

Anno XXII nr. 172 | ESTATE 2023

ValleyLife

AREZZO E CASENTINO RIVISTA PANEUROPEA

CASA AGRICOLA ROSSI:
UNA PORTA SOSPESA TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE
A Door Suspended between Tradition and Innovation



perlauto

motive solutions

1 Garanzia
fino a 2 anni
e tagliando compresi

2 Consegniamo
a domicilio
in tutta Italia

3 Acquistiamo
auto usate con
pagamento immediato

Perlauto Motive Solutions è specializzata nella vendita e post vendita di auto usate, aziendali, fuoristrada e veicoli commerciali.

Perlauto Motive Solutions' is specialized in sales and post-sales of second hand cars, business cars, off road vehicles and commercial ones.



Selezioniamo il miglior usato per voi.



automercato@perlauto.eu

Arezzo
Viale Giovanni Amendola, 32
☎ + 39 0575 1820227

PARTNER
Carpoint
DIVISIONE USATO

Grosseto
Via della Pace, 1
☎ + 39 338 4810068

www.perlauto.eu



ESTATE 2023

EDITORE, DIRETTORE RESPONSABILE

Dr. Simone Bandini (Tel. 3397370104)

DIRETTRICE EDITORIALE

Dott.ssa Serena Lombardi (Tel. 3478540228)

PROJECT ASSISTANT

Simona Vagnoli (Tel. 3486392368)

Dott.ssa Barbara Frau (Tel. 3383945423)

PROGETTO GRAFICO e ADVERTISING:

Serena Lombardi

PHOTO CREDITS

Francesca Donatelli

Claudio Barolo

Silvia Fabbri

Antonio Cipriani

Michele Squillanti

Simona Picinotti

AUTORI

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

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

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

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

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

Massimo Orlandi: Giornalista e scrittore.

Alessandra Fochi: Dott.ssa in lettere, docente di materie letterarie e latino, autrice di libri di storia locale, in passato giornalista pubblicista collaborando con il "Corriere aretino".

Elisabetta Macinai: Presidente ENPA Sezione Casentino.

Le opinioni degli autori non sono necessariamente le opinioni dell'editore.

© Valley Life - tutti i diritti riservati.

Ne è vietata la riproduzione anche parziale.

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

ValleyLife

REDAZIONE, PUBBLICITÀ

Via Pio Borri, 10

Pratovecchio Stia (Ar) 52015

casentino.aretto@valleylife.it

www.valleylife.it

4 Dello spirito degli (atleti) eroi
On the Spirit of (Athletes) Heroes

6 Libertà e magia nelle
piccole e medie imprese
*Freedom and Magic in
Small and Medium-sized Busines*

8 PREVENZIONE: la difesa vincente
contro Leishmaniosi e Filariosi
*Prevention: the Winning Defence
against Leishmaniasis and Filariasi*
Dott.ssa Marusca Fossi

12 CASA AGRICOLA ROSSI:
una porta sospesa
tra tradizione e innovazione
*Casa Agricola Rossi:
A Door Suspended between Tradition
and Innovation*



22 BORGO LE GIUNCHIGLIE:
la tua casa in Toscana
*Borgo le Giunchiglie:
Your Home in Tuscany*

34 L'ANGOLO DELLA SCARPA,
25 anni da festeggiare
*L'Angolo della Scarpa,
25 Years Anniversary*

44 FORNO DONATI
Non solo... Acqua e farina
Not Only Water and Flour



54 SARA LOVARI
Intervista con l'artista Sara Lovari
Interview with the Artist Sara Lovari



64 PREPARAZIONE ATLETICA:
il segreto del successo
con Stilnovo
*Athletic Training: the Secret of
Success with Stilnovo*

68 VBC ARNOPOLIS ASD
Una nuova stagione
per la 'VBC Arnopolis'
*A New Season fo
'VBC Arnopolis'*

72 ASD CASENTINO ACADEMY
Crescere con la
Casentino Academy
*Growing up with
the Casentino Academy*



78 XXV BIENNALE EUROPEA
D'ARTE FABBRILE
*XXV European Biennial
of Blacksmith Art*

84 OMAC ACTIVE CNC
La memoria storica del
Casentino in una
rotatoria a Porrena
*The Historical Memory of the
Casentino in a Roundabout in
Porrena*

86 "ASPETTANDO
NATURALMENTE
PIANOFORTE" 2023
*"Waiting for Naturalmente
Pianoforte" 2023*

88 PARCO NAZIONALE
FORESTE CASENTINESI
Le antiche foreste di faggio
in un film
*The Ancient Beech Forests
in a Film*

90 CANILE INTERCOMUNALE
DEL CASENTINO
Ma che caldo fa?!

92 MUSEI ED ECOMUSEI
DEL CASENTINO:
Orari e Info
*Museums and Ecomuseums
of the Casentino,
Info and Opening Hours Endipsam*

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





DELLO SPIRITO DEGLI (ATLETI) EROI

On the Spirit of (Athletes) Heroes

di SIMONE BANDINI

"Tutto è fissato, tranne che per chi comanda agli dèi: libero infatti è nessuno all'infuori di Zeus".
Eschilo, *Prometeo incatenato* (460 a.C.)

"Ogni volta che ho trovato un essere vivente, ho anche trovato volontà di potenza"
Friedrich Nietzsche, *"La Volontà di Potenza"* (1885)

C'è un filo sottile, come quello cucito e preordinato dalla Parche, ad unire l'assoluta bellezza del paesaggio fisico e lo spirito dell'atleta che proporzioni e dimensioni non possiede: invisibile, non composto di parti ma di pensieri infiniti e volontà non circoscritta, l'animo tutto tende al superamento di sé stesso.

In questo atto arbitrario dell'andare oltre, del purificarsi attraverso la fatica, si manifesta lo spirito eroico dell'uomo che pianta il vessillo della libertà sopra il mondo di ciò che è necessario è già stabilito per lui.

C'è qualcosa, dunque, di trasversale a tutte le forme di atletismo, amatoriale o professionistico, che prescinde dal mero dato sportivo, dalla performance e dalle classifiche – ma che riguarda intimamente la condizione esistenziale dell'uomo: il superamento della sua condizione 'finita' (che pone dei limiti), il perfezionamento verso il divino e la completezza degli attributi. Se volessimo, diminuendo la quota del ragionamento, rendere più accessibile questo spunto di riflessione, potremmo dire semplicemente che il viaggio dell'atleta inizia laddove egli non si accontenta più della sua attualità, della sua condizione – veleggiando verso la sublimazione dello spirito laddove non si incontrano più barriere – e il mondo della necessità si è già trasformato nel regno della possibilità. L'atleta fa propria la medesima vocazione di Prometeo: sottrarre il fuoco agli Dei per donarlo agli uomini: in questo caso, esemplare, prenderlo per sé stesso, e per traslazione, elargirlo al resto dell'umanità: c'è un modo, esiste un passaggio alla condizione divina, dove si possono abbandonare le spoglie umane per ascendere alla luce della libertà assoluta.

L'uomo atleta esce dunque dalla sua forma umana per entrare nella sua essenza celeste non de-limitata – una scintilla che genera un fuoco universale – che è possibilità pura e, come la definì Nietzsche un secolo e mezzo fa, volontà di potenza: la vita intesa come forza espansiva e autosuperantesi, i cui principi fondanti non sono la ricerca del piacere o l'istinto di sopravvivenza, ma la spinta all'autoaffermazione e all'auto-potenziamento. E dunque, dove la fatica trova ed assume un senso del tutto 'sacro'.

Curioso che una tale condizione si possa raggiungere attraverso l'azione: l'espressione del corpo che nell'atto atletico supera sé stessa – attraverso una sorta di devastazione, espansione della materia per fare scaturire, prodigiosamente, la luce dello spirito in essa contenuta. Nel gesto di un atleta vive dunque la combinazione perfetta tra bellezza ed eroismo: qui la forma è sostanza, il mondo interiore retto dalla volontà e dalla libertà coincide mirabilmente con il mondo esteriore della necessità e degli accadimenti.

Everything is fixed, except for those who command the Gods: no one is free, except Zeus."
Aeschylus, *Prometheus Chained* (460 BC)

"Every time I found a living being, I also found the will to power."
Friedrich Nietzsche, *"The Will to Power"* (1885)

There is a thin thread, like the one sewn and preordained by the Parcae, to unite the absolute beauty of the landscape and the spirit of the athlete who does not have proportions and dimensions: invisible, not composed of parts but of infinite thoughts and uncircumscribed going beyond, of purifying oneself through fatigue and effort, the heroic spirit of man is manifested, planting the banner of freedom over the world of what is necessary and is already established for him.

There is something, therefore, transversal to all forms of athleticism, amateur or professional, which is independent of mere sporting data, performance and rankings – but which intimately concerns the existential condition of man: the overcoming of his 'finite' condition (which sets limits), the perfection towards the divine and the completeness of attributes. If we wanted, by decreasing the complexity of reasoning, to make this food for thought more accessible, we could simply say that the athlete's journey begins where he is no longer satisfied with his actuality, his condition – sailing towards the sublimation of the spirit where barriers are no longer encountered – and the world of necessity has already turned into the realm of possibility. The athlete makes his own the same vocation as Prometheus: to subtract fire from the Gods to give it to men: in this case, exemplary, take it for himself, and by translation, bestow it on the rest of humanity: there is a way, there is a passage to the divine condition, where human remains can be abandoned to ascend to the light of absolute freedom.

The athlete man therefore comes out of his human form to enter his unbounded celestial essence – a spark that generates a universal fire – which is pure possibility and, as Nietzsche defined it a century and a half ago, the will to power: life understood as an expansive and self-overcoming force, whose founding principles are not the search for pleasure or the survival instinct, but the drive for self-affirmation and self-empowerment. And therefore, where fatigue finds and assumes a completely 'sacred' meaning.

It is curious that such a condition can be reached through action: the expression of the body that in the athletic act surpasses itself – through a sort of devastation, expansion of matter to bring out, prodigiously, the light of the spirit contained in it.

In the gesture of an athlete lives the perfect combination of beauty and heroism: here the form is substance, the inner world governed by will and freedom coincides admirably with the external world of necessity and events.



ACOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening:

Blur, *"The Narcissist"*



LIBERTÀ E MAGIA NELLE PICCOLE E MEDIE IMPRESE

Freedom and Magic in Small and Medium-sized Business

DI BARBARA FRAU

Le loro storie sono protagoniste di Valley Life. Storie di 'Persone' che meritano di essere raccontate.

Ci sono tanti modi di fare giornalismo. Non sempre è facile scegliere gli argomenti da trattare, non sempre è facile interessare i lettori. In particolare, il mondo delle riviste *free press* potrebbe destare dei 'sospetti': da profana mi immagino una fila di pagine pubblicitarie intervallata da pochi articoli – e di dubbio interesse.

Sì, questo può accadere poiché vien da sé pensare che una rivista distribuita gratuitamente debba trovare il modo per sostenersi economicamente. Ma non è detto che sia sempre così: che il fine economico superi i contenuti e la bellezza grafica di una rivista.

Valley Life è una rivista tutta Toscana che, grazie alla lungimiranza del suo direttore, Simone Bandini, ha inteso raccontare e valorizzare la libertà e la magia imprenditoriale del nostro territorio, ossia le realtà economiche locali che contribuiscono all'identità e al benessere della nostra vallata. Questa è stata la sua intuizione geniale: gli spazi a loro dedicati non sono semplici pagine pubblicitarie ma interviste, redazionali, rubriche piuttosto curati, corredati da foto dei protagonisti, volte ad approfondire la conoscenza delle famiglie di imprenditori che hanno fatto la differenza nell'economia di piccola scala. Protagoniste di Valley Life, infatti, sono le piccole e medie imprese; il lavoro della rivista è proprio quello di far conoscere in profondità, con umanità e stile, queste realtà, scavando nelle loro origini e incontrando di persona chi ha avuto il coraggio, la forza e l'intuizione di far nascere imprese ad oggi importanti e floride.

Nel nostro lavoro ci addentriamo in contesti nuovi per noi, talvolta poco conosciuti: legnami, arredamento, elettronica, domotica o in generale tecnologie all'avanguardia, strutture ricettive e ristoranti – e ancora scopriamo piccole realtà imprenditoriali come forni, gelaterie, ne-

Their stories are protagonists of Valley Life. Stories of 'People' that deserve to be told.

There are many ways to do journalism. It is not always easy to choose the topics to be treated, it is not always easy to interest readers. In particular, the world of free press magazines could arouse 'suspensions': as a layman I imagine a row of advertising pages interspersed with a few articles – and of dubious interest. Yes, this can happen because it goes without saying that a magazine distributed for free should find a way to support itself economically. But it is not said that it is always so: that the economic purpose exceeds contents and graphic beauty of a magazine.

Valley Life is an all-Tuscan magazine that, thanks to the foresight of its director, Simone Bandini, intended to tell and enhance the freedom and entrepreneurial magic of our territory: local economic realities contributing to the identity and well-being of our valley. This was his brilliant intuition: the spaces dedicated to them are not simple advertising pages but interviews, editorials, rather curated columns, accompanied by photos of protagonists, aimed at deepening the knowledge of families of entrepreneurs who have made the difference in the small-scale economy.

Protagonists of Valley Life, in fact, are small and medium-sized enterprises; The work of the magazine is precisely to make these realities known in depth, with humanity and style, digging into their origins and meeting in person those who have had the courage, strength and intuition to give birth to important and flourishing companies today. In our work we enter new contexts for us, sometimes little known: wood, furniture, electronics, home automation or in general cutting-edge technologies, accommodation facilities and restaurants – and still discover small entrepreneurial realities



gozi di moda, estetica, parrucchieri e tanto altro ancora. Tutte celano storie affascinanti: famiglie, sacrifici, scelte, delusioni e successi.

Sono queste le vicende che raccontiamo, perché dietro ai nomi e ai loghi delle aziende del nostro territorio non ci sono altro che '*Persone*' – che hanno creduto in loro stesse, nella loro intraprendenza e libertà; persone che con tenacia e passione hanno portato avanti progetti, al costo di sacrificare se stessi e le proprie famiglie; che hanno contribuito a far crescere una piccola valle rendendola ricca e prospera; che hanno dato lavoro ad altri collaboratori e sono sopravvissute al Covid; che sono protagoniste e non solo spettatrici dei successi altrui.

Queste sono le persone che vogliamo farvi conoscere – poiché loro, in questa piccola valle, lasciano e continuano a lasciare il segno del loro passaggio.

such as bakeries, ice cream parlours, fashion stores, beauty shops, hairdressers and much more. All of them conceal fascinating stories: families, sacrifices, choices, disappointments and finally success.

These are the stories we tell, because behind the names and logos of 'our' companies there are nothing but 'People' – who believed in themselves, in their resourcefulness and freedom; people who with tenacity and passion have carried out projects, at the cost of sacrificing themselves and their families; who have helped to grow a small valley making it rich and prosperous; who have employed people and survived Covid; who are protagonists and not just spectators. These are the people we want you to know – because they, in this small valley, leave and continue to leave the mark of their passage.

ACOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening:

Ghali "Good Times"



"Sissi", la gatta della Dott.ssa Maruska Fossi.

Prevenzione: la difesa vincente contro Leishmaniosi e Filariosi

Prevention: the Winning Defence against Leishmaniasis and Filariasis

DI SIMONA VAGNOLI

Nonostante il Casentino rimanga ancora un'isola felice per gli amanti di relax, borghi e natura, negli ultimi anni è comparsa una nuova minaccia per i nostri amici a quattro zampe. La diffusione della Filariosi e della Leishmaniosi ha reso necessario adottare nuove strategie di prevenzione e cura per proteggere cani e gatti e permettergli di vivere serenamente in questa splendida zona.

La Dottoressa Maruska Fossi della Clinica Veterinaria Maruska Fossi di Bibbiena, ci aiuterà a comprendere il ruolo cruciale della prevenzione con informazioni utili e consigli pratici.

Che cosa si intende per Leishmaniosi e Filariosi cardiopolmonare?

Leishmaniosi e Filariosi cardiopolmonare sono due delle innumerevoli malattie trasmesse da vettori che colpiscono sia cani che gatti.

Il termine "malattia trasmessa da vettore" indica che l'agente eziologico della Leishmaniosi o della Filariosi, per infettare l'ospite finale (cane o gatto) compie un ciclo vitale all'interno di un vettore che in questo caso può essere una zanzara o un pappatacio.

La Filariosi cardiopolmonare è una malattia parassitaria, causata da vermi tondi che si annidano nella parte destra del cuore provocando diversi sintomi, tra cui scompensi cardiaci, respiratori e convulsioni.

La Leishmaniosi è invece una malattia causata da protozoi che compiono un ciclo vitale all'interno del

Although the Casentino still remains a happy island for lovers of relaxation, villages and nature, in recent years a new threat has appeared for our four-legged friends. The spread of Filariasis and Leishmaniasis has made it necessary to adopt new prevention and treatment strategies to protect dogs and cats and allow them to live peacefully in this beautiful area.

Dr. Maruska Fossi of the Maruska Fossi Veterinary Clinic in Bibbiena, will help us understand the crucial role of prevention with useful information and practical advice.

What is Leishmaniasis and Heartworm Disease?

Leishmaniasis and Heartworm disease are two of countless vector-borne diseases that affect both dogs and cats.

The term "vector-borne disease" indicates that the causative agent of Leishmaniasis or Filariasis, to infect the final host (dog or cat) performs a life cycle within a vector that in this case can be a mosquito or a budgerigar.

Heartworm disease is a parasitic disease, caused by round worms that lurk in the right side of the heart causing several symptoms, including heart failure, respiratory and seizures.

Leishmaniasis is instead a disease caused by protozoa that complete a life cycle inside the parrot. It manifests itself in cutaneous form - milder and recogni-

pappatacio. Si manifesta in forma cutanea - più blanda e riconoscibile per la presenza di dermatiti pruriginose - oppure viscerale, molto più pericolosa perché provoca seri problemi di immunità, malattie renali e respiratorie, con conseguenze spesso fatali.

Di recente è stato evidenziato che la trasmissione della Leishmaniosi può avvenire anche per via transplacentare, con il rischio di nascita di cuccioli già infetti da una madre malata, ma non attraverso il morso di un cane o gatto infetto ad altri animali. La Leishmania Infantum non rappresenta un pericolo diretto per gli esseri umani sani, ma si sono verificati casi in cui persone immunodepresse hanno contratto la malattia.

La figura del veterinario, sia che si occupi di animali da reddito - quindi dell'igiene degli alimenti - che degli animali domestici, è quindi importantissima anche per la salute dell'uomo.

Dato che la convivenza tra le due specie è sempre più stretta, i veterinari hanno responsabilità nascoste ma reali dove il rispetto reciproco è alla base della tutela della salute di entrambi e soprattutto aiuta a prevenire il degenerare di una malattia del singolo in emergenze sanitarie, ancora molto remote, ma possibili.

In caso di sospetto di malattia è necessario intervenire con una visita approfondita per un test rapido in ambulatorio o una ricerca di anticorpi in laboratorio e proseguire con indagini più specifiche.

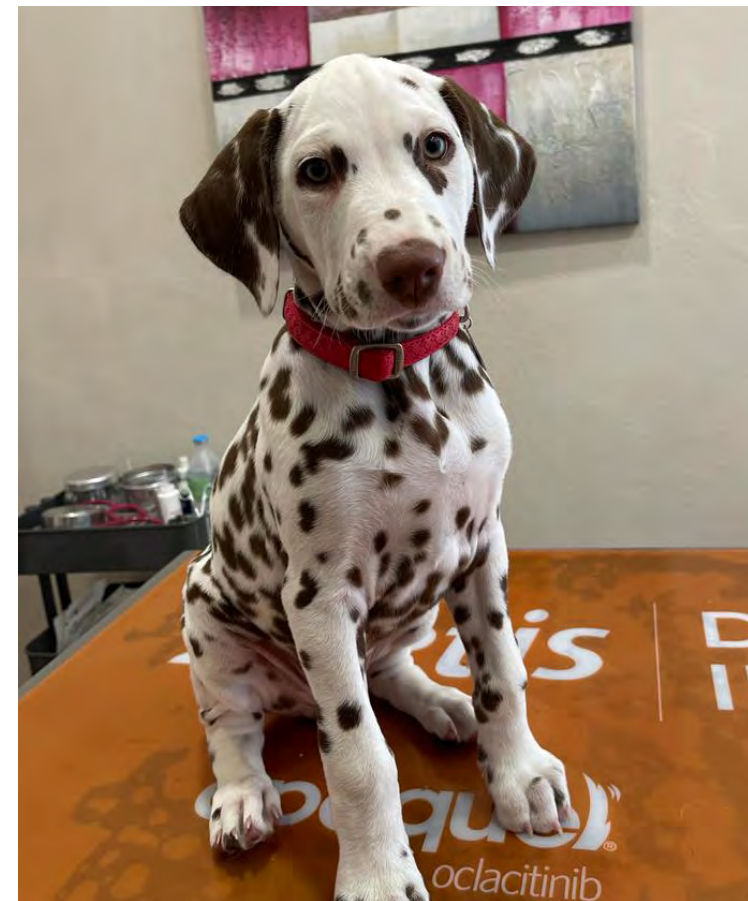
zable by the presence of itchy dermatitis - or visceral, much more dangerous because it causes serious problems of immunity, kidney and respiratory diseases, with often fatal consequences.

Recently it has been shown that the transmission of Leishmaniasis can also be transplacental, with the risk of birth of puppies already infected by a sick mother, but not through the bite of an infected dog or cat to other animals. Leishmania Infantum does not pose a direct danger to healthy humans, but there have been cases where immunosuppressed people have contracted the disease. The figure of the veterinarian, whether he deals with farm animals - therefore food hygiene - or pets, is therefore also very important for human health.

Given that the coexistence between the two species is increasingly close, veterinarians have hidden but real responsibilities where mutual respect is the basis of the protection of the health of both and above all helps to prevent the degeneration of a disease of the individual in health emergencies, still very remote, but possible.

In case of suspicion of disease it is necessary to intervene with a thorough examination for a rapid test in the clinic or a search for antibodies in the laboratory and continue with more specific investigations.

"Monet", uno dei bellissimi cuccioli nostri pazienti.





La dolce "Minnie".



Piccolo paziente della clinica.

Ma come riconoscere tempestivamente i sintomi di Leishmaniosi e Filariosi?

La Leishmaniosi cutanea può esser individuata attraverso indicatori clinici specifici e riconoscibili anche dai proprietari, quali dermatite forforosa e il "segno degli occhiali", ovvero la perdita di pelo intorno agli occhi. Il veterinario può invece indagare in modo più approfondito attraverso un controllo dei linfonodi che, in caso di malattia, aumentano di volume.

La Leishmaniosi viscerale si manifesta con malessere generale, disappetenza, valori ematici sballati, milza ingrossata ed insufficienza renale. La Filariosi è invece più subdola e può comparire come tosse cronica, problemi cardiaci, neurologi, e convulsioni.

Come fare prevenzione?

L'unica vera cura per Leishmaniosi e Filariosi è la prevenzione ed è fondamentale agire già dal mese di marzo fino alla fine di ottobre. Un animale che dorme in casa è meno esposto a queste malattie rispetto a quelli che vivono in canile o vicino ad acqua stagnante dove il rischio è esponenziale.

But how to timely recognize the symptoms of Leishmaniasis and Filariasis?

Cutaneous Leishmaniasis can be identified through specific clinical indicators that are also recognizable by the owners, such as dandruff dermatitis and the "sign of glasses", or the loss of hair around the eyes. The veterinarian can instead investigate more thoroughly through a control of the lymph nodes that, in case of illness, increase in volume.

Visceral Leishmaniasis manifests itself with general malaise, loss of appetite, high blood values, enlarged spleen and renal failure. Filariasis, on the other hand, is more subtle and can appear as a chronic cough, heart problems, neurologists, and seizures.

How to do prevention?

The only real cure for Leishmaniasis and Filariasis is prevention and it is essential to act as early as March until the end of October. An animal that sleeps indoors is less exposed to these diseases than those who live in kennels or near stagnant water where the risk is exponential.

Per il cane esiste una soluzione preventiva iniettabile per entrambe le malattie. Ha la durata di un anno ma per la prima somministrazione è fondamentale effettuare test ambulatoriali per accertarsi che l'animale non abbia mai contratto malattia.

Il farmaco per la prevenzione della filariosi non è un vaccino che stimola il sistema immunitario ma si diffonde nel sangue fornendo una protezione attiva contro la malattia. È una soluzione testata da anni e sicura, utilizzata anche nei cani portatori del gene MDR1(a rischio per l'utilizzo di alcuni farmaci) quali Border Collie, Australian Shepherd, Levrier, ecc...

Il vaccino per la Leishmaniosi richiede una singola dose annuale. Le ultime linee guida suggeriscono persino di vaccinare cagne incinte, puerpere e cani in remissione di malattia.

Utilizzando il vaccino insieme ad un trattamento spot on o ad un collare repellente, la copertura contro la Leishmaniosi nel cane può raggiungere quasi il 90%. Per il gatto non esistono vaccini ma prodotti spot on, collari antiparassitari o farmaci orali, che nel caso della filaria devono essere somministrati mensilmente. Anche queste soluzioni sono molto valide, purché siano prescritte da un veterinario in quanto i prodotti da banco spesso non proteggono da alcuni vettori, come le zanzare, oppure sono vietati nel gatto perché tossici.

Sono gesti semplici ma efficaci che possono prevenire malattie devastanti e scongiurare costose cure che, per quanto efficienti, spesso non sono in grado di salvare vite.

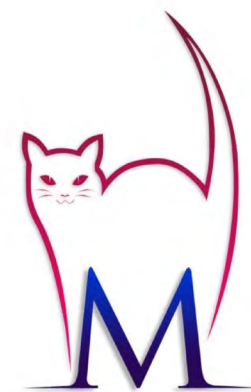
For the dog there is an injectable preventive solution for both diseases. It lasts one year but for the first administration it is essential to carry out outpatient tests to make sure that the animal has never contracted the disease.

The drug for the prevention of filariasis is not a vaccine that stimulates the immune system but spreads in the blood providing active protection against the disease. It is a solution tested for years and safe, also used in dogs carrying the MDR1 gene (at risk for the use of certain drugs) such as Border Collie, Australian Shepherd, Greyhound, etc ...The Leishmaniasis vaccine requires a single annual dose. The latest guidelines even suggest vaccinating pregnant dogs, who have recently given birth and dogs recovering from diseases.

Using the vaccine together with a spot on treatment or repellent collar, the coverage against Leishmaniasis in dogs can reach almost 90%.For the cat there are no vaccines but spot on products, antiparasitic collars or oral drugs, which in the case of heartworm must be administered monthly. These solutions are also very valid, as long as they are prescribed by a veterinarian as over-the-counter products often do not protect against some vectors, such as mosquitoes, or are prohibited in cats because they are toxic.

These are simple but effective gestures that can prevent devastating diseases and avert expensive treatments that, however efficient, are often unable to save lives.

La Dott.ssa Maruska Fossi con la sua gatta "Sissy".



Clinica Veterinaria Dr. Maruska Fossi, Piazza della Stazione, 3 Bibbiena Stazione (AR)
+39 349 5052678 maruska.fossi@alice.it

Veterinary Clinic Dr. Maruska Fossi, Piazza della Stazione, 3 Bibbiena Train Station (AR)
+39 349 5052678 maruska.fossi@alice.it



Servizio fotografico realizzato da
Francesca Donatelli Photographer

Pleasure

CASA AGRICOLA ROSSI: UNA PORTA SOSPESA TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Casa Agricola Rossi: A Door Suspended between Tradition and Innovation

DI SERENA LOMBARDI



Esterni dallo stile semplice con un tocco di originalità e unicità.



Interno del vecchio granaio.



Interni di un appartamento della Casa Agricola Rossi.



Come tre viandanti curiosi, insieme all'editore Simone Bandini e alla collaboratrice Simona Vagnoli, siamo partiti alla scoperta di un tesoro nascosto nel cuore del Casentino: una casa agricola rinnovata dal tocco magico dei proprietari, dove la bellezza della natura e la passione per la tradizione si fondono in un nuovo modo di vivere e rispettare la terra e di accogliere gli ospiti. Oggi, conosceremo meglio la famiglia che ha dato vita a Casa Agricola Rossi e cosa la rende così unica.

Antonio, come nasce il progetto Casa Agricola Rossi?

Casa Agricola Rossi nasce da un lungo progetto di rivalutazione di una struttura agricola di famiglia iniziato nel 2016 per progettare il futuro con le nuove tendenze agricole, pur preservando il passato. Lo stile è volto a mantenere la semplicità dell'ambiente, aggiungendo un tocco di originalità e unicità con materiali e oggetti inutilizzati.

Like three curious travellers, together with the publisher Simone Bandini and the collaborator Simona Vagnoli, we set off to discover a hidden treasure in the heart of the Casentino: a farm renovated by the magical touch of the owners, where the beauty of nature and the passion for tradition come together in a new way of living and respecting the land and welcoming guests. Today, we will learn more about the family that gave birth to Casa Agricola Rossi and what makes it so unique.

Antonio, how did the Casa Agricola Rossi project come about?

Casa Agricola Rossi was born from a long project of revaluation of a family agricultural structure started in 2016 to plan the future with new agricultural trends, while preserving the past. The style is aimed at maintaining the simplicity of the environment, adding a touch of originality and uniqueness with unused materials and objects.

Perché e come hai deciso di convertire tutto in biologico?

Abbiamo avviato la conversione dell'azienda agricola a biologico nel 2020, ottenendo la certificazione ICEA nel 2022, contemporaneamente allo sviluppo dell'agriturismo eco-friendly certificato da Legambiente. Volevamo superare le convenzionali pratiche agricole e garantire una scelta etica per l'ambiente e per le future generazioni. Abbiamo ricevuto supporto da amici e realtà esperte nel settore e siamo entrati a far parte della storica Cooperativa sociale IRIS BIO di Calvatone (CR). Dedichiamo costantemente risorse ed energie a restituire ai terreni le loro proprietà organiche, attraverso tecniche di agricoltura rigenerativa quali: miglioramenti del drenaggio dei terreni, semina di leguminose e rotazione delle coltivazioni. Nel 2023 abbiamo iniziato a coltivare il farro spelta, raccolto a luglio. Dopo la trebbiatura, spediamo la materia prima al mulino convenzionato che la trasforma in farina da consegnare al Pastificio della Cooperativa Iris per la produzione di pasta.

Quali prodotti offrite agli ospiti?

Tutti i nostri ospiti ricevono un cesto di benvenuto contenente pasta di farro, passata di pomodoro e gallette, insieme ad altri prodotti come conserve e olio, provenienti da aziende agricole locali. Proponiamo anche la possibilità di prenotare dal catalogo di Iris e delle realtà eccellenti del Casentino.

La pasta "Iris".

Il "cesto di benvenuto" per gli ospiti.



Why and how did you decide to convert everything to organic?

We started the conversion of the farm to organic in 2020, obtaining the ICEA certification in 2022, at the same time as the development of the eco-friendly farm certified by Legambiente. We wanted to go beyond conventional agricultural practices and ensure an ethical choice for the environment and for future generations. We received support from friends and experts in the sector and we joined the historic IRIS BIO social cooperative in Calvatone (Cr). We constantly dedicate resources and energy to restoring the soil to its organic properties, through regenerative agriculture techniques such as: improvements in soil drainage, sowing legumes and crop rotation. In 2023 we started cultivating spelt, harvested in July. After threshing, we send the raw material to the partner mill that transforms it into flour to be delivered to the Pastificio della Cooperativa Iris for the production of pasta. What products do you offer to guests?

All our guests receive a welcome basket containing spelt pasta, tomato puree and biscuits, along with other products such as preserves and oil, from local farms. We also offer the possibility to book from the catalogue of Iris and the excellent realities of the Casentino.

Il gazebo per degustazioni, eventi e catering.



Degustazioni per gli ospiti.



Eventi e catering.

Irene, qual è il tuo lavoro a Torino e perché hai scelto di dedicarti anche alla gestione della casa agricola? In che modo i due lavori si influenzano reciprocamente e come riesci a conciliarli?

A Torino mi occupo di Digital Strategy e comunicazione per una Cooperativa sociale di tipo B attiva sul territorio piemontese che cura progetti legati al cibo, all'agricoltura sociale, al turismo in quota. Quando la mia famiglia ha deciso di avviare questa attività mi sono subito fatta coinvolgere dal forte valore affettivo per mettere in gioco le mie doti creative e le competenze fresche di studi in Tourism Product Manager. Con la Casa Agricola sono cresciuta anche io, umanamente e professionalmente. Ho preso in mano la gestione dell'accoglienza riuscendo ad ottenere il 99% di prenotazioni dirette grazie al mio costante lavoro sui social che mi ha permesso anche di instaurare uno splendido rapporto con gli ospiti e la community. Quando nel 2023 ho colto l'opportunità di unirmi alla Cooperativa, ho trovato molti punti in comune con la Casa Agricola: le due realtà si completano e si influenzano reciprocamente e nonostante le distanze geografiche, riesco a conciliare i lavori grazie allo Smart Working e alla mia passione.

Irene, what is your job in Turin and why did you choose to devote yourself to the management of the farm? How do the two jobs influence each other and how do you manage to reconcile them?

In Turin I deal with Digital Strategy and communication for a type B social cooperative active in the Piedmont area that takes care of projects related to food, social agriculture, tourism at high altitude. When my family decided to start this business, I immediately got involved in the strong emotional value to put into play my creative skills and fresh skills in Tourism Product Manager. With the Casa Agricola I have also grown, humanly and professionally. I took over the management of the reception managing to get 99% of direct bookings thanks to my constant work on social media that also allowed me to establish a wonderful relationship with guests and the community. When in 2023 I took the opportunity to join the Cooperative, I found many points in common with the Casa Agricola: the two realities complement and influence each other and despite the geographical distances, I manage to reconcile the work thanks to Smart Working and my passion.

Come nasce l'idea di una struttura pet friendly?

L'idea di un agriturismo pet Friendly nasce dalla passione di tutta la famiglia verso gli animali. Fin da piccoli, io e Daniele abbiamo avuto la fortuna di crescere con amici pelosi e sappiamo quanto sia difficile trovare, ancora oggi, strutture che li accolgano al 100%. Margot, grazie alla sua pagina Instagram @_meetmargot attira tanti "bau viaggiatori" e racconta l'agriturismo come un luogo inclusivo, dove animali e padroni possono godersi la tranquillità degli spazi, senza separarsi. Per garantire una vera vacanza pet friendly senza preoccupazioni, inviamo una guida in PDF con consigli per visitare Casentino e dintorni con il proprio cane, raccomandando luoghi culturali, passeggiate pet Friendly e i principali contatti di emergenza.



"Margot", accoglie i tanti "bau viaggiatori".

How did the idea of a pet friendly structure come about?

The idea of a pet Friendly farm comes from the passion of the whole family for animals. Since childhood, Daniele and I have been lucky enough to grow up with furry friends and we know how difficult it is to find, even today, structures that welcome them 100%. Margot, thanks to her Instagram page attracts many "woof travellers" and tells @_meetmargot the farm as an inclusive place, where animals and owners can enjoy the tranquillity of spaces, without separating. To ensure a real pet friendly holiday without worries, we send a PDF guide with tips for visiting Casentino and its surroundings with your dog, recommending cultural places, pet friendly walks and the main emergency contacts.



Il giardino per eventi e catering.



I fratelli Irene e Daniele.



Il papà Antonio.



Irene con Margot.



Semplicità dell'ambiente.

Daniele, che lavoro svolgi a Torino e perché hai scelto di dedicarti anche alla gestione dell'agriturismo? Quali sono le tue responsabilità?

Mi dedico alla progettazione e innovazione culturale con 'The Goodness Factory' di cui sono co-fondatore, sono nel Direttivo dell'hub culturale 'Off Topic' e manager di due progetti artistici musicali, gli Eugenio in Via Di Gioia e Andrea Laszlo De Simone. Realizzo anche festival e format culturali. Il progetto Casa Agricola Rossi ha coinvolto affettivamente anche me in un percorso di riqualificazione, costante ricerca di innovazione, sperimentazione e valorizzazione delle eccellenze e tradizioni del territorio. La progettazione agricola e quella culturale condividono un paradigma in evoluzione che ha ampio spazio per la ricerca, l'ibridazione e l'individuazione di nuovi modelli di sviluppo d'impresa che generano benefici economici, ma anche in termini di impatto sociale e di marketing territoriale. Abbiamo investito in lunghe ricerche, test e rielaborazioni per trasformare uno "spazio" storico in un "luogo" con un'identità e un significato contemporaneo. Il 2024 sarà un anno di svolta perché vogliamo creare il primo AgriHub in Casentino: non solo agricoltura e agriturismo, ma anche sport, cultura, sociale, formazione e innovazione.

Daniele, what work do you do in Turin and why did you choose to devote yourself to the management of the farm? What are your responsibilities?

I dedicate myself to planning and cultural innovation with 'The Goodness Factory' of which I am co-founder, I am on the Board of the cultural hub 'Off Topic' and manager of two musical artistic projects, Eugenio in Via Di Gioia and Andrea Laszlo De Simone. I also realize festivals and cultural formats. The Casa Agricola Rossi project has also involved me emotionally in a path of redevelopment, constant search for innovation, experimentation and enhancement of the excellence and traditions of the territory. Agricultural and cultural planning share an evolving paradigm that has ample space for research, hybridization and the identification of new business development models that generate economic benefits, but also in terms of social impact and territorial marketing. We have invested in extensive research, testing and reworking to transform a historical "space" into a "place" with a contemporary identity and meaning. 2024 will be a turning point because we want to create the first AgriHub in Casentino: not only agriculture and agritourism, but also sport, culture, social, training and innovation.



Uno sguardo verso i terreni dell'azienda Agricola Rossi.

Vista del gazebo e della Casa Agricola Rossi.



*Il bisnonno Alcide Rossi
con il figlio Vasco Rossi.*



*Nonno Vasco e nonna Maria Pia
davanti a Villa Rossi.*



*Le tre sorelle:
Ambretta, Annalisa e Cinzia.*

Cinzia, quali sono i tuoi ricordi d'infanzia legati alla casa? Come te ne prendi cura oggi?

Ricordo profumi, sapori, immagini. Ero la terza di tre sorelle (Ambretta, Annalisa e Cinzia) e tutto sembrava grande e magico per me, così piccola. Devo ringraziare mio padre Vasco Rossi, nato qui nel 1919 e trasferitosi da giovane a Torino per lavoro, per averci trasmesso l'amore per questo angolo di paradiso. Qui fin da piccola ho trascorso le estati più belle in famiglia. Ricordo Hilke, il setter bianco e nero che mi suscitava contemporaneamente timore e fascino. Ricordo i chicchi gialli profumati nel granaio e la siepe nel boschetto con le bacche tonde e bianche, che sembravano perle di una collana. Ricordo lo "zuccotto" fresco in tavola, profumato e colorato di Alchermes, le mucche e quel profumo di stalla che adoravo e i campi di tabacco. Oggi mi prendo cura dell'agriturismo in modo che gli ospiti si sentano come a casa loro. Inoltre, cerchiamo di ridurre l'impatto ambientale attraverso la raccolta differenziata e utilizzando prodotti ecologici ed energia rinnovabile.

Come descriveresti l'esperienza di degustazione offerta agli ospiti? Quali altri eventi ospitate?

La degustazione è un momento di socialità e condivisione in cui raccontiamo la nostra storia davanti ad un tagliere di prodotti tipici del Casentino. Ospitiamo anche gruppi di minimo sei persone e feste private come diciottesimi, battesimi, lauree e piccoli ricevimenti, allestendo la location nel rispetto della sua naturale bellezza rurale, grazie alla collaborazione con realtà locali per eventuali ulteriori allestimenti e/o per il catering. Diamo il benvenuto anche a scolaresche e/o gruppi che vogliano scoprire le tradizioni del passato, volgendo uno sguardo all'innovazione.

Cinzia, what are your childhood memories related to the house? How do you take care of it today?

I remember scents, flavours, images. I was the third of three sisters (Ambretta, Annalisa and Cinzia) and everything seemed big and magical for me, so small. I have to thank my father Vasco Rossi, born here in 1919 and moved to Turin as a young man for work, for having transmitted to us the love for this corner of paradise. Here since I was a child, I spent the most beautiful summers with my family. I remember Hilke, the black and white setter who aroused both fear and fascination in me. I remember the fragrant yellow grains in the barn and the hedge in the grove with the round and white berries, which looked like pearls from a necklace. I remember the fresh "zuccotto" cake on the table, fragrant and colourful of Alchermes, the cows and that scent of the stable that I loved and the tobacco fields. Today I take care of the farm so that guests feel at home. In addition, we try to reduce the environmental impact through separate collection and using ecological products and renewable energy.

How would you describe the tasting experience offered to guests? What other events do you host?

Tastings are a moment of sociability and sharing in which we tell our story in front of a platter of typical Casentino products. We also host groups of minimum six people and private parties such as eighteenth birthdays, baptisms, graduations and small receptions, setting up the location respecting its natural rural beauty, thanks to the collaboration with local realities for any further fittings and / or catering. We also welcome schools and / or groups who want to discover the traditions of the past, looking at innovation.



Degustazioni per gli ospiti.



Il giardino e i terreni dell'azienda Agricola Rossi.



*Profumi di "Casa"... Rossi.
I fiori del giardino.
Il farro spelta,
raccolto a luglio.*



follow us  

Info: **Casa Agricola Rossi**
Via Nazionale, 28/30
Soci - Bibbiena (Ar)
info@casaaagricolarossi.it
Tel. +39 340 5256218



La cosa più bella dei ricordi è
crearli

FRANCESCA
DONATELLI
FOTOGRAFIA

VIA ROMA 68 PONTE A POPPI

TEL 3405321042

WWW.FRANCESCADONATELLI.IT

INSTAGRAM: @FRANCESCADONATELLIPH



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



@danielelottico_poppi

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

LINA GiORGi

Via Roma 212 ABC - 52014 Poppi (AR)



APAPIJRI **seven** **invicta** **EASTPAK**

AND MUCH MORE

www.LINA.it



BORGO LE GIUNCHIGLIE: LA TUA CASA IN TOSCANA

Borgo le Giunchiglie: Your Home in Tuscany

DI SERENA LOMBARDI

Pleasure



da dx La Casa padronale e la Villetta familiare.

Trasformare un sogno in un progetto concreto: questo è ciò che ha fatto Vincenzo Vangelisti, quando ha deciso di investire il suo capitale, frutto di una vita di lavoro di successo, per creare un'attività destinata a garantire un futuro solido alla sua famiglia. Dopo aver lavorato in un'azienda metalmeccanica specializzata nel riciclo di gas e liquidi per il condizionamento auto industriale, Vincenzo ha messo a disposizione anche la sua visione imprenditoriale e la sua determinazione per investire nel sogno delle figlie di gestire un agriturismo.

Per realizzare questa impresa ha scelto un terreno con una storia secolare che si fonde con la natura e la cultura del Casentino. Da sempre, chiunque abitasse o passasse in questa zona, veniva rapito dalla bellezza delle giunchiglie selvatiche e le coglieva per portarle al cimitero locale. Ancora oggi questo fiore cresce sia spontaneamente che coltivato creando un'atmosfera incantevole e suggestiva, tanto da avere l'onore di dare il nome al borgo. Un borgo che, secondo testimonianze ufficiali, esiste almeno dal 1923, ma che potrebbe avere origine già nel XVIII secolo, quando i Lorena arrivarono nel territorio per rimboschire e costruire casolari nei pressi di rigogliosi pozzi d'acqua. Per la figlia di Vincenzo, Irene Vangelisti, gestire Borgo le Giunchiglie non significa solo offrire ospitalità ai turisti, ma anche immergersi nella natura e nel contatto con la terra. La vita in campagna è sempre stata la sua dimensione, e il lavoro come contadina l'ha sempre affascinata. Lasciarsi cullare dal silenzio del bosco, toccare gli alberi e la terra, è per Irene un modo per ricaricare le batterie, per incanalare la sua

Turning a dream into a concrete project: this is what Vincenzo Vangelisti did, when he decided to invest his money, result of a successful working life, to create a business destined to guarantee a solid future for his family. After working in a metalworking company specialized in the recycling of gases and liquids for industrial car conditioning, Vincenzo also made available his entrepreneurial vision and his determination to invest in the dream of his daughters to manage a farm.

To achieve this venture, he chose a land with a centuries-old history that blends with the nature and culture of the Casentino. Always, anyone who lived or passed through this area, was kidnapped by the beauty of wild daffodils and picked them to take them to the local cemetery. Even today this flower grows both spontaneously and cultivated, creating an enchanting and evocative atmosphere, so as to have the honour of giving the name to the village. A village that, according to official testimonies, has existed at least since 1923, but which could originate as early as the eighteenth century, when the Lorraine dynasty arrived in the territory to reforest and build farmhouses near lush water wells.

For Vincenzo's daughter, Irene Vangelisti, managing 'Borgo le Giunchiglie' does not only mean offering hospitality to tourists, but also immersing herself in nature and in contact with the land. Life in the countryside has always been her dimension, and work as a farmer has always fascinated her. Letting yourself be lulled by the silence of the forest, touching the trees and the earth, is for Irene a way to recharge her batteries,

iperattività e per sentirsi a casa connettendosi con le proprie radici e con la storia della sua famiglia. I nonni, veri contadini, hanno vissuto la terra con passione e dedizione, il padre si è da sempre dedicato alla pulizia delle aree boschive e a ripiantare gli alberi e ora Irene desidera portare avanti questa eredità.

Al Borgo le Giunchiglie, il tempo sembra scorrere diversamente: qui, i profumi ed i colori della natura e delle mille varietà di fiori si mescolano con il canto degli uccelli e con il suono del vento tra le foglie degli alberi.

Il lago, i boschi ed i frutteti sono stati risanati diventando un Paradiso per gli amanti della natura e del birdwatching. Tra querce secolari ed ontani è possibile avvistare una ricca fauna selvatica che comprende picchi, cormorani, gazzette bianche, aironi, rondoni e numerosi rapaci. Una grande lepre completa il meraviglioso ecosistema che si è rigenerato in questo luogo. Nei campi si coltivano a rotazione cereali antichi, lavorati in collaborazione con la Fattoria di Selvoli, e le nocciole.

to channel her hyperactivity and to feel at home by connecting with her roots and with the history of her family. The grandparents, true farmers, lived the land with passion and dedication, the father has always been dedicated to cleaning the wooded areas and replanting the trees and now Irene wants to carry on this legacy.

At Borgo le Giunchiglie, time seems to pass differently: here, scents and colours of nature and a thousand varieties of flowers mixing with birds singing and the sound of the wind caressing trees.

The lake, woods and orchards have been restored to become a paradise for nature lovers and birdwatchers. Among ancient oaks and alders, it is possible to spot a rich wildlife that includes woodpeckers, cormorants, white gazettes, herons, swifts and numerous birds of prey. A large hare completes the wonderful ecosystem that has regenerated in this place.

In the fields ancient cereals are grown in rotation, processed in collaboration with the 'Fattoria di Selvoli', and hazelnuts.

La piscina con la vista dei boschi, dei frutteti e dei campi coltivati.





Il salone.

Ma l'agriturismo non è solo contatto con la natura, è anche un luogo di incontro e di condivisione sospeso nel tempo. Gli ambienti, grazie al contributo dell'architetto Luca Bonetti di Poppi, sono stati restaurati con pregiate materie prime: legno di quercia antica, pietra, travi di castagno e piastrelle di cotto artigianali. Il progetto conservativo ha saputo coniugare alla perfezione tradizione e modernità creando un'atmosfera unica e discreta ed è stato preso a modello per la creazione di un book, a Milano, per la scelta delle tappezzerie. Il lampadario a 22 luci, che impreziosisce il grande salone, aggiunge un tocco magico. Grazie alla sua offerta di borgo esclusivo, gli ospiti possono godere di un'esperienza autentica e indimenticabile, affittando l'intera struttura per il proprio gruppo di amici, famiglia o solo in coppia. In questo modo, possono ospitare chi desiderano e mantenere comunque un alto livello di privacy durante tutto il soggiorno.



Gli ambienti interni degli appartamenti.



La cucina professionale attrezzata a disposizione degli ospiti.

But the farm is not only contact with nature, it is also a place of meeting and sharing suspended in time. The rooms, thanks to the contribution of the architect Luca Bonetti from Poppi, have been restored with precious raw materials: ancient oak wood, stone, chestnut beams and handmade terracotta tiles. The conservative project has been able to perfectly combine tradition and modernity creating a unique and discreet atmosphere and has been taken as a model for the creation of a book, in Milan, for the choice of upholstery. The 22-light chandelier, which embellishes the large living room, adds a magical touch. Thanks to its offer of exclusive village, guests can enjoy an authentic and unforgettable experience, renting the entire structure for their group of friends, family or just as a couple. In this way, they can accommodate whoever they want and still maintain a high level of privacy throughout their stay.



Info: **Borgo Le Giunchiglie** - Località Sala, Poppi (Ar)
Tel. +39 333 4778134 mail: info@waissrl.com

follow us  

da dx la Villetta familiare, la Casa padronale, il Fienile.

Per mantenere gli elevati standard dell'ospitalità richiesti dal target a cui si rivolge, Irene ha addirittura scelto di non destinare una delle unità abitative al casiere. "Vogliamo garantire ai nostri ospiti la massima privacy e permettergli di prendere in gestione l'ambiente come fosse casa loro" precisa. La clientela – il cui 80% è costituito da turisti provenienti dall'estero – può beneficiare del contatto con la natura ma anche di una piscina esterna, di un rigoglioso giardino con patio, di un barbecue coperto, di un vecchio forno a legna, di una spa con sauna e bagno turco e di una cantina in cui organizzare degustazioni di vini e prodotti tipici a lume di candela. Borgo le Giunchiglie è composto da ben 3 strutture principali: La Casa padronale, il Fienile e la Villetta familiare dove si trovano varie unità abitative destinate ad accogliere un massimo di 24 persone. L'agriturismo dispone di spazi comuni adatti anche per cerimonie ed eventi, adatti ad ospitare fino a 50 persone all'interno e 150 all'esterno. La struttura è ideale per una vasta gamma di attività che spaziano dai training aziendali, alle lezioni di yoga o alle cooking class. Nella cucina industriale, realizzata con un design di alto livello gli ospiti possono cucinare in autonomia o affidarsi ad una rete di chef professionisti della zona. "L'agriturismo ha un'apertura semestrale per evitare di stressare i vari ambienti" conclude Irene "durante i sei mesi invernali i turisti lasciano il posto ai professionisti che si dedicano all'agricoltura e alla manutenzione dei campi dei boschi e della struttura e alla produzione di legna da ardere. Ed anche io vivo in modo più intimo la mia dimensione ideale".

Vincenzo con le figlie Silvia e Irene.



Irene, " ... ed anche io vivo in modo più intimo la mia dimensione ideale".



L'identità vera si crea solo con il tempo

MATERASSI E TAPPEZZERIA ARTIGIANALE



fiumiflex@fiumiflex.it

fiumiflex.it

seguici su



Tappezzieri da quattro generazioni

+39 0575 5501333

Via Erbosa, 10 Porrena di Poppi (Ar)


magni casa
I N T E R I O R S



Libra

nuove modularità e finiture
suggestive per una proposta
"total living" centro della scena

SCAVOLINI

Via Roma, 17 - Pratovecchio Stia (Ar) +39 0575 583738 info@magnicasa.it seguici su  

CAMPALDINO LEGNAMI 1945

Di Vezzosi s.r.l. segheria . edilizia . falegneria . pavimentazioni

www.campaldinolegnami.it

La famiglia Vezzosi porta avanti dal 1945 l'azienda Campaldino Legnami srl, ad oggi uno dei maggiori rappresentanti della lavorazione e importazione del legno in Toscana e nel Centro Italia. La grande esperienza e il 'know how' tecnologico all'avanguardia, da sempre contraddistinguono l'azienda e sono garanzia di eccellenza dei suoi prodotti. I progetti realizzati fanno dell'identità territoriale il marchio distintivo dell'azienda. Particolare importanza, infatti, è data dalla scelta di legno di elevata qualità, unito a lavorazioni altamente pregiate e ricercate.

The Vezzosi family has been carrying on the Campaldino Legnami srl company since 1945, today one of the major representatives of wood processing and import in Tuscany and Central Italy. The great experience and the cutting-edge technological 'know-how' have always distinguished the company and are a guarantee of excellence of its products. Projects carried out make the territorial identity the distinctive mark of the company. Particular importance, in fact, is given to the choice of high-quality wood, combined with highly valuable and refined workmanship.

Pavimenti con disegni su richiesta parquet a intarsi.



Resort in Toscana parquet listone in rovere trattato con reagenti.



Moebius Milano parquet listone in rovere spazzolato con taglio a sega trattato con reagenti.



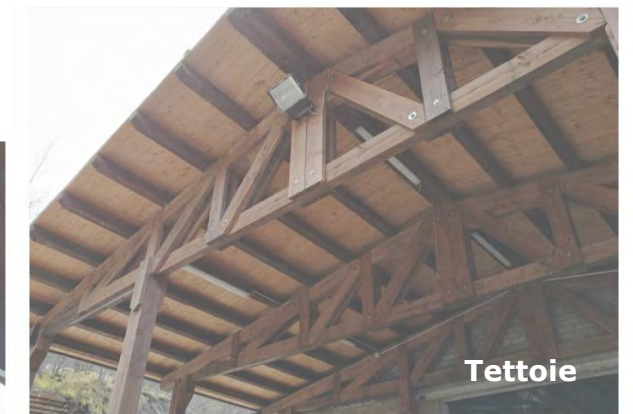
Residenza Privata spina francese in noce canaletto.

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

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

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

TINGEGNO
SERVIZI TECNICI DI INGEGNERIA
COMMERCIO DI COSTRUZIONI IN LEGNO
INTERVENTI DI RISTRUTTURAZIONE



IL NOSTRO SERVIZIO ... IL VOSTRO PRODOTTO

Il nostro prodotto è il servizio che offriamo alla vostra azienda, permettendovi di implementare nel vostro ciclo di lavoro le competenze e le capacità di ingegneri, architetti e tecnici, realizzando un servizio tecnico completo, senza l'onere di avere un ufficio tecnico. Possiamo aiutarvi dall'inizio alla fine del ciclo di produzione o inserirci soltanto in uno dei quattro punti del processo di seguito elencati, in base alle necessità della vostra azienda per la singola commessa, con la massima flessibilità.



VIA NAZIONALE, 20 - BADIA PRATAGLIA - AREZZO
TEL E FAX: 0575/557239 - INFO@TINGEGNO.IT - WWW.TINGEGNO.IT



Officina Brezzi

DI SIMONE BARTOLINI

Ci occupiamo di vendita macchine ed attrezzature per la foresta, giardino ed agricoltura, nuove ed usate, siamo costantemente aggiornati sulle novità tecniche e tecnologiche, che offriamo mercato per consigliarvi scelte mirate e convenienti.

CONSULENZA E SOPRALLUGO GRATUITO

Siamo a Vostra disposizione per consigliarvi il prodotto giusto per le Vostre esigenze, senza impegno effettuiamo anche sopralluogo di giardini.

OFFICINA ED ASSISTENZA

Personale tecnico preparato e disponibile offre un concreto e professionale servizio al cliente presso la nostra officina specializzata.

ASSISTENZA MECCANICA A DOMICILIO

Disponiamo di un furgone ed un camion, con il quale siamo in grado di offrire ai Nostri clienti servizio di assistenza meccanica a domicilio oltre alla consegna e ritiro dei mezzi.

RICAMBI ED ACCESSORI

Il magazzino ricambi garantisce la fornitura di articoli di ricambio ed accessori originali per i marchi che noi trattiamo in disponibilità immediata e per ogni necessità siamo a completa disposizione.

Siamo officina autorizzata

Same, Lamborghini e Deutz Fahr.

CASTEL SAN NICCOLO (AR)

via Provinciale, 40 · Loc. Borgo alla Collina
+39 0575 504962 · info@officinabrezzi.it

We deal with sale of machines and equipment for forest, garden and agriculture, new and second hand. We are constantly updated on technical and technological innovations which the market offers to advise you on targeted and convenient choices.

FREE CONSULTATION AND INSPECTION

We are at your disposal to advise you on the right product/tool for your needs, without obligation we also carry out garden inspections.

WORKSHOP AND ASSISTANCE

A trained and helpful technical staff offers a concrete and professional customer service at our specialized workshop.

MECHANICAL ASSISTANCE AT HOME

We have a van and a truck, with which we are able to offer our customers mechanical assistance service at home in addition to vehicles delivery and collection.

SPARE PARTS AND ACCESSORIES

Spare parts warehouse guarantees supply of original accessories for the brands we deal with (immediate availability) and for every need we are at your disposal.

We are an authorized workshop

Same, Lamborghini and Deutz Fahr.

SALDI DI FINE ESTATE IL TUO RELAX CON I NOSTRI SCONTI

follow us  

VALIDO FINO AL 31 AGOSTO 2023

**... e per l'AUTUNNO vi aspettiamo
per tante NOVITÀ ...**



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

 0575 595933

info@ferramentloddi.it



L'ANGOLO
della
SCARPA

25° *anniversary*

L'ANGOLO DELLA SCARPA,
25 ANNI DA FESTECCIARE

L'Angolo della Scarpa, 25 Years Anniversary

DI BARBARA FRAU

Servizio fotografico realizzato
da Silvia Fabbri, PhotoMagic

Pleasure



Silvia e Maurizio.

L'Angolo della Scarpa getta le sue fondamenta nel lontano 1998 nella prima sede a Bibbiena in via Carlo Marx quando Paolo, con alle spalle una lunga esperienza nel mondo della vendita delle calzature, insieme alla moglie Anna, decide di sostenere una giovane figlia allora ventitreenne, Silvia, nel provare a seguire le sue orme, ma con un negozio tutto suo.

Mercoledì 31 maggio 2023 per l'Angolo della Scarpa non è una data qualunque. Sono passati ben 25 anni dall'apertura del negozio di Silvia e Maurizio. Sono passati 25 anni di decisioni importanti, traguardi raggiunti, gioie e soddisfazioni; ma anche di momenti difficili, come la perdita del babbo Paolo punto di riferimento di Silvia nelle sue scelte professionali. Tutta la famiglia e lo staff sono a lavoro in questa giornata di festa ma accolgono i clienti in un'atmosfera spumeggiante. Un arco di palloncini colorati d'argento, blu e bianco circondano l'ingresso del negozio, il DJ Francesco Zampella anima il pomeriggio con musica energizzante e il buffet dolce e salato con bevande a volontà è disponibile per passanti e habitué. Uno staff al completo solare ed energico che trasmette tutta la passione investita per 25 anni in un'attività di successo.

L'Angolo della Scarpa (Shoes Corner) lays its foundations in 1998 in the first headquarters in Bibbiena in via Carlo Marx when Paolo, with a long experience in the world of shoe sales, together with his wife Anna, decides to support a young daughter then twenty-three, Silvia, in trying to follow in his footsteps, but with a shop of his own.

Wednesday, May 31, 2023 for the 'Angolo della Scarpa' is not just any date. It's been 25 years since the opening of Silvia and Maurizio's shop. 25 years of important decisions, goals achieved, joys and satisfactions have passed; but also of difficult moments, such as the loss of her father Paolo, Silvia's point of reference in her professional choices. The whole family and staff are at work on this day of celebration but welcome customers in a bubbly atmosphere. An arch of coloured silver, blue and white balloons surround the entrance of the store, DJ Francesco Zampella animates the afternoon with energizing music and the sweet and savoury buffet with unlimited drinks is available for passers-by and regulars. A complete sunny and energetic staff that transmits all the passion invested for 25 years in a successful business.



25 anni di decisioni importanti, traguardi raggiunti, gioie e soddisfazioni.



La scelta strategica riguardo alla posizione del negozio, la selezione di prodotti di qualità ma a prezzi competitivi, l'esperienza di Anna e Paolo uniti alla voglia di innovazione di Silvia fanno sì che da subito le cose vadano a tal punto bene che dopo 5 anni, nel 2003, per ampliare la superficie di vendita, si trasferiscono nell'attuale sede di 300 mq del Centro Commerciale Il Palazzetto a Bibbiena.

A Silvia si affianca anche la sorella Manuela, che poi seguirà la sua strada nel mondo delle borse e dell'abbigliamento e subito dopo il marito Maurizio. Oggi Silvia e Maurizio, insieme alle fidate ed insostituibili collaboratrici Mery e Viola, sono a disposizione all'interno di un negozio luminoso ed accogliente.

L'Angolo della Scarpa può vantare davvero un'ampia scelta di calzature; Silvia e Maurizio pensano a tutti e a tutte le occasioni. La vasta gamma di scarpe spazia dalla moda uomo, donna e bambino; c'è, inoltre, un'ampia scelta di calzature dedicate allo sport ed una sezione più elegante per le cerimonie. Si possono trovare infine, una linea comfort con pantofole e scarpe comode ed una zona dedicata al trekking. Insomma, è difficile non trovare la "scarpa per il proprio piede".

The strategic choice regarding the location of the store, the selection of quality products but at competitive prices, the experience of Anna and Paolo combined with Silvia's desire for innovation mean that immediately things go so well that after 5 years, in 2003, to expand the sales area, they move to the current headquarters of 300 square meters of the 'Il Palazzetto' Shopping Center in Bibbiena. Silvia is also joined by her sister Manuela, who will then follow her path in the world of bags and clothing and, immediately after, her husband Maurizio. Today Silvia and Maurizio, together with the trusted and irreplaceable collaborators Mery and Viola, are available in a bright and welcoming shop.

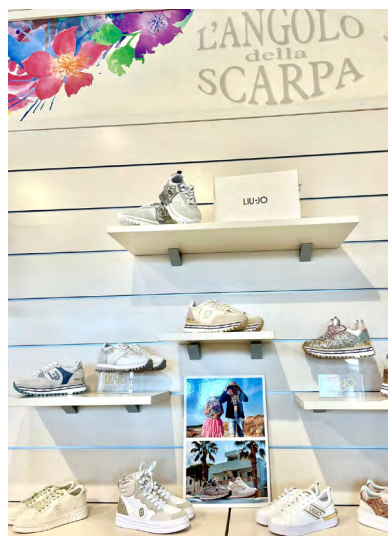
'L'Angolo della Scarpa' can really boast a wide choice of footwear; Silvia and Maurizio think of everyone and every occasion. The wide range of shoes ranges from men's, women's and children's fashion; There is also a wide choice of footwear dedicated to sports and a more elegant section for ceremonies. Finally, you can find a comfort line with slippers and comfortable shoes and an area dedicated to trekking. In short, it is difficult not to find the "shoe for your foot".

Silvia con la mamma Anna.





Mery e Viola, collaboratrici del negozio.



La scelta stagionale delle collezioni tiene conto della moda e dei trend del momento, privilegiando la qualità, il Made in Italy e l'esclusività dei brand in Casentino; marchi importanti come *Nero Giardini*, *Liu-Jo*, *Timberland*, *New Balance*, *Napapijri*, *Colmar*, *Chicco* e tante altre sono in mostra nel negozio con ordine e ottimo gusto.

Silvia cura personalmente gli allestimenti e ha trasmesso alle sue collaboratrici l'obiettivo di servire il cliente aiutandolo nella scelta e cercando sempre di trovare la soluzione adatta facendolo uscire dal negozio felice e soddisfatto dei suoi acquisti.

La sfida più grande forse è stata proprio dover avere a che fare con una committenza che ha spostato i suoi acquisti sul mondo dell'e-commerce. "Abbiamo anche noi il nostro sito per la vendita on-line, www.sabatini.shop", spiega Silvia, "ma siamo convinti che i nostri clienti non vogliano rinunciare alla forza del rapporto personale, al consiglio del commesso di fiducia, alla possibilità di poter vedere e scegliere le scarpe dal vivo, provarne la comodità e vestibilità uscendo dal negozio con la voglia di indossarle alla prima occasione ed essendo convinti al 100% dell'acquisto".

The seasonal choice of collections takes into account fashion and current trends, favouring quality, Made in Italy and the exclusivity of the brands in Casentino; important brands such as *Nero Giardini*, *Liu-Jo*, *Timberland*, *New Balance*, *Napapijri*, *Colmar*, *Chicco* and many others are on display in the store with order and excellent taste.

Silvia personally takes care of the fittings and has transmitted to her collaborators the goal of serving the customer by helping him in the choice and always trying to find the right solution by making him leave the store happy and satisfied with his purchases.

Perhaps the biggest challenge was having to deal with clients that moved their purchases to the world of e-commerce. "We also have our own website for online sales, www.sabatini.shop", explains Silvia, "but we are convinced that our customers do not want to give up the strength of the personal relationship, the advice of the trusted salesman, the possibility of being able to see and choose shoes live, try their comfort and fit by leaving the store with the desire to wear them at the first opportunity and being 100% convinced of the purchase".

"Spero di aver ereditato l'animo imprenditoriale di mio padre e lo spirito commerciale di mia madre" dice Silvia con gli occhi lucidi. Ad oggi la mamma Anna è presente in negozio ma il suo nuovo lavoro è fare con amore la nonna di Azzurra e Edoardo. Paolo non c'è più... Ma forse dall'alto guarda con orgoglio l'azienda di cui ha visto muovere i primi passi e che ora le due figlie, Silvia nell'Angolo della Scarpa e Manuela nel negozio di borse ed abbigliamento 'Sotto Braccio', situato poco più avanti, gestiscono con la stessa capacità e passione che egli ha trasmesso loro.

Esco dopo una lunga e piacevole chiacchierata con Silvia e Maurizio dove tra ricordi e aneddoti, un sorriso e una lacrima, sono stata per un attimo spettatrice di una emozionante storia di una famiglia unita nell'amore e nel duro lavoro. Ovviamente, non sono riuscita a resistere alle tentazioni della collezione primaverile e un nuovo paio di stivaletti color cuoio si aggiunge al mio guardaroba perché, come Silvia e Maurizio, anche io non nego di avere una passione innata per le scarpe.

Azzurra ed Edoardo, la terza generazione.



"I hope to have inherited my father's entrepreneurial spirit and my mother's commercial spirit," says Silvia, her eyes shining. To date, her mother Anna is present in the store but her new job is to make Azzurra and Edoardo's grandmother with love. Paolo is no more with us... But perhaps from above he looks with pride at the company of which he saw the first steps and that now the two daughters, Silvia in the 'Angolo della Scarpa' and Manuela in the bag and clothing store 'Sotto Braccio', located just ahead, manage with the same skill and passion that he transmitted to them.

I leave after a long and pleasant chat with Silvia and Maurizio where between memories and anecdotes, a smile and a tear, I was for a moment a spectator of an exciting story of a family united in love and hard work. Obviously, I could not resist the temptations of the spring collection and a new pair of leather-coloured boots is added to my wardrobe because, like Silvia and Maurizio, I also do not deny that I have an innate passion for shoes.

Brindisi con la sorella Manuela.



L'ANGOLO
della
SCARPA

Centro Commerciale Il Palazzetto
(Il Palazzetto Shopping Center)
via Palazzetto, 15/a1 - Bibbiena (Ar)
+39 0575 536413 www.sabatini.shop

follow us  



Residenza d'epoca
Albergo diffuso

Historical Residence
Rental Cottages

follow us **f** **@**
info@castellodiporciano.com

Via Dante Alighieri, 1-21
Pratovecchio Stia (Ar)

☎ + 39 346 3810373
☎ + 39 0575 582635

La Torricella
Hotel Ristorante

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

follow us **f** **@**



Francesca Maggi

CONSCIOUS MANIFESTATION
&
SELF-EMPOWERMENT COACH



Come dentro così fuori

E' il mio mantra. Ti guido alla riscoperta del tuo potere per manifestare la realtà che davvero desideri vivere. Quel potere è sempre stato dentro di te, devi solo reclamarlo.

As within so without

It's my mantra. I guide you to rediscover your power to manifest the reality you really want to live. That power has always been within you, you just have to reclaim it.



WWW.THEQUEENISSUE.COM



FRANCESCA@THEQUEENISSUE.COM



THE_QUEEN_ISSUE

 **DIVÒ**
COCKTAIL BAR & RESTAURANT



Divò
Cocktail Risto-Club

P.zza San Francesco, 1 Arezzo (Ar)

+ 0575 494216

www.divocktailclub.it
info@divocktailclub.com

follow us  



Pane e L

FORNO DONATI NON SOLO... ACQUA E FARINA

Forno Donati, Not Only Water and Flour

DI BARBARA FRAU

Simona e Emanuele

Pleasure

informazione pubblicitaria

informazione pubblicitaria



Il banco del forno Donati.

Siamo ospiti di Emanuele e Simona, una coppia giovane e frizzante, che tra una risata e l'altra e con grande semplicità ed umiltà ci raccontano come, per caso, hanno scelto di aprire il Forno Donati di Partina. Questo forno non appartiene alle attività storiche, quelle di cui i figli seguono la strada spianata di genitori ingegnosi che ci hanno visto lungo e che da zero hanno creato imperi floridi e fiorenti. La storia di Emanuele e Simona è ben diversa e forse proprio per questo affascinante e coinvolgente.

Quasi per caso e accomunati da caparbieta e determinazione, sono riusciti dal nulla a diventare uno dei forni più importanti del Casentino.

Emanuele torna indietro nel tempo, al 2006, quando decide, convinto dall'entusiasmo di suo fratello ad abbandonare il lavoro di camionista, che forse non era proprio la sua vocazione, e rilevare il fondo del forno di Partina. Dopo una massiccia ristrutturazione e l'acquisto dei macchinari necessari inizia l'avventura nell'imparare un mestiere nuovo e sfidante. Emanuele ammette di aver imparato giorno dopo giorno, tra libri e corsi specifici di settore. Un mondo difficile a cui si è appassionato e da cui ha ottenuto grandi risultati grazie al suo carattere perfezionista e ad un motto che leggo tra le sue parole: accontentarsi mai! Dopo tre anni arrivano le prime difficoltà importanti, quando suo fratello per motivi personali, abbandona il progetto comune ed Emanuele rimane solo non ancora pronto ad affrontare orari duri, ricette da perfezionare e una rete di clienti ancora da costruire. In una storia fatta di casualità e situazioni fortuite si imbatte in Marino un fornaio di esperienza decennale che chiude la sua attività ed entra a far parte dei solidi collaboratori del Forno.

We are guests of Emanuele and Simona, a young and sparkling couple, who between one laugh and another and with great simplicity and humility tell us how, by chance, they chose to open the Donati Bakery in Partina. This bakery does not belong to the historical activities, those of which the children follow the paved path of ingenious parents who have foreseen the future and who, from scratch, have created flourishing commercial empires. The story of Emanuele and Simona is very different and perhaps fascinating and engaging. Almost by chance and united by stubbornness and determination, they managed from nothing to become one of the most important bakeries in the Casentino.

Emanuele goes back in time, to 2006, when he decides, convinced by the enthusiasm of his brother to abandon the job of truck driver, which perhaps was not really his vocation, and take over the premises of the bakery in Partina. After a massive renovation and purchasing the necessary machinery, the adventure begins in learning a new and challenging trade. Emanuele admits to having learned day after day, between books and specific courses in the sector. A difficult world to which he is passionate and from which he has obtained great results thanks to his perfectionist character and a motto that I read in his words: never settle!

After three years the first important difficulties arrive: when his brother for personal reasons, abandons the common project and Emanuele remains alone not yet ready to face hard hours, recipes to be perfected and a network of customers still to be built. In a story made of randomness and fortuitous situations, Marino comes across a baker with decades of experience who closes his business and becomes part of the solid collaborators of the Forno.

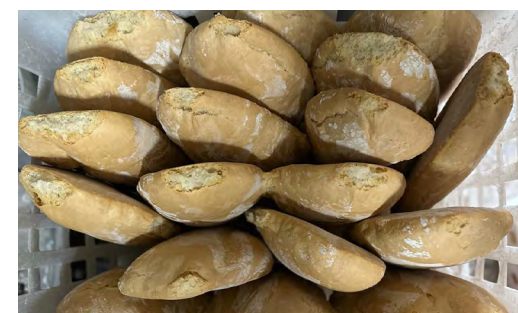
Marino, ora in pensione, è ad oggi ricordato da Emanuele e Simona come un anello chiave del loro successo. È arrivato nel posto giusto al momento giusto ed ha dato un solido contributo in termini di esperienza e professionalità ad un allora neonato Forno che aveva bisogno di una guida esperta. Marino è stato davvero una chiave di svolta, con tutta la forza dei suoi 40 anni di esperienza ha guidato Emanuele insegnandogli i trucchi del mestiere e le ricette collaudate, l'organizzazione e l'ottimizzare il lavoro per programmare al meglio i tempi delle preparazioni. Insomma, si è comportato molto più che come un collaboratore, piuttosto come un padre che aiuta un figlio a diventare autonomo e indipendente, plaudento ai suoi successi e godendo delle sue conquiste.

Simona è la mente analitica e, grazie al suo percorso di studi da ragioniera, facendo quadrare i numeri, completa le mansioni fondamentali alla buona gestione dell'azienda. Lei si definisce umilmente una 'tappabuchi' e con queste parole ci fa capire come la sua versatilità le permetta di arrivare a coprire ogni ruolo, laddove per un motivo o un altro, ci sia bisogno di un intervento tempestivo. Anche Simona sposa questo progetto ed entra da subito in collaborazione con Emanuele, contemporaneamente portando avanti anche il suo ruolo di mamma del piccolo Edoardo.

Marino, now retired, is remembered by Emanuele and Simona as a key link in their success. He arrived in the right place at the right time and made a solid contribution in terms of experience and professionalism to a then newborn Forno who needed an expert guide. Marino was really a turning point, with all the strength of his 40 years of experience he guided Emanuele teaching him the tricks of the trade and the proven recipes, the organization and optimization of the work to better plan the times of preparations. In short, he behaved much more than as a collaborator, rather as a father who helps a son to become autonomous and independent, applauding his successes and enjoying his achievements.

Simona is the analytical mind and, thanks to her studies as an accountant, balancing the numbers, completes the fundamental tasks for the good management of the company. She humbly defines herself as a 'stopgap' and with these words she makes us understand how her versatility allows her to cover every role, where for one reason or another, there is a need for timely intervention. Simona also marries this project and immediately enters into collaboration with Emanuele, at the same time also carrying on her role as mother of little Edoardo.

Il pane del forno Donati.





Pasticceria,

Insieme, negli anni, tra difficoltà e successi crescono e consolidano il loro brand avendo chiari alcuni principi e caratteristiche che vogliono mantenere nei loro prodotti: lavorazione di materie prime di qualità e a km 0. Non cedono alle semplificazioni di mercato che propongono preparati già pronti come creme, impasti e tanto altro. Preferiscono lavorare sodo, sacrificare il loro tempo libero ma non rinunciare alla genuinità delle preparazioni fatte con prodotti freschi.

Il punto vendita e il laboratorio artigianale si trovano sul viale principale che costeggia il borgo di Partina, e lì a tutte le ore camminando sul marciapiede ti avvolge il profumo dei prodotti da forno: pane appena sfornato, cornetti, pasticceria secca e fresca, pizza, focacce e altre specialità come la torta di grano saraceno o il ciambellone di ricotta del pastore. Il loro focus è il pane lavorato con il lievito madre e farine dell'azienda Belvedere del Casentino macinate a pietra. Nell'offerta del pane, appunto, troviamo oltre al pane bianco toscano, il pane di grano Verna, il pane Granoantico con mix di farine di grani antichi come 'Sieve' e 'Senatore Cappelli' e il pane di farro monococco. Tutte le farine sono rigorosamente biologiche e il Forno è iscritto al Consorzio del grano Verna. Sono preparati anche ottimi prodotti tipici delle festività quali: i ricciarelli, il panforte e il panettone con lievito madre che potrete degustare a Natale, le 'Panine' e le colombe del periodo pasquale.

Together, over the years, between difficulties and success they grow and consolidate their brand having clear in their minds some principles and features that they want to maintain in their products: processing of quality raw materials and 'km 0' productions. They do not give in to market simplifications that offer ready-made preparations such as creams, doughs and much more. They prefer to work hard, sacrifice their free time but do not give up the genuineness of the preparations made with fresh products.

The store and the artisan workshop are located on the main avenue that runs along the village of Partina, and there, at all hours, walking on the sidewalk, you are enveloped by the scent of baked goods: freshly baked bread, croissants, dry and fresh pastries, pizza, focaccia and other specialties such as buckwheat cake or the shepherd's ricotta donut. Their focus is bread made with sourdough and stone-ground flours from the 'Belvedere del Casentino' company. In the bread display, in fact, we find in addition to Tuscan white bread, Verna wheat bread, 'Granoantico' bread with a mix of flour of ancient grains such as 'Sieve' and 'Senatore Cappelli' and einkorn spelt bread. All flours are strictly organic and the oven is registered with the 'Verna Wheat Consortium'. Excellent typical holiday products are also prepared, such as: Ricciarelli, Panforte and Panettone with sourdough that you can taste at Christmas, the 'Panina' and 'Easter Doves'.

Il punto vendita di Partina è aperto sette giorni su sette: una decisione difficile presa proprio per dare continuità di servizio alle diverse attività che il forno rifornisce. Un sacrificio che ricade su tutta la famiglia ma rispecchia la devozione e la volontà di essere al fianco di clienti, piccoli e grandi, con un prodotto sempre fresco e di qualità.

Nel 2020 Emanuele e Simona, sempre alla ricerca di nuove sfide, hanno aperto un punto vendita nel centro storico di Bibbiena, la 'Dispensa Donati'. Una piccola bottega in cui è possibile trovare i prodotti del Forno Donati come pure le specialità a Km 0 del Casentino: pasta fresca su ordinazione e pietanze di loro produzione, da degustare già pronte.

Emanuele e Simona, che si alternano nel lavoro come il sole e la luna, hanno sposato un mestiere che non negano abbia assorbito loro tante energie e tempo libero. In tanti anni ormai passati, hanno creduto in questo progetto e hanno ancora voglia di investire nel lavoro. Sono consapevoli dei tanti sacrifici e, anche se spesso si sentono sopraffatti dal lavoro intenso, sono stati ripagati da grandi soddisfazioni. Ad oggi – malgrado nelle loro parole emerga una certa stanchezza, per loro non è ancora il momento di tirare il freno a mano: sono pronti, come quando sono partiti, ad essere in pista, sempre con la quinta marcia inserita. In questo modo, il ricevimento sarà davvero un'esperienza indimenticabile.

The Partina store is open seven days a week: a difficult decision taken precisely to give continuity of service to various activities that the bakery supplies. A sacrifice that falls on the whole family but reflects the devotion and the desire to be at the side of customers, small and big ones, with a quality product that is always fresh. In 2020 Emanuele and Simona, always looking for new challenges, opened a store in the historic centre of Bibbiena, the 'Dispensa Donati'. A small shop where you can find the products of the Donati Bakery as well as the Casentino specialties at 'Km 0': fresh pasta (only by reservation) and dishes of their production, to be taken ready-made.

Emanuele and Simona, who alternate in work like the sun and the moon, have married a profession that they do not deny it has absorbed so much energy and free time. In many years that have passed by, they have believed in this project and still want to invest in their work. They are aware of the many sacrifices and, although they often feel overwhelmed by the intense work, they have been rewarded with great satisfaction. To date – despite a certain tiredness in their words, it is not yet time for them to pull the handbrake: they are ready, as when they started, to be on the track, always with fifth gear engaged.

Pasticceria e torte per eventi speciali.

FORNO DONATI
— il pane del Casentino —

Forno Donati, via Tosco Romagnola, 44 Partina Bibbiena (Ar) / Tel. 0575 561357 / www.fornodipartina.it / info@fornodipartina.it
Dispensa Donati, piazza Roma 3/4, Bibbiena - Centro Storico - (Ar) / Tel. 0575 453911



Servizio fornitura food & beverage per

*Ristoranti e attività
Catering & Banqueting
Compleanni ed Eventi
Wedding Bar*



*Vestiti di
Panno Casentino*

**I'GINNE
& L'AMARO
DEL CASENTINO**



Maestrini Distribuzione

via G. di Vittorio 7, Zona Industriale - Rassina (Ar) info@maestrinidistribuzione.com +39 0575 592018

L'ECCELLENZA SENZA COMPROMESSI



**SALUMERIA
1927
FRACASSI
MACELLERIA**



Piazza Mazzini, 24 - Rassina
Castel Focognano (Ar)

seguici su



+39 0575 591480
macelleriafracassi@alice.it



Goditi il gusto perfettamente equilibrato della natura toscana
Enjoy the Perfectly Balanced Taste of Tuscan Nature



acquamaxims.it

Eau De Santé s.r.l.

follow us  

stabilimento@acquamaxims.com

S.S. 310 Km 12 - Loc. Gavisserri
Pratovecchio Stia (Ar)

+39 0575 504618



DAL VINAIO L'ORTOLANO

SPECIALITÀ LOCALI E PRIMIZIE DI STAGIONE

il Vignaiolo



Vini selezionati



Frutta e verdura
di stagione



Grandi
eccellenze italiane



Salumi e Formaggi
Casentinesi



Prodotti tipici

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

+39 0575 529115 seguici su  



SARA LOVARI

INTERVISTA CON L'ARTISTA SARA LOVARI

Interview with the Artist Sara Lovari

DI SIMONA VAGNOLI

Sara Lovari firma "Words for Earth",
la nuova linea Kartos che guarda all'ecosostenibilità.

Lifestyle



Interno dello studio "SaraLovariArt".

"Utilizzo le cose semplici per spiegare la vita, che semplice non è".

Con questa frase che racchiude l'essenza del lavoro e dello spirito dell'artista casentinese Sara Lovari, oggi vi invito a conoscerla meglio e a scoprire il suo mondo artistico dove le forme si fondono con i colori e le emozioni si trasformano in opere d'arte. Con Sara la creatività e l'immaginazione hanno il potere di trasformare la realtà, e di trasportarvi in un universo di bellezza e di poesia, dove ogni opera è un'emozione che prende forma.

Sara, raccontaci chi sei, come nasce la tua passione per l'arte e il tuo percorso fino ad oggi?

Sono Sara Lovari, classe 1979, nata e cresciuta ad Avena di Poppi (AR). Dopo una laurea in economia, che mi ha fornito le conoscenze e le competenze necessarie per gestire in modo consapevole l'aspetto economico della mia carriera, nel 2007 ho deciso di trasferirmi in Inghilterra per seguire il mio sogno di diventare un'artista. Lo stesso anno ho esordito con le mie opere in una mostra collettiva, che ha rappresentato per me il punto di partenza di una serie di mostre personali e collettive, sia in Italia che all'estero. Ho provato a dipingere ma l'odore degli oggetti antichi e dei libri vecchi mi ha subito rapita e sono passata alla scultura di carta e all'assemblaggio.

"I use simple things to explain life, which is not simple."

With this phrase that contains the essence of the work and spirit of the Casentino artist Sara Lovari, today I invite you to get to know her better and discover her artistic world where shapes blend with colours and emotions are transformed into works of art. With Sara, creativity and imagination have the power to transform reality, and to transport you to a universe of beauty and poetry, where each work is an emotion that takes shape.

Sara, tell us who you are, how did your passion for art and your path to date come about?

I am Sara Lovari, born in 1979, born and raised in Avena di Poppi (AR). After a degree in economics, which provided me with the knowledge and skills necessary to consciously manage the economic aspect of my career, in 2007 I decided to move to England to follow my dream of becoming an artist. The same year I debuted with my works in a group exhibition, which represented for me the starting point of a series of personal and collective exhibitions, both in Italy and abroad. I tried to paint but the smell of antique objects and old books immediately kidnapped me and I switched to paper sculpture and assembly.

Nel 2014 ho avuto il privilegio di essere selezionata come finalista del prestigioso premio Arte Mondadori ed ho vinto il premio Adrenalina di Roma nella sezione 'nuove proposte'. Nel 2015 sono arrivata in finale per il Premio Catel Museo Scuderie Aldobrandini di Frascati e ho avuto l'onore di esporre una mia personale dal titolo "Les objects" presso il Museo dell'Accademia Etrusca di Cortona. Nello stesso anno, ho vinto una borsa di studio dall'Università dell'Oklahoma con ArtResidence Norman USA dove ho eseguito un ciclo di opere "in site" sul tema del viaggio.

Nel 2016 ho vinto il premio Gold Adrenalina-Roma e nel 2017 ho presenziato alla Biennale dell'Uragano presso National Weather Center ad Oklahoma City (Usa).

Negli anni successivi, mi sono impegnata a far conoscere le mie opere a livello globale, partecipando regolarmente ad importanti eventi e mostre sia locali che internazionali di grande rilievo.



"Gesti"

*"Con le Mani ancora sporche di grasso della catena della bici perché ancora incroci...
Le dita Tagliate dal trincetto,
Le unghie poco curare ..."*

Questa sono io Sara Lovari
Gesti

ph Franfrancesca Donatelli



Sara Lovari



"Damigella con lo Strascico"

Quali sono le tue fonti di ispirazione, quali materiali utilizzi e perché li scegli?

Il "mio Casentino" è la fonte di ispirazione principale, una terra magica e avvolgente, che mi nutre di emozioni e di suggestioni. Grazie anche alla mia passione per lo sport all'aria aperta, ho la fortuna di poter esplorare e apprezzare ogni singolo centimetro della vallata. Dai boschi di Camaldoli al Sasso Spicco, dai piccoli paesi alle cascate lungo i fiumi: ogni luogo mi affascina per i suoi colori e la sua storia e mi fornisce sempre nuove ispirazioni che mi aiutano nelle mie creazioni. Il Casentino è la mia fonte di stimoli creativi, ma è anche la mia casa, il luogo dove ritorno sempre con gioia e gratitudine.

La mia arte è fortemente influenzata anche dalle esperienze delle persone che incontro, così come sono i materiali a scegliere me per essere assemblati. Spesso, le persone vengono nel mio studio e mi raccontano le loro storie, che poi traduco in oggetti attraverso il mio lavoro. Le mie mani sono solo un mezzo, come una penna che scrive su un foglio, per unire le cose in un'espressione esclusiva e originale.

What are your sources of inspiration, what materials do you use and why do you choose them?

"My Casentino" is the main source of inspiration, a magical and enveloping land, which feeds me with emotions and suggestions. Thanks also to my passion for outdoor sports, I am lucky enough to be able to explore and appreciate every single inch of the valley. From the woods of Camaldoli to Sasso Spicco, from small villages to waterfalls along rivers: every place fascinates me for its colours and its history and always provides me with new inspirations that help me in my creations. The Casentino is my source of creative efforts, but it is also my home, the place where I always return with joy and gratitude.

My art is also strongly influenced by the experiences of the people I meet, as well as the materials that choose me to be assembled. Often, people come to my studio and tell me their stories, which I then translate into objects through my work. My hands are just a means, like a pen writing on paper, to unite things in an exclusive and original expression.



"Le Bebe Geant", installazione al Castello di Poppi



"Naturalmente Pianoforte 2022"



"Manichini-monumento in ferro"
in collaborazione con l'azienda Tacs,
l'ass. Biennale d'Arte Fabbri e
il Comune di Pratovecchio Stia.

Tutto quello che è esposto ed in vendita nel mio studio è frutto di collaborazioni con aziende toscane che seguono personalmente dalla scelta dell'oggetto alla realizzazione, rispettando il mio concept di lavoro unico e speciale. Si possono trovare ceramiche, abbigliamento da ciclismo, pelletteria e oggettistica, tutto rigorosamente fatto in Toscana con il mio design, ed opere originali dalle quali partono vari progetti collaterali.

Quali sono le principali sfide in questo lavoro?

La sfida è quotidiana. Essere un libero professionista non significa soltanto dedicarsi alla propria passione, ma comporta anche dover affrontare le sfide della burocrazia e delle incombenze amministrative, comuni a tutti i professionisti. Credo però che l'amore sia una forza straordinaria, capace di farci superare tutte le difficoltà e di darci la forza necessaria per affrontare tutte le sfide della vita, comprese quelle lavorative.

Everything that is exhibited and for sale in my studio is the result of collaborations with Tuscan companies that I personally follow from the choice of the object to the realization, respecting my unique and special concept of work. You can find ceramics, cycling clothing, leather goods and objects, all strictly made in Tuscany with my design, and original works from which various side projects start.

What are the main challenges in this work?

The challenge is daily. Being a freelancer does not only mean dedicating oneself to one's passion, but also involves having to face the challenges of bureaucracy and administrative tasks, common to all professionals. However, I believe that love is an extraordinary force, capable of overcoming all difficulties and giving us the necessary strength to face all the challenges of life, including those at work.



"La Camicia di Mauro"



"Scrivimi"

Sono una persona testarda e determinata e ho sempre avuto la fortuna di poter contare sull'appoggio e il sostegno di molte persone a me care, che nei momenti di incertezza, sono sempre al mio fianco, pronte ad aiutarmi a trovare la strada giusta e a sostenere le mie scelte.

Quali sono le tre opere che meglio ti rappresentano?

"La Camicia di Mauro": una scultura di carta da imbianchino che mi ha permesso di arrivare nei primi 9 scultori a livello nazionale alla Triennale di Milano.

"Il Quinto Elemento": un nuovo progetto nato dall'assemblaggio di lapis e appuntature di lapis, esposto alla Galleria Wikiarte di Bologna. Quest'opera non rappresenta solo un esempio di pazienza e di precisione, ma anche un richiamo al mare e al movimento delle sue onde.

"Scrivimi": un Abito di Carta con strascico realizzato con carte Kartos, che è stato esposto alla Biennale della Carta di Lucca 2022 e racconta il viaggio della scrittura dalla busta da lettera al francobollo.

Cosa ti riserverà il futuro? Ci sveli qualche tuo progetto in anteprima?

Durante i mesi di maggio e giugno, ho avuto l'onore di partecipare come scenografa alla produzione di tre cortometraggi, sotto la guida della talentuosa regista Linda Fradini, che andranno in onda nel 2024.

I am a stubborn and determined person and I have always been lucky enough to be able to count on the support of many people dear to me, who in times of uncertainty, are always by my side, ready to help me find the right path and to support my choices.

What are the three works that best represent you?

"Mauro's shirt": a painter's paper sculpture that allowed me to arrive in the first 9 sculptors at national level at the Milan Triennale.

"The Fifth Element": a new project born from the assembly of lapis and lapis appointments, exhibited at the Wikiarte Gallery in Bologna. This work is not only an example of patience and precision, but also a reminder of the sea and the movement of its waves.

"Write to me": a Paper Dress with train made with Kartos papers, which was exhibited at the Lucca Paper Biennale 2022 and tells the journey of writing from the letter envelope to the stamp.

What does the future hold for you? Can you tell us about some of your projects in preview?

During the months of May and June, I had the honour of participating as a set designer in the production of three short films, under the guidance of the talented director Linda Fradini, which will be broadcasted in 2024.



"Viaggio", Musnaf - museo scienze naturali - Siena



"Il Quinto Elemento"

"Come indossare un'opera d'arte tutti i giorni", serie Queen 2021.
Borsa in ecopelle, in collaborazione con Bruno Rossi Bag.

Quest'anno ho avuto il privilegio di collaborare con il Comune di Pratovecchio Stia, grazie al Sindaco Niccolò Caleri e alla Scuola dell'Arte Fabbri, per la realizzazione di due manichini-monumento in ferro, esposti in modo permanente davanti alla TACS e nelle vicinanze di Tessilnova.

Inoltre, la mia opera in ferro "Magica allegoria di una Chiave" verrà installata tra pochi giorni lungo la nuova pista ciclabile di Pratovecchio.

Il prossimo 23 settembre sarà inaugurata una nuova mostra, curata da Laura Monaldi, presso lo Spazio Zero di Pistoia, che mi vedrà protagonista insieme ad altre due grandi artiste.

Continuerò a lavorare in sinergia con grandi aziende, fra cui MiniConf e Kartos. Con le carte pregiate di quest'ultima ho recentemente realizzato un intero abito per Pitti Uomo 2023 e presenterò un nuovo progetto a Francoforte nel 2024.

Attualmente, mantengo anche una collaborazione costante con Bruno Rossi Bag per la produzione di borse ed accessori in pelle di alta qualità, con Ceramiche Tapinassi per la realizzazione di oggetti e sculture in ceramica, con GLS di San Gimignano per la creazione di oggettistica e con DaMa Cycling per un abbigliamento tecnico per ciclisti. Ho un progetto in cantiere anche con BRG Illuminazioni.

Sono entusiasta, inoltre, di annunciare che la collaborazione con la designer indiana Elsie Nanji e l'esperto di design Harsh Manrao continuerà, grazie alla fiducia e alla stima reciproca che ci unisce. Dopo il successo del nostro lavoro per il Museum of Living History, abbiamo in programma nuove iniziative a Mumbai e presto lavoreremo ancora insieme per un altro museo.

This year I had the privilege of collaborating with the Municipality of Pratovecchio Stia, thanks to the Mayor Niccolò Caleri and the School of Blacksmith Art, for the creation of two iron mannequins-monument, permanently exhibited in front of the TACS and near Tessilnova.

In addition, my iron work "Magic allegory of a Key" will be installed in a few days along the new cycle path of Pratovecchio.

On September 23rd a new exhibition will be inaugurated, curated by Laura Monaldi, at the Spazio Zero in Pistoia, which will see me protagonist together with two other great artists.

I will continue to work in synergy with large companies, including MiniConf and Kartos. With the precious papers of the latter I recently created an entire dress for Pitti Uomo 2023 and I will present a new project in Frankfurt in 2024.

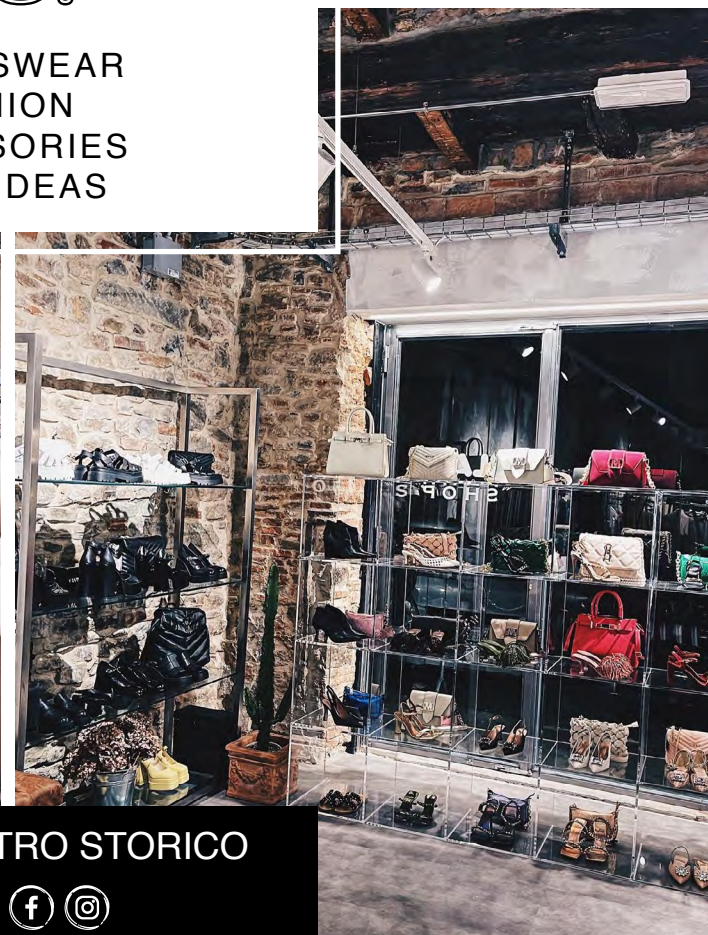
Currently, I also maintain a constant collaboration with Bruno Rossi Bag for the production of high quality leather bags and accessories, with Ceramiche Tapinassi for the creation of ceramic objects and sculptures, with GLS of San Gimignano for the creation of objects and with DaMa Cycling for technical clothing for cyclists. I also have a project in the pipeline with BRG Illuminazioni.

I am also thrilled to announce that the collaboration with Indian designer Elsie Nanji and design expert Harsh Manrao will continue, thanks to the trust and mutual esteem that unites us. After the success of our work for the Museum of Living History, we are planning new initiatives in Mumbai and will soon work together again for another museum.



BLAZE
SHOP

SPORTSWEAR
FASHION
ACCESSORIES
COOL IDEAS



BIBBIENA CENTRO STORICO

follow us  

blazeshop.it · blazelab.it

Installazione per il 50esimo anniversario di MiniConf.

Interno dello studio di "SaraLovariArt".

Info: Lo studio SaraLovariArt si trova in Piazza Soldani 12, a Poppi.

Per coloro che non avessero la possibilità di incontrarla di persona, segnaliamo le sue vetrine digitali:
sito web www.saralovariart.it, account Instagram e Facebook "SaraLovariArt" e il numero di telefono 347 0875234.

Info: The SaraLovariArt studio is located in Piazza Soldani 12, in Poppi.

For those who do not have the opportunity to meet her in person, we point out her digital showcases:
web site www.saralovariart.it, Instagram and Facebook account "SaraLovariArt" and the telephone number 347 0875234.

**CONTIENE Fiit-NS™,
INGREDIENTE
SCIENTIFICAMENTE
STUDIATO CHE PUÒ
FAVORIRE LA RIDUZIONE
DEL GIROVITA E DEL
GRASSO ADDOMINALE***

**DA FONTI NATURALI, CON IL
SOSTEGNO DELLA SCIENZA**

PHYTO COMPLETE

Contribuisce al normale metabolismo
energetico e alla riduzione di
stanchezza e affaticamento
Contiene caffeina naturale
derivata dal guaranà



Adatto ai
Vegani



Senza
Glutine



Vitamine e
Minerali

PER INFORMAZIONI +39 377 9903735



Inquadra per
avere più
informazioni
su Fiit-NS™

**HERBALIFE
NUTRITION**

*In associazione con un piano di alimentazione equilibrata ed esercizio fisico. I soggetti dello studio avevano un IMC di 25+;
risultati osservati dopo 12 e/o 16 settimane. Visita il nostro sito per scoprire i benefici e gli studi scientifici su Fiit-NS™.

Estetica
Carla
seguici su  

— AHA

— Vitamine

— Acido
Ialuronico

— Fattori
di idratazione
naturale

— Preziosi
oli vegetali

Soin Vitalité trattamento rivitalizzante

Per restituire vitalità alla tua pelle,
per soddisfare il tuo desiderio di GIOVINEZZA.

**REVIVRE**

Vieni a trovarci da Estetica Carla per scoprire tutti i trattamenti viso

Via Camillo Benso Conte di Cavour, 17 (Centro storico) Poppi (Ar)  +39 0575 529314 / +39 339 3677975



PREPARAZIONE ATLETICA: IL SEGRETO DEL SUCCESSO CON STILNOVO

Athletic Training: the Secret of Success with Stilnovo

DI SIMONA VAGNOLI

Così come Dante Alighieri usò il termine “Dolce Stil Novo” per introdurre una nuova esperienza poetica, Silvia Vangelisti ha scelto il nome ‘Stilnovo’ per evidenziare lo stile innovativo di allenamento e di gestione della palestra che gestisce con il marito Andrea Pavanelli, a Pratovecchio.

Just as Dante Alighieri used the term “Dolce Stil Novo” to introduce a new poetic experience, Silvia Vangelisti chose the name ‘Stilnovo’ to highlight the innovative style of training and management of the gym she runs with her husband Andrea Pavanelli, in Pratovecchio.

E proprio Andrea si è messo in gioco con la sua determinazione, le precedenti esperienze lavorative e la costante formazione nel settore fitness, per progettare spazi, impianti e dettagli in completa autonomia, con l’obiettivo di creare un ambiente innovativo e diverso in modo da evitare i problemi che secondo lui affliggono le palestre tradizionali. Per far ciò, ‘Stilnovo’ si avvale anche di un team di collaboratori esperti che si è rafforzato negli anni fino a raggiungere la combinazione perfetta di professionisti che con passione seguono i propri clienti e si perfezionano con prestigiosi corsi privati.

And Andrea got involved with his determination, previous work experience and constant training in the fitness sector, to design spaces, facilities and details in complete autonomy, with the aim of creating an innovative and different environment in order to avoid the problems that according to him afflict traditional gyms. To do this, ‘Stilnovo’ also employs a team of experienced collaborators that has strengthened over the years to reach the perfect combination of professionals who passionately follow their customers and perfect themselves with prestigious private courses.

Andrea spiega: “La nostra preparazione atletica è ‘multisport e aspecifica’, precisando che “Con gli stessi esercizi mirati seguiamo varie discipline sportive perché non alleniamo lo sport in sé ma la capacità di movimento, utile in ogni tipo di attività sportiva e anche in ogni attività quotidiana. Il nostro lavoro si basa sul sistema americano FMS (Functional Movement Screen), utilizzato dalle squadre professioniste di alto livello per testare gli atleti prima di iniziare la loro preparazione. Si tratta di un sistema di valutazione del movimento e non delle prestazioni, sviluppato per individuare eventuali deficit di mobilità e di postura che aumentano la predisposizione ad infortuni. Purtroppo, questo rischio è già molto elevato fin dai 13-14 anni; le nuove generazioni hanno sempre più una vita sedentaria e non sviluppano correttamente le fondamentali basi del movimento. Noi cerchiamo di intervenire tempestivamente con un lavoro che unisce le attività correttive, all’allenamento di quelle parti del corpo che non presentano deficit.”

Il servizio di personal training di Stilnovo è mirato infatti a migliorare non solo l’aspetto fisico ma anche la postura, la muscolatura, la mobilità e le capacità cognitive e mentali ed è adatto a tutte le categorie di atleti.

Andrea explains: "Our athletic training is 'multisport and non-specific", specifying that "With the same targeted exercises we follow various sports disciplines because we do not train the sport itself but the ability to move, useful in every type of sports activity and also in every daily activity. Our work is based on the American FMS (Functional Movement Screen) system, used by high-level professional teams to test athletes before starting their preparation. It is a system of evaluation of movement and not performance, developed to identify any mobility and posture deficits that increase the predisposition to injuries. Unfortunately, this risk is already very high from the age of 13-14; The new generations increasingly have a sedentary life and do not properly develop the fundamental basics of movement. We try to intervene promptly with a work that combines corrective activities with the training of those parts of the body that do not have deficits." Stilnovo's personal training service is aimed at improving not only the physical appearance but also posture, muscles, mobility and cognitive and mental abilities and is suitable for all categories of athletes.

Andrea, test FMS con un atleta.





Davide Rossi.



Mirco Madiati.



Jacopo Danesi, test FMS con un atleta.

Allo studio Stilnovo si allenano atleti di varie età e discipline come calciatori, tennisti, podisti, oltre alla squadra di pallavolo VBC Arnopolis militante in serie B2 e i motociclisti Davide Rossi professionista del freestyle e Giacomo Ragazzini crossista, di cui, come nel caso dell'Arnopolis, lo staff è responsabile della preparazione atletica durante tutto l'anno; e in generale atleti che nella fase di off-season desiderano migliorare la propria condizione fisica per arrivare all'inizio della stagione sportiva pronti ad allenarsi al massimo nella loro disciplina specifica.

Con la squadra di pallavolo sono arrivati dei grandi successi: "Siamo i preparatori atletici della VBC Arnopolis da 2 anni ricchissimi di successi e soddisfazioni e a fine agosto inizieremo una nuova stagione con ancora più entusiasmo cercando sempre di migliorare il nostro lavoro con le atlete aggiungendo nuove attrezzature sia per l'allenamento muscolare sia per il monitoraggio della composizione corporea con strumentazioni professionali di livello molto alto", spiega Andrea e prosegue: "Per le ragazze il lavoro di squadra è fondamentale per sviluppare la sinergia e la coordinazione necessarie ad una prestazione efficace in campo e per garantire un livello allenamento tale da ridurre al minimo il rischio di infortunio".

Stilnovo lavora sia individualmente (Personal Training) che con mini classi omogenee (Small Group) di 4-6 persone - precedentemente valutate e seguite singolarmente per 5-10 lezioni di Personal Trainer al fine di potersi inserire in maniera corretta all'interno di gruppi già attivi senza nessun rischio.

Gli Small Group vengono frequentati anche da chi desidera prendersi cura del proprio corpo e prevenire o correggere problematiche fisiche che condizionano il semplice svolgimento di attività quotidiane. La capacità dello staff di Stilnovo di insegnare il movimento corretto per poi applicare queste "buone abitudini" nella vita di tutti i giorni è alla base del successo della loro preparazione atletica.

At the Stilnovo studio athletes of various ages and disciplines train themselves: such as footballers, tennis players, runners, in addition to the VBC Arnopolis volleyball team militant in the B2 series and the motorcyclists Davide Rossi - freestyle professional - and motorbiker Giacomo Ragazzini; As in the case of Arnopolis, the staff is responsible for athletic training throughout the year and, in general, they look after athletes who in the off-season phase wish to improve their physical condition, in order to get to the beginning of the sports season ready to train to the maximum in their specific discipline.

With the volleyball team came some great successes: "We are the athletic trainers of the VBC Arnopolis for 2 years full of success and satisfaction and at the end of August we will start a new season with even more enthusiasm trying to better our work with the athletes by adding new equipment both for muscle training and for monitoring body composition with very high level professional equipment", Andrea explains and continues: "For the girls, teamwork is essential to develop the synergy and coordination necessary for an effective performance on the field and to guarantee a training level that minimizes the risk of injury".

Stilnovo works both individually (Personal Training) and with homogeneous mini classes (Small Groups) of 4 to 6 people - previously evaluated and followed individually for 5-10 personal trainer lessons, in order to be able to fit correctly within already active groups and without any risk.

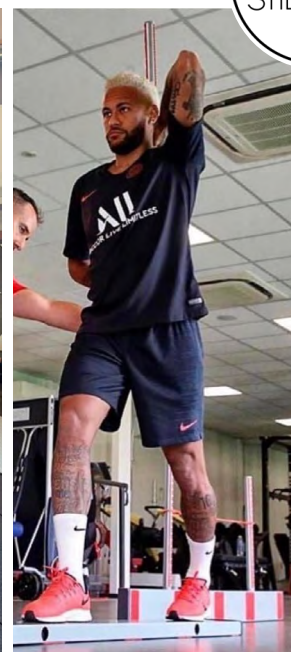
Small groups are also frequented by those who want to take care of their body and prevent or correct physical problems that affect the simple performance of daily activities. The ability of the Stilnovo staff to teach the correct movement and then apply these "good habits" in everyday life is the basis of the success of their athletic training.

"Ruba quello che fai qui, applicalo tutti i giorni anche fuori: in casa, al lavoro, nelle attività all'aria aperta." consiglia Andrea "Se io sono in grado di stimolare il tuo cervello a cambiare automaticamente i tuoi schemi errati di movimento, allora tu sarai un successo e tornerai." E poi prosegue: "Tante persone a prescindere dal loro obiettivo si sentono diverse anche psicologicamente: entrano senza stimoli ed escono con un atteggiamento positivo perché il nostro lavoro mira anche a modificare il loro stato mentale, ad incoraggiarle e a prendersi del tempo solo per loro stesse" Da Stilnovo, l'utilizzo dei cellulari durante l'allenamento è off limits!

Il lavoro sulla respirazione diaframmatica, sul release miofasciale e sui pattern primari di movimento, uniti ad un lavoro muscolare per aumentare la forza con brevi intermezzi di attività aerobica a diverse intensità, oltre che rafforzare la muscolatura generale e di conseguenza, accelerare il metabolismo, migliorare la postura e alleviare i piccoli dolori giornalieri, aiuta a ridurre lo stress e "allena" anche il sistema nervoso centrale. Il miglioramento della situazione fisica inizia da quello della condizione psicologica e talvolta dedicarsi un'ora solo per sé stessi è il primo passo per il benessere.

"La palestra solo per la prova costume non funziona", ci tiene a sottolineare Andrea: "E soprattutto non funziona senza un corretto regime alimentare. Noi non raccontiamo favole: la collaborazione con i nutrizionisti è indispensabile. Ed ottenere i risultati desiderati richiede tempo e sacrificio, ma investire in prevenzione a lungo termine può comportare benefici anche per il portafoglio."

Metodo FMS, utilizzato dai grandi campioni e dai nostri atleti.



Silvia e Andrea.

"Steal what you do here, apply it every day outside: at home, at work, in outdoor activities", advises Andrea: "If I am able to stimulate your brain to automatically change your wrong movement patterns, then you will be a success and you will come back." And then he continues: "Many people regardless of their goal also feel different psychologically: they enter without energies and leave with a positive attitude because our work also aims to change their mental state, to encourage them and to take time only for themselves" At Stilnovo, the use of mobile phones during training is off limits!

Work on diaphragmatic breathing, myofascial release and primary movement patterns, combined with muscular work to increase strength with short interludes of aerobic activity at different intensities, as well as strengthening the general musculature and consequently, accelerating metabolism, improving posture and relieving small daily pains, helps reduce stress and also "trains" the central nervous system. The improvement of the physical situation starts from that of the psychological condition and sometimes dedicating an hour only for oneself is the first step to well-being. "The gym only for the swimsuit test does not work", Andrea is keen to emphasize: "And above all it does not work without a correct diet. We do not tell fairy tales: collaboration with nutritionists is indispensable. And getting the results you want takes time and sacrifice, but investing in long-term prevention can also benefit your finance".



Giulia Dal Maso

Petra Milli

Paola Ronconi

Matilde Panichi

Micol Carella



UNA NUOVA STAGIONE PER LA 'VBC ARNOPOLIS'

A New Season for 'VBC Arnopolis'

DI FRANCESCA MANGANI

Si avvicina l'inizio del campionato nazionale di B2 per la squadra casentinese 'Omac Active Cnc' - che nella prossima stagione affronterà il girone G. Le trasferte più lunghe vedranno impegnate le ragazze dei mister Latini e Sordi in Umbria ed Emilia Romagna.

Ecco la formazione della compagine casentinese: Matilde Calvelli, Michela Trinca, Denise Goretti, Matilde Panichi, Sara Maggi, Andrea Gaibotti, Petra Milli, Michela Gouchon, Giulia Dal Maso, Giorgia Bulla, Paola Ronconi, Micol Carella. Mister Roberto Latini e Roberto Sordi.

Con La retrocessione del volley 'Piandiscò' saranno solo due le squadre aretine rimaste in gioco: l'attesissimo derby vedrà Omac Active scontrarsi con la storica rivale 'Ius Arezzo'. Tre le fiorentine da segnalare l'ingresso nel girone della 'Pallavolo Scandicci - Savino del Bene' e la conferma di 'Calenzano' e 'Rinascita'.

Tutto pronto quindi per l'inizio del nuovo campionato che sarà ufficializzato con le date delle gare e la presentazione del roster Omac Active Cnc, il prossimo 17 settembre, data fissata dalla società Vbc Arnopolis per la festa di presentazione della stagione 2023/2024.

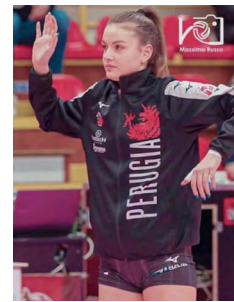
The start of the national championship of B2 is approaching for the Casentino team 'Omac Active Cnc' - which next season will face the group G. The longest trips will involve the girls of Mr. Latini and Sordi in Umbria and Emilia Romagna.

Here is the team: Matilde Calvelli, Michela Trinca, Denise Goretti, Matilde Panichi, Sara Maggi, Andrea Gaibotti, Petra Milli, Michela Gouchon, Giulia Dal Maso, Giorgia Bulla, Paola Ronconi, Micol Carella. Mister Roberto Latini and Roberto Sordi. With the relegation of volleyball 'Piandiscò' there will be only two Arezzo teams left in play: the highly anticipated derby will see Omac Active clash with the historic rival 'Ius Arezzo'. Three Florentines to report the entry into the group of 'Volleyball Scandicci - Savino del Bene' and the confirmation of 'Calenzano' and 'Rinascita'. Everything is ready for the start of the new championship that will be made official with dates and the presentation of the Omac Active CNC roster, on September 17th - day set by the Vbc Arnopolis for the presentation party of the 2023/2024 season.

"Abbiamo avuto il tempo e la possibilità di costruire una squadra competitiva su tutti i reparti, diciamo anche più giovane, se vogliamo, rispetto a quella dell'anno scorso. Abbiamo, infatti, inserito un attaccante del 2003 e un centrale del 2005 subito nel sestetto titolare, ringiovanendo ulteriormente l'organico ma mettendo però esperienza nel palleggio e al centro. Avremo un libero competitivo già da subito, con esperienza nelle varie categorie - che ci darà la possibilità di organizzare il nostro modulo di gioco in vari modi", ci racconta mister Latini che prosegue: "La nostra è una squadra combattiva tra le mura casalinghe - vogliamo onorare al Palazzetto di Stia il grande tifo che ci supporta e segue. Un ambiente 'caldo' ed entusiasmante che merita tutto il nostro impegno e la nostra professionalità. Quando si inizia un campionato è come iniziare un percorso ed occorre farlo con passione, voglia di stare insieme, voglia di crescere - specie nel settore giovanile che è agganciato alla prima squadra, un obiettivo importante per noi a livello tecnico. Con il mio staff, Roberto Sordi e Paola Ronconi, lavoriamo di concerto per migliorarci costantemente e abbiamo già, da subito, pianificato allenamenti, preparazione atletica ed amichevoli per cominciare alla grande. Buon campionato a tutti!"

"We had the time and the opportunity to build a competitive team on all departments, let's say even younger than last year. We have, in fact, inserted a striker of 2003 and a central of 2005 immediately in the starting sextet, further rejuvenating the staff but putting experience in setting and by the centre field. We will have a competitive 'libero' right away, with experience in the various categories - which will give us the opportunity to organize our game module in various ways", tells us Mr. Latini who continues: "Ours is a combative team at home - we want to honour at the Palazzetto di Stia the great supporters that follow us. A 'warm' and exciting environment that deserves all our commitment and professionalism. When you start a championship, it is like starting a journey and you have to do it with passion, desire to be together, desire to grow - especially in the youth sector that is hooked to the first team, an important goal for us at a technical level. With my staff, Roberto Sordi and Paola Ronconi, we work together to improve constantly and we have already, immediately, planned training, athletic preparation and friendlies to start great. Happy championship to all!"

Matilde Calvelli



Michela Trinca



Denise Goretti



Sara Maggi



Andrea Gaibotti



Michela Gouchon



Giorgia Bulla

Roberto Latini
primo allenatoreRoberto Sordi
secondo allenatore



NON SOLO B2!

Not only B2!

DI MASSIMO BIAGIOLINI

La categoria Nazionale è sicuramente il fiore all'occhiello della VBC ARNOPOLIS. Tuttavia, come è stato già rilevato, è importante ricordare come dietro tutti questi successi ci sia un movimento giovanile che, con programmazione societaria e tecnici validi, è linfa vitale per la serie maggiore: a dimostrarlo il nostro capitano Petra Milli, frutto del vivaio nostrano, che a soli 21 anni è leader indiscusso della prima squadra.

Anche nel corso degli anni sono usciti dal settore giovanile giocatrici e giocatori importanti: fra tutti da ricordare Andrea Rossi, tutt'ora centrale del Latina in A1 - e Letizia Savelli, che ha militato in serie A con il 'Bisonte Volley'. Oltre all'aspetto agonistico, che è sicuramente da non sottovalutare, centrale è anche l'aspetto salutare e sociale che svolge questo sport che l'Arnpolis sta portando avanti da cinquant'anni. Nella stagione appena conclusa e a differenza degli anni scorsi, al fine di migliorare la tecnica delle giovanissime Under 12/13 e 14 per tutto il mese di giugno, sono proseguiti gli allenamenti, con eccellenti risultati di crescita.

The National category is certainly the flagship of VBC Arnpolis. However, as has already been pointed out, it is important to remember that behind all these successes there is a youth movement that, with valid corporate planning and technicians, is the lifeblood for the major series: to prove it our captain Petra Milli, fruit of our local nursery, who at only 21 years is the undisputed leader of the first team.

Even over the years important players have left the youth sector: among all to remember Andrea Rossi, still central of Latina in A1 - and Letizia Savelli, who played in Serie A with the 'Bisonte Volley'. In addition to the competitive aspect, which is certainly not to be underestimated, health and social aspects that Arnpolis has been carrying out for fifty years are also central. In the season just ended and unlike previous years, in order to improve the technique of the very young Under 12/13 and 14 throughout the month of June, training continued, with excellent growth results.

Per la stagione che sta per iniziare, l'Arnpolis ha cercato di investire ancora di più nei giovani, con un dirigente dedicato, Giuseppe Lagonegro ed affiancando ai tecnici 'storici' locali Michela Abenante e Silvia Fornaini, nuove figure preparate e qualificate, che vengono da fuori: come Michela Gouchon, Michela Trinca e Simone Piran, che aggiungeranno, al bagaglio tecnico delle nostre atlete qualcosa di nuovo e di costruttivo. Importante anche la collaborazione con la Società 'Capolona Subbiano Pallavolo' con cui ci sono stati e ci saranno scambi di atlete e allenamenti congiunti. Altra novità per la stagione a venire sarà l'apertura della scuola pallavolo anche a Castel San Niccolò, nel cui impianto verranno effettuati alcune sedute settimanali di allenamento anche per gli altri gruppi. L'obiettivo primario per il settore giovanile sarà quello di far crescere tecnicamente tutte le atlete, poi se verranno le vittorie tanto meglio. Sono questi, oltre ai tornei e raggruppamenti 'S3' della Scuola pallavolo, i campionati 'Fipav' che verranno disputati per la stagione 2023/2024: Under 12 con due gruppi, Under 13, Under 14, Under 18, 1° Divisione, 3° Divisione - oltre ai campionati 'Primavera' Under 13, Under 14 e Under 16.

For the season that is about to begin, Arnpolis has tried to invest even more in young people, with a dedicated manager, Giuseppe Lagonegro and alongside the local 'historical' technicians Michela Abenante and Silvia Fornaini, new prepared and qualified figures, who come from outside: like Michela Gouchon, Michela Trinca and Simone Piran, who will add something new and constructive to the technical baggage of our athletes. Also important is the collaboration with the 'Capolona Subbiano Volleyball', team with which there have been and will be exchanges of athletes and joint training. Another novelty for the coming season will be the opening of the volleyball school in Castel San Niccolò, in whose facility some weekly training sessions will also be carried out for the other groups. The primary objective for the youth sector will be the technical growth of all athletes, then if the victories come so much the better. These are, in addition to the 'S3' tournaments and groupings of the Volleyball School, the 'Fipav' championships that will be played for the 2023/2024 season: Under 12 with two groups, Under 13, Under 14, Under 18, 1st Division, 3rd Division - in addition to the 'Primavera' Under 13, Under 14 and Under 16 championships.



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

follow us  



Michela Abenante



Silvia Fornaini



Simone Piran



Michela Gouchon



Michela Trinca



CRESCERE CON LA CASENTINO ACADEMY

Growing up with the Casentino Academy

A CURA DELLA REDAZIONE

Consueta chiacchierata con la Casentino Academy in vista della nuova stagione.

Quali sono le strategie utilizzate per motivare i bambini a partecipare attivamente ai programmi di allenamento?

Lo sport è importante per i bambini ma deve essere accompagnato da un sano agonismo e da una grande sportività che, innegabilmente, si apprendono in famiglia. Bisogna far sentire la nostra presenza sostenendoli durante gli allenamenti e nelle competizioni - ma sdrammatizzando le cose negative e promuovendo quelle positive; inoltre è molto importante saper insegnare ai bambini che più che saper vincere, bisogna saper perdere. Lo sport è davvero fondamentale per la crescita dei bambini: attraverso l'attività sportiva si misurano con sé stessi, con il proprio coraggio, la forza, si pongono nuove sfide e imparano ad elaborare i fallimenti: quando si perde è importante ascoltare il bambino, invitarlo ad aprirsi senza liquidare la questione con due parole.

Usual chat with the Casentino Academy in view of the new season.

What strategies are used to motivate children to actively participate in training programs?

Sport is important for children but it must be accompanied by a healthy competition spirit and great sportsmanship that, undeniably, are learned in the family. We must make our presence felt by supporting them during training and competitions - but by playing down the negative things and promoting the positive ones; It is also very important to know how to teach children than more to knowing how to win, you have to know how to lose. Sport is really fundamental for the growth of children: through sporting activity they measure themselves against themselves, with their courage, strength, they pose new challenges and learn to process failures: when you lose it is important to listen to the child, invite him to open up without dismissing the issue with two words.

Quali sono gli aspetti più importanti da curare in questa fascia d'età?

C'è un aspetto importantissimo che è al centro di queste fasce d'età ed è il rispetto per sé stessi, oltre al rispetto nei confronti dei compagni, degli avversari e degli arbitri. Con questo intendiamo far crescere in maniera sana i più piccoli e con i principi autentici dello sport.

What are the most important aspects to take care of in this age group?

There is a very important aspect that is at the centre of these age groups and it is respect for oneself, as well as respect for teammates, opponents and referees. With this we intend to grow the little ones in a healthy way and with the authentic principles of sport.



Quali sono gli esercizi che i ragazzi apprezzano di più durante l'allenamento?

I più piccoli, ovviamente, adorano quasi esclusivamente poche cose: ovvero calciare in porta e fare la partita! I bambini alla fine vogliono solo giocare a calcio e non c'è cosa più bella della partita!

Quali sono i risultati più significativi che avete raggiunto e quali sono le maggiori soddisfazioni che avete ottenuto?

In questi primi 4 anni di under 12 abbiamo raggiunto grandi soddisfazioni in termini di numeri! Siamo partiti da un numero di bambini che oscillavano intorno alle 120 unità e siamo arrivati a 250; per tutto lo staff allenatori, preparatori e dirigenti è stato grande motivo di orgoglio. Se vogliamo parlare di risultati ci teniamo a sottolineare che tutte le nostre annate giocano a calcio a partire dal portiere - e in alcune occasioni le nostre squadre hanno fatto davvero divertire, sia nelle partite di campionato che nei vari tornei. Alla base del nostro credo, nell'under 12 non c'è la vittoria di una singola partita ma cercare di giocare bene ogni volta, specie negli aspetti tecnici e ludici. Così facendo i bambini si divertono proprio al massimo!

Ringraziamo il responsabile tecnico Giuseppe Pesce per la sua disponibilità nel rispondere a questa intervista.

What are the exercises that kids enjoy most during training?

The little ones, of course, adore almost exclusively a few things: that is, kicking on goal and playing the match! The kids in the end just want to play football and there is nothing more beautiful than the game!

What are the most significant results you have achieved and what are the greatest satisfactions you have obtained?

In these first 4 years of under 12 we have achieved great satisfaction in terms of numbers! We started from a number of children around 120 units and we arrived at 250; For all the coaching staff, trainers and managers it was a great source of pride. If we want to talk about results, we would like to emphasize that all our 'years' play football starting from the goalkeeper - and on some occasions our teams have really entertained, both in league matches and in various tournaments. At the base of our belief, in the under 12 there is not the victory of a single game but try to play well every time, especially in technical and playful aspects. In this way, children have fun to the fullest!

We would like to express our gratitude to the Technical Manager, Giuseppe Pesce, for his availability in answering this interview.



Presidente: **Marco Vezzosi** Vice-presidente: **Emanuel Paoli**
Settore giovanile Responsabile Tecnico: **Giuseppe Pesce**

ASD CASENTINO ACADEMY
Piazza Parco Pallafolls, 2
52014 Poppi (AR)
Matr. 952801



#PLAYFUN

asdcasentinoacademy@gmail.com
+39 347 240 4303
f ASD Casentino Academy
asdcasentinoacademy

SAN DONATO SPECIAL

Ci occupiamo anche dei nostri ragazzi speciali... Abbiamo partecipato presso il "Centro Regionale Incremento Ippico" di Santa Maria di Capua Vetere in provincia di Caserta, all'evento **NATIONAL INCLUSION GAMES SPECIAL HORSES**

con ottimi risultati !!

seguici su



2° posto come "club ippico San Donato"



1° posto in dressage per "Emily Stella Soana"



6° posto in Gimkana per "Vita Meazzini"



"Abbiamo iniziato questa attività così, senza aspettative né pretese e stiamo ricevendo un bagaglio colmo di emozioni, valori, entusiasmo e tanto tanto amore !"

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



+39 3347915686
+39 3385960934

AISPA

The Anglo-Italian Society for the Protection of Animals



AISPA, Anglo-Italian Society for the Protection of Animals

FOR 70 YEARS AISPA HAS BEEN THE VOICE OF THOSE WHO DO NOT HAVE A VOICE. Thanks to your support we can help animal welfare projects in Italy to **rescue**, lovingly look after and find a new home for thousands of animals. Please help our projects to do more and to do it better. Please check out our website and donate online www.aispa.org.uk Email us at info@aispa.org.uk or fill out the form below and return it to us by post.

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

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

YES, I WANT TO SUPPORT AISPA

I enclose a donation of £.....

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

Name.....

Address.....

Post code.....

Email.....



XXV
BIENNALE EUROPEA
D'ARTE FABBRILE

XXV European Biennial of Blacksmith Art

DI ALESSANDRA FOCHI

Culture



"Lanificio - Spazio_Vuoto Incubatore di Idee", Lanificio di Stia.

Sono in pieno fervore gli ultimi preparativi per la venticinquesima edizione della Biennale Europea d'Arte Fabbri che si terrà a Stia dal 31 agosto al 3 settembre 2023. La manifestazione, che può definirsi il più importante appuntamento del settore fabbrile a livello europeo, rappresenta ormai uno degli eventi più 'qualificanti' per la vallata casentinese e, ad ogni edizione, attira nel paese di Stia migliaia di visitatori.

I primi passi che hanno poi portato all'attuale manifestazione nota come "Biennale Europea d'Arte Fabbri" sono stati compiuti nel 1976 su iniziativa di Pier Luigi della Bordella, dell'antiquario aretino Ivan Bruschi e dell'allora sindaco di Stia Vittoriano Frulloni. Venne organizzata ed allestita nella piazza Tanucci di Stia una mostra-mercato di oggetti artigianali in ferro battuto, che per le prime due edizioni avvenne con cadenza annuale e poi, subito dopo, biennale dato l'impegno organizzativo ed economico che si rese evidente. Nel tempo la manifestazione si è arricchita con molte altre iniziative collaterali, aperta ad una partecipazione internazionale, rivista nella sua strutturazione ed infine anche ospitata in una nuova location all'interno del salone a volta del Lanificio di Stia, prendendo il nome di "Lanificio - Spazio_Vuoto Incubatore di Idee".

Lanificio di Stia.



The final preparations for the twenty-fifth edition of the 'European Biennial of Blacksmith Art' to be held in Stia from 31 August to 3 September 2023 are in full swing. The event, which can be defined as the most important event in the blacksmith sector at European level, is now one of the most 'qualifying' events for the Casentino valley and, at each edition, attracts thousands of visitors to the town of Stia.

The first steps that led to the current event known as the "European Biennial of Blacksmith Art" were taken in 1976 on the initiative of Pier Luigi della Bordella, the Arezzo antique dealer Ivan Bruschi and former Mayor of Stia Vittoriano Frulloni. It was organized and set up in Piazza Tanucci di Stia an exhibition-market of wrought iron handicrafts, which for the first two editions took place annually and then, immediately after, biennial given the organizational and economic commitment that became evident. Over time the event has been enriched with many other collateral initiatives, open to international participation, revised in its structure and finally also hosted in a new location inside the vaulted hall of the Woolen mill of Stia, taking the name of "Lanificio - Empty_Space Incubator of Ideas".

"Inaugurazione", piazza B. Tanucci - Stia.



"Campionato del Mondo di Forgiatura", piazza G. Mazzini - Stia.

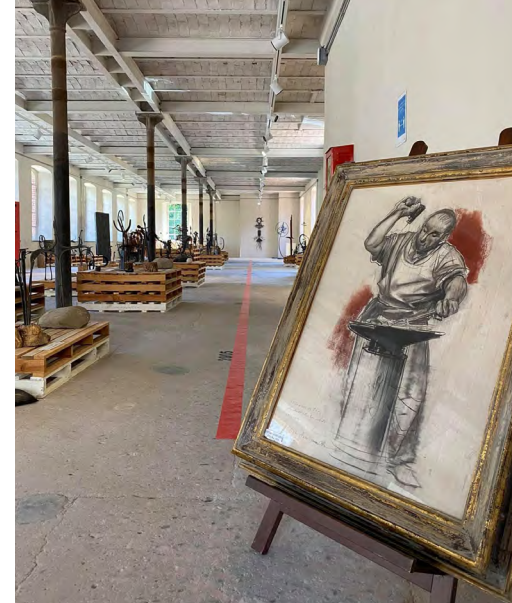


Si presenta come invito ed opportunità per i fabbri di tutto il mondo ad esprimere, attraverso l'arte della forgiatura, la loro creatività, trovando all'interno dell'esposizione una vetrina privilegiata, punto di incontro, di confronto e di visibilità presso un pubblico ampio, vario e comprensivo di esperti esterni e stakeholder. Al contempo, però, numerose altre proposte hanno affiancato la mostra mercato, rendendo la "Biennale" un evento poliedrico che trova nella lavorazione del ferro il fil rouge che accomuna tutte le attività previste. Tra queste, quella che incontra maggiori consensi di pubblico ed artigiani è il 'Campionato Mondiale di Forgiatura' che vede, ad ogni edizione, la partecipazione di circa 200 fabbri ed un afflusso di migliaia di visitatori. La forma attuale della manifestazione rappresenta l'evoluzione della prova estemporanea di forgiatura svoltasi per la prima volta nel 1981, in occasione della 4ª 'Mostra mercato d'artigianato del ferro battuto', consistente nella realizzazione di un'opera a tema libero alla presenza del pubblico. Il campionato attuale si svolge, invece, secondo un preciso regolamento fissato dall'associazione della biennale che prevede, tra l'altro, per ogni anno uno specifico tema. Quello fissato per questa edizione è "Connessioni". Il manufatto deve integralmente essere realizzato in estemporanea, senza poter utilizzare parti precedentemente fabbricate. L'oggetto deve ovviamente essere in ferro, forgiato secondo la tecnica tradizionale, cioè senza l'ausilio di macchinari, ma vi possono essere inserite piccole parti in altri materiali. La prova, che è strutturata in un duplice percorso, individuale e a gruppi, si svolge nella Piazza Mazzini di Stia dove vengono predisposte 12 postazioni di lavoro, ognuna dotata di una propria forgia e corredata degli attrezzi di lavoro nonché di varie barre di diversi tipi di ferro.

It presents itself as an invitation and opportunity for blacksmiths from all over the world to express, through the art of forging, their creativity, finding within the exhibition a privileged showcase, a meeting point, comparison and visibility among a wide, varied and inclusive audience of external experts and stakeholders. At the same time, however, numerous other proposals have accompanied the market exhibition, making the "Biennale" a multifaceted event that finds in the processing of iron the common thread that unites all the planned activities. Among these, the one that meets the greatest consensus of the public and artisans is the 'World Forging Championship' which sees, at each edition, the participation of about 200 blacksmiths and an influx of thousands of visitors. The current form of the event represents the evolution of the extemporaneous forging test held for the first time in 1981, on the occasion of the 4th 'Mostra mercato d'artigianato del ferro battuto', consisting in the creation of a work on a free theme in the presence of the public. The current championship takes place, however, according to a precise regulation set by the biennial association which provides, among other things, for each year a specific theme. The one set for this edition is: "Connections". The artifact must be entirely made in extemporaneous, without being able to use previously manufactured parts. The object must obviously be made of iron, forged according to the traditional technique, that is, without the aid of machinery, but small parts in other materials can be inserted. The test, which is structured in a double path, individual and in groups, takes place in Piazza Mazzini di Stia where 12 workstations are set up, each equipped with its own forge and equipped with work tools as well as various bars of different types of iron.



"Concorso Internazionale di Scultura", piazza B. Tanucci - Stia.



"Museo del Ferro Battuto", Lanificio di Stia.

La storica sede della mostra mercato, cioè la bellissima Piazza Tanucci di Stia, definita il salotto del Casentino, è divenuta invece lo scenario ideale per il 'Concorso Internazionale di Scultura' che ha preso inizio nel 2017 ed è quindi giunto alla sua 4ª edizione. Nato con l'intento di arricchire la Biennale con una iniziativa di grande qualità artistica e valorizzare la piazza del paese, si traduce nell'allestimento di un percorso scultoreo di opere in ferro realizzate da maestri fabbri secondo il tema proposto per la competizione, diverso ad ogni edizione. Il tema scelto per questo anno è "Leggerezza", che, associato al materiale del ferro, sembra quasi un ossimoro e ci si aspettano quindi piacevoli sorprese.

Le opere in gara devono per regolamento essere progetti inediti e vengono valutate da un'apposita giuria internazionale composta da maestri fabbri, architetti e/o designer che operano con il controllo e la validazione di un notaio. Vengono premiati i primi 3 qualificati e le opere vincitrici rimangono all'associazione della Biennale, destinate ad essere utilizzate come arredi urbani in diverse aree del paese. Molte di queste sono ammirabili girando per le vie e le piazze di Stia.

The historic venue of the market exhibition, the beautiful Piazza Tanucci di Stia, called the living room of the Casentino, has instead become the ideal setting for the 'International Sculpture Competition' which began in 2017 and has therefore reached its 4th edition. Born with the intention of enriching the Biennale with an initiative of great artistic quality and enhancing the town square, it translates into the preparation of a sculptural path of iron works made by master blacksmiths according to the theme proposed for the competition, different at each edition. The theme chosen for this year is "Lightness", which, associated with the material of iron, seems almost an oxymoron and therefore pleasant surprises are expected.

The works in competition must by regulation be unpublished projects and are evaluated by a special international jury composed of master blacksmiths, architects and / or designers who work with the control and validation of a notary. The first 3 qualified candidates are awarded and the winning works remain with the association of the Biennale, intended to be used as street furniture in different areas of the country. Many of these can be admired walking through the streets and squares of Stia.

Altra competizione prevista è il "Concorso di Progettazione e Disegno" che vede giovani artisti/designer/architetti impegnati nella progettazione grafica di oggetti in ferro che possano poi essere realizzati da abili artigiani e risultare funzionali al decoro urbano del comune di Pratovecchio Stia. Il soggetto scelto per questa edizione è "Cornici per Selfie" da collocare all'interno del territorio comunale e strutturate in modo da poter ospitare il volto di due persone e sullo sfondo un paesaggio, un edificio o un'opera d'arte.

I visitatori della Biennale potranno inoltre ripercorrere la storia ed i frutti attraverso il 'Museo del Ferro' allestito in una sala del Lanificio di Stia, che ospita un significativo saggio del ricco patrimonio prodotto negli anni dai fabbri che hanno preso parte alle varie edizioni del Campionato di Forgiatura, ed ancora andando ad esplorare la Scuola di Forgiatura all'interno del 'Laboratorio di Arti e Mestieri' che è stato realizzato attraverso il recupero di un vecchio edificio della Ferroviaria situato nei pressi della Stazione di Stia.

Ricco, vario e di qualità sempre crescente ad ogni edizione è dunque il 'menù' proposto dalla manifestazione della Biennale che trova la sua risorsa principale e sorprendente nello straordinario gioco di squadra di tanti volontari.

Another competition is the "Design and Drawing Competition" which sees young artists / designers / architects engaged in the graphic design of iron objects that can then be made by skilled craftsmen and be functional to the urban decoration of the municipality of Pratovecchio Stia. The subject chosen for this edition is "selfie frames" to be placed within the municipal territory and structured so as to accommodate the face of two people and in the background a landscape, a building or a work of art.

Visitors to the Biennale will also be able to retrace its history and works through the 'Iron Museum' set up in a room of the 'Lanificio' of Stia, which houses a significant sample of the rich heritage produced over the years by blacksmiths who took part in the various editions of the Forging Competition, and still going to explore the forging school within the 'Laboratory of Arts and Crafts' which was realized through the recovery of a old railway building located near the Stia station.

Rich, varied and of ever-increasing quality at each edition is therefore the 'menu' proposed by the Biennale event that finds its main and surprising resource in the extraordinary teamwork of many volunteers.

"Il salotto del Casentino", piazza B. Tanucci - Stia.



"Premiazione", piazza B. Tanucci - Stia.



"Scuola di Forgiatura", Laboratorio di Arti e Mestieri - Pratovecchio Stia.





LA MEMORIA STORICA DEL CASENTINO IN UNA ROTATORIA A PORRENA

The Historical Memory of the Casentino in a Roundabout in Porrena

A CURA DELLA REDAZIONE

Siamo a Porrena di Poppi: alla presenza del Governatore della Regione Toscana Eugenio Giani è stata collocata e inaugurata al centro della rotonda – lungo l'arteria principale e in prossimità della zona produttiva – una scultura in ferro battuto, donata al Comune di Poppi dall'azienda Omac. Un'altra opera artistica e tuttavia concreta che richiama l'identità storica di questo territorio, rilanciata da una realtà imprenditoriale che guarda al futuro – senza dimenticare le proprie origini.

Tra i rappresentanti istituzionali che hanno partecipato al taglio del nastro, oltre al Presidente della Regione Toscana e al Sindaco di Poppi Carlo Toni, anche il capogruppo di maggioranza in Regione Vincenzo Ceccarelli, la vice sindaca di Arezzo Lucia Tanti e la vice sindaca di Firenze Alessia Bettini.

Così si è espresso Fabio Mangani, titolare dell'azienda Omac, a margine dell'inaugurazione: "Continuiamo il nostro impegno nel territorio; siamo già *Main sponsor* dell'associazione sportiva di volley 'Arnopolis' e *'Title sponsor'* della prima squadra femminile che partecipa al campionato nazionale di B2 con il nome "Omac Active Cnc": la donazione della scultura è un altro importante segno di appartenenza al territorio poiché la nostra azienda ha sede proprio a Porrena e, con piacere, abbiamo accolto l'invito di Carlo Toni, di collaborare a questo bellissimo progetto, quando un anno fa partecipò con piacere alla festa dei nostri 40 anni di attività".

We are in Porrena di Poppi: in the presence of the Governor of the Tuscany Region Eugenio Giani, a wrought iron sculpture was placed and inaugurated just in the middle of a roundabout – along the main road and near the production area, donated to the Municipality of Poppi by the Omac company. Another artistic yet concrete work that recalls the historical identity of this territory, re-launched by an entrepreneurial reality that looks to the future – without forgetting its origins.

Among the institutional authorities who took part in the ribbon cutting, in addition to the President of the Tuscany Region and the Mayor of Poppi Carlo Toni, the majority regional councillor Vincenzo Ceccarelli, the deputy Mayor of Arezzo Lucia Tanti and the deputy Mayor of Florence Alessia Bettini.

This is how Fabio Mangani, owner of the Omac company, expressed himself on the sidelines of the inauguration: "We continue our commitment to the territory; we are already *'Main sponsor'* of the volleyball sports association 'Arnopolis' and *'Title sponsor'* of the first female team participating in the national championship of B2 with the name "Omac Active Cnc": the donation of the sculpture is another important sign of belonging to the territory since our company is based in Porrena and, with pleasure, we have accepted the invitation of Carlo Toni, to collaborate in this beautiful project, when a year ago he took part with pleasure in the celebration of our 40 years of activity".

L'opera rappresenta una scena di combattimento tra due cavalli e richiama la celebre Battaglia di Campaldino, seguendo il tema preesistente dell'altra vicina rotonda, dove al centro sono posizionati dei guerrieri sagomati in memoria della Battaglia tra Guelfi e Ghibellini. È stata disegnata dai maestri della 'Scuola di Forgiatura', emanazione della 'Associazione Biennale d'Arte Fabbreile', Roberto Magni, Roberto Giordano e Martino Stenico e realizzata dagli stessi assieme a Rosario Maglione, fabbro di Caserta, uno dei primi allievi della Scuola.

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

A conclusione del battesimo dell'opera, il Sindaco di Poppi Carlo Toni ha detto: "Ringraziamo tutti coloro che nella giornata di ieri sono stati presenti all'inaugurazione, tutte le istituzioni e il presidente Giani, Fabio Mangani e la ditta Omac per aver dimostrato attaccamento al territorio e per aver fatto realizzare e donato al comune un'opera che si identifica con la storia e l'identità di Campaldino... Il team di fabbri ha realizzato un capolavoro e sono molto contento della collaborazione che c'è stata tra pubblico e privati".

The work represents a scene of fight between two horses and recalls the famous Battle of Campaldino, following the pre-existing theme of the other nearby roundabout, where in the centre are positioned shaped warriors in memory of the battle between Guelphs and Ghibellines. It was designed by the masters of the 'Scuola di Forgiatura', emanation of the 'Associazione Biennale d'Arte Fabbreile', Roberto Magni, Roberto Giordano and Martino Stenico and built by them together with Rosario Maglione, blacksmith of Caserta, one of the first students at the School.

The processing of the sculpture was demanding but the result is truly surprising: the artists first reproduced a model, then casts on sheets subsequently cut with laser, and then moved on to the realization of frames and the actual forging of faces and details.

At the end of the baptism of the work, the Mayor of Poppi Carlo Toni said: "We thank all those who were present at the inauguration yesterday, all the institutions and the president Giani, Fabio Mangani and the Omac company for having shown attachment to the territory and for having made and donated to the municipality a work that identifies with the history and identity of Campaldino... The team of blacksmiths has created a masterpiece and I am very happy with this collaboration between public and private".



Omac Active Cnc

Via Romena, 11 Loc. Porrena · Poppi (Ar)

+39 0575 550469 www.omac.it - omac@omac.it

follow us  



photo credits Claudio Barolo



Gran finale al tramonto nei prati di Romena con Angelo Branduardi. Tantissimo pubblico anche per i concerti di Niccolò Fabi e di Paolo Fresu e Omar Sosa.

Il grande prato della pieve di Romena come teatro naturale, la valle del Casentino come scenario e le montagne dolci dell'Appennini come sfondo. È stato questo il contesto, davvero unico, in cui si è svolto al tramonto di ieri il concerto di Angelo Branduardi che ha concluso il fine settimana del festival Naturalmente Pianoforte davanti a un folto pubblico giunto da tutta Italia. Il concerto è iniziato nel segno di San Francesco, con il Cantico delle Creature e alcuni brani del suo album "L'infinitamente piccolo": una dedica speciale, visto il contesto in cui svolgeva il concerto: Romena si affaccia sul crudo sasso de La Verna, così caro a Francesco. Il cantautore ha poi offerto una sintesi in musica dei suoi cinquant'anni di carriera, proponendo alcune perle del suo repertorio tra musica antica, pop, folk. Una versione speciale de "Alla Fiera dell'est" è stato il congedo dell'artista in piena sintonia con l'arrivo delle prime luci della sera. Il concerto al tramonto di Romena è stato il bellissimo epilogo di un fine settimana in cui il festival dedicato al pianoforte ha regalato tante altre emozioni musicali, a partire dai concerti di Niccolò Fabi e della coppia jazz formata da Paolo Fresu e Omar Sosa.

Grand finale at sunset in the meadows of Romena with Angelo Branduardi. A lot of audience also for the concerts of Niccolò Fabi and Paolo Fresu and Omar Sosa.

The large meadow of the parish church of Romena as a natural theater, the Casentino valley as a backdrop and the gentle mountains of the Apennines as a background. This was the truly unique context in which was held at sunset yesterday the concert of Angelo Branduardi who concluded the weekend of the festival Naturalmente Pianoforte in front of a very large audience from all over Italy. The concert began in the sign of St. Francis, with "Il Cantico delle Creature" and some songs from his album "L'infinitamente piccolo": a special dedication, given the context in which the concert took place: Romena overlooks the raw stone of La Verna, so dear to Francesco. The singer-songwriter then offered a synthesis in music of his fifty years of career, proposing some pearls of his repertoire between ancient music, pop, folk. A special version of "Alla Fiera dell'est" was the farewell of the artist in full harmony with the arrival of the first light of the evening. The sunset concert of Romena was the beautiful epilogue of a weekend in which the festival dedicated to the piano gave many other musical emotions, starting from the concerts of Niccolò Fabi and the jazz couple formed by Paolo Fresu and Omar Sosa. Fabi, in the crowded square of Pratovecchio, presented a special



Angelo Branduardi, ph Antonio Cipriani

Fabi, nella gremitissima piazza di Pratovecchio, ha presentato una versione speciale del suo "Solo tour estate", lo spettacolo in cui racconta in musica i suoi 25 anni di carriera. Nell'occasione Fabi ha potuto festeggiare la recentissima assegnazione della Targa Tenco 2023, per la canzone "Andare oltre". Anche il grande jazz si è affacciato sulla ribalta di Naturalmente Pianoforte grazie a due artisti conosciuti in tutto il mondo come Paolo Fresu e Omar Sosa: il trombettista sardo e il pianista cubano hanno regalato una serata originale con un mix di jazz, musica cubana, Africa e world music, al centro della quale c'è stata la presentazione del loro ultimo album "Food". Intorno a questi eventi centrali il festival ha proposto decine di concerti di pianoforte, distribuiti in vari scenari del paese, dei borghi e dei castelli circostanti. Il festival ha cadenza biennale, eppure quest'anno, anche nell'edizione di attesa, ha proposto ugualmente grandissimi eventi. L'idea di PratoVeteri, l'associazione paesana che organizza il festival, è quella di valorizzare l'alta valle dell'Arno attraverso un connubio speciale con la musica; quest'anno in particolare il festival ha celebrato i 30 anni del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi. A questa ricorrenza è stato dedicata tutta la manifestazione incluso un evento speciale: un piccolo concerto che Paolo Fresu ha tenuto in foresta per un pubblico specialissimo, i faggi secolari del Parco.



Niccolò Fabi, ph Michele Squillantini



Concerto di Angelo Branduardi, ph Antonio Cipriani

version of his "Solo tour estate", the show in which he tells in music his 25-year career. On this occasion Fabi was able to celebrate the recent assignment of the Targa Tenco 2023, for the song "Andare oltre". Even the great jazz appeared in the limelight of Naturalmente Pianoforte thanks to two artists known all over the world as Paolo Fresu and Omar Sosa: the Sardinian trumpeter and the Cuban pianist gave an original evening with a mix of jazz, Cuban music, Africa and world music, at the center of which there was the presentation of their latest album "Food". Around these central events, the festival has proposed dozens of piano concerts, distributed in various scenarios of the country, the villages and the surrounding castles. The festival is held every two years, yet this year, even in the waiting edition, it has proposed equally great events. The idea of PratoVeteri, the village association that organizes the festival, is to enhance the Upper Arno Valley through a special combination with music; this year in particular the festival celebrated the 30th anniversary of the National Park of the Casentino Forests. The whole event was dedicated to this anniversary, including a special event: a small concert that Paolo Fresu held in the forest for a very special audience, the centuries-old beech trees of the Park.

*Associazione PratoVeteri
Via Arno, 801 - Pratovecchio (Ar)
info@naturalmentepianoforte.it*



AFRAN, ph Simona Picinotti

LE ANTICHE FORESTE DI FAGGIO IN UN FILM

The Ancient Beech Forests in a Film

A CURA DELLA REDAZIONE

I faggi secolari del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi nella rete europea Patrimonio dell'Umanità UNESCO e in un film del regista Paolo Sodi, "Can you hear them?", selezionato in concorso alla 26° edizione del 'Gran Paradiso Film Festival' che si terrà in Valle d'Aosta dal 24 luglio al 17 agosto.

Quest'anno il Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna celebra il primo trentennio di vita. Per l'occasione il suo ente di gestione ha chiesto al giovane regista Paolo Sodi, che opera a livello internazionale ma che da sempre frequenta il Parco, di mettere alla prova della sua sensibilità, sostenuta da un indubbio talento e da anni di esperienze di altissimo livello, le foreste vetuste di faggio. Sono uno scenario unico a livello mondiale, di bellezza straordinaria, non a caso inserito nel 2017 nel sito UNESCO Patrimonio dell'umanità "Ancient and Primeval Beech Forests of the Carpathians and Other Regions of Europe".

"Can you hear them?", questo il titolo del documentario, è stato selezionato in concorso alla 26° edizione del Gran Paradiso Film Festival. Narra, in sette minuti densissimi di emozioni, l'esperienza un fotografo che, fin da bambino, scopre la bellezza misteriosa delle Foreste casentinesi, luogo d'elezione per conoscere sé stesso e 'riconoscersi' come entità naturale.

"L'arte dell'equilibrio" è il tema della 26/a edizione del Festival, la manifestazione dedicata al cinema più longeva della Valle d'Aosta. Con la direzione artistica di Luisa Vuillermoz, prenderà il via il 24 luglio e toccherà tutti i comuni all'interno del Parco nazionale.

The centuries-old beech trees of the National Park of the Casentino Forests in the European UNESCO World Heritage network and in a film by director Paolo Sodi, "Can you hear them?", selected in competition at the 26th edition of the 'Gran Paradiso Film Festival' to be held in Valle d'Aosta from 24 July to 17 August.

This year the National Park of the Casentino Forests, Monte Falterona and Campigna celebrates the first thirty years of life. For the occasion, its management body asked the young director Paolo Sodi, who operates internationally but has always frequented the Park, to test his sensitivity - supported by an undoubted talent and years of experience of the highest level - on the ancient beech forests. They are a unique scenery in the world, of extraordinary beauty, not surprisingly included in 2017 in the UNESCO World Heritage Site "Ancient and Primeval Beech Forests of the Carpathians and Other Regions of Europe".

"Can you hear them?", this is the title of the documentary, was selected in competition at the 26th edition of the Gran Paradiso Film Festival. The experience is narrated in seven minutes full of emotions, by a photographer who, since he was a child, discovers the mysterious beauty of the Casentino Forests, the elective place to 'recognize' himself as a natural entity.

"The Art of Balance" is the theme of the 26th edition of the Festival, the event dedicated to the longest-running cinema of Valle d'Aosta. With the artistic direction of Luisa Vuillermoz, it will start on July 24 and will touch all the municipalities within the National Park.

"Paolo è un regista giovane, ma la sua voglia di lanciare sempre nuove sfide produttive e artistiche, e di rimanere sempre al passo con le innovazioni (non a caso è ambasciatore di Sony Europe per le tecnologie all'avanguardia della cinematografia), gli ha permesso di accumulare esperienze con professionisti internazionali di primissimo livello. Anche la scelta inconsueta di valorizzare l'inverno del bosco, carico di suggestioni per l'occhio attento e sensibile, diverse ma non meno accattivanti dei colori e delle atmosfere della primavera, dell'estate e dell'autunno, col risultato notevole che ha raggiunto, è un traguardo che premia nuovamente il suo coraggio, il suo talento e la sua intraprendenza. A tutti un invito a vederlo e a riconoscere, sotto la particolare lente di questo artista, i propri luoghi del cuore", ha detto Luca Santini, Presidente del Parco.

Sono previste 58 proiezioni in 22 giorni e un totale di 85 eventi. Protagonisti saranno i film 'animalier', scelti tra più di 164 opere iscritte al concorso internazionale e a 'CortoNatura' da 39 diversi Paesi, tra cui 12 prime visioni nazionali e un totale di 58 proiezioni, in contemporanea in tre sale e in due valli, oltre che online.

"Can you hear them?", sarà proiettato a Cogne e a Rhemes Notre Dame, venerdì 28 luglio, e a Rhemes Saint Georges il 1 agosto. Saranno presenti l'autore e Luca Santini, invitato in quanto presidente nazionale di Federparchi.

Gli eventi del Gran Paradiso film festival sono gratuiti e aperti a tutti: su prenotazione, tramite i siti www.gpff.it e www.grand-paradis.it, nonché i canali social ufficiali della manifestazione e di Fondazione Grand Paradis.

"Paolo is a young director, but his desire to always launch new production and artistic challenges, and to always keep up with innovations (it is no coincidence that he is Sony Europe's ambassador for cutting-edge technologies in cinematography), has allowed him to accumulate experience with international professionals of the highest level. Even the unusual choice to enhance forests in winter, full of suggestions for the attentive and sensitive eye, different but no less captivating than the colours and atmospheres of spring, summer and autumn, with the remarkable result he has achieved, is a goal that rewards his courage, his talent and his resourcefulness. An invitation to everyone to see it and to recognize it, under the particular lens of this artist, as their favourite place", said Luca Santini, President of the Park. There will be 58 screenings over 22 days and a total of 85 events. The protagonists will be the 'animalier' films, chosen from more than 164 works entered in the international competition and in 'CortoNatura' from 39 different countries, including 12 national premieres and a total of 58 screenings, simultaneously in three cinemas and in two valleys, as well as online.

"Can you hear them?", will be screened in Cogne and Rhemes Notre Dame, Friday 28 July, and in Rhemes Saint Georges on 1 August. The author and Luca Santini, invited as national president of Federparchi, will be present.

The events of the 'Gran Paradiso Film Festival' are free and open to all: by reservation, through the www.gpff.it and www.grand-paradis.it websites, as well as the official social channels of the event and of Fondation Grand Paradis.

*Info: Parco Nazionale Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna
Tel. 0575 503037 / 337 1482463 / www.parcforestecasentinesi.it*

MA CHE CALDO FA?!

How Hot Is It?!

DI ELISABETTA MACINAI

Ci stiamo avvicinando al momento culmine dell'Estate, stagione meravigliosa in grado di regalare un gran senso di infiniti stimoli e possibilità. Così ci buttiamo in tutte quelle attività che le lunghe giornate ci permettono finalmente di fare, andiamo in cerca di boschi, fiumi e piscine per sfuggire all'afa e trovare refrigerio. Ma non siamo di certo gli unici a soffrire il caldo; quindi come regolarci al meglio quando la nostra vita ha il privilegio di essere arricchita dalla compagnia di un amico a quattro zampe?

Come evitare di esporre i nostri animali a fattori di rischio e possibili colpi di calore?

Innanzitutto acqua, sempre acqua. Fresca, pulita, abbondante, l'acqua non deve mancare mai. Posizionatene più ciotole nelle stanze o nei vostri cortili, incoraggiando così a bere a sufficienza e mantenersi idratati.

Avendo il pelo una funzione termoregolatrice, ciò che possiamo fare per aiutarli è evitare di tosarli durante l'estate. La pelliccia, infatti, non soltanto protegge dal freddo, ma anche dal caldo, contribuendo al raffreddamento della temperatura corporea attraverso l'evaporazione dell'acqua che avviene sulla superficie del pelo stesso. Piuttosto, perché non pensare di rinfrescare il loro manto con dei giochi in acqua? Se si dispone anche solo di un piccolo spazio esterno, sia esso prato o terrazzo, potreste fargli un gradito regalo riempiendo piccole piscine o normali tinozze per panni dove potranno godere di piccoli rigeneranti bagni. Basterà anche una canna da irrigazione o normali bottiglie, per aiutarli a star meglio e renderli scodinzolanti.

Per quanto scontato e banale, non è male ricordare di tenere i nostri cani in casa nelle ore più calde.

Oppure, se amanti del giardino, assolutamente necessario procurar loro una zona d'ombra, coperta e protetta, che possa permettergli di trovare sollievo. Porre particolare attenzione a pavimentazioni incandescenti all'aperto, e, perché no, regalare loro il gusto di un tappetino refrigerante (prezzo contenuto, benessere assicurato!) o di un gioco gommoso appena tolto dal freezer. Vedrete, apprezzeranno!

Importantissimo, davvero importantissimo, rispettare il loro naturale ritmo: evitare di obbligarli a mangiare, spostare i pasti nelle ore più fresche, rimandare le passeggiate e le attività nelle prime o ultime ore della giornata, preferendo parchi, sentieri o strade ombreggiate. L'asfalto, infatti, può raggiungere fino agli 85°C nelle giornate più torride, diventando insopportabile e rischioso per i loro polpastrelli.

No, non dovrebbero mai essere lasciati chiusi in macchina, ma ovviamente, signori, evitiamo di farlo con tali temperature, potrebbe davvero essere letale.

Certo, queste piccole accortezze potranno rendere più sostenibile e piacevole l'estate anche per i vostri cani. Ma qualora non bastassero ad evitar loro colpi di calore, se mai insorgessero espirazioni molto accelerate o difficoltose, vomito, elevata temperatura corporea, difficoltà a muoversi, mucose arrossate o convulsioni sarà vostra premura informare immediatamente il veterinario di fiducia.

E l'estate in canile?

Doppia acqua sempre, zone d'ombra in ogni box, passeggiate fuori dal rifugio nelle ore più fresche, corse nel bosco così prezioso, riposo e, soprattutto: bagni al fiume per i più coraggiosi e tuffi nelle due piscine per tutti! Vi va di venire a conoscerli, magari con un giochino fresco da buttare in acqua?

We are approaching the peak of Summer, a wonderful season that can give a great sense of infinite energies and possibilities. So we throw ourselves into all those activities that the long days finally allow us to do, we go in search of woods, rivers and pools to escape the heat and find refreshment. But we are certainly not the only ones suffering from the heat; So how best to regulate ourselves when our life has the privilege of being enriched by the company of a four-legged friend?

How to avoid exposing our animals to risk factors and possible heat stroke?

First of all, water, always water. Fresh, clean, abundant, water must never be missing. Place multiple bowls in your rooms or courtyards, encouraging your pet to drink enough and stay hydrated.

Since the hair has a thermoregulatory function, what we can do to help them is avoid shearing them during the summer. The fur, in fact, not only protects from the cold, but also from the heat, contributing to the cooling of body temperature through the evaporation of water that occurs on the surface of the hair itself. Rather, why not think about refreshing their coat with games in the water? If you have even a small outdoor space, be it lawn or terrace, you could give them a welcome gift by filling small pools or normal tubs for clothes where they can enjoy small regenerating baths. An irrigation cane or normal bottles will also be enough to help them feel better and make them wagging their tails.

Although obvious and trivial, it is not bad to remember to keep our dogs indoors during the hottest hours.

Or, if you love the garden, it is absolutely necessary to provide them with a shaded area, covered and protected, which can allow them to find relief. Pay particular attention to incandescent outdoor floors, and, why not, give them the taste of a cooling mat (low price, well-being assured!) or a rubbery game just removed from the freezer. You will see, they will appreciate!

It is very important, really important, to respect their natural rhythm: avoid forcing them to eat, move meals to the cooler hours, postpone walks and activities in the early or last hours of the day, preferring parks, paths or shaded streets. The asphalt, in fact, can reach up to 85°C on the hottest days, becoming unbearable and risky for their fingertips.

No! They should never be left locked in the car, but of course, gentlemen, let's avoid doing it in such temperatures, it could really be lethal.

Of course, these small precautions can make the summer more sustainable and pleasant even for your dogs.

But if they are not enough to avoid heat stroke, if ever very accelerated or difficult exhalations, vomiting, high body temperature, difficulty moving, reddened mucous membranes or convulsions, it will be your concern to immediately inform the trusted veterinarian.

And summer in the kennel?

Double water always, shaded areas in every box, walks outside the refuge in the cooler hours, runs in the precious woods, rest and, above all: baths in the river for the bravest and dips in the two pools for everyone! Do you want to come and meet them, maybe with a cool toy to throw into the water?



ESTATE DA CANI



**Non tosare il cane durante l'estate.
Il pelo ha una funzione termoregolatrice, se rasato a pelle non è in grado di proteggere la pelle dal caldo contribuendo così al rischio del colpo di calore**



Se il tuo cane sta in giardino fai in modo che abbia sempre una zona coperta .

Una zona d'ombra permette al cane di avere un posto fresco dove stare anche durante le ore più calde



Tieni il cane in casa nelle ore più calde.



Ricordati di controllare che il tuo amico a quattro zampe abbia sempre acqua fresca e pulita a disposizione.

Ricorda che con il caldo è probabile che beva di più, quindi aggiungi acqua più spesso



**Prediligi passeggiate in zone ombreggiate come parchi con erba o campagna.
Ricorda di portare sempre acqua fresca con te**



**Evita passeggiate sull'asfalto, specialmente nelle ore più calde.
Tieni a mente che con una temperatura ambientale di 30 gradi l'asfalto può raggiungere dai 55 agli 85 gradi, danneggiando così i polpastrelli dei nostri cani**



Info: Canile Intercomunale del Casentino / Intermunicipal Kennel of Casentino

Loc. San Piero in Frassino - Ortignano (Ar) / Tel. 347 5421554

MUSEI ED ECOMUSEI - ORARI E INFO

Museums and Ecomuseums - Info and Opening Hours

MOLIN DI BUCCHIO

Informazioni e visite su richiesta:
338 1007610
molindibucchio@gmail.com

IL SENTIERO DEI CASTELLETTI

Il sentiero è percorribile tutto l'anno
Informazioni: Pro Loco di Badia Prataglia
338 276081 - 335 7987844
info@badiaprataglia.net

STORIE D'ACQUA

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

CENTRO DI DOCUMENTAZIONE DELLA CULTURA ARCHEOLOGICA E DEL TERRITORIO

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

CASA NATALE DI GUIDO MONACO

Info e aperture su richiesta:
Proloco di "Guido Monaco" 349 6822929
ecomuseo@casentino.toscana.it
Comune di Talla 0575 597512

CENTRO DI DOCUMENTAZIONE SULLA CULTURA RURALE DEL CASENTINO

Informazioni: Centro Servizi Rete Ecomuseale
del Casentino 0575 507272
Informazioni e aperture su richiesta:
Comune di Castel Focognano 0575 5154307

ECOMUSEO DELLA POLVERE DA SPARO E DEL CONTRABBANDO

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

ECOMUSEO DELLA CASTAGNA E DELLA TRANSUMANZA

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

ECOMUSEO DELLA VALLESANTA

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

SENTIERO DELLE BONIFICHE AGRARIE E RACCOLTA RURALE "CASA ROSSI"

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

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

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

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

Dal 1 aprile al 30 settembre,
dal lunedì al giovedì, dalle 10,00 alle 19,00
dal venerdì alla domenica e festivi,
dalle 10,00 alle 20,00.

Info e prenotazioni
info@castellopoppi.it,
0575 520516 - 350 1974405

MUSEO DELLA PIETRA LAVORATA

Informazioni e aperture su prenotazione: Proloco Stra-
da in Casentino 339 8685830 - 340 2932121

ECOMUSEO DEL CARBONAIO - BANCA DELLA MEMORIA "GIUSEPPE BALDINI" - CASA DEI SAPORI

Pro Loco "I tre Confini": 328 7252458
proloco@cetica.it; www.cetica.it

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

Domenica e festivi ore 10,00/12,30 e 16,00/19,00
Info e aperture su richiesta: Sci Cub Stia
338 2720488 - 347 7341266 - 0575 583965
ecomuseo@casentino.toscana.it
federicococchi44@gmail.com
info@studiotecnico Bresciani.it

MUSEO DEL CASTELLO DI PORCIANO

Domenica 10,00/12,00 e 16,00/19,00
346 3810373
info@castellodiporciano.com
www.castellodiporciano.com

CENTRO MULTIMEDIALE DANTESCO

Da Giugno a Settembre,
dal martedì al giovedì 10,00/12,00 e 16,30/19,30
dal venerdì alla domenica 16,30/19,30 e 21,00/23,00
Castello del Palagio Fiorentino di Stia
338 3888057 dantemultimedialer@gmail.com



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

Orari / Hours:

LUGLIO E AGOSTO
July and August

Tutti i giorni / Everyday
9:30-12:30 / 15:30-19:30

MAGGIO, GIUGNO E SETTEMBRE
May, June, September

Tutti i giorni / Everyday
9:30-12:30 / 15:30-18:30



Cooperativa Óros

+39 3701579443 solo WhatsApp
prenotazioni@parcoforestecasentinesi.it

Ufficio Informazioni 0575 503029

promozione@parcoforestecasentinesi.it



MUSEO DELL' ARTE DELLA LANA
E MUSEO DEL FERRO BATTUTO
Lanificio di Stia

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

Orari:

Estivo (dal 1 giugno al 30 settembre)
Invernale (dal 1 ottobre al 31 maggio)

Martedì - Mercoledì - Venerdì

10:00 - 13:00

Giovedì - Domenica

10:00 - 13:00 / 16:00 - 19:00 in orario estivo

10:00 - 13:00 / 15:00 - 18:00 in orario invernale

Sabato

16:00 - 19:00 in orario estivo

15:00 - 18:00 in orario invernale

Mese di agosto

aperto dal Martedì alla Domenica

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

La biglietteria chiude mezz'ora prima dell'orario di chiusura
Chiuso: il lunedì, 1 gennaio, domenica e lunedì di Pasqua,
25 aprile, 1 maggio, 15 agosto, 1 novembre, 25-26-31 dicembre

Hours:

Summer hours (from June 1st to September 30th)

Winter hours (from October 1st to May 31st)

Tuesday - Wednesday - Friday

10:00 a.m. - 1:00 p.m.

Thursday - Sunday

10:00 a.m. - 1:00 p.m. / 4:00 p.m. - 7:00 p.m. during summer

10:00 a.m. - 1:00 p.m. / 3:00 p.m. - 6:00 p.m. during winter

Saturday

4:00 p.m. - 7:00 p.m. during summer

3:00 p.m. - 6:00 p.m. during winter

August

the museum is open from tuesday to sunday

10:00 a.m. - 1:00 p.m. / 4:00 p.m. - 7:00 p.m.

The ticket office closes half an hour before closing time
The museum is closed on Mondays, January 1st, Easter Sunday, April 25th,
May 1st, June 2nd August 15th, November 1st, December 25th, 26th and 31st



Tel. +39 366 3052558
info@biennaleartefabbrile.it



Orari / Hours:

dal martedì al sabato

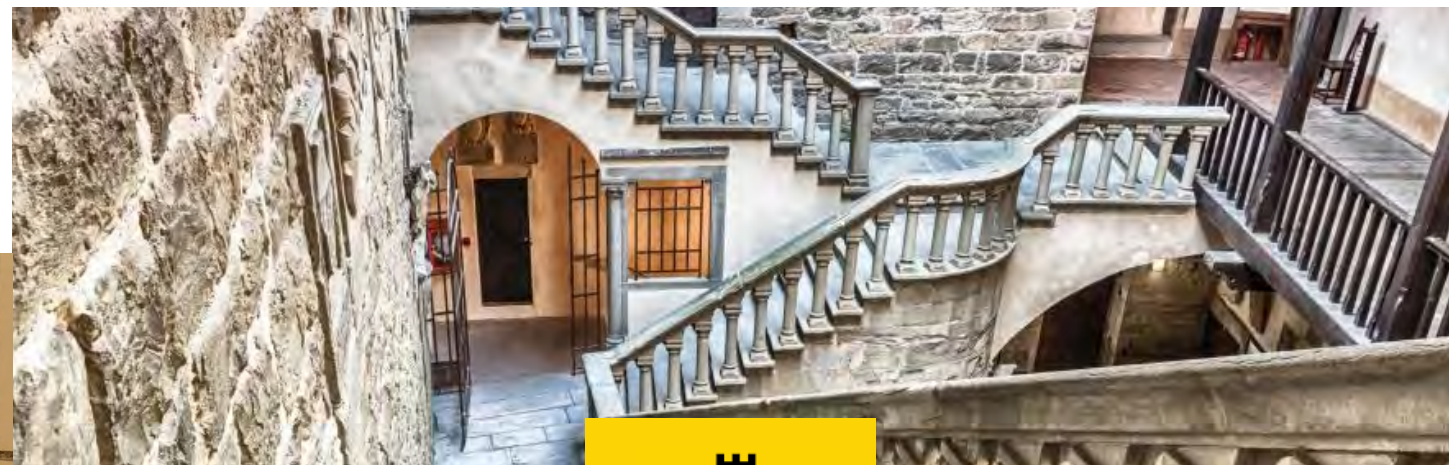
from Tuesday to Saturday

9:30-12:30 e 15:30-18:30

domenica

Sunday

10:00-12:30



Orari / Hours:

dal 01/04 al 30/09

dal Lunedì al Giovedì

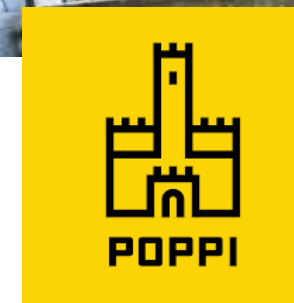
from Monday to Wednesday

10:00 - 19:00

dal Venerdì alla Domenica e Festivi

from Friday to Sunday and Public Holidays

10:00 - 20:00



info@castellopoppi.it

dal 01/10 al 01/11

tutti i giorni

Everyday

10:00 - 18:00

dal 02/11 al 14/03

dal Venerdì alla Domenica

from Friday to Sunday

10:00 - 18:00

XXV Biennale Europea d'Arte Fabbile

STIA (AREZZO)

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

- 11° CAMPIONATO DEL MONDO
DI FORGIATURA**
- 10° CONCORSO INTERNAZIONALE
DI PROGETTAZIONE E DISEGNO
"PIER LUIGI DELLA BORDELLA"**
- 5° CONCORSO FOTOGRAFICO
"ROSSANA MOLINATTI"**
- 4° CONCORSO INTERNAZIONALE
DI SCULTURA**



CAMERA DI COMMERCIO
AREZZO-SIENA