

supplemento al periodico mensile di informazine culturale e pubblicitaria ValleyLife, Iscr. Trib di Perugia, del. 17/05/2007 n.23/2006, Iscrizione R.O.C. 18/75 Dir. Resp. Simone Bandini. Grafica: Treduequindici - Prestampa e Stampa: Oplaprint

COVER STORY

# SMART4, IL BRAND SMART PER LE TELECOMUNICAZIONI



vodafone | ho. | FASTWEB  
TIM | Secondhand | sky

# SMART4

Telecomunicazioni & Co.

NonTiDistinguiTiEstin

Anno XXII, Nr. 175 / AUTUNNO - NATALE 2023

# ValleyLife

ALTOTEVERE & VALTIBERINA TOSCANA

RIVISTA PANEUROPEA



# SARDEGNA TUTTO L'ANNO

**UMBRIA**  
INTERNATIONAL AIRPORT  
SAN FRANCESCO D'ASSISI

WINTER 23-24



# CAGLIARI



# da 15€

A TRATTA, TASSE INCLUSE

ACQUISTA SUBITO SU [WWW.RYANAIR.COM](http://WWW.RYANAIR.COM)



In copertina: "Stefano Selvi, nel suo negozio

## AUTUNNO-NATALE 2023

### EDITORE, DIRETTORE RESPONSABILE

Dr. Simone Bandini (Tel: 339 7370104)

### DIRETTORE EDITORIALE:

Jacopo Tonelli

### PROGETTO GRAFICO e IMPAGINAZIONE:

321Video

### PHOTO CREDITS

321Video

### AUTORI

**Simone Bandini** Editore di Valley Life. Dott. in Filosofia.

**Jacopo Tonelli** Direttore editoriale Valley Life "AltoTevere e Valtiberina Toscana", co-fondatore di 321Video

**Patrizia Cherici** collaboratrice di Valley Life "AltoTevere e Valtiberina Toscana".

**Anita Sarti** Dott.ssa in Storia dell'Arte, educatrice museale e collaboratrice di Valley Life "AltoTevere e Valtiberina Toscana".

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

Questa rivista è stata chiusa a Città di Castello martedì 07 novembre, alle ore 19:30, all'interno delle mura urbane della città

# ValleyLife

REDAZIONE E PUBBLICITÀ

321Video

Via Lapi, 3

06012 Città di castello (PG)

320 9123647 Jacopo

www.valleylife.it

info@tredeueunovideo.it

- 8 Del primato del pensiero ideale  
*On the Primacy of Ideal Thought*
- 10 La goccia che fa traboccare il vaso  
*The Straw that Breaks the Camel's Back*
- 12 Smart4, il brand smart per le telecomunicazioni.  
*Smart4, the Smart Brand for Telecommunications*



## 22 Farsi Somigliante



## 28 Gioielleria Fegadoli: una preziosa scoperta *Gioielleria Fegadoli: A precious Discovery*

## 34 Bellicapelli: la moda si segue, lo stile si crea *Bellicapelli: Fashion is Followed, Style is Created*

## 40 Calorenaturale: riscaldamento a legna ad alto risparmio energetico *Natural Heat: Energy-saving Wood Heating*

## 51 Perdersi tra gli scaffali della Libreria Del Frattempo *Getting Lost Among the Shelves of the 'Libreria Del Frattempo'*

## 56 Il progetto "Working Dog Care", un centro specializzato per la cura ed il benessere di cani sportivi e cani anziani *The "Working Dog Care" Project, a Specialized Centre for the Care and Well-being of Sporty and Senior Dogs*

## 62 Mon Petit Village: Il primo store specializzato per le necessità ed il benessere del tuo pet... E molto altro ancora. *Mon Petit Village: The First Specialized Store for the Needs and Well-being of your Pet...And Much More*

## 68 Dukes News



## 74 Ortobono, a tu per tu con il biologico *Ortobono, Face to Face with Organic Food*

## 80 Apemaria, un cocktail a portata di clacson *Apemaria. a Cocktail Just a few Horns Away*

## 85 La Terrazza di Piero, cucina e arte a Monterchi *La Terrazza di Piero, Cuisine and Art in Monterchi*

## 91 Talozzi Bistrot della Fonte: un ristorante per il corpo e per la mente *Talozzi Bistrot Della Fonte: a Refreshment for Body and Mind*

**If you have a house in Altotevere or Valtiberina Toscana area please subscribe for free and ask for your complimentary copy**

A close-up, profile view of a man with a beard and mustache, smiling while driving a car. He is wearing a dark blue shirt. The background is blurred, showing the interior of the car and a blue-tinted exterior.

Auto / Assicurazione / Assistenza / Manutenzione

# Noleggino Auto a Lungo Termine

# GUIDO UN'AUTO NUOVA. E NON L'HO COMPRATA



Consegna  
rapida



Nessun costo  
aggluntivo



Ritiro  
Usato



**GAGGIOLIAUTO**  
Trestina (PG)



VIA DEGLI STECCATI, 1, 06010 CITERNA PG  
PRENOTA ORA  
075 782 8323



[WWW.OSTERIALECIVETTE.IT](http://WWW.OSTERIALECIVETTE.IT)

# Calli



Laboratorio: Via Martiri della Libbia 50/52  
Negozio: Piazzetta della Croce, 14  
Anghiari (AR) - Tel. 333 8267142

## RESTAURO E VENDITA MOBILI ANTICHI



Stipo in legno massello di olmo ('700 - Marche) finitura iron



Vetrina francese intarsiata (seconda metà '800)



Specchiera foglia d'oro (1911 - Parigi, Belle Epoque)



Madia e tavolo in castagno (primi '900 - Toscana)

Da novembre a gennaio vi aspettiamo nel centro storico di Anghiari in Via Garibaldi, 10 per una selezione di oggetti d'arredamento

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

esplora il nostro catalogo



## DEL PRIMATO DEL PENSIERO IDEALE

### On the Primacy of Ideal Thought

DI SIMONE BANDINI

*Giulietta: non ti farò aspettare. È come se fino ad allora debbano passare venti anni. Mi è passato di mente il motivo per cui ti ho richiamato.*

*Romeo: lascia che io rimanga fino a quando non saprai ricordarlo.*

*Giulietta: ma io vorrei dimenticarlo di nuovo, giacché tu resti, come mi sovvenga quanto ami la tua compagnia.*

*Romeo: ed io sequiterò a restare qui per costringerti a non ricordare più nulla.*

*Estratto dalla 'Scena del Balcone', "Romeo e Giulietta", William Shakespeare (1597)*

Il tempo dell'Amore è un tempo diverso: è il tempo dell'Idea, governato dal pensiero ideale: un tempo senza tempo, o per meglio dire un tempo assoluto, senza un inizio né una fine. Un tempo che non termina, che non muore, un tempo immortale, come l'anima – che non si disfa perché non è composta di parti, che non appartiene alla materia ma la sovrintende.

Il tempo dell'Idea, come quello dell'Amore, è il tempo di ciò che è Vero, Reale e Razionale. Non esiste infatti verità essenziale, ontologica, senza una consistenza sensibile ed emotiva e, viceversa, senza trasposizione ideale nel mondo della scelta e della possibilità. Come diceva Ludwig Wittgenstein a proposito dei limiti della logica: "Tu non puoi negare che sotto la tua scrivania ci sia un rinoceronte".

*Juliet: I won't fail. It feels like twenty years until then. I forgot why I called you back.*

*Romeo: I'll happily stand here until you remember.*

*Juliet: I shall forget what I was thinking so that you'll have to stay here, and I'll remember only how much I love your company.*

*Romeo: And I'll stay forever, having you forget forever, forgetting any other home but this.*

*Excerpt from the 'Balcony Scene', "Romeo and Juliet", William Shakespeare (1597)*

There is a thin thread, like the one sewn and preordained by The time of Love is a different time: it is the time of the Idea, governed by ideal thought: a timeless time, or rather an absolute time, without a beginning or an end. A time that does not end, that does not die, an immortal time, like the soul – which does not unravel because it is not composed of parts, because it does not belong to matter but supervises it.

The time of the Idea, like the one of Love, is the time of what is True, Real and Rational. In fact, there is no essential, ontological truth without a sensitive and emotional consistency and, vice versa, without ideal transposition into the world of choice and possibility. As Ludwig Wittgenstein said about the limits of logic: "You cannot deny that under your desk there is a rhinoceros".





E dove si verifica questa consistenza, questo ponte simpatico tra mondo reale/materiale e universo ideale/metafisico? Senza dubbio alcuno, per chi è stato abbastanza fortunato, nell'essere pienamente innamorati, totalmente consacrati e dedicati alla donna – o chiaramente all'uomo, e qui non estenderò il concetto alle nuove categorie extra genere – della sua vita. In questo luogo si manifesta la condizione divina – che è perfetta unione, sincronia di anima e corpo: volontà e possibilità danzano in un abbraccio indissolubile al suono nirvanico di mantra lontanissimi. Come per le stelle spente, simbolo universale di una condizione finita, della materia che subisce la fine, l'annientamento, la morte – la luce di Amore continua di contro il suo viaggio.

Se l'Idea è immortale, Amore è la più grande e la più audace delle idee. O meglio è la forza non opponibile che conduce al governo 'superiore' della vita.

Dove si incontrano, dunque, libertà e necessità? In un amore corrisposto, la fortuna più grande che gli dei hanno lasciato, o meglio dimenticato nel mondo degli uomini, prima di arroccarsi in cielo e lasciare in terra la pugna tragica di ambizioni, bramosie e piaceri. Ciò di cui è fatta la condizione umana – senza la prospettiva e il governo dell'Idea.

Nel suo "Ecce Homo" (1908), un ispiratissimo Federico Nietzsche in trance etico-estetica si lascia sfuggire tra le righe: "Luce diviene tutto ciò che afferro (ovvero amo, noi aggiungiamo), carbone ciò che lascio (e qui si tratta della perdita della condizione ideale, così come della perdita di Amore che consegna la vita al mondo elementare)".

Come un prodigio subitaneo, l'unione incommensurabile di spirito apollineo e dionisiaco (luce e fuoco) avviene in questo uomo del destino, assoluto per vocazione – che sa amare senza limite alcuno e per questo padroneggia il mistero alchemico dell'unione tra materia e spirito.

Tutto questo ci porta a dire: tutto ciò che davvero esiste, in senso assoluto, è solo Amore. Ciò che rimane fuori da questo cerchio è solo lotta, barbara e caotica, di elementi costitutivi del basso mondo.

And where does this consistency, this sympathetic bridge between the real/material world and the ideal/metaphysical universe occur? No doubt, for those who have been fortunate enough, in being fully in love, totally consecrated and dedicated to the woman – or clearly to the man, and here I will not extend the concept to the new extra gender categories – of his/her life. In this place the divine condition is manifested – which is perfect union, synchrony of soul and body: will and possibility dance in an indissoluble embrace to the nirvanic sound of distant mantras. As for the extinguished stars, universal symbol of a finite condition, of matter that undergoes the end, annihilation, death – the light of Love continues against its journey.

If the Idea is immortal, Love is the greatest and boldest of ideas. Or rather it is the unopposable force that leads to the 'higher' government of life.

Where, then, do freedom and necessity meet? In every requited love, the greatest fortune that the Gods have left us, or rather forgotten in our world, before entrenching themselves in heaven and leaving on earth the tragic battle of ambitions, longings and pleasures. What the human condition is made of – without the perspective and governance of the Idea.

In his "Ecce Homo" (1908), a very inspired Federico Nietzsche in ethical-aesthetic trance lets slip between the lines: "Light becomes everything I grasp (that is, 'I love', we add), I coal what I leave (and here is the question of the loss of an ideal condition, as well as the loss of Love that surrenders to the elementary world)".

Like a sudden prodigy, the immeasurable union of Apollonian and Dionysian spirit (light and fire) takes place in this man of destiny, absolute by vocation – who knows how to love without limit and for this reason masters the alchemical mystery of the union between matter and spirit.

All this leads us to say: everything that really exists, in an absolute sense, is only Love. What remains outside this circle is only a barbaric and chaotic struggle through the elements of the low world.


**ASCOLTO CONSIGLIATO**  
 Recommended listening

Blink182 "one More Time"



# LA GOCCIA CHE FA TRABOCCARE IL VASO

## The Straw that Breaks the Camel's Back

DI JACOPO TONELLI

### *Dalla storia alla geopolitica moderna.*

Nella vasta gamma di detti che arricchiscono il nostro linguaggio quotidiano, uno in particolare cattura l'essenza delle situazioni di tensione e conflitto: "La goccia che fa traboccare il vaso." Questa espressione ha una storia ricca e affonda le sue radici in tempi antichi, ma continua a essere rilevante oggi, soprattutto quando si tratta di analizzare le dinamiche geopolitiche globali.

"La goccia che fa traboccare il vaso" ha origine nell'antica Roma. La sua radice etimologica si trova nella cultura latina, dove il termine 'gutta' faceva riferimento a una piccola goccia d'acqua. L'immagine evocata dal proverbio è quella di un vaso che gradualmente si riempie di acqua, fino a quando una goccia finale provoca il trabocco. Alla celebre frase si accomuna l'idea che le tensioni o le frustrazioni accumulate possono essere sopportate fino a un certo punto, ma alla fine, un evento apparentemente insignificante può innescare una reazione a catena.

Questo concetto è stato applicato in molteplici contesti e può essere visto come una metafora di situazioni che sfuggono al controllo a causa di una piccola scintilla. Storicamente, il detto ha trovato applicazione in contesti politici e sociali. Ad esempio, durante la Rivoluzione Francese, le tensioni sociali crescenti erano come un vaso che si stava riempiendo, e la caduta della Bastiglia può essere vista come "la goccia" che fece traboccare il vaso, dando inizio a una serie di eventi che cambiarono la Francia e il mondo.

Anche nell'attuale panorama geopolitico, l'espressione "La goccia che fa traboccare il vaso" mantiene la sua rilevanza. Situazioni come le tensioni tra le principali potenze mondiali, le dispute territoriali, i conflitti religiosi o le questioni ambientali possono essere descritte utilizzando questa metafora. Ad esempio, un piccolo incidente o una mossa strategica apparentemente insignificante possono essere la "goccia" che porta a una crisi o a un conflitto su larga scala.

### *From history to modern geopolitics.*

In the wide range of sayings that enrich our everyday language, one in particular captures the essence of situations of tension and conflict: "The straw that breaks the camel's back." This expression has a rich history and has its roots in ancient times, but it continues to be relevant today, especially when it comes to analysing global geopolitical dynamics.

"The straw that breaks the camel's back" originates in ancient Rome. Its etymological root is found in Latin culture, where the term 'gutta' referred to a small drop of water. The image evoked by the proverb is that of a vase that gradually fills with water, until a final drop causes it to overflow. The famous phrase is associated with the idea that accumulated tensions or frustrations can be endured up to a certain point, but in the end, a seemingly insignificant event can set off a chain reaction.

This concept has been applied in multiple contexts and can be seen as a metaphor for situations that get out of control due to a small spark. Historically, the saying has found application in political and social contexts. For example, during the French Revolution, growing social tensions were like a vase that was filling, and the fall of the Bastille can be seen as "the straw that broke the camel's back", starting a series of events that changed France and the world.

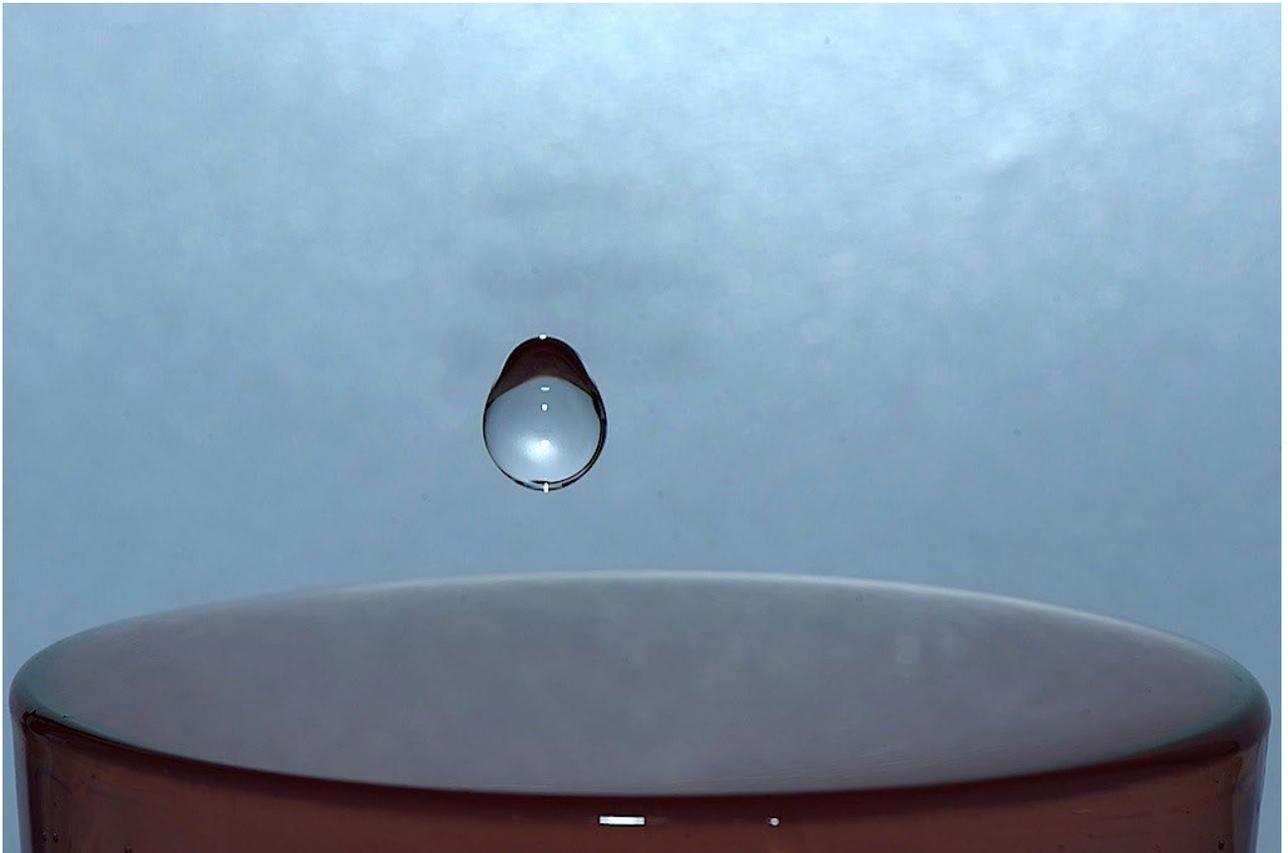
Even in the current geopolitical landscape, the phrase "The straw that breaks the camel's back" retains its relevance. Situations such as tensions between major world powers, territorial disputes, religious conflicts, or environmental issues can be described using this metaphor. For example, a small incident or a seemingly insignificant strategic move can be the "straw" that leads to a large-scale crisis or conflict.

Un esempio recente di questa dinamica è stato il conflitto in Ucraina. Le tensioni tra Russia e Ucraina avevano raggiunto un punto critico, ma l'annessione della Crimea da parte della Russia nel 2014 può essere vista come "la goccia" che ha fatto traboccare il vaso, portando a una crisi geopolitica su vasta scala e al deterioramento delle relazioni internazionali – o all'attuale conflitto nella striscia di Gaza che potrebbe originare un coinvolgimento globale e traboccare in qualcosa di maggiormente esteso o 'globale'.

"La goccia che fa traboccare il vaso" è una metafora potente che ha attraversato secoli di storia umana ed è ancora rilevante oggi. Rappresenta il concetto che le tensioni accumulate possono portare a una rottura improvvisa, un principio che possiamo vedere riflesso nelle dinamiche geopolitiche globali. Comprendere questa condizione ci aiuterà a valutare meglio le situazioni di conflitto e a lavorare per prevenire il trabocco del vaso, cercando soluzioni pacifiche e diplomatiche ai problemi globali.

A recent example of this dynamic has been the conflict in Ukraine. Tensions between Russia and Ukraine had reached a tipping point, but Russia's annexation of Crimea in 2014 can be seen as "the straw that broke the camel's back, leading to a full-scale geopolitical crisis and deterioration of international relations – or the current conflict on the Gaza strip that could give rise to global involvement and spill over into something more extensive or 'global'.

"The straw that breaks the camel's back" is a powerful metaphor that has spanned centuries of human history and is still relevant today. It represents the concept that accumulated tensions can lead to a sudden rupture, a principle that we can see reflected in global geopolitical dynamics. Understanding this condition will help us better assess conflict situations and work to prevent the pot from overflowing, seeking peaceful and diplomatic solutions to global problems.



 **ASCOLTO CONSIGLIATO**  
Recommended listening

*Pink Floyd "Two sun in the sunset"*



SMART4, IL BRAND  
SMART PER LE  
TELECOMUNICAZIONI.

Smart4, the Smart Brand for Telecommunications

DI JACOPO TONELLI



SMART4

HYPER SCREEN  
MI

MI

Interno del negozio Smart4



*Chi di voi ha uno smartphone? Se la risposta è affermativa, è il caso di affrettarsi a fare una visita da 'Smart4', negozio leader nel campo delle telecomunicazioni in Alta Valle del Tevere*

*'Who among you has a smartphone? If the answer is yes, you should hurry up and pay a visit to 'Smart4', a leading telecommunications store in the Upper Tiber Valley.*

SMART4<sup>®</sup>

Smart4 è il brand di riferimento in vallata per le telecomunicazioni. Creato nel dicembre del 2018 da Stefano Selvi, è un marchio caratterizzato dalla voglia di distinguersi e offrire tutti i servizi che ruotano intorno al mondo della telefonia, sia ai privati che alle aziende. Grazie alla sua esperienza ventennale, Stefano ha anticipato i tempi in Alta Valle del Tevere creando un negozio all'avanguardia con un'ampia scelta di prodotti e servizi nell'ambito del digital. A Smart4 è possibile comprare o rivendere telefoni, tablet e pc, essere guidati nella scelta dell'operatore telefonico o della linea internet più adatta alle vostre esigenze, formulare contratti aziendali MULTIsim o di telefonia fissa; insomma, un vero e proprio pilastro delle telecomunicazioni a 360 gradi.

Smart4 is the reference brand in the valley for telecommunications. Created in December 2018 by Stefano Selvi, it is a brand characterized by the desire to stand out and offer all the services that revolve around the world of telephony, both to individuals and companies. Thanks to his twenty years of experience, Stefano was ahead of his time in the Upper Tiber Valley by creating a state-of-the-art store with a wide choice of products and services in the digital field. At Smart4 it is possible to buy or resell phones, tablets and PCs, be guided in choosing the telephone operator or internet line that best suits your needs, formulate MULTIsim or landline business contracts; In short, a real pillar of telecommunications at 360 degrees.

Il team di Smart4



Un team affiatato di quattro specialisti è a vostra disposizione in negozio, pronto a dedicarvi il tempo necessario a consigliarvi e a fornirvi risposte e soluzioni efficaci ad ogni vostra richiesta. In negozio è presente anche un laboratorio specializzato dove il personale tecnico esegue riparazioni e servizi di assistenza post-vendita, con una velocità da pitstop: infatti, potrete cambiare display, batterie o connettori in soli 40 minuti e – nel caso il ricambio non fosse disponibile in sede – il lavoro potrà essere evaso entro le 24h.

Per il reparto telefonia troverete una vasta gamma di prodotti nuovi, ma anche smartphone usati e rigenerati; per i fanatici dei modelli più rari, è possibile trovare in sole 24h il telefono che cercate!

A close-knit team of four specialists is at your disposal in the store, ready to take the time to advise you and provide you with answers and effective solutions to your every request. In the shop there is also a specialized laboratory where the technical staff performs repairs and after-sales services, with a pitstop speed: in fact, you can change displays, batteries or connectors in just 40 minutes and – if the spare part is not available on site – the work can be completed within 24 hours.

For the telephony department you will find a wide range of new products, but also used and refurbished smartphones; For the fanatics of the rarest models, you can find the phone you are looking for in just 24 hours!

Smart4 ha portato in vallata un'importante innovazione, ovvero la compravendita di telefoni usati e rigenerati, con un servizio che permette di avere accesso ad un prodotto di fascia superiore ad un prezzo accessibile e con un occhio di riguardo all'ambiente. Questo grazie ad una partnership importante con 'Second Hand', azienda italiana leader dei prodotti rigenerati che certifica i dispositivi e utilizza una politica di reso entro sette giorni, con una garanzia dai 12 ai 24 mesi. È possibile anche dilazionare l'intero importo o la differenza tra il vecchio telefono e il nuovo anche senza busta paga, un incentivo ancora più incredibile per chi vuole rinnovare il proprio dispositivo. Grazie alla collaborazione con Second Hand è disponibile una App (scaricabile negli store del proprio smartphone) che permette di visionare la vetrina dei prodotti usati, chiedere preventivi oppure prenotare un servizio o un prodotto in negozio. Un punto di forza è sicuramente il post-vendita, con la possibilità di inserire la copertura casco; quindi se ad esempio si dovesse rompere il display, con una piccola franchigia, sarà possibile avere una riparazione rapida e un'assistenza immediata. Tra i marchi per smartphone oltre i main brands – Apple e Samsung – troviamo anche Oppo, Xiaomi, Tlc, Real Me e One Plus; ma non solo telefoni, anche smartwatch, pc e tablet: nuovi, usati o rigenerati. Un negozio dove poter trovare risposte serie, concrete e soprattutto sincere, senza essere bombardati da miliardi di offerte, spesso poco chiare, come avviene attraverso altri canali.

Smart4 has brought an important innovation to the valley, namely the purchase and sale of used and refurbished phones, with a service that allows you to have access to a higher-end product at an affordable price and with an eye to the environment. This is thanks to an important partnership with 'Second Hand', a leading Italian company in remanufactured products that certifies devices and uses a return policy within seven days, with a warranty of 12 to 24 months. It is also possible to defer the entire amount or the difference between the old phone and the new one even without a paycheck, an even more incredible incentive for those who want to renew their device. Thanks to the collaboration with Second Hand, an App is available (downloadable in the stores of your smartphone) that allows you to view the showcase of used products, ask for quotes or book a service or a product in the store. A strong point is certainly the after-sales, with the possibility of inserting the helmet cover; So if, for example, the display breaks, with a small deductible, it will be possible to have a quick repair and immediate assistance. Among the smartphone brands in addition to the main brands – Apple and Samsung – we also find Oppo, Xiaomi, Tlc, Real Me and One Plus; But not only phones, also smartwatches, PCs and tablets: new, used or refurbished. A shop where you can find serious, concrete and above all sincere answers, without being bombarded by billions of offers, often unclear, as happens through other channels.

**Second hand**  
MOBILE



Smartphone nuovi e rigenerati



iPhone 15, Airpod e iPad



L'assistenza e la consulenza da parte della squadra Smart4 è massima; se con il vostro contratto doveste avere problemi di segnale, loro troveranno la soluzione con l'operatore che garantisce maggiore copertura, o nei casi più importanti, quando le tariffe variano senza comunicazione, si interviene direttamente sull'operatore con il quale si è attivato il contratto.

Qui non troverete limitazioni, ma solo tantissime soluzioni: Smart4, infatti, non è legato ad un solo operatore telefonico ma offre un'ampia scelta tra Vodafone, Fastweb, Tim, Tiscali, Iliad, Kena e Uno Mobile, Sky per la fibra ed i servizi TV. Questo dà la possibilità di scegliere il miglior prodotto, tagliato su misura in base alle diverse esigenze del cliente. Inoltre, poiché alcuni degli operatori proposti non hanno vincoli contrattuali, si può scegliere con serenità il piano tariffario migliore e cambiarlo, poi, a piacimento e all'occorrenza.

Per la connessione Internet, anche chi abita o lavora in località remote, può contare sulle soluzioni offerte da brand Eolo, disponibile in negozio.

The assistance and advice from the Smart4 team is maximum; if you have signal problems with your contract, they will find the solution with the operator that guarantees greater coverage, or in the most important cases, when rates vary without communication, we intervene directly on the operator with whom you have activated the contract.

Here you will not find limitations but only many solutions: Smart4, in fact, is not linked to a single telephone operator but offers a wide choice between Vodafone, Fastweb, Tim, Tiscali, Iliad, Kena and Uno Mobile, Sky for fiber and TV services. This gives the possibility to choose the best product, tailored to the different needs of the customer. In addition, since some of the proposed operators do not have contractual constraints, you can choose the best tariff plan with peace of mind and then change it at will and if necessary.

For Internet connection, even those who live or work in remote locations can count on the solutions offered by the Eolo brand, available in the store.





Cover e vetri protettivi

Potrete infine abbellire e proteggere i vostri dispositivi digitali grazie ad un ampio reparto di cover e pellicole: del tipo 'privacy' a protezione raggi uv o anche pellicole per fotocamera.

Qui, tra i servizi di consulenza, vendita, assistenza pre e post-vendita, ci si sente sempre al centro dell'attenzione, e Stefano con il suo team affiatato, ci mette sempre la faccia. Potete trovare Smart4 sui principali social, instagram e facebook, anche se fare un salto in negozio, è sempre una buona idea; visto che il Natale è alle porte: perché non farsi un regalo o prenotare il nuovo Iphone 15 Pro e 15 Pro Max? In sintesi finale, Smart4 è un negozio di telecomunicazioni... fatto proprio per tutti! E usando una vecchia espressione pubblicitaria: "Diffidate delle imitazioni!"

Finally, you can beautify and protect your digital devices thanks to a large section of covers and films: of the 'privacy' type to protect UV rays or even camera films. Here, between consulting, sales, pre- and post-sales services, you always feel they are looking after you – and Stefano with his close-knit team, always puts his face on it. You can find Smart4 on the main social networks, instagram and facebook, although taking a trip to the store is always a good idea; since Christmas is just around the corner: why not treat yourself or reserve the new Iphone 15 Pro and 15 Pro Max? In a final summary, Smart4 is a telecom store... made for everyone! And to use an old advertising slogan: "Be wary of imitations!"



SCAN FOR INSTAGRAM PAGE



SCAN FOR FACEBOOK PAGE

Info:

**Smart4**

Via Delle Scienze, 4, Città di Castello (Pg)

Tel. 075 7822436

smart4@smart4.it

**Second hand**  
MOBILE  
*the green choice* 

**SMART4**

**Da NOI**



**L'USATO È GARANTITO**

**12 MESI**



**Aiuta**

**il pian**



# La Pieve Vecchia

RISTORANTE PIZZERIA



*Tesori gastronomici ed eccellenze locali*

Loc. Pieve Vecchia, 12 52037 Monterchi (AR)

Telefono: [+39 0575 709053](tel:+390575709053)

[info@ristorantelapievevecchia.it](mailto:info@ristorantelapievevecchia.it)

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



La Pieve Vecchia  
RISTORANTE PIZZERIA

# Menù

## Pranzo di Natale

### ANTIPASTI

Antipasto natalizio

### PRIMI

Tortellini in brodo fatti in casa

Tagliatelle al ragù fatte in casa

### SECONDO

Maiale di Cinta senese in forno a legna  
(Az. Agricola Il Borgo)

Patate arrosto e carciofi al tegame

### DESSERT

Tortino di cioccolato con cuore caldo di  
nocciola e fili di caramello

Acqua, vino, caffè, amaro

40 € a persona

Bambini fino a 10 anni 20 €

# FARSI SOMIGLIANTE

A CURA DI ILARIA MARGUTTI

**Arte – Natura – Paesaggio:** La personale di **Ilaria Margutti** nell'Oratorio di San Crescentino a Morra, Città di Castello (PG)

Tra le celebrazioni del cinquecentenario dalla morte di Luca Signorelli, la **XXIII Edizione di morrArte** ospita le opere dell'artista Ilaria Margutti nell'Oratorio di San Crescentino a Morra - Città di Castello (PG) in dialogo con gli affreschi di uno dei più grandi maestri del Rinascimento.

*Farsi Somigliante* rappresenta per Ilaria un dialogo nel tempo tra spazio architettonico e Natura nel quale far emergere la sua riflessione artistica in un luogo che da circa cinquecento anni custodisce alcuni tra i più pregevoli affreschi del Signorelli. Nella terra del Rinascimento dove la prospettiva frontale pose al centro l'essere umano come modello assoluto di armonia, queste opere intendono ripensare la sua centralità, spostandolo all'interno della rete di connessioni della Natura a cui esso stesso appartiene.

Dietro alla gestualità del ricamo per Ilaria, risiede la possibilità di mettersi in ascolto con l'altro diverso da sé per intraprendere una via di disciplina e meditazione. Le grandi tele diventano così, un intreccio di figure immerse in grandi merletti rossi a forma piante selvatiche, in cui ogni punto è un pensiero che si genera ed un filo che si collega ad un altro punto. Nelle opere presenti in mostra, i profili di giovani ragazzi e ragazze impressi nella memoria dell'artista, sono ritratti attraverso il ricamo. Le piante realizzate impuntate sui loro corpi evanescenti, sono *Malerbe*, erbe infestanti che crescono ovunque, si adattano ad ogni tipo di territorio e a qualsiasi cambiamento. Un tributo a simboleggiare una generazione che si fa flessibile, lavorando sull'imperfezione, sulla resistenza e sul valore del legame che stringe la nostra esistenza a quella degli altri alla Natura stessa. Il filo diviene allora portatore di storie, di dettagli pronti ad essere intercettati dallo sguardo attento dell'osservatore, il cui occhio oscilla tra la bellezza dell'arte antica e la contemporaneità del nostro esistere e, perdendo la centralità del punto di vista, tutta l'opera si frantuma in infinite prospettive.

La personale, a cura di Mario Fondacci e Sabrina Massini, con il supporto organizzativo e operativo della Proloco di Morra, sarà visitabile dal **20 ottobre al 3 dicembre 2023** su prenotazione, telefonando al numero **+39 3315793733**. Il catalogo della mostra è edito da **Nuova Era Edizioni** e comprende una premessa e testi dell'artista, Sabrina Massini, Francesco Fondacci, Luca Fondacci.

**Art – Nature – Landscape:** **Ilaria Margutti's** solo exhibition at the Oratory of San Crescentino in Morra, Città di Castello (PG)

Among the celebrations of the five hundredth anniversary of Luca Signorelli's death, the **XXIII Edition of morrArte** hosts the works of the artist Ilaria Margutti in the Oratory of San Crescentino in Morra - Città di Castello (PG) in dialogue with the frescoes of one of the greatest masters of the Renaissance.

For Ilaria, *Farsi Somigliante* represents a dialogue over time between architectural space and Nature in which to bring out her artistic reflection in a place that for about five hundred years has housed some of Signorelli's most valuable frescoes. In the land of the Renaissance, where frontal perspective placed the human being at the center as an absolute model of harmony, these works intend to rethink its centrality, moving it within the network of connections of Nature to which it itself belongs.

Behind the gestures of embroidery for Ilaria, lies the possibility of listening to the other who is different from oneself in order to embark on a path of discipline and meditation. The large canvases thus become an interweaving of figures immersed in large red lace in the shape of wild plants, in which each point is a thought that is generated and a thread that connects to another point. In the works in the exhibition, the profiles of young boys and girls imprinted in the artist's memory are portrayed through embroidery. The plants made on their evanescent bodies are weeds, weeds that grow everywhere, they adapt to any type of territory and any change. A tribute to symbolize a generation that becomes flexible, working on imperfection, resistance and the value of the bond that binds our existence to that of others to Nature itself. The thread then becomes the bearer of stories, of details ready to be intercepted by the attentive gaze of the observer, whose eye oscillates between the beauty of ancient art and the contemporaneity of our existence and, losing the centrality of the point of view, the whole work shatters into infinite perspectives.

The solo exhibition, curated by Mario Fondacci and Sabrina Massini, with the organizational and operational support of the Proloco of Morra, will be open from **October 20 to December 3 2023**, by reservation, by calling **+39 3315793733**. The exhibition catalogue is published by **Nuova Era Edizioni** and includes a foreword and texts by the artist, Sabrina Massini, Francesco Fondacci, Luca Fondacci.



SCAN FOR WEBSITE

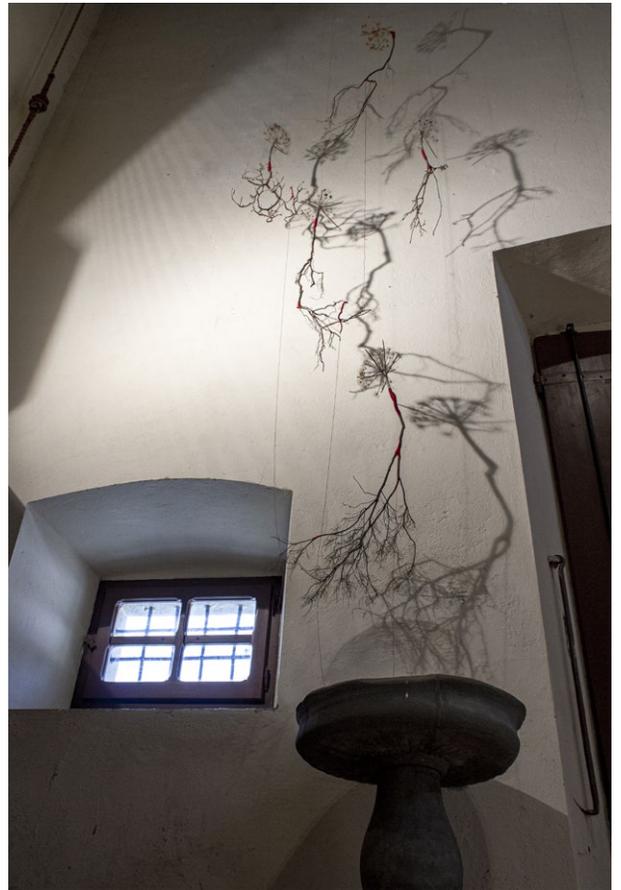
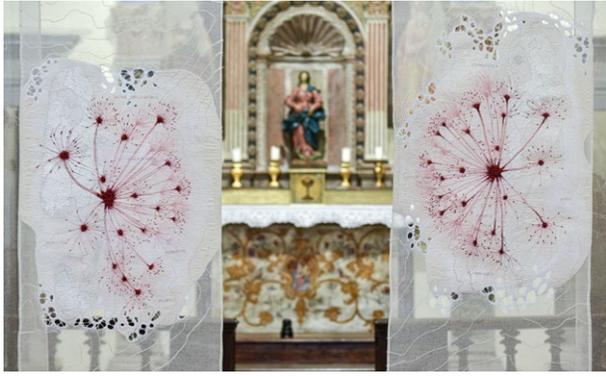
Info:

**Ilaria Margutti**

Info e prenotazioni:

+39 331 5793733

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



L'interno dell'oratorio San Crescentino





# LABORATORI

@malakos

EVENTI SPECIALI!!!

YOGA PER BAMBINI

7/10

MALAKOS FUORI A NATALE!

8 E 17/12

"IL TARTARUGOLOGO"

4/05/24

E MOLTI ALTRI IN ARRIVO

SEGUICI!!!

PER BIMBI DA 6 A 10 ANNI

INFO E PRENOTAZIONI

349.5823613

# 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](http://www.aispa.org.uk) Email us at [info@aispa.org.uk](mailto:info@aispa.org.uk) or fill out the form below and return it to us by post.

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

**[www.aispa.org.uk](http://www.aispa.org.uk) • [info@aispa.org.uk](mailto:info@aispa.org.uk) • UK registered charity no. 208530**

### YES, I WANT TO SUPPORT AISPA

I enclose a donation of £.....

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

Name .....

Address .....

..... Post code .....

Email .....



# IL **RÈ** DEL PANINO



DAL 1973

📍 VIALE PARINI, 49, 06018 TRESTINA PG

☎ 338 805 4056

PANINI SFIZIOSI CREATI CON CURA.

NEL PERIODO NATALIZIO SI CONFEZIONANO CESTI DI BUON GUSTO

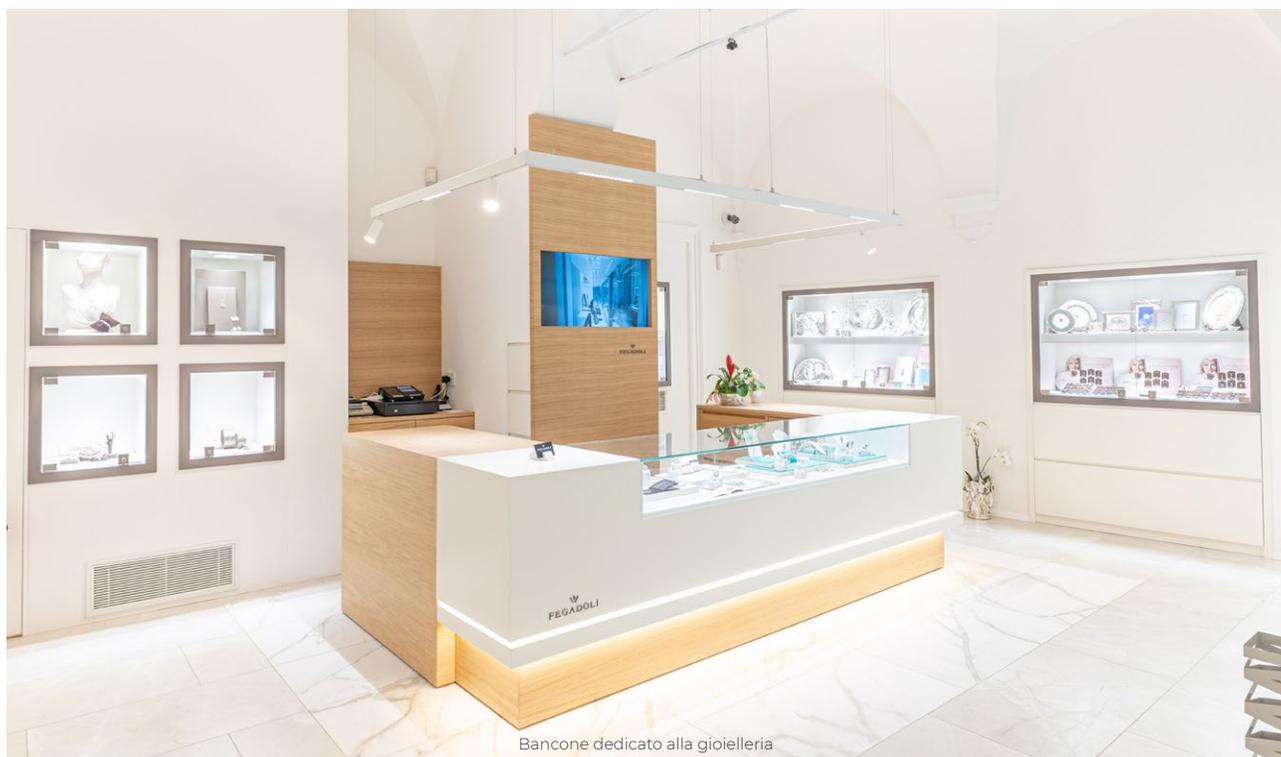
# GIOIELLERIA FEGADOLI: UNA PREZIOSA SCOPERTA

Gioielleria Fegadoli: A Precious Discovery.

DI JACOPO TONELLI



informazioni pubblicitarie



Bancone dedicato alla gioielleria

*Siamo con Marco e Francesca Fegadoli nella storica gioielleria nel centro di Città di Castello: ben tre generazioni che da oltre settant'anni la gestiscono. Da vent'anni, ormai, nell'attuale location, hanno preso le redini dal padre Paolo e dalla mamma Elena.*

*We are with Marco and Francesca Fegadoli in the historic jewelry store in the centre of Città di Castello: three generations who have been running it for over seventy years. For twenty years now, in the current location, they have taken the reins from their father Paolo and mother Elena.*

Vetrine esterne sul corso principale di Città di Castello





Appena si entra negli ambienti della Gioielleria Fegadoli si prova subito una sensazione di benessere e inclusività: una certa calma e tranquillità dalle pareti color panna al legno e alle luci scenografiche; dall'ampio bancone alla musica in filodiffusione, qui, ci si sente subito accolti.

Il locale è stato ristrutturato nel 2021, quando Marco e Francesca hanno deciso di rinnovare anche la loro filosofia di lavoro, con la volontà di mettere al centro la committenza, distinguendosi subito per la qualità e il tipo di servizi ma soprattutto per la scelta e la varietà dei preziosi.

Una continua evoluzione per una gioielleria non convenzionale, con uno sguardo verso il futuro: qui si punta molto sulla consulenza prima dell'acquisto; chi entra da Fegadoli si sente infatti seguito e consigliato per il proprio acquisto o investimento.

"Chi entra da noi, sicuramente uscirà con una consulenza e una valutazione per poter acquistare con serenità e decisione" così ci dice Marco, che è sempre a disposizione degli avventori. Nella Gioielleria ogni aspetto di cura verso le persone è importante; ognuno della famiglia si è specializzato in un settore, dedicandosi soprattutto nel campo del 'luxury', così da fornire un servizio curato, dedicato ed altamente professionale.



*As soon as you enter the rooms of the Fegadoli Jewellery you immediately feel a feeling of well-being and inclusiveness: a certain calm and tranquillity from the cream-colored walls to the wood and scenographic lights; From the large counter to the piped music, here, you immediately feel welcomed.*

*The shop was renovated in 2020, when Marco and Francesca decided to renew their work philosophy, with the desire to put the client at the centre, immediately distinguishing themselves for the quality and type of services but above all for the choice and variety of precious items.*

*A continuous evolution for an unconventional jewellery store, with an eye to the future: here there is a lot of focus on advice before the purchase; in fact, those who enter Fegadoli feel followed and advised for their purchase or investment.*

*"Those who come to us will certainly leave with advice and an evaluation to be able to buy with serenity and decision" says Marco, who is always available to customers.*

*In Jewellery every aspect of care for people is important; Each member of the family has specialized in a sector, dedicating himself above all in the field of 'luxury', so as to provide a well-kept, dedicated and highly professional service.*

Reparto dedicato al secondo polso



Infatti, oltre ad un bancone luminoso ben fornito dedicato alla gioielleria di lusso e ai tipici brand modaioli, si può trovare un reparto per il secondo polso con orologi di lusso e di alto target, dove l'expertise di Marco è un vero e proprio punto di riferimento per il settore nella zona e non solo; lui vi potrà guidare in questo elegante e ricercato mondo sia con orologi antichi che moderni, sia da indossare che per un futuro investimento, con uno spazio dedicato per la consulenza e l'acquisto.

Un altro fiore all'occhiello di Fegadoli è il laboratorio orafa: unico nel suo genere, dove si potrà creare un gioiello personalizzato partendo dalla scelta della pietra, guidati dall'esperta gemmologa Francesca, scegliendo la montatura e seguendo passo per passo la produzione totalmente artigianale e minuziosa del pezzo.

Grazie ad apparecchiature di alta precisione e di nuova generazione è possibile lavorare pietre e materiali; ma la precisione e la maestria non finiscono qui – poiché il dedicato laboratorio orologiaio è estremamente specializzato. Si eseguono revisioni di ogni tipo di orologio, anche di articoli antichi come pendoli e sveglie, pulite e sistemate dalle parti interne ed esterne con estrema cura, dando agli orologi nuova vita e una garanzia di due anni. Una specializzazione che ha permesso alla Gioielleria di poter lavorare in tutta Italia

Per gli sposi invece in procinto di fare il grande passo è possibile realizzare personalmente e con le proprie mani l'incisione all'interno delle fedeli per un'esperienza di coppia emozionante, unica nel suo genere.

*In fact, in addition to a well-stocked luminous counter dedicated to luxury jewellery and typical fashion brands, you can find a department for the second wrist with luxury and high-target watches, where Marco's expertise is a real point of reference for the sector in the area and beyond; He will be able to guide you in this elegant and refined world both with antique and modern watches, both to wear and for a future investment, with a dedicated space for advice and purchase. Another feather in the cap of Fegadoli is the goldsmith's workshop: unique in its kind, where you can create a personalized jewel starting from the choice of stone, guided by the expert gemmologist Francesca, choosing the setting and following step by step the totally artisanal and meticulous production of the piece.*

*Thanks to high-precision and new generation equipment, it is possible to process stones and materials; But the precision and craftsmanship don't end there – as the dedicated watchmaking workshop is extremely specialized. All types of clocks are overhauled, even antique items such as pendulums and alarm clocks, cleaned and arranged from the inside and outside with extreme care, giving the watches new life and a two-year warranty. A specialization that has allowed the Jewellery to be able to work throughout Italy.*

*For the bride and groom, on the other hand, who are about to take the plunge, it is possible to personally and with their own hands make the engraving inside the wedding rings for an exciting couple's experience, unique in its kind.*



Marco al lavoro nel laboratorio



Il servizio di alta gamma si amplia con il laboratorio gemmologico, dove Francesca, gemmologa accreditata, può valutare pietre preziose e semi preziose, grazie ad apparecchiature sofisticate: un tipo di servizio utile soprattutto per notai, avvocati e banchieri che si possono avvalere di Francesca per poter periziare i preziosi in tutti i casi a loro competenti.

Rivolgendosi a Francesca, professionista qualificata nel settore, si riceve un'attenta consulenza, gratuita, sull'oro puro da investimento; infatti, con i tempi che corrono è possibile crearsi un tesoretto con tante formule alla portata di tutti, così da far fruttare il capitale a disposizione.

Servizio unico e nuovo è quello della consulenza e certificazione delle pietre da investimento; per non incorrere in valutazioni sbagliate è infatti necessario rivolgersi a professionisti certificati, come la Gioielleria Fegadoli. Non basta acquistare un gioiello o un orologio! La consulenza e l'assistenza sono un punto cardine della famiglia Fegadoli nella cura pre e post vendita di oggetti di alto valore, a garanzia della lunga vita dei preziosi.

Una vera e propria novità, in vista del Natale, completa il quadro dei servizi della gioielleria: vi diamo un'anteprima dell'uscita della nuova linea di gioielli con il brand Fegadoli, con espositori brandizzati e vetrine dedicate. Si potranno acquistare gioielli interamente fatti a mano di altissima qualità, con pietre certificate, ma a prezzo di laboratorio.

Attività unica nel suo genere, la Gioielleria Fegadoli ha consolidato il suo brand negli anni: dalla consulenza, alla vendita, dalla creazione di gioielli unici nel suo genere all'assistenza post vendita di gioielli e orologi di lusso e di alta gamma, fino al laboratorio gemmologico e allo studio di varie soluzioni di investimento.

*The top-of-the-range service expands with the gemmological laboratory, where Francesca, an accredited expert, can evaluate precious and semi-precious stones, thanks to sophisticated equipment: a type of service useful especially for notaries, lawyers and bankers who can ask advice to her, in order to be able to appraise the precious stones in all cases within her competence.*

*By contacting Francesca, a qualified professional in the sector, you will receive careful advice, free of charge, on pure investment gold; In fact, with the times we are living in, it is possible to create a treasure trove with many formulas within everyone's reach, so as to make the available capital profitable. A unique and new service is that of consulting and certification of investment stones; in order not to incur wrong evaluations, it is in fact necessary to contact certified professionals, such as Fegadoli Jewellery. It's not enough to buy a piece of jewelry or a watch! Advice and assistance are a cornerstone of the Fegadoli family in the pre- and post-sale care of high-value objects, to guarantee the long life of the jewels.*

*A real novelty, in view of Christmas, completes the picture of jewellery possibilities: we give you a preview of the release of the new line of jewellery with Fegadoli, with branded displays and dedicated windows. You will be able to buy entirely handmade jewelry of the highest quality, with certified stones but at a laboratory price.*

*A one-of-a-kind activity, Gioielleria Fegadoli has consolidated its brand over the years: from consultancy, to sales, from the creation of unique jewels to the after-sales assistance of luxury and high-end jewels and watches, up to the gemmological laboratory and the study of various investment solutions.*

L'esperta gemmologa Francesca al lavoro.



  
**FEGADOLI**  
GIOIELLERIA • 1948



SCAN FOR WEBSITE

Info:

**Gioielleria Fegadoli**

Corso Vittorio Emanuele 4, Città di Castello (Pg)

Tel. 075 8557442

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



# LA CORNICE

di Serena Falaschi

CORNICI • GRAFICHE D'AUTORE • SPECCHI • STAMPE

LABORATORIO ARTIGIANO

Tel. (+39) 339 4211258

Email. [serenafalaschi@alice.it](mailto:serenafalaschi@alice.it)

via Piero della Francesca, 40 - Sansepolcro -AR





# BELLICAPELLI: LA MODA SI SEGUE, LO STILE SI CREA

Bellicapelli: Fashion is Followed, Style is Created

DI JACOPO TONELLI

# Bellicapelli

p a r r u c c h i e r i

*Silvia e Simone sono i titolari del salone Bellicapelli, nel centro storico di Città di Castello: due parrucchieri di grande esperienza che si mettono in gioco per creare uno look 'made-to-measure' assolutamente unico e originale.*

*Silvia and Simone are the owners of the Bellicapelli salon, in the historic centre of Città di Castello: two highly experienced hairdressers who get involved to create an absolutely unique and original 'made-to-measure' look.*

Interno del salone "Bellicapelli"



La ricerca della qualità e delle tendenze hanno sempre accompagnato il salone che, con un'esperienza di trent'anni – ma con uno sguardo sempre rivolto al futuro e aggiornato al presente – lo rendono uno dei laboratori di bellezza della Valtiberina. 'Bellicapelli' si affaccia su una delle piazze storiche della città ed è completo di ampie postazioni; qui ci si sente accolti e curati! Il nome, già di per sé, mira all'eccellenza del servizio e deriva da un simpatico intercalare romano.

*The search for quality and trends has always accompanied the salon which, with thirty years of experience – but always looking to the future and updated to the present – make it one of the beauty laboratories of the Upper Tiber Valley. 'Bellicapelli' overlooks one of the city's historic squares and is complete with large positions; Here you feel welcomed and cared for! The name, in itself, aims at the excellence of the service and derives from a nice Roman intercalary.*

Il team è composto da Simone, specializzato nei tagli uomo e donna – che ha iniziato la sua carriera professionale con la madre di Silvia e ad oggi è anche tutor per I-Skill, la più grande accademia inglese per parrucchieri – e Silvia, specializzata in taglio e styling. Quest'ultima, fin da ragazza ha assistito nel lavoro la madre e lo stesso Simone – trasformando dunque la sua passione in professione. Nel gruppo di lavoro anche Laura, esperta nel colore e nel tecnico.

“La moda si segue, lo stile si crea” è il cavallo di battaglia del salone. La moda si può sempre seguire anche con il passare del tempo, ma lo stile del parrucchiere è unico; questo è ciò che ci si può aspettare da 'Bellicapelli': un vestito perfettamente cucito sull'individuo e la sua personalità.

Per Silvia e Simone, l'obiettivo è quello di far sentire belli i loro clienti e farli uscire con il sorriso e un look nuovo – e di vederli così pienamente soddisfatti.

Il salone offre servizi di taglio per uomo, styling, taglio e colore per donna, acconciature da sposa e lavora esclusivamente su appuntamento, questo per dare spazio ad una giusta consulenza prima di un lavoro.

Si seguono le tendenze per rimanere aggiornati ma lo stile e la professionalità rendono unico il servizio; infatti, il loro punto di forza è la consulenza. Chi entra in salone dopo aver preso un appuntamento sarà accolto con una consulenza attenta: dalla valutazione del tipo di capelli fino al tipo di taglio, styling o colore che si desiderano.

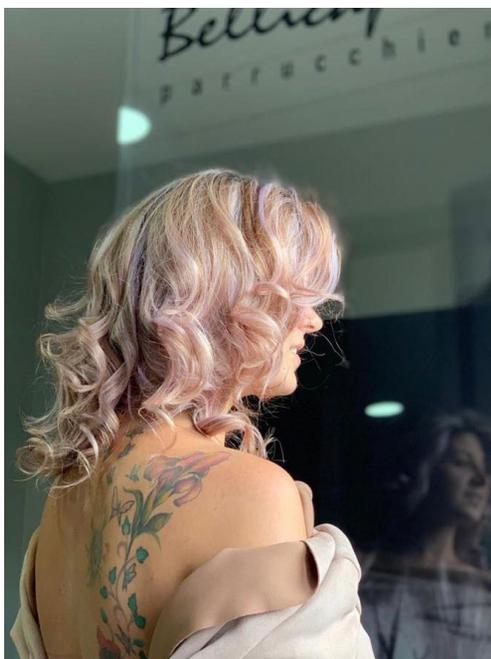
*The team is made up of Simone, specialized in men's and women's haircuts – who began his professional career with Silvia's mother and is now also a tutor for I-Skill, the largest English academy for hairdressers – and Silvia, specialized in cutting and styling. The latter, since she was a girl, has assisted her mother and Simone himself in their work – thus transforming her passion into a profession. Also in the working group is Laura, an expert in colour and technical issues.*

*“Fashion is followed, style is created” is the show's strong suit. Fashion can always be followed even with the passage of time, but the hairdresser's style is unique; this is what you can expect from 'Bellicapelli': a dress perfectly tailored to the individual and his personality.*

*For Silvia and Simone, the goal is to make their customers feel beautiful and make them leave with a smile and a new look – and thus to make them fully satisfied.*

*The salon offers cutting services for men, styling, cutting and color services for women and wedding hairstyles and works exclusively by appointment, to give space for the right advice before a job.*

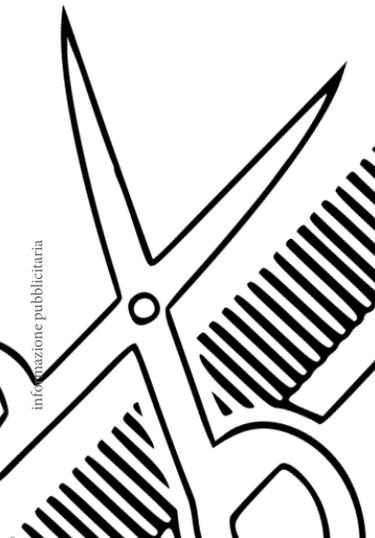
*They follow trends to stay up to date but the style and professionalism make the service unique; In fact, their strength is consulting. Those who enter the salon after making an appointment will be greeted with careful advice: from the assessment of the type of hair to the type of cut, style or colour they want.*

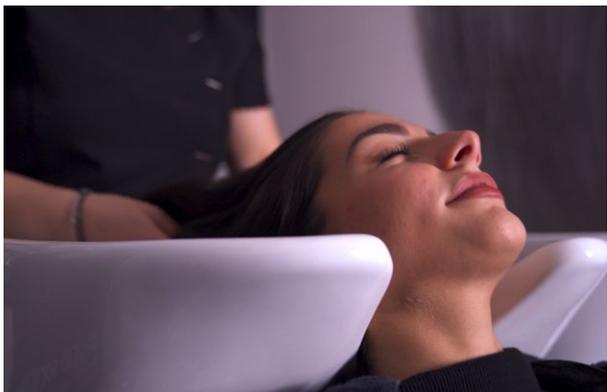


Colore e styling donna



Taglio uomo





L'obiettivo è quello di cucire un abito personalizzato: ognuno si deve sentire curato e non trascurato, lavorando con la massima professionalità e tenendo conto di ogni aspetto; come, ad esempio, la massima attenzione dedicata al capello e alla personalità singola, il tempo dedicato a scegliere insieme lo styling o il taglio perfetto...

Una cura particolare è dedicata al colore; apprendiamo come 'Bellicapelli' sia stato uno dei primi saloni ad aver utilizzato prodotti naturali, vegani e a basso impatto ambientale, di alta qualità, forniti da aziende leader per saloni professionali.

La consulenza serve anche a sfatare qualsiasi dubbio o perplessità sulla colorazione prima di andare a fare qualsiasi tipo di tecnico. Tra i servizi specializzati c'è anche quello dell'integrazione con capelli veri: non una 'extension' ma un'integrazione vera e propria, dove i capelli sono trattati senza l'uso di colle o cheratina, ma con un sofisticato sistema a calamita.

Per le spose una consulenza dedicata per il giorno della vita: infatti, ci racconta Silvia: "Ci sono dei pacchetti specifici per creare un total look e un percorso studiato fino al giorno del sì - dal sopralluogo nella casa della sposa alla visione del vestito in atelier, fino alle proposte per l'abbinamento al colore e all'acconciatura dei capelli insieme ai gioielli, all'abito e alle scarpe per raggiungere una completa armonia".

Colore e styling donna



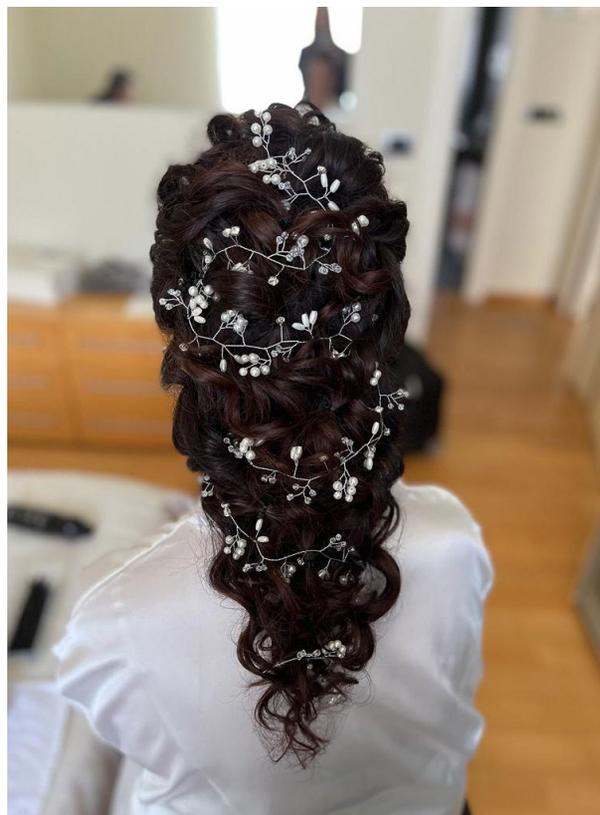
*The goal is to sew a personalized dress: everyone must feel cared for and not neglected, working with the utmost professionalism and taking into account every aspect: such as, for example, the utmost attention dedicated to the hair and the individual personality, the time dedicated to choosing together the perfect style or cut...Particular attention is paid to colour; we learn how 'Bellicapelli' was one of the first salons to have used natural, vegan and low environmental impact products, of high quality, supplied by leading companies for professional salons.*

*The consultation also serves to dispel any doubts or perplexities about colouring before going to do any type of technical treatment. Among the specialized services there is also that of integration with real hair: not an 'extension' but a real integration, where the hair is treated without the use of glues or keratin but with a sophisticated magnet system.*

*For brides, a dedicated consultation for the day of their lives: in fact, Silvia tells us: "There are specific packages to create a total look and a path studied up to the 'beautiful' day - from the inspection of the bride's home to the vision of the dress in the atelier, up to the proposals for matching colour and hairstyle together with jewels, to the dress and shoes - in order to achieve complete harmony.*

Taglio, colore e styling donna





Acconciature da sposa

Insieme alla sposa si fa un vero e proprio percorso: dal colore una settimana prima fino allo styling, prima con gloss lucidante, fino all'acconciatura in casa seguendola fino all'uscita.

'Bellicapelli', in sintesi finale, è un salone per chi vuole prendersi cura di sé stesso e dei propri capelli, con prodotti di alta qualità, a impatto zero, sentendosi accolto e lasciandosi alle spalle la frenesia della quotidianità.

Potete trovare informazioni, listino e contatti di 'Bellicapelli' sul sito web o nei canali sociali Facebook ed Instagram. Oppure potete passare in negozio per prenotare la vostra consulenza.

*"Together with the bride we make a real journey: from the colour, done a week before, to style, first with gloss polish, up to the hairstyle at home following it until the end.*

*'Bellicapelli', in a final synthesis, is a salon for those who want to take care of themselves and their hair, with high quality, zero-impact products, feeling welcomed and leaving behind the frenzy of everyday life.*

*You can find information, price list and contacts of 'Bellicapelli' on the website or on the social channels Facebook and Instagram. Or you can stop by the store to book your appointment.*



SCAN TO SEE THE VIDEO



Info:

**Bellicapelli**

Via Borgo Farinario 32, Città di Castello (Pg)

Per appuntamento:

Tel. 075 8553373

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



**TOPGYM**  
Personal Studio

Via Luca della Robbia, 63  
**CENTRO COMMERCIALE LE FONTI**

# RULLI INTERATTIVI

[www.topupgym.pro](http://www.topupgym.pro)

TELEFONO:

366 2680364 - 075 5455291



IN COLABORAZIONE CON



APP USATE





# CALORENATURALE: RISCALDAMENTO A LEGNA AD ALTO RISPARMIO ENERGETICO

Natural Heat: Energy-saving Wood Heating

A CURA DI PATRIZIA CHERICI

*“Calorenaturale” di Martin Stoppel vanta un’esperienza ultraventennale nella costruzione di sistemi ad accumulo che – unita alle specifiche esperienze professionali in materia di costruzioni ad alto risparmio energetico ed ecosostenibili – ha portato ad attuare una progettazione con una visione ancora più consapevole dell’insieme. Il calore che emana dalle loro stufe è “sano e piacevole” in quanto i loro sistemi di riscaldamento, basandosi sul principio dell’irraggiamento (unica fonte capace di produrre calore aumentando il benessere del corpo) emanano il calore accumulato sotto forma di raggi infrarossi simili ai raggi solari.*

*Martin Stoppel’s “Calorenaturale” boasts over twenty years of experience in the construction of storage systems which – combined with specific professional experience in the field of energy-saving and eco-sustainable constructions – has led to the implementation of a design with an even more conscious vision of the whole. The heat that emanates from their stoves is “healthy and pleasant” as their heating systems, based on the principle of radiation (the only source capable of producing heat increasing the well-being of the body) emanate the accumulated heat in the form of infrared rays similar to the sun’s rays.*



*“La mia passione per le stufe a legna, stufe ad accumulo per l'esattezza - racconta Martin - risale alla mia gioventù: si tratta di un concetto antico nato più o meno 500 anni fa, come evoluzione del classico forno a legna: c'è una camera dove avviene la combustione ed invece di mandare i fumi direttamente nella canna fumaria, essi percorrono un condotto in muratura refrattaria che assorbe ed immagazzina il caldo; così, solo quando il fumo è quasi freddo entra nella canna fumaria e fuoriesce. In questo modo il calore prodotto resta accumulato in casa. Per ottenere questo è necessario generare una combustione a temperatura molto alta (800/900°); la presa d'aria deve essere totalmente aperta affinché la legna arda molto bene e una volta che la combustione è terminata dopo circa un'ora e mezza, lasso di tempo che permette di riscaldare tutta la massa refrattaria, si interrompe il flusso dell'aria chiudendo lo sportello della stufa ed il caldo che rimane all'interno assicura una temperatura ottimale per 24 ore. Normalmente basta una sola accensione al giorno, caricando la stufa con 10/15 kg di legna, per garantire un'ottima qualità e giusta quantità di calore. Nel caso di abitazioni ad alta dispersione o con infissi poco isolanti, i carichi devono essere effettuati due volte al giorno (mattina e metà pomeriggio) per ottenere gli stessi risultati. Se un appartamento è costruito su due piani, senza scala interna o privo comunque di collegamento diretto, si può 'dividere' la stufa e mettere il corpo centrale (quello dove si accende il fuoco) a piano terra, in un ambiente normalmente centrale rispetto alla pianta della casa, ed un secondo corpo detto 'satellite' al piano superiore, uniti tra loro da un tubo ben coibentato”, ci spiega.*

*“My passion for wood-burning stoves, storage stoves to be exact,” says Martin, “dates back to my youth: it is an ancient concept born more or less 500 years ago, as an evolution of the classic wood-burning oven: there is a chamber where combustion takes place and instead of sending the fumes directly into the chimney, they run through a refractory masonry duct that absorbs and stores heat; Thus, only when the smoke is almost cold does it enter the chimney and escape. In this way, the heat produced remains stored in the house. To achieve this, it is necessary to generate combustion at a very high temperature (800/900°); The air intake must be totally open so that the wood burns very well and once the combustion is finished after about an hour and a half, a period of time that allows the entire refractory mass to be heated, the flow of air is interrupted by closing the stove door and the heat that remains inside ensures an optimal temperature for 24 hours. Normally, only one light per day is enough, loading the stove with 10/15 kg of wood, to ensure excellent quality and the right amount of heat. In the case of homes with high dispersion or with poorly insulating fixtures, the loads must be carried out twice a day (morning and mid-afternoon) to obtain the same results. If an apartment is built on two floors, without an internal staircase or in any case without a direct connection, the stove can be 'divided' and the central body (the one where the fire is lit) can be placed on the ground floor, in a room normally central to the plan of the house, and a second body called 'satellite' on the upper floor, joined together by a well-insulated pipe”. He explains.*



Installazione di una stufa su soggiorno



Lavori di costruzione e coibentazione della stufa

*"Mi sono affezionato a 'questo tipo di calore' - continua Martin - provandolo personalmente in Germania dove abitavo; ho conosciuto poi un grande maestro fumista di vecchia tradizione che produceva questa tipologia di stufe ed ho cominciato a fare apprendistato da lui: sono così entrato nella tecnica, ho imparato ad effettuare il calcolo del fabbisogno termico della casa, ad individuare la giusta dimensione della stufa in base all'ambiente dove doveva essere posta. Ho poi frequentato corsi IBN in Germania, diventando tecnico Bioedile: tutti questi approfondimenti sui temi dell'edilizia Bioecologica, mi hanno permesso di ottimizzare le mie costruzioni riscaldanti in funzione di tutta una serie di ulteriori fattori così da rendere salubri ed accoglienti le abitazioni, installando stufe qualificate ed ad alta resa che possano garantire un vero e proprio comfort termico", aggiunge.*

*"I became fond of 'this kind of warmth' - continues Martin - experiencing it personally in Germany where I lived; I then met a great master 'smoker' of old tradition who produced this type of stove and I began to do an apprenticeship with him: so I entered the technique, I learned to calculate the heat needs of the house, to identify the right size of the stove based on the environment where it was to be placed. I then attended IBN courses in Germany, becoming a Bio-building technician: all these in-depth studies on the issues of Bioecological Building, have allowed me to optimize my heating constructions according to a whole series of additional factors so as to make homes healthy and welcoming, installing qualified and high-performance stoves that can guarantee real thermal comfort", He adds.*





Poi prosegue: "Giunto in Italia, pensavo di dover accantonare questa mia passione, dato che immaginavo il paese molto più caldo: invece mi sono accorto che anche qui c'era bisogno di riscaldare la casa e di eliminare l'umidità rendendo l'ambiente piacevole nei mesi più freddi. La prima stufa l'ho creata per casa mia, poi ne ho fatte alcune per i vicini di casa, decidendo alla fine di trasformare questa mia passione in una vera e propria professione e aprendo così la ditta nel 1998. I primi lavori sono stati ottenuti con il passaparola; poi ho tenuto delle conferenze in alcuni convegni con architetti che trattavano l'argomento del riscaldamento della casa, ricevendo delle commissioni per la creazione di alcuni miei progetti in qualche cantiere; con l'avvento di internet e con la creazione del sito, ci siamo fatti conoscere e la richiesta dei nostri prodotti è aumentata. Attualmente siamo io e mio figlio Lucas che ci occupiamo in toto del lavoro: dal primo contatto al sopralluogo, allo schizzo a mano della stufa che si desidera, al preventivo, al progetto tecnico interno fino alla realizzazione vera e propria: per tutto questo iter ci possono volere dai quattro mesi ad un anno! In primis è fondamentale capire le necessità reali di chi si rivolge a noi: ad esempio come uno vive la casa, quanto tempo trascorre in casa o se si tratta di un'abitazione per le vacanze.

Then he continues: "When I arrived in Italy, I thought I would have to put aside this passion of mine, since I imagined the country much warmer: instead I realized that here too there was a need to heat the house and eliminate humidity, making the environment pleasant in the colder months. I created the first stove for my home, then I made some for the neighbours, finally deciding to turn my passion into a real profession and thus opening the company in 1998. The first works were obtained by word of mouth; then I gave lectures at some conferences with architects who dealt with the topic of heating the house, receiving commissions for the creation of some of my projects on some construction site; With the advent of the internet and the creation of the website, we made ourselves known and the demand for our products increased. Currently, my son Lucas and I take care of the entire work: from the first contact to the inspection, to the hand sketch of the stove you want, to the estimate, to the internal technical project up to the actual realization: for all this process it can take from four months to a year! First of all, it is essential to understand the real needs of those who turn to us: for example, how one lives in the house, how much time they spend at home or if it is a holiday home.



*Ad ogni ambiente, ad ogni singolo bisogno corrisponde un progetto di stufa diverso, personalizzato e perfetto a soddisfare le particolari esigenze di ciascuno. Una stufa artigianale come creiamo noi, è una stufa che tu fai oggi, ma che 'sarà per sempre': innanzi tutto fa arredamento e dunque deve essere piacevole e accostarsi bene all'ambiente in cui viene posta e poi deve 'riscaldare in modo giusto', cioè come uno desidera!"*

*"Tengo a sottolineare che il riscaldamento prodotto con questa tipologia di stufe 'è lento': non ci si può aspettare che si entri in una casa dov'è freddo, si carichi la stufa e sia subito caldo! La stufa va accesa con i primi freddi in ottobre, quando le giornate iniziano ad essere umide, fino ad Aprile: dopo due o tre giorni di accensione continua si viene a creare quel calore che genera il cosiddetto comfort termico e la casa viene mantenuta sempre calda! Questo tipo di riscaldamento, oltre ad essere naturale, porta ad un notevole risparmio sulle bollette: la legna, infatti, si trova a prezzi contenuti e con la stufa, non c'è più bisogno di accendere i riscaldamenti tradizionali!"*

*La nostra filosofia è che riteniamo la nostra professione come una sorta di missione per cercare di migliorare la qualità di vita dei nostri clienti e allo stesso tempo, 'entrando vivamente' in ciò che creiamo, riusciamo a ricavare energia e nutrimento per noi stessi: il buon gusto, la qualità dei prodotti che offriamo, l'etica professionale, l'amore e la passione che mettiamo in ciò che facciamo, sono valori che animano il nostro lavoro che per noi non è solo una professione, ma rappresenta la nostra stessa esistenza."*

*Each room, each individual need, corresponds to a different stove project, personalized and perfect to meet the particular needs of each one. A handcrafted stove as we create, is a stove that you make today, but that 'will be forever': first of all it has to fit well with the environment in which it is placed and then it must 'heat in the right way', that is, as one wishes!"*

*"I would like to emphasize that the heating produced with this type of stove 'is slow': you cannot expect you to enter a house where it is cold, load the stove and it is immediately hot! The stove should be lit with the first cold weather in October, when the days begin to be humid, until April: after two or three days of continuous lighting, that heat is created that generates the so-called thermal comfort and the house is always kept warm! This type of heating, in addition to being natural, leads to considerable savings on bills: wood, in fact, is available at low prices and with a stove, there is no longer any need to turn on traditional heating!"*

*Our philosophy is that we consider our profession as a sort of mission to try to improve the quality of life of our customers and at the same time, by 'entering lively' into what we create, we manage to derive energy and nourishment for ourselves: good taste, the quality of the products we offer, the professional ethics, the love and passion we put into what we do, These are values that animate our work, which for us is not just a profession, but represents our very existence".*

Esempio di installazione su stile moderno



SCAN FOR WEBSITE

Info:

**Calorenaturale Martin Stoppel**  
Via G. Marconi 29 - Anghiari (Ar)  
Tel. +39 348 7332887  
terra@calorenaturale.it  
www.calorenaturale.it



**MONDO CARBURANTI**

stazione di servizio

**Massetti Liliana**



**QUALITÀ &  
RISPARMIO**

San secondo

Tel 0758578384 - [stazionemassetti@live.it](mailto:stazionemassetti@live.it)



Materassi - Reti - Letti - Biancheria per la casa -  
Biancheria per neonati

Via Tiberina Sud, 900  
Loc. Dogana - 52037 Sansepolcro (AR)  
Tel. 0575 740244

A vibrant, stylized illustration of an Italian landscape. The scene features rolling hills with fields of red and yellow stripes, interspersed with green and purple foliage. In the foreground, there are dense green and yellow bushes. To the right, a cluster of buildings with red roofs and orange walls is visible. Tall, slender cypress trees stand prominently in the middle ground. The background shows blue mountains under a light blue sky with white clouds. The overall style is flat and colorful, reminiscent of mid-century modern graphic design.

# Italian Real Estate

**Making dreams  
come true.**



abode<sup>®</sup>

savills

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

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



# ARMOZEIN

Associazione di Promozione Sociale

- BIODANZA
- FESTE DI COMPLEANNO
- LABORATORI IN FATTORIA
- ATTIVITA' CON LE SCUOLE
- EVENTI, SEMINARI E CONFERENZE
- ATTIVITA' ASSISTITA EDUCATIVA CON ANIMALI

**ATTIVITA' PER IL BENESSERE DI OGNI ETA'**



Loc. Podere La Beriola  
Via delle Fontanelle 208  
Sansepolcro (AR)  
+39 338 8060920  
mg.donnini@gmail.com





# PERDERSI TRA GLI SCAFFALI DELLA LIBRERIA DEL FRATTEMPO

Getting lost among the shelves of the 'Libreria Del Frattempo'

DI PATRIZIA CHERICI

MANTENE LA DISTANZA

informazione pubblicitaria

*"Leggere è stata una passione che sin da piccola mi ha entusiasmata e anche aiutata ad evadere dalle giornate tristi che a volte sopraggiungevano nel periodo dell'adolescenza: mi chiudevo in soffitta, circondata dai libri e leggevo in tranquillità e solitudine, trovando un'ottima cura ai miei problemi". Inizia così il racconto di Laura Senesi, proprietaria della "Libreria Del Frattempo" che descrive come l'idea di aprire una libreria sia nata dall'amore per la lettura e dalla voglia di trasmettere la bellezza che c'è in questo mondo: nel perdersi, fuggendo dal quotidiano per trovare una nuova dimensione – e un porto sicuro dove ammainare le vele.*

*"Reading has been a passion that has excited me since I was a child and also helped me to escape from the sad days that sometimes came in adolescence: I locked myself in the attic, surrounded by books and read in tranquillity and solitude, finding an excellent cure for my problems." This is how the story of Laura Senesi, owner of the "Libreria Del Frattempo (In the Meantime bookshop)" begins, describing how the idea of opening a bookstore was born from the love for reading and the desire to convey the beauty that is in this world: in getting lost, escaping from everyday life to find a new dimension – and a safe harbour where to lower the sails.*

"La Libreria Del Frattempo – racconta Laura – nasce il 10 Luglio 2009; il suo nome prende ispirazione da un'opera di Bergonzoni, 'La cucina del frattempo' appunto: il 'frattempo' è una dimensione temporale dove una persona non ha fretta. Ed è proprio questo il concetto che per me una libreria deve esprimere! Un luogo dove potersi recare per trovare una pausa dalla frenesia che accompagna il nostro vivere quotidiano: perdersi tra gli scaffali, prendersi con calma dei libri, sfogliare qualche pagina, capire se quel testo sia adatto per noi, poter chiedere un consiglio o un parere! Nasce un vero e proprio rapporto di complicità tra me e chi è interessato all'acquisto, tant'è che dopo quattordici anni di attività, a volte mi capita di fare ordini pensando a chi possa essere adatto un libro piuttosto che un altro! E mi fa veramente piacere quando qualcuno torna e mi ringrazia per il testo che gli ho consigliato e desidera un nuovo suggerimento!"

Il trucco per proporre 'il libro giusto': "Sta nell'ascoltare chi hai di fronte, immedesimarsi nei suoi panni e capire di che cosa abbia bisogno in quel determinato momento. Ciò porta a conoscere a fondo i soggetti tanto che una vasta cerchia di persone che vengono in libreria non sono per me clienti, ma amici: questo è qualcosa di impagabile sia per me stessa che per loro! Un errore da non commettere è quello di esprimere un proprio giudizio su un testo: in realtà, considero la lettura alla stregua della cucina; ci sono tanti tipi di piatti ed ognuno di noi ha i propri gusti; così è nei libri: ci sono tanti generi di lettura, quella più profonda, quella più leggera, quella classica; è importante capire cosa in quel preciso istante sia più indicato per chi hai di fronte!"

"La Libreria Del Frattempo – says Laura – was born on July 10, 2009; its name is inspired by a work by Bergonzoni, 'La cucina del frattempo' precisely: the 'meantime' is a temporal dimension where a person is not in a hurry. And this is precisely the concept that for me a bookshop must express! A place where you can go to find a break from the frenzy that accompanies our daily life: get lost among the shelves, calmly take some books, flip through a few pages, understand if that text is suitable for us, be able to ask for advice or an opinion! A real relationship of complicity is born between me and those interested in buying, so much so that after fourteen years of activity, sometimes I happen to place orders thinking about who might be suitable for one book rather than another! And I'm really pleased when someone comes back and thanks me for the text I recommended to them and wants a new suggestion! "The trick to proposing 'the right book': "It's about listening to the person in front of you, putting yourself in their shoes and understanding what they need at that particular moment. This leads to a deep knowledge of the subjects so much that a wide circle of people who come to the bookstore are not customers for me, but friends: this is something priceless both for myself and for them! A mistake not to make is to express one's own judgment on a text: in reality, I consider reading in the same way as cooking; There are many types of dishes and each of us has our own tastes; So it is in books: there are many kinds of reading, the deepest, the lightest, the classic; It's important to understand what is best for the person in front of you at that precise moment!"





Reparto giochi educativi



Lecture per giovani...e non solo

Alla domanda se i giovani siano attratti dalla lettura, Laura risponde: "Riguardo ai giovani, voglio spezzare una lancia a loro favore; preciso che io adoro i ragazzi e ritengo che l'età che va dalla pre-adolescenza fino ai 24/25 anni sia la più bella in assoluto: sono anni in cui i ragazzi sono molto 'permeabili', quindi tutto ciò che di positivo riesci a trasmettere loro, viene fatto proprio! I generi adatti a questa fascia di età sono molteplici: si va dalla letteratura per ragazzi (molto curata ultimamente dalle stesse case editrici, trattando temi di estrema attualità che destano particolare interesse nei giovani), ai manga (ai quali ho dedicato un piccolo angolo della libreria con i principali titoli), ai "BookTok" (consigli di testi che si fanno ai ragazzi tramite i social, in particolare TikTok) o i "Libri game" (è lo stesso ragazzo che crea la storia leggendo il libro, divenendone così il protagonista). Occorre far capire ai giovani che c'è una lettura 'obbligata' che è quella che si fa per la scuola, ma accanto c'è una lettura che si fa per sé stessi, per una propria crescita personale e per ampliare le proprie vedute".

"All'interno della libreria si possono trovare anche tante idee regalo: i giochi educativi della 'Headu' di ispirazione montessoriana, completamente fatti in Italia con inchiostri ecologici e materiali atossici e che coprono una fascia di età che va da 0 a 12 anni; la linea dei 'Party games', giochi da tavola adatti a tutta la famiglia; i 'Carillon Wooderfull Life', fatti interamente a mano con materiali non provenienti dalla deforestazione e dotati di un meccanismo sonoro e di movimento giapponese accordato a mano; i 'Sabbiairelli', disegni fatti con delle pellicole adesive che una volta staccate, vengono ricoperti con sabbia del colore indicato (polvere di marmo trattata con pigmenti naturali) ottenendo alla fine un vero e proprio capolavoro che appaga le aspettative del bambino", aggiunge.

Molto vasto anche il reparto di cancelleria con marche particolari e meno commerciali che non si trovano nella grande distribuzione: "In questo senso mi sto muovendo verso aziende che nutrono un'attenzione particolare per quello che riguarda

When asked if young people are attracted to reading, Laura replies: "As for young people, I want to spend nice words for them; I would like to point out that I adore young people and I believe that the age that goes from pre-adolescence to 24/25 years is the most beautiful ever: these are years in which boys are very 'permeable', so everything positive that you can transmit to them, they make it their own! There are many genres suitable for this age group: they range from children's literature (much edited lately by the same publishing houses, dealing with extremely topical issues that arouse particular interest in young people), to manga (to which I have dedicated a small corner of the library with the main titles), to "BookTok" (suggestions of texts that are made to children through social media, in particular TikTok) or "Game Books" (it is the same guy who creates the story by reading the book, thus becoming its protagonist). It is necessary to make young people understand that there is an 'obligatory' reading that is the one that is done for school, but next to it there is a reading that is done for oneself, for one's own personal growth and to broaden one's views".

"Inside the bookstore you can also find many gift ideas: the Montessori-inspired educational games of 'Headu', completely made in Italy with ecological inks and non-toxic materials and covering an age range ranging from 0 to 12 years; the 'Party games' line, board games suitable for the whole family; the 'Wooderfull Life Music Boxes', made entirely by hand with materials not coming from deforestation and equipped with a hand-tuned Japanese sound and movement mechanism; the 'Sabbiairelli', drawings made with adhesive films that, once detached, are covered with sand of the indicated colour (marble powder treated with natural pigments) obtaining in the end a real masterpiece that satisfies the child's expectations," she adds.

The stationery department is also very large with particular and less commercial brands that are not found in large-scale distribution: "In this sense, I am moving towards companies

l'impatto ambientale. Un'altra idea regalo che proponiamo è il famoso 'Calendario Filosofico', articolo che fa parte della nostra storia dato che è presente in libreria da quando è entrato in commercio. Un piccolo angolo è poi dedicato alle caramelle e dolci che vengono confezionati in particolari barattolini che possono essere personalizzati con degli stickers riportanti frasi simpatiche o citazioni tratte dai libri. Infine proponiamo biglietti di auguri semplici o pop-up per tutte le occasioni; tra questi ultimi abbiamo quelli dedicati a Banksy, biglietti che, una volta aperti, riproducono una delle famose opere dell'autore con tanto di spiegazione e, lateralmente, un cartoncino dove scrivere gli auguri".

Dato che si sta avvicinando il periodo natalizio: "Sto pensando di fare delle confezioni regalo particolari con delle 'letture a sorpresa', cioè libri già incartati, con un cartellino all'esterno, riportante tre aggettivi dai quali poter capire il genere e scegliere così quello che riteniamo essere più adatto alla persona che lo deve ricevere.

Inoltre, sono molti gli eventi che organizzo con la libreria, in collaborazione con le varie associazioni e realtà della zona; dai book shop (curati direttamente nelle location dove si svolge l'evento), alle presentazioni con gli autori che si tengono in giorni prestabiliti direttamente in libreria, a dei veri e propri laboratori dedicati ai bambini. Allo scopo di diffondere e promuovere tra i ragazzi la lettura come importante momento di crescita culturale, ho pensato di proporre alle scuole delle 'visite guidate in libreria': la ritengo un'esperienza di grande valore didattico ed educativo, al fine di fornire ai ragazzi i giusti strumenti per avvicinarsi ad un libro e per imparare ad orientarsi in maniera autonoma tra scaffali, generi, tematiche e autori, spinti dal piacere della scoperta e della scelta personale di nuove storie da leggere.

that pay particular attention to environmental impact. Another gift idea we propose is the famous 'Philosophical Calendar', an item that is part of our history since it has been present in bookstores since it entered the market. A small corner is then dedicated to candies and confectionery that are packaged in special jars that can be personalized with stickers bearing funny phrases or quotes from books. Finally, we offer simple or pop-up greeting cards for all occasions; among the latter we have those dedicated to Banksy, cards that, once opened, reproduce one of the author's famous works complete with an explanation and, on the side, a card where to write greetings".

Since the Christmas period is approaching: "I'm thinking of making special gift boxes with 'surprise readings', that is, books already wrapped, with a tag on the outside, showing three adjectives from which you can understand the genre and thus choose the one that we think is most suitable for the person who is to receive it.

In addition, there are many events that I organize with the bookstore, in collaboration with the various associations and realities in the area; from book shops (curated directly in the locations where the event takes place) to presentations with authors held on set days directly in site, to real workshops dedicated to children. In order to spread and promote reading among children as an important moment of cultural growth, I decided to offer schools 'guided tours in the library': I consider it an experience of great didactic and educational value, in order to provide children with the right tools to approach a book and to learn to orient themselves independently among shelves, genres, themes and authors, driven by the pleasure of discovery and personal choice of new stories to read.

Reparto fumetti e manga



Biglietti a tema Banksy



Calendario Filosofico e Carillon Wooderfull Life



Nel mese di Novembre, dal 4 al 12, ritornerà l'appuntamento con 'Ioleggoperché': "E' un'iniziativa coordinata e promossa a livello nazionale dall'Associazione Italiana Editori in collaborazione con il Ministero della Pubblica Istruzione, a cui aderiamo tutti gli anni e attraverso la quale i genitori acquistano dei testi da donare alle biblioteche delle scuole del nostro circondario. E' molto interessante perché poi, in primavera, gli editori partecipano all'iniziativa spedendo loro stessi alle scuole un cartone di libri per arricchire e rinnovare il patrimonio librario delle biblioteche scolastiche".

La Libreria Del Frattempo offre anche molti servizi: "Dato che in Italia sono pubblicati (dato ufficiale fornitoci ad un corso qualche anno fa!) circa 150 libri al giorno, può capitare che una persona cerchi un testo che non è presente tra i miei scaffali. In tal caso provvedo ad ordinarlo ed in soli due giorni lavorativi riesco a soddisfare le richieste! Se non si può venire in libreria di persona o semplicemente per comodità, si può inviare un messaggio su whatsapp, su messenger o una mail chiedendo ciò che si sta cercando; nel giro di poco tempo siamo in grado di dare una risposta sulla disponibilità di quanto richiesto ed eventualmente procedere con l'ordine. Inoltre, accettiamo pagamenti con la carta del docente o con il bonus 18App."

In November, from the 4th to the 12th, the appointment with 'Ioleggoperché' will return: "It is an initiative coordinated and promoted at national level by the Italian Publishers Association in collaboration with the Ministry of Education, which we take part in every year and through which parents buy books to donate to the libraries of the schools in our district. It's very interesting because then, in the spring, the publishers participate in the initiative by sending a carton of books to schools themselves to enrich and renew the book heritage of school libraries."

The Libreria Del Frattempo also offers many services: "Since in Italy they are published (official data provided to us at a course a few years ago!) About 150 books a day, it can happen that a person is looking for a text that is not on my shelves. In this case I order it and in just two working days I can satisfy the requests! If you can't come to the bookstore in person or simply for convenience, you can send a message on whatsapp, messenger or an email asking what you're looking for; Within a short time, we are able to give an answer on the availability of what is requested and possibly proceed with the order. In addition, we accept payments with the teacher's card or with the 18App bonus."



Peluche realizzati con plastica riciclata recuperata dagli oceani

Info:

**Libreria nel frattempo**

Viale Armando Diaz 2 - Sansepolcro (Ar)

Cell. 334 3430663

info@librieriadelfrattempo.it

*Libreria del frattempo*



*Libri e idee regalo pensate con il cuore*



SCAN FOR FACEBOOK



# IL PROGETTO “WORKING DOG CARE”, UN CENTRO SPECIALIZZATO PER LA CURA ED IL BENESSERE DI CANI SPORTIVI E CANI ANZIANI

The “Working Dog Care” Project, a Specialized Centre for the Care and Well-being of Sporty and Senior Dogs

DI PATRIZIA CHERICI

*L'ambulatorio veterinario Il Borgo nasce nel Febbraio del 2004, fondato dai coniugi Dott. Plinio Lidano e Dott.ssa Cristiana Capucci: compagni dai tempi dell'università e amanti sin da piccoli di cani e gatti, coronano il loro sogno aprendo questa struttura che si dedica alla cura dei nostri amici a quattro zampe. "La grande empatia verso gli animali e verso i loro padroni, nonché una continua formazione mirata ad acquisire nuove strategie diagnostiche e terapeutiche da poter offrire ai pazienti - racconta il Dott.re Lidano - sono i principi che devono sussistere alla base dell'approccio medico-veterinario. Chi si rivolge al nostro ambulatorio può contare sulla consulenza di uno staff medico altamente specializzato ed in continuo aggiornamento, a cui affidare con serenità la salute ed il benessere del proprio animale.*

*"La passione per la cinofilia - racconta il dott.re Lidano - è nata dal mio amore verso lo sport: sin da piccolo ho sempre giocato a basket e anche nel periodo universitario, o durante i tirocini post-laurea, lo sport mi ha accompagnato ed aiutato ad inserirmi anche in città nuove dove mi sono trasferito per scopi lavorativi o formativi. Così, una volta aperto l'ambulatorio, oltre alla medicina di base, ho sviluppato il mio interesse per le discipline specialistiche, mettendomi in contatto con un collega che faceva ortopedia e neurologia; poi nel 2010 ho deciso di iniziare a fare sport con il mio primo cane Frodo, un trovatello abbandonato in un fosso insieme ai suoi fratellini subito dopo la nascita, la prima mascotte dell'ambulatorio veterinario Il Borgo. Ho iniziato a frequentare un centro di addestramento di Arezzo ed in poco tempo mi sono inserito nel mondo della cinofila, ossia il mondo dello sport con i cani, affascinandomi sin da subito e specializzandomi in 'agility dog', uno sport che crea un binomio ed una vera intesa intima con il proprio cane. Dopo poco è arrivato nella nostra famiglia il mio primo Border Collie, Gandalf, ed insieme a lui ho avuto la possibilità di conoscere ragazzi della nazionale italiana con i quali facevo allenamenti e stage: così mi si è aperto un ulteriore nuovo mondo specialistico nella cinofilia che mi ha condotto a cercare una scuola che reputassi valida dal punto di vista delle mie competenze comportamentali (Cristiana ha fatto un master di 'medicina comportamentale' ed io l'ho aiutata nello studio: è molto interessante capire ciò che gli animali ci vogliono comunicare con un loro determinato comportamento)".*

*The veterinary clinic Il Borgo was founded in February 2004 by Dr. Plinio Lidano and Dr. Cristiana Capucci: together since university and lovers of dogs and cats since childhood, they crown their dream by opening this facility that is dedicated to the care of our four-legged friends. "The great empathy towards animals and their owners, as well as continuous training aimed at acquiring new diagnostic and therapeutic strategies that can be offered to patients - says the Dott.re Lidano - are the principles that must exist at the basis of the medical-veterinary approach. Those who come to our clinic can count on the advice of a highly specialized and constantly updated medical staff, to whom they can entrust the health and well-being of their pet with serenity.*

*"The passion for dogs - says the dott.re Lidano - was born from my love for sport: since I was a child I have always played basketball and even during the university period, or during post-graduate internships, sport has accompanied me and helped me to enter new cities where I moved for work or training purposes. So, once the clinic opened, in addition to basic medicine, I developed my interest in specialist disciplines, getting in touch with a colleague who did orthopaedics and neurology; then in 2010 I decided to start playing sports with my first dog Frodo, a foundling abandoned in a ditch together with his siblings immediately after birth, the first mascot of the veterinary clinic Il Borgo. I started attending a training centre in Arezzo and in a short time I entered the world of dogs, that is, the world of sport with dogs, immediately fascinating me and specializing in 'agility dog', a sport that creates a combination and a real intimate understanding with your dog. After a while, my first Border Collie, Gandalf, arrived in our family, and together with him I had the opportunity to meet guys from the Italian national team with whom I did training and internships: so a new specialized world in cynophilia opened up to me, which led me to look for a school that I considered valid from the point of view of my behavioural skills (Cristiana did a master's degree in 'behavioural medicine' and I helped her in the study: it is very interesting to understand what animals want to communicate to us with their particular behaviour)".*



"In questa mia ricerca ho trovato una scuola finlandese di 'agility' di cui sono stato membro per tre anni ed attraverso la quale ho compreso quali fossero le innovazioni nell'addestramento cinofilo, nella creazione del rapporto esclusivo con il cane e nell' insegnargli le competenze necessarie per non entrare in conflitto (cioè chiedergli di fare una determinata cosa senza che sia stato ben preparato per eseguirla). Dopo un paio di anni che mi allenavo con Gandalf, lui ha iniziato ad avere dei problemi di tipo fisico: pur rivolgendomi a colleghi ortopedici e neurologi e nonostante gli approfonditi accertamenti avessero dato esito negativo, non riuscivo ad avere una spiegazione di quello che stava succedendo. Ho iniziato così la mia ricerca alternativa su internet e sono approdato negli Stati Uniti dove ho trovato la Dott.ssa Maria Christine Zink - che all'epoca era presidentessa della società di medicina sportiva del cane, disciplina che in Europa non esisteva ancora", continua.

*"In my research I found a Finnish school of 'agility' of which I was a member for three years and through which I understood what were the innovations in dog training, in the creation of the exclusive relationship with the dog and in teaching him the necessary skills not to enter into conflict (i.e. asking him to do a certain thing without having been well prepared to perform it). After a couple of years of training with Gandalf, he began to have physical problems: even though I turned to orthopaedic and neurological colleagues and despite the in-depth tests that had given negative results, I could not have an explanation of what was happening. So I started my alternative research on the internet and landed in the United States where I found Dr. Maria Christine Zink - who at the time was president of the Society of Dog Sports Medicine, a discipline that did not yet exist in Europe," he continues.*

"Frodo" durante una gara di agility



ANNALISA LOMBARDO

Plinio esegue una ecografia in ambulatorio





Così: “Ho scaricato i suoi libri, ho seguito i suoi blog e mi si è aperto un nuovo mondo; ero abituato come veterinario a visitare i cani come ‘pets’, cioè come cani e gatti da compagnia, ma in realtà il ‘paziente sportivo’ ha bisogno di qualcosa di più specifico: ad esempio i fisioterapisti o fisiatri di una nazionale di pallacanestro, raramente possono trovarsi davanti ad una lussazione articolare o una frattura, ma le problematiche sicuramente più frequenti possono riguardare i tessuti molli (muscoli, tendini, legamenti, capsule articolari e fasce). Ed è proprio lo studio della struttura fasciale che ho approfondito negli ultimi tempi: il mio obiettivo, sia come formazione che come orientamento del mio lavoro, è cercare di supportare quello che può essere il lavoro del cane sportivo sia attraverso l’ecografia muscolo scheletrica, ottimo ausilio per diagnosticare patologie latenti che possono dare un calo delle performance, sia monitorando il progresso dell’animale durante la riabilitazione e scegliendo il timing per poterlo fare rientrare in campo a lavorare”. Poi precisa: “Negli anni sono così nate altre collaborazioni, tra le quali quella con un’azienda locale che crea strumentazioni per la fisioterapia; questo mi ha permesso di acquisire nuove conoscenze sulla laser terapia, la diatermia capacitiva e resistiva, la crioterapia, la termoterapia, gli ultrasuoni e le onde d’urto, tutti ottimi strumenti per i pazienti sportivi, ma non solo. Infatti, una delle patologie più frequenti, specialmente nel cane anziano, sono quelle a carico dell’apparato muscoloscheletrico, cioè l’osteoartrite: nel Regno Unito questa è una delle principali cause dell’eutanasia soprattutto nei cani di grossa taglia poiché invalidante (numeri prossimi al 20%). L’osteoartrite si può trovare sia in patologie displasiche di accrescimento che evolvono in maniera inesorabile per tutta la vita, laddove non correttamente diagnosticate o dove non siano stati effettuati interventi chirurgici correttivi in una certa fase della vita del cane, oppure può essere un’osteoartrite di tipo primaria: cioè nel cane, come nelle persone anziane, in un determinato momento della vita si innesca un processo di perdita della massa muscolare chiamato ‘sarcopenia’ che porta a serie alterazioni articolari.”

*Thus: “I downloaded his books, followed his blogs and a new world opened up to me; As a veterinarian, I used to visit dogs as ‘pets’, i.e. as pet dogs and cats, but in reality the ‘sports patient’ needs something more specific: for example, the physiotherapists or physiatrists of a national basketball team, can rarely find themselves in front of a joint dislocation or a fracture, but the most frequent problems can certainly concern the soft tissues (muscles, tendons, ligaments, joint capsules and fascia). And it is precisely the study of fascial structure that I have deepened in recent times: my goal, both in terms of training and as orientation of my work, is to try to support what can be the work of the sports dog both through musculoskeletal ultrasound, an excellent aid for diagnosing latent pathologies that can give a drop in performance, both by monitoring the animal’s progress during rehabilitation and choosing the timing to be able to return to the field to work”. Then he specifies: “Over the years, other collaborations have been born, including the one with a local company that creates equipment for physiotherapy; This allowed me to gain new knowledge about laser therapy, capacitive and resistive diathermy, cryotherapy, thermotherapy, ultrasound and shock waves, all excellent tools for sports patients, but not only. In fact, one of the most frequent pathologies, especially in older dogs, are those affecting the musculoskeletal system, i.e. osteoarthritis: in the United Kingdom this is one of the main causes of euthanasia, especially in large dogs, as it is disabling (numbers close to 20%). Osteoarthritis can be found both in dysplastic growth pathologies that evolve inexorably throughout life, where not correctly diagnosed or where corrective surgery has not been carried out at a certain stage of the dog’s life, or it can be a primary type of osteoarthritis: that is, in dogs, as in elderly people, at a certain time of life a process of loss of muscle mass called ‘sarcopenia’ is triggered which leads to serious joint alterations.”*

“La missione che vorrei percorrere è proprio quella di utilizzare questa mia formazione e queste mie competenze non solo per essere di supporto al cane sportivo, ma anche per aiutare tutti i cani anziani che hanno problematiche locomotorie: infatti il principale sintomo che porta i cani ad avere un comportamento più conservativo è proprio il dolore osteoartrosico: è un dolore cronico, persistente e male adattivo perché generato dalla stimolazione di recettori nervosi che continuamente inviano messaggi di disagio al cervello del cane che quindi va a limitare via via i suoi movimenti e atteggiamenti ludici (letto erroneamente dai proprietari come ‘vecchiaia’). Nell’aspetto della riabilitazione a livello terapeutico è dunque molto importante la terapia infiltrativa e rigenerativa attraverso l’utilizzo di emoderivati, come gel piastrinico, cellule staminali, concentrati di midollo osseo o altri derivati che possono essere iniettati nelle articolazioni come, ad esempio, l’acido ialuronico (per la gestione dell’artrosi) piuttosto che peptidi di collagene a basso peso molecolare. Il concetto fondamentale nella terapia del dolore farmacologica e non farmacologica è la sinergia tra i trattamenti: se ad esempio si utilizzasse solo la diatermia, questa potrebbe causare una assuefazione all’interno dell’organismo tale che dopo la decima seduta, il cane non risponde più a livello recettoriale; quindi ad essa sarà associata una terapia rigenerativa infiltrativa piuttosto che con farmaci, nutraceutici e terapia manuale: la mia attenzione si sta concentrando anche su queste possibilità terapeutiche da attuare sia in veterinaria tradizionale che sportiva, quindi utilizzare queste tecniche sia nel pet per la gestione dell’artrosi, sia nel cane sportivo per velocizzare la guarigione di lesioni dei tessuti molli per tornare a praticare sport, con il fine comune di minimizzare l’utilizzo di farmaci antinfiammatori”, aggiunge.

*“The mission I would like to pursue is precisely to use my training and these skills not only to support the sporting dog, but also to help all elderly dogs that have locomotor problems: in fact, the main symptom that leads dogs to have a more conservative behaviour is osteoarthritic pain: It is a chronic, persistent and maladaptive pain because it is generated by the stimulation of nerve receptors that continuously send messages of discomfort to the dog’s brain, which then gradually limits its movements and playful attitudes (mistakenly interpreted by owners as ‘old age’). In the therapeutic aspect of rehabilitation, infiltrative and regenerative therapy through the use of blood products, such as platelet gel, stem cells, bone marrow concentrates or other derivatives that can be injected into the joints such as, for example, hyaluronic acid (for the management of osteoarthritis) rather than low molecular weight collagen peptides, is therefore very important. The fundamental concept in pharmacological and non-pharmacological pain therapy is the synergy between treatments: if, for example, only diathermy were used, this could cause such habituation within the body that after the tenth session, the dog no longer responds at the receptor level; therefore it will be associated with an infiltrative regenerative therapy rather than with drugs, nutraceuticals and manual therapy: my attention is also focusing on these therapeutic possibilities to be implemented both in traditional veterinary and sports, so use these techniques both in PET for the management of osteoarthritis, and in sports dogs to speed up the healing of soft tissue injuries to return to sports, with the common goal of minimizing the use of anti-inflammatory drugs,” he adds.*



La sala operatoria dell’ambulatorio



"I progetti futuri a cui aspiro? Prima di tutto, portare in Valtiberina e a conoscenza del territorio, quelli che sono gli sport cinofili, magari aprendo un centro cinofilo dove si abbia la possibilità di praticare sport acquatici, 'agility dog', obbedienza di base e altri sport che continuamente vengono importati dagli stati esteri: un modo per trascorrere del tempo con il proprio cane aumentando il suo livello di benessere. Accanto a questo, come medico, vorrei realizzare una vera e propria struttura veterinaria specializzata nella terapia del dolore: un centro focalizzato sulla riabilitazione e fisioterapia che curi il cane sportivo, ma anche tutti i 'pazienti' che vivono nelle nostre famiglie. Creare quindi una vera e propria 'palestra per la riabilitazione', un 'Working Dog Care', dove poter praticare terapie manuali, strumentali, fitness e consulenze riguardanti le più efficaci strategie per minimizzare il dolore cronico nei nostri pazienti."

"Termino con un messaggio di sensibilizzazione rivolto a tutti i proprietari di animali: cercate di distinguere con prontezza i segni del dolore nel vostro cane così da poter adottare sia a casa che in palestra tutte le soluzioni necessarie ad aiutare il vostro amico a quattro zampe!"

*"The future projects I aspire to? First of all, bring dog sports to the Tiber Valley and get to know the area, perhaps by opening a dog centre where you have the opportunity to practice water sports, 'agility dog', basic obedience and other sports that are continuously imported from foreign countries: a way to spend time with your dog increasing its level of well-being. Alongside this, as a doctor, I would like to create a real veterinary facility specialized in pain therapy: a centre focused on rehabilitation and physiotherapy that treats the sports dog, but also all the 'patients' who live in our families. Therefore, to create a real 'rehabilitation gym', a 'Working Dog Care', where we can practice manual and instrumental therapies, fitness and advice on the most effective strategies to minimize chronic pain in our patients."*

*"I end with an awareness message addressed to all pet owners: try to promptly distinguish the signs of pain in your dog so that you can adopt both at home and in the gym all the necessary solutions to help your four-legged friend!"*



SCAN FOR WEBSITE



Info:

**Ambulatorio Veterinario Il Borgo**

Via a. Clarke 9, Sansepolcro (Ar)

Tel. 0575 733458 / 339 1209432

Mail: avbvvet@gmail.com

www.avbvvet.it

# MON PETIT VILLAGE: IL PRIMO STORE SPECIALIZZATO PER LE NECESSITA' ED IL BENESSERE DEL TUO PET...E MOLTO ALTRO ANCORA

Mon Petit Village: The first specialized store for the needs and well-being of your pet... And much more.

DI PATRIZIA CHERICI



*Mon Petit Village, inaugurato a Sansepolcro nell'Ottobre del 2020, nasce dalla società creata dal Dott. Danilo Adolfini e dalla famiglia Lanfaloni, titolari della Grifovet, solida realtà aziendale nel panorama della distribuzione veterinaria e zootecnica. Il Dott. Danilo racconta come tutto abbia tratto origine dal suo incondizionato amore verso gli animali ed essendo farmacista, avrebbe potuto realizzare il suo sogno aprendo un'attività che gli permettesse di unire la sua passione alla sua professione.*

*Mon Petit Village, inaugurated in Sansepolcro in October 2020, was born from the company created by Dr. Danilo Adolfini and the Lanfaloni family, owners of Grifovet, a solid company in the panorama of veterinary and livestock distribution. Dr. Danilo tells how everything originated from his unconditional love for animals and being a pharmacist, he could have realized his dream by opening a business that allowed him to combine his passion with his profession.*

**"Mi sono così guardato intorno - racconta il Dott. Adolfini - e dato che nel territorio non era presente alcuna attività di questo genere, ho deciso di mettermi in proprio e di dedicarmi al settore veterinario, alla zootecnia e al mondo del pet. Ho aperto il mio primo punto vendita nel 2013 a Sansepolcro, zona San Paolo, accanto allo studio veterinario "Il Borgo"; nonostante fosse un piccolo negozio di poco più di 30 mq, da subito mi ha regalato grandi soddisfazioni, dandomi la possibilità di essere conosciuto in zona nel settore veterinario e permettendomi così di fare dopo qualche anno questo upgrade"**

**"So I looked around," says Dr. Adolfini, "and since there was no activity of this kind in the area, I decided to set up my own business and devote myself to the veterinary sector, animal husbandry and the world of pets. I opened my first store in 2013 in Sansepolcro, San Paolo area, next to the veterinary practice "Il Borgo"; Although it was a small shop of just over 30 square meters, it immediately gave me great satisfaction, giving me the opportunity to be known in the area in the veterinary sector and thus allowing me to make this upgrade after a few years".**

La farmacia veterinaria di Mon Petit





“Acquistavo la gran parte dei prodotti veterinari dalla Grifovet: negli anni è nato così un vero e proprio rapporto di collaborazione e stima con i proprietari, sbocciato poi nella decisione di aprire un punto vendita insieme a Sansepolcro. Abbiamo deciso di utilizzare il nome “Mon Petit” anche per questo negozio, mantenendo la denominazione delle varie attività commerciali di cui sono proprietari la famiglia Lanfaloni – un marchio affermato e conosciuto, sinonimo di affidabilità e qualità. Il nostro obiettivo sin da subito è stato quello di occuparsi a tutto tondo del mondo del pet e della zootecnia, permettendoci così di lavorare sia con gli studi veterinari che con i singoli proprietari di animali. Ciò che ci contraddistingue da tante altre realtà che sono esclusivamente dei pet shop è la presenza, appunto, al suo interno, della farmacia – che rappresenta un elemento di fondamentale importanza anche dal punto di vista commerciale”.

“I used to buy most of the veterinary products from Grifovet: over the years a real relationship of collaboration and esteem with the owners was born, which then blossomed in the decision to open a store together in Sansepolcro. We decided to use the name “Mon Petit” for this shop as well, keeping the name of the various businesses owned by the Lanfaloni family – an established and well-known brand, synonymous with reliability and quality. Our goal from the beginning was to deal with the world of pets and animal husbandry in the round, thus allowing us to work with both veterinary practices and individual pet owners. What distinguishes us from many other realities that are exclusively pet shops is the presence, in fact, within it, of the pharmacy – which represents an element of fundamental importance also from a commercial point of view”.





Vasto assortimento di cibo per animali



Accessori e regali per cani e gatti

Un'altra peculiarità del Mon Petit è la calorosa accoglienza che ricevi quando entri all'interno del negozio: lo staff composto dal Dott.re Danilo, Giulia, Manuel e Jacopo è sempre pronto a riceverti con cordialità, con un sorriso o con una simpatica battuta, così che sin da subito si viene ad instaurare un vero e sincero rapporto reciproco di fiducia. Tutti aspetti fondamentali a contrastare l'enorme crescita della vendita on line: ricevere un consiglio, fare due chiacchiere, interrompere per qualche minuto la frenesia che accompagna le nostre giornate, sono tutti valori aggiunti per la nascita di un rapporto umano, cosa che non accade se facciamo acquisti con un semplice e freddo 'click'!

"La nostra fidelity card - aggiunge Danilo - non solo ha lo scopo di "fidelizzare" (come dice la parola stessa), ma soprattutto di far ottenere un cospicuo risparmio: ad ogni euro corrisponde 1 punto e arrivati a 500 punti, si ottiene un buono sconto di 20 euro; la card vale su tutto (anche sui prodotti medicinali da banco) con esclusione solo dei prodotti farmaceutici per i quali è necessaria la prescrizione medica. Inoltre il 15 di ogni mese vengono messi in offerta una serie di articoli: all'ingresso del negozio c'è un manifesto con l'elenco delle promozioni ed ai possessori della fidelity card, arriva direttamente un messaggio su whatsapp con la promo del mese".

Another peculiarity of Mon Petit is the warm welcome you receive when you enter the shop: the staff made up of Dott.re Danilo, Giulia, Manuel and Jacopo is always ready to receive you with cordiality, with a smile or with a nice joke, so that a true and sincere mutual relationship of trust is immediately established. These are all fundamental aspects to counteract the enormous growth of online sales: receiving advice, having a chat, interrupting for a few minutes the frenzy that accompanies our days, are all added values for the birth of a human relationship, which does not happen if we make purchases with a simple and cold 'click'!

Our fidelity card - adds Danilo - is not only intended to "build loyalty" (as the word itself says), but above all to make you achieve substantial savings: each euro corresponds to 1 point and when you reach 500 points, you get a discount voucher of 20 euros; The card is valid on everything (even on over-the-counter medicinal products) with the exception of pharmaceutical products for which a medical prescription is required. In addition, on the 15th of each month, a series of items are put on offer: at the entrance of the store there is a poster with the list of promotions and fidelity card holders receive a message directly on whatsapp with the promo of the month".



Ginevra nel reparto toelettatura

“Nel settore alimentare – prosegue – abbiamo una qualità di prodotti tendenzialmente alta: infatti oltre all'alimentazione di mantenimento classica, al Mon Petit si trovano anche le linee veterinarie, i prodotti dietetici e per le intolleranze alimentari. Così è per il reparto degli accessori: i marchi presenti sono tutti di aziende leader nel mercato di articoli per animali.”

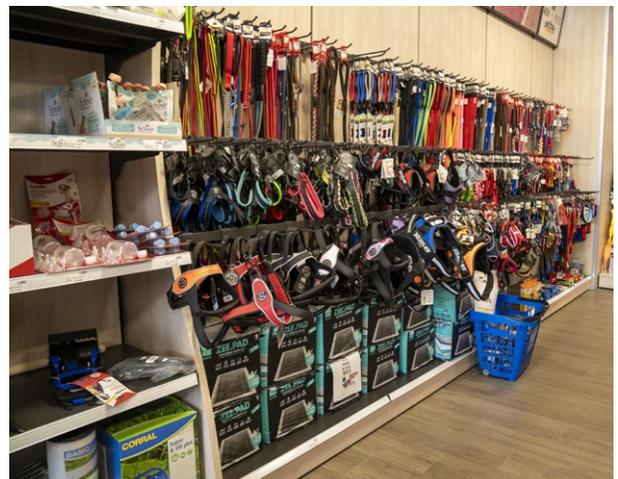
Oltre che offrire una vasta gamma di articoli sia per il mondo pet (dai mangimi, alle cucce, ai guinzagli, ai prodotti per l'igiene e la pulizia, ai giochi, ecc) che per quello della zootecnia è possibile prenotare il servizio di toelettatura per gli amici a quattro zampe: di questo si occupa Ginevra, una professionista del settore, con una grande esperienza alle spalle e con una smisurata passione per i cani, trasmessa anche dalla madre, famosa allevatrice della razza wallspitze.

“Il nostro punto vendita - continua il Dott. Adolfini - gode di altri due importanti punti di forza: è situato in un punto strategico, dato che si trova all'uscita della superstrada e offre la comodità di un grande parcheggio privato. Tengo infine a precisare che relativamente al reparto farmacia, c'è una piccola percentuale di farmaci che sono senza obbligo di prescrizione veterinaria, come ad esempio tutti gli integratori o alcuni tipi di antiparassitari, per i restanti prodotti è necessaria la ricetta del veterinario.”

“In the food sector,” he continues, “we tend to have a high quality of products: in fact, in addition to the classic maintenance diet, at Mon Petit there are also veterinary lines, dietary products and products for food intolerances. This is the case for the accessories department: the brands present are all from leading companies in the pet supply market.

“In addition to offering a wide range of items both for the pet world (from feed, to kennels, to leashes, to hygiene and cleaning products, to toys, etc.) and for that of zootechny, it is possible to book the grooming service for four-legged friends: this is what Ginevra, a professional in the sector, takes care of. With a great deal of experience behind her and a boundless passion for dogs, also transmitted by her mother, a famous breeder of the Wallspitze breed.

“Our store - continues Dr. Adolfini - has two other important strengths: it is located in a strategic point, since it is at the exit of the highway and offers the convenience of a large private car park. Finally, I would like to point out that with regard to the pharmacy department, there is a small percentage of drugs that are without veterinary prescription, such as all supplements or some types of pesticides, for the remaining products a veterinarian's prescription is required”.



Dato che il Natale è alle porte, non dimenticate di passare da Mon Petit dove potrete trovare tantissime idee regalo per i vostri amici a quattro zampe: la nostra presenza e cura è un regalo che dedichiamo a loro ogni giorno, ma è sempre bello fargli trovare un pacchettino sotto l'albero, da scartare insieme!

Since Christmas is just around the corner, don't forget to stop by Mon Petit where you can find lots of gift ideas for your four-legged friends: our presence and care is a gift that we dedicate to them every day, but it is always nice to let them find a small package under the tree, to unwrap together!



Idee regalo per il Natale

Info:

**Mon Petit Village**

Via Carlo Vigo 1, Sansepolcro (Ar)

Tel. 0575 453166

monpetitsansepolcro@gmail.com



SCAN FOR INSTAGRAM PAGE



## **Il ritorno di Norman Hassan alla Dukes basket di Sansepolcro**

*La Dukes Basket Sansepolcro, promossa quest'anno in serie C, ha concluso la sua campagna acquisti con il ritorno di Norman Hassan. Classe 1990, alto 1,98, grazie alla sua grande esperienza in campo, maturata in quindici anni di carriera tra Serie B e A2, al suo ampio bagaglio tecnico ed una spiccata capacità nel tiro da tre punti, Norman può aggiungere la versatilità nel ricoprire tutti i ruoli che vanno dalla guardia all'ala grande.*

Trasferitosi in giovane età ad Anghiari, la sua storia cestistica nasce proprio a Sansepolcro dove gioca fino all'età di 14 anni nelle giovanili dell'attuale società Dukes; grazie al coach Alessandro Rossi, partecipa a dei provini a Rimini e viene scelto per militare nelle foresterie giovanili della squadra. Qui cresce fisicamente e professionalmente, fino a diventare un giocatore nelle nazionali giovanili di basket. Da Rimini si trasferisce a Matera, diventando un cestista importante per la squadra e facendosi notare per le sue performance e per le sue doti atletiche; l'anno dopo viene chiamato a Riva del Garda dove gli viene assegnato il quintetto della squadra e inizia a giocare in B1. Poi ritorna a Rimini per tre anni sempre in serie B: inizia a portare a casa numeri importanti a livello di score e statistiche.

E' convocato poi in serie A2 a Imola, dove allena Giampiero Ticchi: Norman trova in lui un vero mentore e un grande coach che lo fa crescere professionalmente, divenendo un giocatore molto versatile, capace di ricoprire quattro ruoli diversi nel campo; già dal secondo anno anche qui gli viene affidato il quintetto. Diviene così un affermato cestista e gioca per piazze importanti come Rieti, Caserta, Civita del Friuli ed Avellino. Nel 2022 inizia a riscontrare alcuni problemi fisici, in particolare alla schiena, che lo portano a stare fuori dal campo per un anno.

Anche se lontano dalla Valtiberina, continua negli anni a seguire le vicende della Dukes Pallacanestro Sansepolcro, fino all'anno scorso quando la prima squadra viene promossa in serie C. Contattato dalla dirigenza già durante l'inverno passato, ad inizio stagione decide, dopo diciannove anni di assenza, di tornare a militare nella sua squadra dove aveva esordito da ragazzo.

"Dopo cinque partite giocate - dice Norman parlando del campionato da poco iniziato - con tre vittorie (di cui due particolarmente importanti contro Fides Monteverchi e Costone Siena), sono convinto che la squadra, insieme al coach e a tutta la dirigenza, siano fortemente presenti; tutto è in crescita perché sento proprio la voglia di fare, il grande entusiasmo e quindi sono molto contento della scelta fatta. Adesso occorre un grande lavoro e tanto allenamento per crescere sia in campo che fuori. In queste partite ho segnato molti punti, ma questa non è la mia prerogativa di gioco: quello

## **Norman Hassan's Return to Dukes Basket in Sansepolcro**

*Dukes Basket Sansepolcro, promoted to Serie C this year, ended its signing campaign with the return of Norman Hassan. Born in 1990, 1.98 tall, thanks to his great experience on the court, gained in fifteen years of career between Serie B and A2, his wide technical background and a strong ability in three-point shooting, Norman can add versatility in covering all roles ranging from guard to power forward.*

Moved to Anghiari at a young age, his basketball story began in Sansepolcro where he played until the age of 14 in the youth teams of the current Dukes club; thanks to coach Alessandro Rossi, he participated in tryouts in Rimini and was chosen to serve in the team's youth guesthouses. Here he grew physically and professionally, until he became a player in the youth basketball national teams. From Rimini he moved

to Matera, becoming an important basketball player for the team and getting noticed for his performances and athletic skills; the following year he was called to Riva del Garda where he was assigned the quintet of the team and began to play in B1. Then he returned to Rimini for three years in Serie B: he began to bring home important numbers in terms of scores and statistics.

He was then called up to Serie A2 in Imola, where he coached Giampiero Ticchi: Norman found in him a real mentor and a great coach who made him grow professionally, becoming a very versatile player, capable of covering four different roles on the field; Already in the second year he was entrusted with the quintet. He thus became an established basketball player and played for important squares such as Rieti, Caserta, Civita del Friuli and Avellino. In 2022 he began to experience some physical problems, particularly in his back, which led him to be off the field

for a year.

Although far from the Upper Tiber Valley, he continued over the years to follow the events of Dukes Pallacanestro Sansepolcro, until last year when the first team was promoted to Serie C. Contacted by the management already during the past winter, at the beginning of the season he decided, after nineteen years of absence, to return to play in his team where he had made his debut as a boy.

"After five games played - says Norman talking about the championship that has just started - with three victories (two of which are particularly important against Fides Monteverchi and Costone Siena), I am convinced that the team, together with the coach and all the management, are strongly present; Everything is growing because I really feel the desire to do, the great enthusiasm and so I am very happy with the choice made. Now we need a lot of work and a lot of training to grow both on and off the pitch. In these games I have scored a lot of points,



che ho voluto far capire ai miei compagni, e già dalla seconda di campionato il concetto è stato ampiamente compreso, è che ricevendo tante 'attenzioni' dagli avversari, si vengono ad aprire tanti spazi in campo per i compagni per andare a canestro. Voglio quindi sfruttare a pieno tutti i vantaggi che ho a disposizione, sia come realizzatore che per creare spazi di gioco agli altri componenti della squadra. Sono un giocatore molto versatile, in grado cioè di ricoprire i vari ruoli che mi vengono richiesti: esperienza maturata in campo non solo grazie a tanti anni di sacrifici e duri allenamenti, ma anche dalla mia voglia di imparare a fare tutto e al meglio delle mie capacità."

## **La Squadra Femminile della Dukes Basket**

*Tra i tanti obiettivi che la società Dukes Sansepolcro si è posta, c'è anche quello di espandere il settore femminile del basket con l'intento di ricreare una Prima Squadra. Traguardo molto ambizioso e non troppo semplice. Per facilitare il percorso sono tornati in campo in veste di coaches e preparatore atletici due vecchie e rilevanti conoscenze del basket biturgense: Luca Boncompagni e Alessandro Rossi.*

Luca Boncompagni inizia la sua carriera di allenatore di basket nel 1988 ad Anghiari con dei gruppi giovanili femminili; due anni dopo avvia una collaborazione con la società pallacanestro di Sansepolcro (allora Endas), creando un'unica squadra con le ragazze del '78. Allena poi ad Umbertide per tornare ad Anghiari nel '94 dove mette in piedi una squadra di serie C. Trasferitosi poi nei parquet di Arezzo ed in seguito di San Giovanni Valdarno, decide di approfondire l'esperienza e le conoscenze come preparatore atletico, figura per quei tempi ancora non conosciuta nel mondo del basket, iscrivendosi ad uno dei corsi più qualificanti in Europa, quello del calcio a Coverciano. Divenuto preparatore atletico professionista comincia ad alternarsi tra il mondo del calcio e quello del basket. Nel 2001 approda a Cervia dove gli viene affidato il settore giovanile femminile: raggiunge ottimi obiettivi arrivando a fare le finali nazionali con le juniores e a disputare con la serie A2 i play off per accedere in A1.

"Contattato dal presidente della Dukes Michele Allegrini, quest'anno sono tornato a Sansepolcro, con qualche difficoltà organizzativa (dato che insegno in un liceo sportivo di Montevarchi), ma con grande entusiasmo. Ho trovato un ambiente fertile, che ha voglia di crescere, che si vuole organizzare e quindi questo mi dà grande stimolo. La squadra femminile attuale è un U15, un gruppo di ragazze molto motivate ed affettuose, ma ancora indietro dal punto di vista tecnico: quindi c'è e ci sarà tanto da fare. Il campionato che si trovano ad affrontare è molto impegnativo: per questo è necessario trasmettere loro la cultura degli allenamenti, della crescita tecnica e della tattica per acquisire poi quegli strumenti necessari per riuscire a stare in campo. Deve passare il messaggio che giocare a basket non è un hobby, ma un impegno: si chiama infatti disciplina sportiva, si tratta di una cosa strutturata ed organizzata. Sarà un impegno sotto molti aspetti affascinante, ma non certamente semplice! Le ragazze, dopo circa due mesi di allenamenti, stanno scoprendo un mondo diverso, più impegnativo e per questo sono motivate e appassionate; si sta creando un ottimo feeling sia con me che con Alessandro Rossi. Ma la preoccupazione maggiore sarà affrontare l'esame, cioè la partita! Nel caso di sconfitta in campo, occorrerà mantenere l'entusiasmo; non dovrà essere vissuta come una sconfitta a livello personale, ma anzi come punto di forza dal quale ripartire: abbiamo perso, ma abbiamo imparato qualcosa in più o un errore in meno da evitare! Se si dà valore anche a questi momenti, le ragazze si sentiranno comunque considerate, importanti, motivate ed appassionate a continuare", ci racconta.

but this is not my prerogative of the game: what I wanted my teammates to understand, and already from the second of the championship the concept was widely understood, is that by receiving so much 'attention' from the opponents, you open up a lot of spaces on the court for your teammates to go to the basket. So I want to take full advantage of all the advantages I have at my disposal, both as a scorer and to create playing space for the other members of the team. I am a very versatile player, able to cover the various roles that are required of me: experience gained on the pitch not only thanks to many years of sacrifices and hard training, but also from my desire to learn to do everything and to the best of my abilities."

## **The Dukes Basket Women's Team**

*Among the many goals that the Dukes Sansepolcro company has set itself, there is also that of expanding the women's basketball sector with the intention of recreating a First Team. A very ambitious goal and not too simple. To facilitate the process, two old and relevant acquaintances of Biturgense basketball have returned to the court as coaches and athletic trainers: Luca Boncompagni and Alessandro Rossi.*

Luca Boncompagni began his career as a basketball coach in 1988 in Anghiari with women's youth groups; two years later she started a collaboration with the Sansepolcro Basketball Club (then Endas), creating a single team with the girls of '78. He then coached in Umbertide and returned to Anghiari in '94 where he set up a Serie C team. He then moved to the parquet floors of Arezzo and later San Giovanni Valdarno, he decided to deepen his experience and knowledge as an athletic trainer, a figure still unknown in the world of basketball at the time, enrolling in one of the most qualifying courses in Europe, that of football in Coverciano. He became a professional athletic trainer and began to alternate between the world of football and basketball. In 2001 he arrived in Cervia where he was entrusted with the women's youth sector: he achieved excellent goals reaching the national finals with the juniors and playing with the A2 series in the playoffs to access A1.

"Contacted by president of Dukes Michele Allegrini, this year I returned to Sansepolcro, with some organizational difficulties (since I teach in a sports high school in Montevarchi), but with great enthusiasm. I have found a fertile environment, which wants to grow, which wants to organize itself and therefore this gives me great stimulus. The current women's team is an U15, a group of very motivated and affectionate girls, but still behind from a technical point of view: so, there is and there will be a lot to do. The championship they are facing is very demanding: for this reason, it is necessary to transmit to them the culture of training, technical growth and tactics to then acquire the necessary tools to be able to stay on the field. The message must be conveyed that playing basketball is not a hobby, but a commitment: in fact, it is called a sporting discipline, it is something structured and organized. It will be a fascinating task in many ways, but certainly not an easy one! The girls, after about two months of training, are discovering a different, more challenging world and for this reason they are motivated and passionate; a great feeling is being created with both me and Alessandro Rossi. But the biggest concern will be facing the exam, that is, the match! In the event of defeat on the pitch, it will be necessary to maintain enthusiasm; It should not be experienced as a defeat on a personal level, but rather as a strength from which to start again: we have lost, but we have learned something more or one less mistake to avoid! If you also value these moments, the girls will still feel considered, important, motivated and passionate to continue," she tells us.

“L’obiettivo a cui puntiamo già per l’anno prossimo - continua Boncompagni - è quello di trovare cinque o sei senior che ancora giocano o che hanno voglia di ricominciare e che diventino un punto di riferimento per le nostre ragazze; creare quindi una prima squadra formata dalle senior, dalle nostre atlete U15 ed, in caso di necessità, da qualche risorsa presa in prestito dalla vicina Umbertide”.

In questa avventura ad affiancare Boncompagni, un grande ritorno nella Dukes, un valore aggiunto per la pallacanestro Sansepolcro e un allenatore storico: Alessandro Rossi. Assente dal campo da circa quattro anni, quest’anno torna nel parquet del palazzetto con l’U15 femminile sia per dare una mano a Luca, a cui è legato da una profonda amicizia che dura da tantissimi anni, sia per aver conferma che la fiamma della passione, indispensabile per svolgere questo ruolo, sia ancora fervida nel suo cuore.

“Il gruppo che alleniamo - racconta Rossi - è piuttosto disomogeneo dal punto di vista tecnico, tattico e fisico: per questo occorrerà mettere tanta passione e tanto allenamento. Con Luca stiamo cercando di trasmettere nuovi concetti: ci stiamo conoscendo a vicenda, coaches e ragazze: questo comporta tempo e all’inizio anche difficoltà di adattamento. Le ragazze ce la stanno mettendo tutta, sono tutte molto volenterose e si impegnano nel cercare di mettere in pratica i consigli che ricevono per migliorare: questo è sicuramente un ottimo punto di partenza! Spero che si divertano e facciano gruppo: tutti elementi fondamentali per creare una squadra!”, conclude.

“The goal we are aiming for next year - continues Boncompagni - is to find five or six seniors who are still playing or who want to start again and who become a point of reference for our girls; therefore create a first team made up of seniors, our U15 athletes and, in case of need, some resources borrowed from nearby Umbertide”.

In this adventure, Boncompagni was joined by a great return to the Dukes, an added value for Sansepolcro basketball and a historic coach: Alessandro Rossi. Absent from the field for about four years, this year he returns to the parquet of the arena with the U15 women’s team both to give a hand to Luca, to whom he is linked by a deep friendship that has lasted for many years, and to confirm that the flame of passion, essential to play this role, is still fervent in his heart.

“The group we train,” says Rossi, “is rather uneven from a technical, tactical and physical point of view: for this reason, we will need to put a lot of passion and a lot of training. With Luca we are trying to convey new concepts: we are getting to know each other, coaches and girls: this involves time and at the beginning also difficulties in adapting. The girls are doing their best, they are all very willing and committed to trying to put into practice the advice they receive to improve: this is definitely a great starting point! I hope they have fun and come together as a team: all the key elements to create a team!” he concludes.



La squadra femminile della Dukes



Gli allenatori Rossi Alessandro e Luca Boncompagni

## Special Olympics

*Il Progetto Special Olympics nasce otto anni fa in collaborazione con Special Olympics Italia, un'associazione che a livello nazionale da anni si impegna nel lavoro di inclusione all'interno del mondo sportivo di persone con disabilità perché è attraverso lo sport che questi ragazzi speciali trovano gioia, fiducia e soddisfazione, sul campo di gioco e nella vita. Ed è proprio l'inclusione ad essere l'obiettivo primario che la società Dukes si è prefissata al fine di poter dare a questi ragazzi "speciali" il massimo di quello che è possibile offrire loro attraverso quest'iniziativa.*

"Conoscevo 'Special Olympics' da tantissimi anni - racconta Fabrizio Magrini, dirigente insieme al figlio Francesco dei ragazzi speciali che compongono la squadra biturgense - e così, circa otto anni fa, ne ho parlato con il direttivo, per capire se potessimo realizzare questo progetto anche a Sansepolcro. Sin da subito ci siamo trovati tutti d'accordo perché ci siamo resi conto che anche qui in Valtiberina c'era bisogno di dare l'opportunità a tutti i ragazzi di fare sport. Mi è stato affidato l'incarico di occuparmi di questo progetto e così ho iniziato questa stupenda avventura! Per prima cosa mi sono preoccupato di comporre lo staff: assieme ad alcuni giovani ragazzi che militavano nelle nostre squadre di basket (tra cui mio figlio Francesco che, come me, ha raggiunto il massimo dei brevetti come allenatore di basket unificato) abbiamo fatto corsi specifici in materia, prendendo tutti i brevetti necessari per far parte degli Special Olympics. Quello che facciamo è sport unificato: i ragazzi speciali (chiamati "atleti") sono affiancati in campo da due "partners", quindi hanno l'opportunità di giocare assieme nella stessa squadra e questo pone le basi per il superamento di ogni stereotipo o pregiudizio". "All'inizio - continua Magrini - è stato molto difficile improntare questo progetto perché ci siamo trovati di fronte genitori titubanti che ritenevano quasi impossibile riuscire a portare i propri figli in palestra; ma in poco tempo queste preoccupazioni sono state superate e da lì a poco sono giunte le prime grandi soddisfazioni, soprattutto a livello umano, perché sono arrivati considerevoli miglioramenti comportamentali da parte dei nostri ragazzi speciali! Uno dei complimenti più grandi che abbiamo ricevuto è stato quello di una mamma di un ragazzo speciale: suo figlio non riesce a parlare e ha grandi difficoltà intellettive e motorie, ma da quando ha iniziato questa avventura, tutti i giorni che sa che ci sono gli allenamenti, apparecchia la tavola perché vuole venire ad allenarsi: un traguardo che la famiglia non si sarebbe mai aspettato e che ha colmato di gioia i loro cuori! "

"Con il tempo sono arrivate anche grandi soddisfazioni dal punto di vista sportivo, diventando per due anni Campioni d'Italia (nel 2018 a Montecatini e nel 2021 all'Aquila). Inoltre, siamo riusciti anche a partecipare a dei tornei all'estero tra cui due trasferte in Germania. Ultimo traguardo raggiunto è stato a La Spezia nel week end del 14/15 ottobre dove abbiamo ottenuto un bel secondo posto! Molti dei ragazzi ormai vengono in trasferta da soli senza genitori perché sono diventati autonomi o comunque possono sempre contare nell'aiuto dei loro "partners". Non nego che la soddisfazione più grande sia stato il Campionato Europeo di anno scorso ad Ottobre dove abbiamo ottenuto il sesto posto nel nostro livello, riuscendo a portare nella nostra vallata ben 24 squadre di sedici nazioni diverse (tra cui Norvegia, Lituania, Lettonia, Belgio, Germania, Spagna, Cipro): nonostante fossero state tante le capitali che si erano offerte per ospitare questo campionato, tra tutte è stato scelto Sansepolcro e addirittura la BCC ha trasmesso uno special di questo evento! Una grande gratificazione sia a livello organizzativo (sono arrivate lettere di ringraziamento incredibili), sia a livello personale perché io e mio figlio, grazie all'evento organizzato, siamo stati scelti per partecipare quest'anno ai mondiali che si sono tenuti a Berlino in veste di giudici di campo nel basket. In questa occasione abbiamo avuto la fortuna di incontrare e di parlare con Timoty Shriver, nipote di John

## Special Olympics

*The Special Olympics Project was born eight years ago in collaboration with Special Olympics Italy, an association that has been committed to the work of inclusion of people with disabilities within the sports world for years because it is through sport that these special children find joy, trust and satisfaction, on the field of play and in life. And it is precisely inclusion that is the primary objective that the Dukes company has set itself in order to be able to give these "special" children the maximum of what can be offered to them through this initiative."*

I had known 'Special Olympics' for many years," says Fabrizio Magrini, director together with his son Francesco of the special boys who make up the Sansepolcro team, "and so, about eight years ago, I talked about it with the board, to see if we could carry out this project in Sansepolcro as well. Right from the start we all agreed because we realized that even here in the Tiber Valley there was a need to give all the kids the opportunity to play sports. I was entrusted with the task of taking care of this project and so I started this wonderful adventure! First of all, I took care of composing the staff: together with some young guys who played in our basketball teams (including my son Francesco who, like me, has reached the maximum of patents as a unified basketball coach) we took specific courses on the subject, taking all the necessary patents to be part of the Special Olympics. What we do is a unified sport: special kids (called athletes) are joined on the field by two partners, so they have the opportunity to play together in the same team and this lays the foundations for overcoming any stereotype or prejudice".

"At the beginning," Magrini continues, "it was very difficult to set up this project because we were faced with hesitant parents who thought it was almost impossible to be able to take their children to the gym; But in a short time these worries were overcome and shortly thereafter the first great satisfactions arrived, especially on a human level, because considerable behavioural improvements came from our special children! One of the biggest compliments we received was that of a mother of a special boy: her son can't speak and has great intellectual and motor difficulties, but since he started this adventure, every day that he knows that there are trainings, he sets the table because he wants to come and train: A milestone that the family would never have expected and that filled their hearts with joy! "

"Over time, great satisfaction has also come from a sporting point of view, becoming Italian Champions for two years (in 2018 in Montecatini and in 2021 in L'Aquila). In addition, we have also been able to participate in tournaments abroad, including two trips to Germany. The last goal reached was in La Spezia on the weekend of 14/15 October where we got a nice second place! Many of the children now come to travel alone without parents because they have become independent or in any case they can always count on the help of their partners. I don't deny that the greatest satisfaction was last year's European Championship in October where we obtained the sixth place in our level, managing to bring to our valley 24 teams from sixteen different nations (including Norway, Lithuania, Latvia, Belgium, Germany, Spain, Cyprus): despite the fact that there were many capitals that had offered to host this championship, Sansepolcro was chosen among all of them and even the BCC broadcast a special of this event! A great gratification both on an organizational level (incredible letters of thanks arrived), and on a personal level because my son and I, thanks to the event organized, were chosen to participate this year in the world championships that were held in Berlin as court judges in basketball.

F. Kennedy: è stata proprio la madre di Timoty, Eunice Kennedy Shriver, sorella dell'ex Presidente degli Stati Uniti, a fondare nel 1968 Special Olympics, il più grande movimento sportivo internazionale dedicato alle persone con disabilità. Dopo gli ottimi risultati ottenuti con la squadra e dopo l'Europeo, riceviamo inviti per partecipare a tante kermesse sia in Italia che all'estero: prossimo appuntamento sarà quello di andare in Sardegna a disputare un importante torneo. L'obiettivo principale della società resta comunque quello di portare più ragazzi possibili nelle palestre per farli allenare due o tre volte alla settimana, facendoli avvicinare a questo sport: ciò permette loro di sviluppare ed accrescere il proprio benessere fisico, di superare ostacoli, di dimostrare il loro coraggio e di sperimentare la gioia di partecipare in un clima di scambio continuo. È un modo anche per stringere amicizie con altri atleti e di vivere esperienze uniche insieme allo staff tecnico, ai volontari, ai propri familiari e a tutta la comunità: quello che riescono a dare a noi i nostri ragazzi speciali è molto più di quello che noi diamo a loro ed è impagabile!"

La squadra di Special Olympics



On this occasion we had the good fortune to meet and talk with Timothy Shriver, grandson of John F. Kennedy: it was Timothy's mother, Eunice Kennedy Shriver, sister of the former President of the United States, who founded Special Olympics in 1968, the largest international sports movement dedicated to people with disabilities. After the excellent results obtained with the team and after the European Championship, we receive invitations to participate in many events both in Italy and abroad: the next appointment will be to go to Sardinia to play an important tournament. However, the main goal of the club is to bring as many children as possible to the gyms to train two or three times a week, bringing them closer to this sport: this allows them to develop and increase their physical well-being, to overcome obstacles, to demonstrate their courage and to experience the joy of participating in an atmosphere of continuous exchange. It is also a way to make friends with other athletes and to live unique experiences together with the technical staff, volunteers, family members and the whole community: what our special guys are able to give us is much more than what we give them and it is priceless!"

Coaches padre e figlio Fabrizio e Francesco Magrini



## DUKES CARES

*La Dukes Cares è un'iniziativa per il sociale promossa dalla Dukes Basket Sansepolcro che nasce con l'unico ed esclusivo obiettivo di aiutare e dare una mano: lo scopo è appunto il superamento delle difficoltà che ogni giorno alcune categorie di persone si trovano ad affrontare per agevolarne, per quanto possibile, l'esistenza.*

"L'idea - racconta il dirigente Marco Cirignoni - è maturata in piena pandemia, nelle tristi e buie giornate del 2020, quando tutto attorno a noi appariva orribile e spaventoso. Prendendo spunto da ciò che stavano facendo società ben più blasonate della nostra al fine di dare una mano a che avesse più bisogno, mi è venuta l'idea di fare qualcosa per il sociale. Così, ho parlato del mio progetto con il resto del direttivo che da subito lo ha approvato con grande entusiasmo: è nata così la Dukes Cares!"

"Lo scopo primario - continua Cirignoni - è quello di aiutare la nostra comunità e la realtà in cui viviamo attraverso raccolte fondi che poi utilizziamo per acquistare macchinari che possano risultare di grande utilità alla collettività, pensando in primis ad anziani e bambini, o prendendosi in carico la sistemazione di alcuni spazi comuni della nostra città. Ci poniamo così dei piccoli obiettivi, facilmente conseguibili, per essere rapidamente ed efficacemente realizzati, senza dover aspettare di raccogliere cifre più alte che richiederebbero molto più tempo nella raccolta fondi".

## DUKES CARES

*Dukes Cares is a social initiative promoted by Dukes Basket Sansepolcro that was born with the sole and exclusive aim of helping and lending a hand: the aim is precisely to overcome the difficulties that some categories of people face every day to facilitate, as far as possible, their existence.*

"The idea," says manager Marco Cirignoni, "matured in the middle of the pandemic, in the sad and dark days of 2020, when everything around us seemed horrible and frightening. Taking a cue from what much more famous companies than ours were doing in order to lend a hand to those who needed it most, I came up with the idea of doing something for the social. So, I talked about my project with the rest of the board and they immediately approved it with great enthusiasm: that's how Dukes Cares was born!"

"The primary purpose," Cirignoni continues, "is to help our community and the environment we live in through fundraising that we then use to buy machinery that can be of great use to the community, thinking primarily of the elderly and children, or taking charge of the arrangement of some common spaces in our city. In this way, we set ourselves small goals, easily achievable, to be quickly and effectively reached, without having to wait to raise higher amounts that would require much more time in fundraising".

“Così facendo, dal Natale 2020 (primo reale contributo raccolto da Dukes Cares) abbiamo acquistato quattro sedie a rotelle donate al Centro San Lorenzo, alla casa di riposo Villaserena, alla Misericordia e alla Croce Rossa; due defibrillatori che abbiamo posizionato accanto al Penny Market (in ricordo del nostro carissimo Maurizio Borghesi) e vicino al Play Ground “Pellico Barbagli”; tre stampanti per il reparto di oncologia dell’ospedale biturgense; inoltre abbiamo risistemato e donato al Comune di Sansepolcro dodici panchine che sono state posizionate nei parchi cittadini e abbiamo regalato un canestro trasportabile a Casa Di Rosa (centro educativo e riabilitativo diurno per disabili) oltre a materiale sanitario per la Misericordia. Siamo molto soddisfatti degli obiettivi sino a questo momento raggiunti; siamo convinti che anche se si tratta di piccoli progetti a volte basta veramente poco per dare una mano e andare incontro ad esigenze che spesso vengono segnalate nel nostro paese da chi ha bisogno di un aiuto. Gran parte dei cittadini conosce ormai che cos’è la Dukes Cares, sa come operiamo e con quali finalità: la più grande soddisfazione è essere parte integrante di una comunità che può contare su di noi!”

Conclude Cirignoni: “L’obiettivo della raccolta fondi di questo Natale, in accordo con la ASL di Sansepolcro, riguarderà l’acquisto di materiale sanitario per l’Ospedale di Comunità biturgense: per questo importante obiettivo ci servirà l’aiuto di tutti! Il motto che utilizziamo è: “AIUTATECI AD AIUTARE”. Vogliamo ringraziarvi sin da ora per quello che farete: non tanto per la Dukes, che rappresenta solo un tramite, ma per il nostro ospedale che ne riceverà sicuramente un grande vantaggio”.

“In doing so, since Christmas 2020 (the first real contribution collected by Dukes Cares) we have purchased four wheelchairs donated to the San Lorenzo Centre, the Villaserena retirement home, the Misericordia and the Red Cross; two defibrillators that we placed next to the Penny Market (in memory of our dear Maurizio Borghesi) and near the “Pellico Barbagli” Play Ground; three printers for the oncology department of the Sansepolcro hospital; we have also rearranged and donated to the Municipality twelve benches that have been placed in the city parks and we have donated a basket that can be transported to Casa Di Rosa (educational and daytime rehabilitation centre for the disabled) as well as medical material for the Misericordia. We are very satisfied with the objectives achieved so far; We are convinced that even if these are small projects, sometimes it takes very little to help and meet the needs that are often reported in our country by those in need of help. Most citizens now know what Dukes Cares is, they know how we operate and with what purposes: the greatest satisfaction is to be an integral part of a community that can count on us!”

Cirignoni concludes: “The goal of this Christmas’ fundraising, in agreement with the Sansepolcro ASL, will concern the purchase of medical equipment for the Sansepolcro Community Hospital: for this important goal we will need everyone’s help! The motto we use is: “HELP US TO HELP”. We want to thank you in advance for what you will do: not so much for Dukes, who is only a conduit, but for our hospital which will certainly receive a great benefit.”



Le donazioni fatte grazie a Dukes Care



Per approfondimenti e info:  
[www.basketdukes.it](http://www.basketdukes.it)

Per donazioni alla causa Dukes Care:  
 A.S.D. Pallacanestro Sansepolcro  
 Banca Intesa Filiale di Sansepolcro  
 IT92 N0306971617100000002004





Lo staff di OrtoBono

# ORTOBONO, A TU PER TU CON IL BIOLOGICO

Ortobono, Face to Face with Organic Food

DI PATRIZIA CHERICI

*Ortobono è l'azienda agricola biologica di Alfredo Giorni che da anni affonda le sue radici nel cuore della Valtiberina Toscana e produce ortaggi nel pieno rispetto dell'ambiente e della natura. La passione per la genuinità è l'essenza dell'azienda e ciò che caratterizza il suo modo di lavorare. Il rispetto per l'ambiente, l'uso di concimi innocui per il terreno e le piante, ha portato ad una coltivazione, sia in serra che in campo aperto, di ortaggi biologici certificati.*

*"Siamo ciò che mangiamo", citava il filosofo L. Feuerbach, perché la qualità della vita dipende, in buona parte, dalla qualità del cibo.*

*Ortobono is Alfredo Giorni's organic farm that for years has had its roots in the heart of the Tuscan Valtiberina and produces vegetables in full respect of the environment and nature. The passion for authenticity is the essence of the company and what characterizes its way of working. Respect for the environment, the use of fertilizers that are harmless to the soil and plants, has led to cultivation, both in greenhouses and in the field of certified organic vegetables.*

*"We are what we eat", quoted the philosopher L. Feuerbach, because the quality of life depends, to a large extent, on the quality of food.*



Il bancone di verdura fresca di Ortobono

“L’azienda agricola biologica Ortofono – racconta il proprietario Alfredo Giorni – nasce nel lontano 1994 dalla mia passione e da un amore fortissimo per la natura che mi ha portato ad avvicinarmi alla terra. Iniziammo io e mio babbo coltivando in campo aperto dei peperoni, poi venne l’idea di coltivare anche in serra per poter prolungare la stagionalità. All’inizio della mia avventura praticavo un’agricoltura convenzionale, tuttavia essendo attento al rispetto dell’ambiente e della salute, decisi di non usare più prodotti chimici per la coltivazione e notai che la qualità e la freschezza dei miei ortaggi venivano apprezzate e richieste in modo particolare. Dopo pochissimi anni, attraverso un’esperienza da autodidatta, poi consolidata frequentando corsi professionali sull’agricoltura biologica, ho compreso che è possibile coltivare completamente senza l’uso della chimica: una scelta difficile, ma di cui non mi sono mai pentito, ottenendo nel 2004 la certificazione “da agricoltura biologica”.

Dopo una collaborazione con la grande distribuzione decisi di interromperla per la poca soddisfazione dal punto di vista professionale, così ho iniziato a farmi conoscere attraverso i mercati rionali della Valtiberina, passando per il Mercatone di Montevarchi, fino ad arrivare ad esporre al Salone del Gusto di Torino.”

“È stata un’esperienza meravigliosa – racconta – e unica nel suo genere, che mi ha dato la spinta per aprire nel 2005 un punto vendita tutto mio, qui a San Leo di Anghiari dove si trova ancora oggi. Inizialmente vendevamo principalmente i nostri prodotti agricoli, miele, olio e vino che acquistavo direttamente dai produttori conosciuti frequentando i vari mercati. Nel 2008 in seguito alle numerose richieste da parte dei nostri clienti di altri prodotti come pasta, biscotti, marmellate e altro, abbiamo deciso di ampliare la proposta: così nasceva l’ancora oggi Negozio di Prodotti Biologici, Ortofono.”

“The Ortofono organic farm – says the owner Alfredo Giorni – was born in 1994 from my passion and a very strong love for nature that led me to get closer to the land. My father and I started growing peppers in the open field, then came the idea of growing in greenhouses as well in order to prolong the seasonality. At the beginning of my adventure I practiced conventional agriculture, however, being attentive to respect for the environment and health, I decided to no longer use chemicals for cultivation and I noticed that the quality and freshness of my vegetables were appreciated and requested in a particular way. After a few years, through a self-taught experience, then consolidated by attending professional courses on organic farming, I understood that it is possible to cultivate completely without the use of chemicals: a difficult choice, but one that I have never regretted, obtaining in 2004 the “organic farming” certification.

After a collaboration with large-scale distribution, I decided to interrupt it due to the lack of satisfaction from a professional point of view, so I began to make myself known through local markets in the Tiber Valley, passing through the Mercatone in Montevarchi, up to exhibiting at the Salone del Gusto in Turin”. “It was a wonderful experience” – he says, – “and one of a kind, which gave me the push to open my own store in 2005, here in San Leo di Anghiari where it is still located today. Initially, we mainly sold our agricultural products, honey, oil and wine, which I bought directly from the producers I met by attending the various markets. In 2008, following numerous requests from our customers for other products such as pasta, biscuits, jams and more, we decided to expand the proposal: this is how the Organic Products Shop, Ortofono, was born.”





Reparto olio e sughi



Insalata biologica

"Ci tengo a raccontare – aggiunge – la storia del nome che abbiamo scelto: avendo la necessità di dare un'identità e quindi un logo a questa attività, mi sono rivolto ad un rinomato pittore di Sansepolcro. L'artista venne di persona, fece un attento sopralluogo nell'azienda agricola e creò il mio logo così com'è oggi: lo schizzo mi piacque subito – classico amore a prima vista! – ...tranne la scritta che aveva inserito, "Ortobon" che mi risuonava come accento veneto. Così ho pensato: dato che siamo in Toscana e abbiamo "l'orto bono" – e non buono! – perché non chiamarlo "Ortobono"? Ed ecco che è nato il nome attuale del negozio!"

"Ad oggi Ortobono – continua Alfredo – oltre alle nostre verdure offre una vasta gamma di prodotti biologici selezionati, che acquistiamo direttamente dai produttori, possibilmente toscani o comunque italiani, con un certo standard di qualità: per noi è fondamentale lavorare e collaborare con aziende che rispecchiano una determinata etica e competenza. Nel nostro negozio si trova tutto per fare una spesa completa: pasta, cereali, condimenti, miele, marmellate, vino, biscotti, farina, lieviti, formaggi, conserve, legumi, succhi, bevande, dolcificanti e tanto altro. Al giorno d'oggi è molto semplice trovare prodotti agricoli durante tutto l'arco dell'anno, ma non è facile garantirne il sapore e la genuinità: ogni prodotto infatti ha una sua stagionalità ed è solo rispettando questo aspetto che si possono proporre prodotti che conservino il loro gusto autentico!"

"I would like to tell the story of the name we chose: having the need to give an identity and therefore a logo to this activity, I turned to a renowned painter from Sansepolcro. The artist came in person, made a careful inspection of the farm and created my logo as it is today: I liked the sketch immediately – classic love at first sight! – ... except for the inscription he had inserted, "Ortobon" which resonated with me as a Venetian accent. So I thought: since we are in Tuscany – and we use 'bono' and not 'buono' – why not call it "Ortobono"? And that's how the current name of the shop was born!"

"To date, Ortobono," – continues Alfredo, – "in addition to our vegetables, offers a wide range of selected organic products, which we buy directly from producers, possibly Tuscan or Italian, with a certain standard of quality: for us it is essential to work and collaborate with companies that reflect a certain ethic and competence. In our shop you will find everything you need to do a complete shopping: pasta, cereals, condiments, honey, jams, wine, biscuits, flour, yeasts, cheeses, preserves, legumes, juices, drinks, sweeteners and much more. Nowadays it is very easy to find agricultural products throughout the year, but it is not easy to guarantee their flavour and genuineness: in fact, each product has its own seasonality and it is only by respecting this aspect that you can offer products that preserve their authentic taste!"



Reparto marmellate, miele e creme di cioccolato



Sugo di pomodoro "Ortobono"

Un'attenzione particolare meritano gli integratori: "Andando avanti con il tempo e attraverso l'esperienza personale – aggiunge Alfredo – abbiamo scoperto che nell'alimentazione l'integrazione è fondamentale. Così oltre agli ottimi prodotti e primizie alimentari, abbiamo inserito per completare l'offerta anche gli integratori: in primis il Silicio organico, prodotto molto interessante che serve a stimolare la formazione del collagene e della cartilagine alleviando così i dolori articolari. Abbiamo inoltre integratori multi vitaminici per aumentare le difese immunitarie, fermenti lattici e oli essenziali. Un angolo del negozio è dedicato anche al senza glutine e prodotti vegani, bevande vegetali come latte di mandorla, di riso e di cocco. Da noi puoi trovare anche i prodotti del forno 'Il Pino' di San Giustino, tra cui le ottime focacce ed il pane fatto con lievito madre, farina di grani antichi e cotto a legna. Non può certo mancare un accenno all'azienda produttrice dell'olio d'oliva che vendiamo dagli inizi dell'attività: azienda agricola toscana 'Le Sorgenti' di Scansano, città dell'olio e del vino per eccellenza."

Supplements deserve special attention: "Going forward with time and through personal experience – adds Alfredo – we have discovered that supplementation is essential in nutrition. So, in addition to the excellent products and first foods, we have also included supplements to complete the offer: first and foremost organic silicon, a very interesting product that serves to stimulate the formation of the collagen and cartilage, thus relieving joint pain. We also have multi-vitamin supplements to boost the immune system, lactic ferments and essential oils. A corner of the shop is also dedicated to gluten-free and vegan products, vegetable drinks such as almond, rice and coconut milk. Here you can also find the products of the 'Il Pino' bakery in San Giustino, including excellent focaccia and bread made with sourdough, flour of ancient grains and baked in a wood-fired oven. Of course, we cannot fail to mention the company that produces the oil that we have been selling since the beginning of the activity: the Tuscan farm 'Le Sorgenti' di Scansano, the city of oil and wine par excellence."



Integratori



Reparto vino e barrette



"Durante il periodo delle feste abbiamo pensato di proporre i nostri prodotti sotto forma di regalo come cesti natalizi, che il cliente se lo desidera può comporre a suo gusto. Prepariamo inoltre cesti regalo anche per aziende che vogliono fare un presente ai propri clienti o dipendenti. Nel periodo natalizio proponiamo anche prodotti tipici, tutti rigorosamente bio, come panettoni, pandori, torroni o dolci completamente vegani."

"During the holiday season, we decided to offer our products in the form of gifts as Christmas baskets, which the customer can compose to his taste if he wishes. We also prepare gift baskets for companies that want to make a present for their customers or employees. During the Christmas period we also offer typical products, all strictly organic, such as panettone, pandoro, nougat or completely vegan desserts".  
A service that Ortofono offers is home delivery of groceries:



Cesti natalizi disponibili in negozio



SCAN FOR THE FB PAGE

Un servizio che offre Ortobono è la consegna della spesa a domicilio: entro mercoledì a mezzogiorno si possono effettuare ordini telefonici o su WhatsApp, ed il venerdì sera dopo le 17.30 iniziano le consegne. Tra i clienti delle consegne a domicilio abbiamo uno storico locale di Sansepolcro: la 'Pizzeria da Totò'.

“Attualmente la nostra squadra è composta da me, mia madre Angiolina e da due fantastiche collaboratrici, Laura e Michela. Quando entri da Ortobono trovi subito un ambiente familiare dove l'accoglienza è così calorosa che ti senti a casa. Fare la spesa diventa un vero piacere! – E quando ti chiudi alle spalle la porta, esci sempre di buon umore perché la loro allegria è contagiosa! – Il nostro principio è quello di dedicarci con professionalità e attenzione a chi si rivolge a noi, accogliendolo con un sorriso.”

“Per gli affezionati lettori della rivista – conclude Alfredo – abbiamo riservato un gradito omaggio a tutti coloro che faranno visita nel nostro punto vendita presentando una copia di Valley Life”

by Wednesday at noon you can place orders by phone or on WhatsApp, and on Friday evening after 5.30 pm deliveries begin. Among the customers of home deliveries we have a historic restaurant in Sansepolcro: the 'Pizzeria da Totò'.

“Currently our team is made up of me, my mother Angiolina and two fantastic collaborators, Laura and Michela. When you enter Ortobono you immediately find a family environment where the welcome is so warm that you feel at home. Shopping becomes a real pleasure! – And when you close the door behind you, always leave in a good mood because their joy is contagious! – Our principle is to dedicate ourselves with professionalism and attention to those who come to us, welcoming them with a smile.”

“For the loyal readers of the magazine – concludes Alfredo – we have reserved a welcome gift for all those who will visit our store by presenting a copy of Valley Life”

Info:

**Ortobono**

Via Enrico Fermi 18 - Anghiari (AR)

Tel 0575 788891

Mail: [info@ortobono.com](mailto:info@ortobono.com)

Web: [www.ortobono.com](http://www.ortobono.com)

# APE MARIA, UN COCKTAIL A PORTATA DI CLACSON

The Santamaria pizzeria in Lama Expands... 'Shrinking' Inside a  
Cocktail 'Ape' van!

DI JACOPO TONELLI





# santamaria

PIZZERIA • PUB • MUSICA LIVE

*La pizzeria Santamaria a Lama si allarga... 'Rimpicciolendosi' all'interno di un ape cocktail!*

*The Santamaria pizzeria in Lama expands... 'Shrinking' inside a cocktail 'ape' van!*

Inizia il racconto così Matteo Pellegrini in arte "Pio" il titolare della pizzeria e pub "Santa Maria", un locale unico nel suo genere all'interno di una chiesa sconsacrata del 1500 nel centro di Lama; un posto con una vocazione per la musica. Infatti, oltre al cibo, all'oggettistica e all'arredamento interno a tema, vi consiglio di dare un'occhiata al menù fatto con dei vinili; di venerdì sera questo si trasforma in un pub con live music e palco attrezzato, impianto e luci, dove Matteo organizza concerti per tutti i generi con band locali e ospiti da fuori.

This is how Matteo Pellegrini, aka "Pio", the owner of the pizzeria and pub "Santa Maria", a one-of-a-kind place inside a deconsecrated church dating back to the 1500s in the centre of Lama, begins the story; A place with a vocation for music. In fact, in addition to the food, objects and themed interior décor, I recommend you take a look at the menu made with vinyls; On Friday evenings this turns into a pub with live music and a stage, system and lights, where Matteo organizes concerts for all genres with local bands and other guests.



Apemaria in azione con bartender e dresscode dedicato



Tutto questo non è però bastato al “Pio” – che voleva portare la ‘vocazione’ del Santa Maria in tutta la Valtiberina e non solo; così a luglio ha inaugurato l’APEMARIA, un’Ape Piaggio customizzata e adibita a food & beverage, una vera e propria Ape Cocktail!

Apemaria offre, oltre a due bartender professionisti, uno svariato menù sia per aperitivi che per il dopocena, personalizzabile in base agli eventi, con la possibilità di avere uno spinatore per la birra e macchinetta per il caffè.

Ovviamente insieme ai drink con l’Ape è possibile avere il reparto food, con piadine e fritti di ogni genere per placare la fame e la sete ovunque vi troviate.

Un mezzo dunque elegante, italiano, flessibile e inimitabile ma... Chi può chiamare l’Apemaria?

Tutti! Proprio tutti quelli che desiderano un servizio cocktail, open bar e food a portata di mano, dall’evento privato, alle feste aziendali, alle partite di calcio, le feste paesane, cresime, battesimi, comunioni, lauree, compleanni e soprattutto matrimoni.

Infatti, il food & beverage truck marcato Piaggio è già diventato famoso in Valtiberina: dal suo avvento è stato già protagonista di due matrimoni, uno di questi con Open Bar in location ma soprattutto fuori dalla chiesa, con gli invitati sempre ‘freschi’ e soddisfatti.

All this, however, was not enough for “Pio” – who wanted to bring the ‘vocation’ of Santa Maria to the whole of the Tiber Valley and beyond; so in July he inaugurated the APEMARIA, a customized Piaggio Ape van used for food & beverage, a real Ape Cocktail!

Apemaria offers, in addition to two professional bartenders, a varied menu for both aperitifs and after dinner, customizable according to the events, with the possibility of having draught beers and a coffee machine.

Obviously, along with the drinks with the Ape you can have the food department, with wraps and fried foods of all kinds to quench hunger and thirst wherever you are.

An elegant, Italian, flexible and inimitable vehicle and...

Who can call the Apemaria? Everybody! Just all those who want a cocktail service, open bar and food at their fingertips, from private events, to corporate parties, football matches, village festivals, confirmations, baptisms, communions, graduations, birthdays and above all weddings.

In fact, the Piaggio food & beverage truck has already become famous in the Tiber Valley: since its advent it has already been the protagonist of two weddings, one of these with an Open Bar on location but above all outside the church, with guests always ‘fresh’ and satisfied.

Un'ottima strategia per fare bella figura con qualcosa di molto originale in un matrimonio – e in più proteggersi dal caldo estivo.

E per rendere ancor più unico il vostro giorno speciale potrete scegliere anche l'outfit dei bartender che saranno in servizio con l'Apemaria.

"Fenomenali poteri alcolici in un minuscolo spazio vitale" – ecco in poche parole che cos'è Apemaria per il "Pio"!

Il veicolo è estremamente flessibile e, oltre a raggiungere luoghi più remoti della valle, si può modulare in base alle esigenze di ogni evento sia che ci siano 10 o 200 persone: stiloso e soprattutto riconoscibile per il suo formidabile logo.

A great strategy to make a good impression with something very original in a wedding – and in addition protect yourself from the summer heat.

And to make your special day even more unique, you can also choose the outfit of the bartenders who will be on duty with the Apemaria"

Phenomenal alcoholic powers in a tiny living space" – that's in a nutshell what Apemaria is to "Pio"!

The vehicle is extremely flexible and, in addition to reaching more remote places in the valley, it can be modulated according to the needs of each event whether there are 10 or 200 people: stylish and above all recognizable by its formidable logo.



Apemaria insieme agli sposi durante un matrimonio



L'Ape non si fermerà con l'inverno. Si potrà personalizzare il menù beverage con cocktail adatti alla stagione fredda. Se volete dunque provare l'esperienza dell'ApeMariaBar potete visitare la pagina instagram e prenotare una consulenza gratuita per visionare i vari menù e personalizzare il vostro evento.

The Ape won't stop with the winter. You can customize the beverage menu with cocktails suitable for the cold season. If you want to try the ApeMariaBar experience, you can visit the instagram page and book a free consultation to view the various menus and customize your event.



Apemaria in servizio a Lama



SCAN FOR INSTAGRAM PAGE

Info:

**Apemaria**

Tel: 379 2480096

apemariabar@gmail.com

**Santamaria Pizzeria**

Via del Fiume, 2a, Selci Lama (Pg)

Tel: 339 4896295

# LA TERRAZZA DI PIERO, CUCINA E ARTE A MONTERCHI

La Terrazza di Piero, Cuisine and Art in Monterchi

DI PATRIZIA CHERICI



La sala interna di "La Terrazza di Piero"

Monterchi è un antico borgo medievale arroccato su una collina nella splendida Valtiberina Toscana, tappa fondamentale per chi desidera ripercorrere la vita e le opere del grande pittore Piero della Francesca, una delle espressioni più alte del Rinascimento italiano. A pochi metri dai Musei Civici Madonna del Parto dov'è custodito il celebre affresco del famoso maestro biturgense, si trova il ristorante "La Terrazza di Piero".

Monterchi is an ancient medieval village perched on a hill in the beautiful Tuscan Valtiberina, an essential stop for those who wish to retrace the life and works of the great painter Piero della Francesca, one of the highest expressions of the Italian Renaissance. A few meters from the Madonna del Parto Civic Museums, where the famous fresco by the famous master from Sansepolcro is kept, one can find the restaurant "La Terrazza di Piero".

La location è veramente particolare ed incantevole: il locale infatti sorge nelle suggestive sale di un palazzo del 1600. A rapirti lo sguardo al tuo arrivo è la meravigliosa terrazza adornata di scenografici vasi fioriti – dove alcuni tavoli sono disposti per godersi un aperitivo al tramonto o gustare un'ottima cena. I soffitti, sia dell'ingresso che della sala principale, sono formati dalle classiche volte a botte; in fondo sulla sinistra una singolare sala, che si distende nella terrazza coperta, con affaccio sulla leggera salita che dal parcheggio conduce alla piazzetta dove si trova il ristorante.

The location is truly special and enchanting: the restaurant is in fact located in the evocative rooms of a building of the 1600s. What catches your eye when you arrive is the wonderful terrace adorned with spectacular flowerpots – where some tables are arranged to enjoy an aperitif at sunset or enjoy an excellent dinner. The ceilings, both in the entrance and in the main hall, are formed by classic barrel vaults; At the far left, on the left, there is a unique dining room, which extends out onto the covered terrace, overlooking the slight slope that leads from the parking lot to the square where the restaurant is located.



A gestire "La Terrazza di Piero" due monterchiesi doc: Ranieri Rossi e Gianluca Giogli, amici nella vita sin dall'infanzia ed ora anche soci in affari. La loro avventura nella ristorazione inizia il 10 Giugno 2023 quando decidono di riaprire questo locale storico per il nostro borgo toscano, punto di riferimento per gli abitanti del luogo, ma anche per i tanti turisti che visitano Monterchi; in particolar modo per i piatti e la sua cucina semplice, ma raffinata – che lavora materie prime di alta qualità che esaltano al meglio i sapori della più fedele tradizione toscana e nazionale.

Il menù alla carta presenta una varietà di piatti sia di carne che di pesce e viene rinnovato e rivisitato ogni quindici giorni da Sauro Zanchi, rinomato chef tifernate che si occupa della cucina de "La Terrazza di Piero": la sua prerogativa è seguire la stagionalità e la qualità delle materie prime impiegate, con carni pregiate e pesce esclusivamente pescato nei nostri Mar Tirreno e Adriatico.

"La Terrazza di Piero" is managed by two people from Monterchi: Ranieri Rossi and Gianluca Giogli, friends in life since childhood and now also business partners. Their adventure in catering began on June 10, 2023 when they decided to reopen this historic place for our Tuscan village, a reference point for the locals but also for the many tourists who visit Monterchi; especially for the dishes and its simple but refined cuisine – which works with high quality raw materials that best enhance the flavours of the most faithful Tuscan and national tradition.

The à la carte menu presents a variety of meat and fish dishes and is renewed and revisited every fortnight by Sauro Zanchi, a renowned chef from Città di Castello who takes care of the kitchen of "La Terrazza di Piero": his prerogative is to follow the seasonality and quality of the raw materials used, with fine meats and fish exclusively caught in our Tyrrhenian and Adriatic Seas.



Sale interne di "La Terrazza di Piero"



Inoltre, lo chef propone ogni giorno fuori menù alcuni piatti particolari, seguendo il suo estro e la sua fantasia artistica ed estetica. Tra gli antipasti di terra, oltre al classico antipasto toscano, si possono assaporare piatti sfiziosi quali il Nido di pasta sfoglia ai porcini o i particolari Gobbi alla parmigiana; tra i primi piatti gli autunnali Ravioli ai porcini o le classiche Tagliatelle al petto d'oca; tra i secondi troverete tanti piatti della tradizionale cucina toscana, quale agnello, costata o fiorentina, ma anche carni pregiate come il 'tomahawk' di manzo o di maiale: si tratta di tagli nobili che si ricavano dalla parte anteriore della lombata, alla quale non viene tagliata la parte eccedente di osso, che resta in tutta la sua lunghezza, conferendo a questo 'pezzo' una forma inusuale e scenografica.

In addition, the chef offers some special dishes every day off the menu, following his inspiration and his artistic and aesthetic imagination. Among the land appetizers, in addition to the classic Tuscan appetizer, you can savour delicious dishes such as the Nest of puff pastry with porcini mushrooms or the particular Gobbi alla parmigiana; among the first courses, the autumnal Ravioli with porcini mushrooms or the classic Tagliatelle with goose breast; Among the main courses you will find many dishes of traditional Tuscan cuisine, such as lamb, ribeye or Florentine steak, but also fine meats such as the 'tomahawk' of beef or pork: these are noble cuts that are obtained from the front part of the loin, to which the excess part of the bone is not cut, which remains along its entire length, giving this 'piece' an unusual and scenographic shape.



E se avete voglia di pesce, lo chef propone un menù di mare che spazia dall'Impepata di cozze ai Totani ripieni, dai Paccheri alla siciliana, ai Tagliolini con astice e veraci, dal Salmone arrosto ai classici Spiedini. Anche per quanto riguarda i contorni troviamo piatti classici, ma anche piatti del giorno dato che vengono utilizzate sempre verdure fresche e di stagione. La carta dei dolci è altrettanto variegata: dal Meringotto, al Tiramisù, dal Millefoglie ai frutti di bosco, alla Mattonata, dalla Crema catalana agli immancabili dolci toscani quali Crostata, Torta della nonna e Cantucci con il Vin Santo. Ogni settimana un menù diverso così da accontentare anche i palati più esigenti.

And if you're in the mood for fish, the chef offers a seafood menu that ranges from Mussel peppered to Stuffed squid, from Sicilian-style Paccheri to Tagliolini with lobster and veraci clams, from Roasted salmon to classic Skewers. Also, as far as side dishes are concerned, we find classic dishes, but also dishes of the day since they always use fresh and seasonal vegetables. The dessert menu is equally varied: from Meringotto, to Tiramisu, from Berries Millefeuille, to Mattonata, from Catalan Cream to the inevitable Tuscan desserts such as Tart, Grandma's Cake and Cantucci with Vin Santo. Every week a different menu so as to satisfy even the most demanding palates.



Ranieri e Gianluca hanno posto una particolare attenzione anche alla carta dei vini che in un ristorante è importante tanto quanto il menù; il vino, infatti, ricopre un ruolo di primo piano nella ristorazione: non è da considerarsi un semplice accompagnamento, ma un vero alleato del cibo, in quanto a piatti di qualità, deve accostarsi vino di qualità affinché si possa valorizzare nel giusto modo ogni proposta e abbinamento. Per questo sono state selezionate cantine importanti, privilegiando vini toscani, ma dando spazio anche a rinomate etichette di spessore di altre regioni italiane.

Il ristorante è aperto tutti i giorni a cena (chiuso il lunedì); sabato e domenica aperto anche a pranzo.

In prossimità delle feste natalizie "La Terrazza di Piero" sarà aperta il 25 per il tradizionale pranzo di Natale e il 26 Dicembre, sia a pranzo che a cena, il 31 Dicembre con il Cenone di Capodanno a base di pesce e il 1 Gennaio a pranzo.

Ranieri and Gianluca have also paid particular attention to the wine list, which in a restaurant is as important as the menu; Wine, in fact, plays a leading role in catering: it is not to be considered a simple accompaniment, but a true ally of food, as far as quality dishes are concerned, quality wine must be combined so that every proposal and combination can be enhanced in the right way. For this reason, important wineries have been selected, favouring Tuscan wines, but also giving space to renowned labels of thickness from other Italian regions.

The restaurant is open every day for dinner (closed on Mondays); Saturday and Sunday also open for lunch. During Christmas holidays, "La Terrazza di Piero" will be open on the 25th for the traditional Christmas lunch and on the 26th of December, both for lunch and dinner, on the 31st of December with the New Year's Eve dinner based on fish and on the 1st of January for lunch



Info:

**La Terrazza di Piero**

Via dell'Ospedale 16, Monterchi (Ar)

Tel. +39 0575 70756



**PROJECT HOUSE**  
STUDIO TECNICO



ELECTRICITY / SOLAR / WATER



**Per info e aggiornamenti potete seguirci qui:**



**Prossima apertura seconda sede in**  
Via Sulpizia, 17, 52036 Pieve Santo Stefano (AR)

**[www.projecthouse.biz](http://www.projecthouse.biz) / [www.3-energy.it](http://www.3-energy.it)**



# TALOZZI BISTROT DELLA FONTE: UN RISTORO PER IL CORPO E PER LA MENTE

Talozzi Bistrot Della Fonte: a Refreshment for Body and Mind

DI PATRIZIA CHERICI

Nel cuore di Anghiari, affacciato sull'antica Piazzetta della Fonte, si trova "Il Talozzi Bistrot", ristorante che propone cucina tradizionale toscana rivisitata in chiave moderna: locale a conduzione strettamente familiare dove mamma e figlia si occupano in toto della gestione: Cinzia si dedica alla cucina (passione lasciata in eredità dalla famiglia Talozzi) preparando ricette con materie prime di altissima qualità, e la figlia Margherita segue l'accoglienza e la direzione della sala.

"Noi - dice Margherita - crediamo molto nel valore delle 'pause' dalla vita frenetica di ogni giorno: per questo vi invitiamo ad una vera e propria 'fuga' nel nostro Bistrot per concedervi un momento di tranquillità, gustando lentamente la nostra cucina".

In the heart of Anghiari, overlooking the ancient Piazzetta della Fonte, there is "Il Talozzi Bistrot", a restaurant that offers traditional Tuscan cuisine revisited in a modern key: a strictly family-run restaurant where mother and daughter take care of the management: Cinzia dedicates herself to cooking (a passion bequeathed by the Talozzi family) preparing recipes with raw materials of the highest quality, and his daughter Margherita follows the reception and direction of the room." We - says Margherita - strongly believe in the value of 'breaks' from the hectic everyday life: for this reason we invite you to a real 'escape' in our Bistrot to give yourself a moment of tranquillity, slowly enjoying our cuisine".



Sala interna del bistrot



Il Talozzi Bistrot della Fonte è stato inaugurato il 25 Aprile 2015; inizialmente nasce come caffè letterario, ma, facendo seguito alle richieste degli affezionati frequentatori, diventa in poco tempo un ristorante vero e proprio. Il menù proposto è improntato principalmente sulle materie prime stagionali: il menù viene variato pressochè tutti i giorni con tante opzioni vegane e vegetariane per stare al passo con le richieste della contemporaneità. Nonostante per scelta personale venga utilizzata poca carne, troviamo comunque dei curati secondi piatti accompagnati da ottime verdure: la materia prima è interamente a km zero, proveniente da allevatori o aziende agricole locali. Il ristorante dispone di uno spazio interno ed uno esterno: quest'ultimo è particolarmente scenografico: un loggiato del 1300 che si affaccia sulla Piazzetta della Fonte, da poco ristrutturata. Tutte le domeniche qui si serve il 'brunch', un'idea di pranzo diversa dal solito, una 'colazione allungata' molto completa con tante opzioni italiane ed internazionali, cui si aggiungono ogni settimana i piatti del giorno che spaziano dalle idee più sfiziose come i 'pancake' americani, a piatti più ricercati come i 'polli speziati' o le 'poké' della cucina hawaiana. Ad accompagnare il 'brunch' festivo della domenica mattina, eventi con musica dal vivo.

The Talozzi Bistrot della Fonte was inaugurated on April 25, 2015; Initially, it was born as a literary café, but, following the requests of the loyal patrons, it quickly became a real restaurant. The proposed menu is mainly based on seasonal raw materials: the menu is varied almost every day with many vegan and vegetarian options to keep up with the demands of the contemporary. Despite the fact that little meat is used by personal choice, we still find well-prepared main courses accompanied by excellent vegetables: the raw material is entirely zero-km, coming from local breeders or farms. The restaurant has an indoor and an outdoor space: the latter is particularly scenic: a loggia from the 1300s that overlooks the recently renovated Piazzetta della Fonte. Every Sunday here we serve the 'brunch', a different idea of lunch than usual, a very complete 'extended breakfast' with many Italian and international options, to which are added every week the dishes of the day ranging from the most delicious ideas such as American 'pancake', to more refined dishes such as 'spiced chickens' or 'poké' of Hawaiian cuisine. To accompany the festive 'brunch' on Sunday morning, events with live music.

All'interno del locale vengono spesso organizzati dei 'reading letterari', come 'Incontri con l'autore' nel corso del quale gli scrittori presentano le proprie opere, o vengono ospitate delle mostre sia di pittura che di scultura: attualmente, ad esempio, le pareti del Bistrot sono arredate con i dipinti dell'artista Luca Cristini, in esposizione fino ai primi di febbraio.

"Siamo sempre molto aperti a qualsiasi tipo di collaborazione artistica - racconta Margherita - nei limiti naturalmente di ciò che la nostra struttura può offrire. Questo permette agli autori, soprattutto locali, di esporre le proprie opere, ed a noi di "rivoluzionare" la visione del locale stesso, apportando ogni volta una modifica all'arredo interno. In questi anni abbiamo avuto anche due importanti collaborazioni con la Mondadori con "L'Arte in Cucina", una rivista a livello nazionale nella quale viene abbinato ad ogni locale un artista; nel 2017 abbiamo partecipato con Gianfranco Giorni e nel 2019 con Vincenzo Calli. Questa interessante collaborazione ci ha permesso di essere presenti in una galleria d'arte a Berlino, sempre legata alla Mondadori, con il nostro 'panforte': bellissima esperienza e per noi vero motivo di orgoglio dato che tra più di 1000 attività riportate nella rivista, ne sono state selezionate solo cinque!"

'Literary readings' are often organized inside the restaurant, such as 'Meetings with the author' during which writers present their works, or exhibitions of both painting and sculpture are hosted: currently, for example, the walls of the Bistrot are furnished with paintings by the artist Luca Cristini, on display until early February.

"We are always very open to any kind of artistic collaboration," says Margherita, "within the limits, of course, of what our structure can offer. This allows authors, especially locals, to exhibit their works, and for us to 'revolutionize' the vision of the place itself, making a change to the interior furnishings each time. In recent years we have also had two important collaborations with Mondadori with "L'Arte in Cucina", a national magazine in which each restaurant is matched with an artist; in 2017 we participated with Gianfranco Giorni and in 2019 with Vincenzo Calli. This interesting collaboration has allowed us to be present in an art gallery in Berlin, always linked to Mondadori, with our 'panforte': a wonderful experience and a real source of pride for us given that among more than 1000 activities reported in the magazine, only five have been selected!"





Loggiato esterno



“Avere un'attività in un paese così vivo come Anghiari - continua Margherita - permette di lavorare tutto l'anno e sempre con persone nuove da cui ricevere ogni volta stimoli diversi: oltre alla gente del posto, ormai affezionati al nostro locale, riceviamo tanti turisti. Inoltre ad Anghiari c'è “La Libera Università dell'Autobiografia” che ogni settimana organizza corsi con professori provenienti da luoghi più disparati e che amano venire ad assaggiare la nostra cucina.”

“In vista del Natale - interviene Cinzia - siamo già in produzione con i nostri panforti, cavallucci, torroni, cantucci e ricciarelli; da noi inoltre si possono trovare altri prodotti tipici, tra cui il famoso panettone del Lorenzoni, artigiano di Monte San Savino (Arezzo) che negli ultimi anni ha vinto il premio colomba ed il premio panettone dell'anno, un genere quindi di alta qualità che uniamo ai nostri prodotti artigianali per comporre cesti, come proposte regalo di Natale o semplicemente per essere gustati in famiglia. Possono essere richiesti anche su prenotazione.”

Il Talozzi Bistrot della Fonte sarà aperto a pranzo e cena anche il 24/25/26/31 Dicembre ed il 1 Gennaio; nel pomeriggio della Vigilia di Natale e per Santo Stefano, verrà organizzato un aperitivo speciale accompagnato da buona musica dal vivo.

“Having a business in a town as lively as Anghiari - continues Margherita - allows you to work all year round and always with new people from whom you can receive different ideas every time: in addition to the locals, who are now fond of our restaurant, we receive many tourists. In addition, in Anghiari there is “La Libera Università dell'Autobiografia” which every week organizes courses with professors from the most disparate places and who love to come and taste our cuisine”. “In view of Christmas - Cinzia intervenes - we are already in production with our panforti, cavallucci, nougat, cantucci and ricciarelli; here you can also find other typical products, including the famous panettone of Lorenzoni, an artisan from Monte San Savino (Arezzo) who in recent years has won the Colomba award and the panettone of the year award, a high quality genre that we combine with our artisan products to compose baskets, as Christmas gift proposals or simply to be enjoyed with the family. They can also be requested by reservation”.

The Talozzi Bistrot della Fonte will be open for lunch and dinner also on December 24th/25th/26th/31st and January 1st; in the afternoon of Christmas Eve and for Boxing Day, a special aperitif accompanied by good live music will be organized.



Panforti, cavallucci, cantucci, torroni e ricciarelli prodotti dal bistrot



Info:

**Talozzi bistrot della fonte**

Piazzetta della Fonte 3 – Anghiari (Ar)

Tel. +39 0575 789535 - +39 3384919013

Mail: talozzibistrot@gmail.com

www.talozzibistrot della fonte.it

# SEFIROT

ESTETICA



- Trattamenti viso e corpo
- Trattamenti olistici
- Trucco sposa e cerimonia
- Manicure / Pedicure
- Epilazione laser/brasiliiana
- Semipermanente e gel

OVERLINE  
ITALIA

Le sinergie perfette per un corpo da favola

élite Resolution LLLT Total Body PRO

EndoLipo<sub>laser</sub> UltraLipo<sub>laser</sub>

A circular graphic containing the text 'Le sinergie perfette per un corpo da favola' and 'OVERLINE ITALIA'. In the center is a white device labeled 'OVERLINE'. Below the device are icons for 'EndoLipo<sub>laser</sub>' and 'UltraLipo<sub>laser</sub>'.



**Via G. Marconi 2**  
**Anghiari (Ar)**  
**0575 788681**

