

# FLASHINLABS



**FLASHINLABS** pag. 10 / 15

# ValleyLife

**MUGELLO - VALDISIEVE**

RIVISTA PANEUROPEA



**VALECCHICALZATURE.COM**  
IL NUOVO SHOP ONLINE

**VALECCHI**  
CALZATURE  
A CASA TUA



**Calzature a portata di click**  
Inquadra con la fotocamera il QR Code

 **Valecchi Calzature**  **valecchicalzature**



**OTTICA FOTO PRISMA**

*Vieni a trovarci nelle nostre sedi!*

*Insieme... per ripartire*



**BORGIO S.L.**

Piazza Martin Luther King, 5/6,  
Borgio San Lorenzo (FI)  
fotootticaprisma@yahoo.it  
Tel 055 8456937  
WhatsApp 3463101474

**DICOMANO**

Piazza della Repubblica, 18  
Dicomano (FI)  
fotootticaprisma@yahoo.it  
Tel 055 838 6499  
WhatsApp 3452355536





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

PARTECIPA ANCHE TU  
ALLA PROSSIMA EDIZIONE.

ESTATE 2024



**ValleyLife**  
MUGELLO - VALDISIEVE RIVISTA PANEUROPEA

## INFORMAZIONE SPAZI E ABBONAMENTI

### REDAZIONE, PUBBLICITA'

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

### RITIRA UNA COPIA GRATUITA

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

## RIMANI AGGIORNATO SU I NOSTRI CANALI SOCIAL:

f Valley Life - Mugello e Valdisieve

ig valleylife\_mugello\_valdisieve



In copertina: FOTO SCATTATA PER  
Flashinlabs  
Credits: Digiflo  
Foto a cura di: Digiflo

## SETTIMA EDIZIONE PRIMAVERA 2024

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

DIRETTORI EDITORIALI:  
Francesco Lucherini  
Filippo Gurioli

GIORNALISTA e CO DIRETTORE:  
Alessia Benelli

PROGETTO GRAFICO e IMPAGINAZIONE:  
Digiflo Pubblicità

### AUTORI

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

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

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

Alessia Benelli: Co direttore e Giornalista

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

Questa rivista è stata chiusa Venerdì 15 Marzo alle 12:45 in una velata mattinata mugellana!

**ValleyLife**

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

CONTATTO PER ABBONAMENTO:  
329 9621165

6 Indiani e palestinesi, un destino comune?  
*Indians and Palestinians, a Common Destiny?*

8 Cosa ci fa un tortello gigante a Sanremo?  
*What is a Giant Tortello Doing in Sanremo?*



10 Flashinlabs, supporto IT e consulenza informatica  
*Flashinlabs, IT Support and Information Technology Consulting*

20 La birra artigianale di Corzano  
*Corzano's Craft Beer*

22 Bosco di Mezzo: Home Restaurant a Vicchio  
*Bosco di Mezzo: Home Restaurant in Vicchio*

24 Il Centro di Riuso Mugello vi aspetta a Rabatta  
*Mugello Reuse Center Awaits you in Rabatta*

28 Il Rivasud compie 20 anni  
*The Rivasud Turns 20 Years Old.*

30 The rebirth of a timeless terroir  
*The Rebirth of a Timeless Terroir*

36 Finestre Italia, nel mondo dei serramenti da oltre 35 anni  
*Finestre Italia, in the Worlds of Windows for over 35 years*



40 VGM Moto: La passione artigianale per le due ruote  
*VGM Moto: The artisanal passion for two wheels*

42 Le prelibatezze artigianali del Forno Conti per Pasqua  
*The artisanal delights of Forno Conti for Easter*

52 Giusti Informatica e Tecnologia: da 70 anni un punto di riferimento per la tecnologia in Mugello  
*Giusti Informatica e Tecnologia: A point of reference for technology in Mugello for 70 years*



56 Alimentari Murino: tradizione, qualità e passione per la pasta fresca.  
*Murino Grocery: Tradition, Quality and Passion for Fresh Pasta*

58 I Tulipani di Schifanoia: Un mondo di colore e divertimento per tutta la famiglia nel cuore del Mugello  
*"The Tulips of Schifanoia": A World of Colors and Fun for the Whole Family in the Heart of Mugello*

60 La Pasqua alla Pasticceria Aurelio tra tradizione e creatività  
*Easter at Aurelio's Pastry Shop between Tradition and Creativity*

66 Foglia Tonda prepara la settimana edizione  
*Foglia Tonda Prepares Seventh Edition*

72 Vivilosport Mugello torna a maggio per celebrare la sua 31° edizione  
*Vivilosport Mugello Returns in May to Celebrate its 31° Edition*

78 Fiorinfiera  
*Fiorinfiera*

80 Studio Elle compier 18 anni  
*Studio Elle Celebrates its 18th Anniversary*

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

SEGUICI SU I NOSTRI CANALI SOCIAL:

f Valley Life - Mugello e Valdisieve

ig valleylife\_mugello\_valdisieve

PROSSIMA EDIZIONE  
ESTATE 2024





# INDIANI E PALESTINESI, UN DESTINO COMUNE?

INDIANS AND PALESTINIANS, A COMMON DESTINY?

DI SIMONE BANDINI

*“È meglio avere meno tuono in bocca e più fulmine nella mano”. (Proverbio Apache)*

*"It's better to have less thunder in your mouth and more lightning in your hand." (Apache)*



Che ragione mai ci sarebbe di cominciare con espressioni di fiera e onore pellerossa, al tempo del globalismo panamericano?

Certo un po' di colore, rosso nello specifico, della pelle e del sangue delle antiche tribù indiane. Per ricordare ai discendenti dei padri pellegrini della Mayflower come l'etica protestante e capitalista abbia disfatto e snaturato il continente da loro colonizzato, instaurando un 'paradiso in terra' attraverso quella che il sociologo Max Weber chiamerà in modo lucidissimo 'elezione mediante la grazia' – tradotto brutalmente: giustizia esercitata tramite il denaro (così vi risparmiate la lettura di un considerevole tomo accademico).

Tribù indiane sterminate e bandite dalla vita sociale, in riserve che ancora oggi sono lo squallido simulacro di una florida, panica e mistica cultura. Gli indiani, come sappiamo, furono spesso ingannati nella loro purezza, con accordi disattesi, trappole militari e processi iniqui – oltretutto, ovviamente, travolti dal divario tecnologico, finanziario e militare. Le tribù pellerossa disseminate lungo il tumultuoso corso del fiume Colorado e suoi altipiani, seppero per lungo tempo mantenere il giusto equilibrio tra spirito e materia, pensiero ed azione, razionalità e sovranaturale.

What reason would there be to begin with expressions of pride and honour in the age of Pan-American globalism?

Certainly a bit of colour, red specifically, of the skin and blood of the archaic Indian tribes. To remind the descendants of Pilgrim Fathers of the Mayflower how the Protestant and capitalist ethic has demolished the continent they colonized, establishing a 'paradise on earth' through what the sociologist Max Weber will lucidly call 'election by grace' – brutally translated: justice exercised through money (thus saving you the reading of a considerable academic tome).

Indian tribes exterminated and banished from social life, in reserves that are still today the squalid simulacrum of a flourishing mystic culture. The Indians, as we know, were often deceived in their purity, with unfulfilled agreements, military traps and unfair trials – as well as, of course, overwhelmed by the technological, financial and military divide. The Native American tribes scattered along the tumultuous course of the Colorado River and its highlands were able for a long time to maintain the right balance between spirit and matter, thought and action, rationality and the supernatural. Using a geological metaphor, the primordial



*“Non è come nasci, ma come muori, che rivela a quale popolo appartieni”.*

*(Alce Nero, Capo della Tribù dei Sioux)*

*"It is not how you are born, but how you die, that reveals to which people you belong."*

*(Black Elk, Chief of the Sioux Tribe)*

Usando una metafora geologica, la formazione primordiale del loro tempio naturale, il Grand Canyon appunto, si ebbe grazie alla potente combinazione di attivismo tellurico (terremoti e vulcani) e azione erosiva (venti, ghiacci, acque e precipitazioni).

Allo stesso tempo lo spirito e il genio degli indiani manifesta un equilibrio stabile tra le forze irrazionali dell'animo umano – rappresentate e incarnate da eventi epifanici, interpretazioni mistiche e animali totemici – e la sedimentazione dell'esperienza, che conferiva loro saggezza, plasticità naturale, poesia e purezza. Ebbene, gli indiani sono stati sterminati per far posto agli insediamenti, ai commerci, infine alle speculazioni di questi nuovi dominatori. Una cultura che si è spenta nel fuoco demoniaco della modernità, in specie travolta dai demoni infervorati delle confessioni protestanti che predicavano un bene a prescindere, individualista nel segreto della coscienza, disgiunto dall'elemento comunitario.

A questo ho pensato, a un inganno: quando ho sentito le dichiarazioni del presidente Joe Biden in merito alla sofferenza della popolazione civile palestinese, parlare della Striscia di Gaza e di una linea rossa a Rafah, da non oltrepassare. Ho avvertito un'affabile commedia, la solita pantomima, un pallido sconcerto di facciata. Il popolo palestinese, mentre ad Hollywood si premiano come 'Miglior film' e 'Miglior film straniero' due pellicole smaccatamente tributarie di Israele, somiglia sempre di più a quello indiano.

formation of their natural temple, the Grand Canyon, came about thanks to the powerful combination of telluric activism (earthquakes and volcanoes) and erosive action (winds, ice, water and precipitation). At the same time, the spirit and genius of the Indians manifests a stable balance between the irrational forces of the human soul – represented and embodied by epiphanic events, mystical interpretations and totemic animals – and the sedimentation of experience, which gave them wisdom, natural plasticity, poetry and purity.

Well, the Indians were exterminated to make way for settlements, trade and finally the speculations of these new rulers. A culture that has been extinguished in the demonic fire of modernity, especially overwhelmed by the inflamed demons of the Protestant confessions that preached a good regardless, individualistic in the secret of conscience, detached from the community element.

That's what I thought, a deception: when I heard President Joe Biden's statements about the suffering of the Palestinian civilian population, talking about the Gaza Strip and a red line in Rafah, not to be crossed. I felt an affable comedy, the usual pantomime, a pale façade bewilderment. The Palestinian people, while in Hollywood two films blatantly tributary to Israel are awarded as 'Best Film' and 'Best Foreign Film', increasingly resembles the Indian people.



*"Everyday Life", Coldplay (Live in Jordan)*





# COSA CIFA UN TORTELLO GIGANTE A SANREMO? IL MUGELLO OLTRE CONFINE

WHAT IS A GIANT TORTELLO DOING IN SANREMO?  
MUGELLO BEYOND THE BORDER

DI ALESSIA BENELLI

Qualcosa si muove e noi di Valley Life ne siamo davvero felici. Quando abbiamo deciso di portare questa rivista nella nostra Valle, l'intenzione era di creare uno spazio in cui raccontare e far conoscere le eccellenze del nostro territorio.

Noi, nati e cresciuti da queste parti, conosciamo le potenzialità della nostra terra ma siamo consapevoli che c'è molto lavoro da fare affinché il Mugello acquisisca la notorietà che merita.

Ebbene, un tortello gigante ha fatto il giro di Sanremo durante l'omonimo festival facendo parlare di sé. Per la prima volta, quest'anno, la Toscana è approdata a CasaSanremo ( la struttura dietro le quinte in cui si trovano giornalisti, artisti e ospiti nei giorni della kermesse musicale) ed il primo giorno della 74esima edizione di Sanremo è stato protagonista proprio il nostro Mugello. L'Unione dei Comuni ha lavorato di concerto al Consiglio regionale della Toscana, Vetrina Toscana, Siaf, Camera di Commercio,

Something is moving and we, at Valley Life, are really happy about it! When we decided to bring this magazine to our Valley, the intention was to create a storytelling space in order to raise awareness of this territory excellence.

We were born and raised in this land and we know the potential of it... But we are aware that there is a lot of work to do for Mugello to acquire the notoriety it deserves. Well, a giant 'Tortello' made the rounds in Sanremo during the popular musical festival, made people talk about it. For the first time, this year, Tuscany arrived at 'CasaSanremo' (the behind-the-scenes structure where journalists, artists and guests are found during the days of the music event) and the first day of the 74th edition of Sanremo, Mugello was the protagonist. The Union of Municipalities worked together with the Regional Council of Tuscany, Vetrina Toscana, Siaf, Chamber of Commerce, PromoFirenze, business entities and trade associations, brought

PromoFirenze, realtà imprenditoriali e associazioni di categoria, portando tutto il bello e buono della nostra terra nella città dei fiori. I prodotti tipici del Mugello sono stati i protagonisti del pranzo di martedì 7 febbraio, pensato e realizzato dallo chef Cristian Borchì con il supporto dei collaboratori Alessio Pratolini e Matteo Cafarelli. Sono stati serviti: tritico di crostoni di pane Verna con crostino toscano, pesto di cavolo nero, fagiolo *cannellino* ed olio extravergine d'oliva del Mugello; a seguire gli immancabili tortelli mugellani del Granaio dei Medici al ragù di Limousine; come secondo l'arista di maiale della valle del Mugello alla toscana con patate al forno e per concludere zuccherini della tradizione e biscottini di farina di marroni mignon. Nel corso dell'evento c'è stato un omaggio alle terre della piana fiorentina colpite dalle devastanti alluvioni di novembre, con un loro piatto caratteristico come la pecora in umido di Campi Bisenzio. Chef Borchì è poi stato protagonista del programma "L'Italia in Vetrina" condotto da Veronica Maya, dove si è parlato anche della Toscana come area di destinazione turistica e dove lo chef ha fatto vedere come si preparano i tortelli. Cucina e non solo. Un vero e proprio pezzo del nostro Mugello è stato portato a Sanremo. Non potevano mancare i coltelli di Scarperia che sono stati donati ad Amadeus (il presentatore dei record del Festival, l'uomo che è riuscito a far riacquisire alla kermesse l'importanza che merita a livello nazionale e internazionale trasformandolo in una celebrazione del nazionale-popolare). Insomma, una bellissima prova di come la condivisione di intenti e una rete istituzionale e imprenditoriale possa fare molto per far conoscere la nostra meravigliosa terra. A questo punto ci chiediamo, quale sarà la prossima tappa del tortello gigante? Perché non portarlo a fare un giro all'Autodromo nei giorni del Motomondiale? Chissà, forse qualche tv o influencer d'oltreoceano vorrà parlare del tortello gigante e della sua terra.

all the beauty and goodness of our land to the 'City of Flowers, Sanremo. The typical products of Mugello were the protagonists of the lunch on Tuesday 7 February, designed and created by chef Cristian Borchì with the support of collaborators Alessio Pratolini and Matteo Cafarelli. They were served: triptych of Verna bread croutons, black cabbage pesto, cannellino bean and Mugello extra virgin olive oil; followed by the inevitable Mugello *Tortelli* from the Granaio dei Medici with Limousine veal ragù; such as the Tuscan-style pork loin from the Mugello valley with baked potatoes and to conclude, traditional sprinkles and mignon chestnut flour biscuits. During the event there was a tribute to the lands of the Florentine plain affected by the devastating floods of last November, with one of their characteristic dishes, i.e. the stewed sheep from Campi Bisenzio. Chef Borchì was then the protagonist of the program 'L'Italia in Vetrina' hosted by Veronica Maya, where Tuscany was analysed as a tourist destination area; The chef took the chance to show how *Tortelli* are hand-made. Cooking and more. A real piece of our Mugello has been brought to Sanremo. The Scarperia knives that were donated to the anchor-man Amadeus (the record-breaking presenter of the Festival, the man who managed to make the event regain the importance it deserves at a national and international level by transforming it into a celebration of the national-popular). In short, a beautiful proof of how sharing intentions and an institutional and entrepreneurial network can do a lot to make our wonderful land known. At this point we ask ourselves, what will be the next stage of the giant *Tortello*? Why not take him for a ride at the racetrack during the MotoGP days? Who knows, maybe some TV or influencer from overseas will want to talk about the giant *Tortello* and its homeland





# FLASHINLABS, SUPPORTO IT E CONSULENZA INFORMATICA

FLASHINLABS, IT SUPPORT AND INFORMATION  
TECHNOLOGY CONSULTING

A CURA DELLA REDAZIONE

Da 20 anni al servizio di aziende e privati per assistenza computer, server e infrastrutture di rete.

Questa impresa informatica fa dei propri servizi rivolti alle aziende ma anche ai privati il suo fiore all'occhiello. Progettano, installano e ottimizzano infrastrutture informatiche di ogni dimensione. Anche la messa in sicurezza di computer e server aziendali è da sempre una loro priorità. 'Ransomware', virus, hackers tutti i giorni mettono infatti a rischio la produttività di migliaia di professionisti. Col tempo hanno studiato soluzioni per la gestione dell'assistenza su computer e notebook anche per piccole aziende e privati. Se problemi giornalieri come stampanti che non funzionano, computer infetti da virus e piccole reti aziendali troppo lente compromettono il lavoro quotidiano, essi sapranno offrire una soluzione su misura. Abbiamo intervistato così le due menti che hanno fondato 'Flashinlabs' (1999), Marco e Daniele. Marco, raccontaci qualcosa di voi.

Serving businesses and individuals for 20 years in computer assistance, servers, and network infrastructures.

An IT company prides itself on its services tailored to both businesses and individuals. They design, install, and optimize computer infrastructures of all sizes. Securing our clients' computers and business servers has always been a top priority. Ransomware, viruses, hackers - every day, they endanger the productivity of thousands of businesses. Over time, they have developed solutions for computer and notebook assistance management, even for small businesses and individuals. If daily issues like malfunctioning printers, virus-infected computers, and slow corporate networks compromise your work, they can offer a tailored solution.

We interviewed the two minds behind this venture, Marco and Daniele, who founded the business in 1999.



Da dove siete partiti?

"La nostra storia comincia nel salotto di casa mia più di venti anni fa, ormai nel lontanissimo 1999. Daniele e io ci siamo conosciuti proprio sul lavoro. Io, a quei tempi, lavoravo per uno dei primi negozi di computer in Mugello, mentre Daniele aveva iniziato a sviluppare siti internet per una delle prime Web Agency della provincia di Firenze. Erano i tempi dei 56k e di Napster, praticamente la preistoria dell'informatica! Sembra veramente una vita fa. Per un po', circa un anno e mezzo, abbiamo collaborato così, fino a quando abbiamo preso coraggio e nel 2002 abbiamo iniziato la nostra avventura come Flashinlabs.

Il nostro primo "quartier generale" è stato in Piazza del Mercato a Borgo San Lorenzo, dove, non molto tempo dopo, abbiamo aperto anche al pubblico il nostro punto vendita e ci siamo rimasti fino al 2020, anno in cui ci siamo trasferiti nella nostra nuova sede."

Tell us something about yourselves. Where did you start?

"Our story began in my living room over twenty years ago, way back in 1999. Daniele and I met at work. At that time, I worked for one of the first computer stores in Mugello, while Daniele had started developing websites for one of the first web agencies in the province of Florence. It was the era of 56k modems and Napster, practically the prehistory of computing! It seems like a lifetime ago. For a while, about a year and a half, we collaborated like that until we gathered the courage, and in 2002, we started our adventure as Flashinlabs. Our first 'headquarter' was in Piazza del Mercato in Borgo San Lorenzo, where, not long after, we also opened our retail store to the public, and we stayed there until 2020, when we moved to our new headquarters."



Daniele, cosa è oggi Flashinlabs?

"In 22 anni di attività sono cambiate molte cose. Il nostro business si è evoluto e spostato verso i servizi orientati alle aziende. Un cambiamento reso possibile dalla formazione continua che facciamo e dal valore che quotidianamente i nostri collaboratori portano in azienda. Sono loro il nostro principale valore aggiunto. Siamo contenti perché in questi anni abbiamo creato un team giovane e determinato, che ama questo lavoro. Quindi per rispondere alla tua domanda ti posso dire che Flashinlabs oggi è quella che è, grazie a tutti loro, che sono la nostra vera forza trainante."

Che servizi offrite?

"Grazie alle competenze diversificate che abbiamo sviluppato nel tempo offriamo molteplici servizi ai nostri clienti. Ma se dovessi definire il nostro Core Business, direi certamente Consulenza e Assistenza informatica. Queste 3 parole nascondono al loro

Daniele, what is Flashinlabs today?

"Many things have changed in our 22 years of activity. Our business has evolved and shifted towards services aimed at businesses. This change was made possible by the continuous training we undergo and the daily value our collaborators bring to the company. They are our main added value. We are happy because over the years, we have created a young and determined team that loves this job. So, to answer your question, I can tell you that Flashinlabs today is what it is thanks to all of them, who are our real driving force."

What services do you offer?

"Thanks to the diversified skills we have developed over time, we offer multiple services to our clients. But if I had to define our core business, I would certainly say Consultancy and IT Assistance. These three words encompass a world that ranges from "simple" IT assistance at companies to more advanced services

interno un mondo che va dalla 'semplice' assistenza informatica presso le aziende, a servizi più evoluti come la consulenza per la transizione digitale dei processi, la progettazione e sviluppo di infrastrutture fisiche o cloud, fino alla gestione della Cyber Security aziendale. Tutto questo erogabile a consuntivo, a contratto prepagato o totalmente in outsourcing."

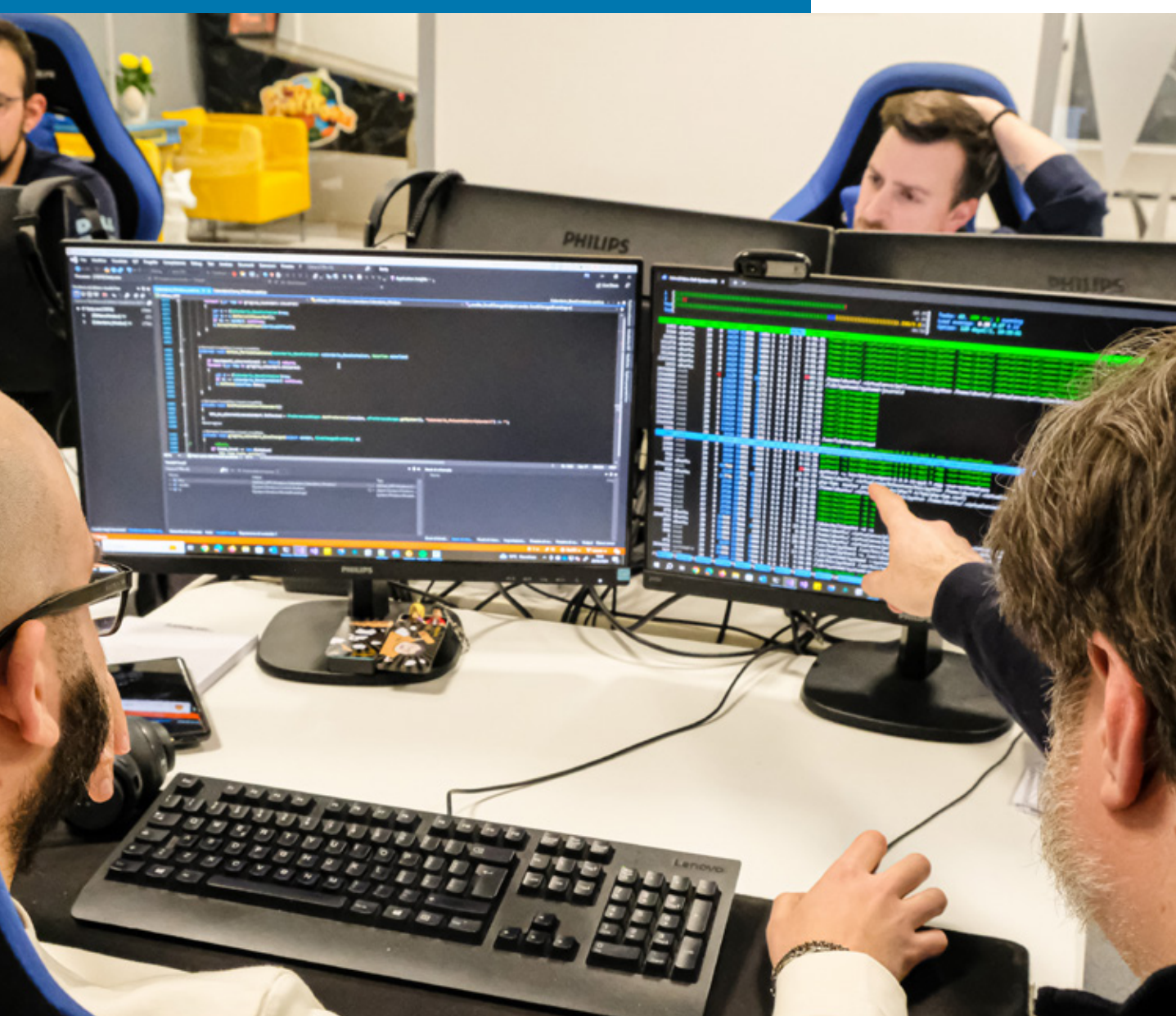
Fate anche sviluppo software?

"Sì, abbiamo un piccolo team interno che si occupa direttamente dello sviluppo di App e applicativi Web. Non siamo una software House, nel senso più stretto del termine, ma supportiamo i nostri clienti nella creazione di prodotti personalizzati, che difficilmente si trovano sul mercato. Lato Web siamo in grado di sviluppare qualunque cosa si possa visualizzare in un browser: dal semplice sito internet alla intranet aziendale, più complessa, passando per prodotti di nicchia come plugin di Wordpress o applicativi in Python."

like consulting for digital process transition, designing and developing physical or cloud infrastructures, to managing corporate cybersecurity. All of this can be provided on a consultancy basis, prepaid contract, or entirely outsourced."

Do you also develop software?

"Yes, we have a small in-house team that directly handles the development of apps and web applications. We're not a software house in the strictest sense of the term, but we support our clients in creating customized products that are hard to find on the market. On the web side, we can develop anything that can be viewed from a browser: from simple websites to complex corporate intranets, to niche products like WordPress plugins or Python applications."





Marco, tutti questi servizi sono pensati per le aziende. E per i privati?

"Quando abbiamo deciso di trasferirci siamo stati molto combattuti se mantenere o meno un punto vendita. Alla fine, abbiamo scelto un locale che ci permettesse di continuare l'apertura al pubblico. Crediamo che, anche in tempi di shopping digitale, sia importante mantenere un punto fisico dove poter accogliere i clienti e seguirli, sia per gli acquisti che per i problemi quotidiani che qualunque dispositivo può dare. Mettere a disposizione di tutti la nostra esperienza, acquisita in ambienti complessi, è sempre stato qualcosa che abbiamo voluto fare".

Marco, all these services are aimed at businesses. What about professionals?

"When we decided to move, we were very torn about whether to keep a retail store or not. In the end, we chose a location that would allow us to continue welcoming the public. We believe that, even in the age of online shopping, it's important to maintain a 'physical' point where we can welcome customers and assist them, both for purchases and for the daily issues that any device can present. Making our experience, acquired in complex environments, available to everyone has always been something we wanted to do."



Daniele, per il futuro cosa avete in mente?

"Nell'arco dei prossimi mesi abbiamo diverse novità interessanti, ve ne svelerò solo un paio per non 'spoilare' troppo. A breve apriremo il nostro nuovo e-commerce, dove potrete trovare oltre 5000 prodotti hi-tech delle migliori marche: accessori per il Gaming, computer, componenti e monitor sono solo alcune delle categorie che ci saranno all'interno del nostro e-shop. Oltre a questo, c'è un altro tema che ci sta molto a cuore: la sicurezza dei dati. Da sempre offriamo servizi legati alla Cyber Security ai nostri clienti, ma in un mondo sempre più digitale, la sicurezza informatica è diventata, in termini generali, una priorità assoluta non derogabile. Per questo motivo, abbiamo investito fortemente nella formazione interna del nostro personale, al fine di creare un gruppo di esperti in Cyber Security in grado di rispondere alle esigenze moderne con competenza e professionalità. Per questo motivo, abbiamo deciso di creare una nuova divisione interamente dedicata alla sicurezza informatica. Un team dedicato e qualificato, che sarà a disposizione per offrire servizi di consulenza, analisi e protezione contro le minacce informatiche. Ma qui mi fermo perché non voglio svelarvi altro. Rimanete connessi per non perdere neanche un aggiornamento!"

Daniele, what do you have in mind for the future?

"Over the next few months, we have several exciting innovations planned, and I'll reveal just a couple to avoid 'spoiling' too much. We will soon launch our new e-commerce platform, where you will find over 5000 hi-tech products from the best brands: gaming accessories, computers, components, and monitors are just some of the categories that will be available in our e-shop. In addition to this, there is another topic that is very close to our hearts: the security of our data and our customers' data. We have always offered services related to Cyber Security to our clients, but in an increasingly digital world, cybersecurity has become an absolute priority that cannot be postponed any longer. For this reason, we have heavily invested in the internal training of our staff to create a group of cybersecurity experts capable of responding to modern needs with competence and professionalism. Therefore, we have decided to create a new division entirely dedicated to cybersecurity. A dedicated and qualified team that will be available to provide consulting, analysis, and protection services against cyber threats. But I'll stop here because I don't want to reveal anything else, except to stay connected so you don't miss any updates!"

**FLASHINLABS**  
SOLUZIONI INFORMATICHE

**CONTATTACI**  
Via Leonardo da Vinci 28/30/32  
Borgo San Lorenzo (FI)  
Tel. 055 8459013 - 800 038486  
Mail [helpdesk@flashinlabs.com](mailto:helpdesk@flashinlabs.com)



# DIGIFLÒ

AGENZIA PUBBLICITARIA

- Grafica pubblicitaria
- Editorial Graphic Design
- Video produzione
- Photo & Content Creation
- Organizzazione eventi
- Branding & Logo Specialist
- Grafica per la stampa
- Social Media Manager
- Creazione siti internet
- Google Ads e social Adv

SEDE PRINCIPALE, Corso Giacomo Matteotti,  
n. 50,51, Borgo San Lorenzo (FI)

## ValleyLife

MUGELLO - VALDISIEVE RIVISTA PANEUROPEA

**HAI BISOGNO DI CREARE UN LOGO,  
UN BIGLIETTO DA VISITA, STAMPARE  
MATERIALE PUBBLICITARIO O REALIZZARE  
IL SITO INTERNET DELLA TUA ATTIVITÀ?**

**CONTATTACI!**

Ti aiuteremo a trovare la soluzione piu adatta a te

☎ 338 221 1089

## Valley Life consiglia

HAI BISOGNO DI SERVIZI PER LA TUA ATTIVITÀ  
E NON SAI A CHI RIVOLGERTI?  
**TROVA QUI SOTTO LA DITTA CHE FA PER TE!**



CHI-MA

**QUANDO C'È STOFFA C'È CHIMA**  
Servizio lavanderia [www.chima.it](http://www.chima.it)



**DITTA SEROTTI**  
LAVORAZIONE ARTIGIANALE DEL FERRO

**LAVORAZIONE ARTIGIANALE DEL FERRO**  
Installazione, intervento e produzione del ferro



igiene e cura ambientale

**IGIENE E CURA AMBIENTALE**  
Servizio disinfestazione [www.sivaonline.it](http://www.sivaonline.it)



**UN PARTNER, MILLE SOLUZIONI**  
Impianti, assistenza, manutenzione [www.polic.it](http://www.polic.it)





UN ANNO DI...  
**OROLOGIO**  
**CENTRAL CAFE**



## APERTI TUTTI I GIORNI

CAFFE'-COCKTAIL-PANCAKES-PASTICCERIA-CREPES-ENOTECA-CUCINA ESPRESSA

Ti aspettiamo dalla colazione fino a tarda sera!

📍 Piazza Cavour 9, Borgo San Lorenzo (FI)

☎ 055 3893387

✉ orologiocaffebsl@gmail.com



*il grano antico*



Scopri il contenuto del  
Calzone Mugellano  
**SCANSIONA IL  
QR CODE**

Jonathan Viscillo il  
9-10-11 Aprile 2024  
parteciperà al  
Campionato Mondiale  
della pizza 2024 a  
Parma

## PIZZERIA IL GRANO ANTICO

di Jonathan Viscillo

ORARI: Lun-Mar-Gio-Ven-Sab-Dom 19:00/22:30  
Mercoledì CHIUSO

☎ 055 848112

📍 Piazza Colonna, San Piero a Sieve (FI)



# LA BIRRA ARTIGIANALE DI CORZANO

## CORZANO'S CRAFT BEER

A CURA DELLA REDAZIONE

Tra le colline di Barberino di Mugello, sorge un autentico tesoro per gli amanti della birra artigianale: il birrificio Corzano. Fondato da Walter Lenzi nel 2015 con l'aiuto di Marco Poggiali, il birrificio nasce non solo dalla passione per la produzione di birra di alta qualità ma ha anche radici profonde nel territorio.

Infatti, il birrificio nasce all'interno dell'azienda agricola biologica "Podere Corzano". Ciò che rende unica l'esperienza di gustare una birra Corzano è il processo artigianale che inizia dalla semina dell'orzo distico nei propri campi. Il malto d'orzo ottenuto successivamente per mezzo della maltazione è l'ingrediente principale di ogni birra di qualità. La scelta di non filtrare le birre conferisce un sapore più determinato, mantenendo intatta la qualità e l'autenticità del prodotto. Questo approccio artigianale si riflette anche nello stile unico delle birre di Corzano, influenzato dalla tradizione belga e inglese. Le due aree geografiche, si caratterizzano per la fermentazione che avviene a circa 20 gradi (temperature più alte rispetto alle birre industriali) che favoriscono naturalmente un risparmio energetico. L'infusione del malto d'orzo genera il mosto dolce (sapore che è dato dalla concentrazione

Among the hills of Barberino di Mugello lies a true treasure for craft beer lovers: the Corzano brewery. Founded by Walter Lenzi in 2015 with the help of Marco Poggiali, the brewery was born not only from a passion for brewing high-quality beer but also has deep roots in the local area.

In fact, the brewery was born within the "Podere Corzano" organic farm. What makes unique the experience of enjoying a Corzano beer is the artisanal process that begins with the planting of distich barley in its own fields. The barley malt obtained later by malting is the main ingredient of each quality beer. The choice not to filter the beers gives a more determined flavor, keeping the quality and authenticity of the product intact. This artisanal approach is also reflected in the unique style of Corzano's beers, influenced by Belgian and English traditions. The two geographic areas, are characterized by fermentation that takes place at around 20 degrees (higher temperatures than industrial beers), which naturally promotes energy savings. The infusion of the barley malt generates first wort, (it has a sweet flavor given by the sugar concentration), next we have filtration



zuccherina), successivamente abbiamo la filtrazione che separa il cereale esausto (che diventerà cibo per animali) e permette di ottenere il mosto limpido. Poi durante la bollitura di quest'ultimo vengono aggiunti luppolo ed eventuali spezie. Trasferito il mosto nel fermentatore ed il lievito lo trasformerà in birra che dovrà essere maturata e poi confezionata. Le tempistiche si aggirano intorno ad uno/tre mesi, a seconda del tipo di birra e di quanto deve riposare. Dietro il successo di Corzano non ci sono solo passione e dedizione, ma anche un forte sostegno familiare. Laura Gianassi, la madre di Walter e titolare dell'azienda, ha creduto nel progetto fin dai suoi albori, fornendo l'appoggio necessario a far crescere e prosperare l'azienda nel tempo. Dal 2017 si aggiunge anche Maria C. Rodriguez, che si occupa di supportare l'intero progetto. Oggi, l'azienda si impegna non solo a mantenere gli elevati standard di qualità, ma anche a espandere la propria gamma di prodotti. Con l'obiettivo di differenziare i propri stili, Corzano ha già introdotto birre ibride come lo stile Vienna nel 2022, anticipando una strategia di espansione della produzione. Ma non è solo la produzione a rendere Corzano un vero gioiello nel panorama birrario del Mugello. L'azienda mira anche a coinvolgere il pubblico, aprendo le porte del birrificio al mercato locale e turistico. L'idea di aprire un punto di degustazione nel laboratorio stesso è un chiaro segnale dell'impegno di Corzano nel far vivere un'esperienza autentica nel mondo delle birre artigianali. Mentre l'azienda guarda al futuro con progetti di rinnovamento e espansione, rimane saldo il suo impegno a offrire prodotti di alta qualità e genuinità. Corzano continua a portare il suo contributo nel settore delle birre, arricchendo il territorio del Mugello con il suo savoir-faire artigianale e la sua passione per la birrificazione.

that separates the spent waxy (which will become animal feed) and allows for the clear wort. Then during the boiling, hops and any spices are added. Transferring the wort to the fermenter, the yeast will turn it into beer that must be matured and then packaged. The time to market is around one to three months, depending on the type of beer and how long it needs to rest. Behind Corzano's success is not only passion and dedication, but also strong family support. Laura Gianassi, Walter's mother and the company's owner, has believed in the project since its inception, providing the support necessary for the company to grow and prosper over time.

Since 2017, she has also been joined by Maria C. Rodriguez, who is in charge of supporting the entire project. Today, the company is committed not only to maintaining its high quality standards, but also to expanding its product range. Aiming to differentiate its styles, Corzano has already introduced hybrid beers such as the Vienna style in 2022, anticipating a strategy to expand production. But it is not just production that makes Corzano a real gem in the Mugello beer scene. The company also aims to engage the public, opening the brewery's doors to the local and tourist market. The idea of opening a tap room in the workshop itself is a clear sign of Corzano's commitment to providing an authentic experience in the world of craft beers.

As the company looks to the future with plans for renewal and expansion, its commitment to offering high quality and authentic products remains steadfast. Corzano continues to bring its contribution to the brewing industry, enriching the Mugello area with its craft expertise and passion for brewing.

**Birrificio Corzano**

Via Giuseppe Garibaldi, 25A Barberino di Mugello (FI)  
Tel. 339 383 4432





# BOSCO DI MEZZO: HOME RESTAURANT A VICCHIO

## BOSCO DI MEZZO: HOME RESTAURANT IN VICCHIO

A CURA DELLA REDAZIONE



Benedetta e il suo home restaurant nella riserva naturale sopra il Lago Vicchio: il luogo ideale per un pranzo o una cena in totale intimità.

**Benedetta, come descrivi il concetto dietro al tuo Home Restaurant?**

Bosco di Mezzo nasce con la volontà di poter esprimere la mia cucina in una dimensione volutamente piccola e riservata, che mi permette di curare ogni dettaglio e ogni ospite con tutta l'attenzione che ogni esperienza con il cibo dovrebbe avere.

**Che tipo di cucina offri e cosa rende unica la tua proposta?**

La mia cucina è principalmente quella della tradizione toscana, con una ricerca attenta e locale delle materie prime. Ciò che rende unica la mia proposta è la possibilità di personalizzare completamente l'esperienza: dal menù, alla musica di sottofondo, ai fiori sul tavolo, dando così al concetto di ospitalità un valore sartoriale.

**Come gestisci il menù e quali sono i piatti più richiesti?**

Cambio la mia proposta di menù con il variare delle stagioni e delle materie prime disponibili. I piatti più richiesti sono i ravioli di ricotta e spinaci in inverno, e con erbe spontanee in estate, entrambi conditi con burro e limone; la cialda con fegatini e la mia marmellata di cipolle, il pollo alla cacciatora cotto a bassa temperatura. Per ogni servizio preparo inoltre la schiacciata che, servita appena sfornata, è sempre molto gradita.

Benedetta and her home restaurant in the natural reserve above Lake Vicchio, the ideal place for a lunch or dinner in total intimacy.

**Benedetta, how would you describe the concept behind your Home Restaurant?**

Bosco di Mezzo was born with the desire to be able to express my cuisine in a deliberately small and private dimension, which allows me to take care of every detail and every guest with all the attention that every experience with food should have.

**What kind of cuisine do you offer and what makes your proposal unique?**

My cuisine is mainly that of the Tuscan tradition, with careful and local research of raw materials. What makes my proposal unique is the possibility to completely customize the experience: from the menu, to the background music, to the flowers on the table, thus giving the concept of hospitality a sartorial value.

**How do you manage the menu and what are the most popular dishes?**

I change my menu proposal with the changing seasons and available raw materials. The most requested dishes are the ravioli with ricotta and spinach in winter, and with wild herbs in summer, both dressed with butter and lemon; the waffle with livers and my onion marmalade; and the chicken cacciatore cooked at a low temperature. I also prepare schiacciata for each service, which, served fresh from the oven, is always very welcome.

**Quali sono le caratteristiche dell'ambiente in cui si svolge l'esperienza culinaria?**

In inverno, gli ospiti possono godere dell'atmosfera accogliente davanti al camino acceso, mentre in estate possono pranzare o cenare all'aperto nel loggiato e nel giardino circostante la piscina, immergendosi completamente nella natura. In entrambi i casi c'è un solo tavolo e una sola prenotazione alla volta.

**Come possiamo prenotare un'esperienza al tuo home restaurant?**

Le prenotazioni possono essere effettuate tramite telefono o tramite i canali social. Vi aspetto a BOSCO DI MEZZO, nel cuore del Mugello, per vivere la vostra esperienza.

**What are the characteristics of the environment in which the dining experience takes place?**

In winter, guests can enjoy the cozy atmosphere in front of the lit fireplace, while in summer they can have lunch or dinner outdoors in the loggia and garden surrounding the pool, fully immersing themselves in nature. In both cases there is only one table and one reservation at a time.

**How can we make reservations for an experience at your home restaurant?**

Reservations can be made by phone or through social channels. I look forward to your experience at BOSCO DI MEZZO, in the heart of Mugello.



## Bosco Di Mezzo Home Restaurant

Località Mirandola 48, Vicchio (FI)

Per informazione e prenotazioni

Tel. 393 780 9756



boscodimezzo\_home\_restaurant



Bosco di Mezzo Home restaurant



# IL CENTRO DI RIUSO MUGELLO VI ASPETTA A RABATTA

MUGELLO REUSE CENTER AWAITS YOU IN RABATTA

A CURA DELLA REDAZIONE

L'associazione L'Eco del Mugello, con il supporto del Comune di Borgo San Lorenzo e il contributo di ATO Toscana Centro, ha aperto lo scorso ottobre il Centro di Riuso Mugello, il primo sul territorio del Mugello, un servizio che rappresenta un importante passo nel percorso di transizione verso un'economia circolare.

Dall'apertura ad oggi sono oltre 200 gli oggetti, tra set di piatti, bicchieri, tazzine, tavoli, sedie, scrivanie, letti, biciclette, dotazioni per bambini, attrezzi e molto altro, che sono stati portati al centro, tanti sono già tornati in circolo trovando una nuova casa.

La regola per il conferimento è semplice: l'oggetto che si dona al Centro deve realmente poter servire e interessare a qualcun altro, e deve essere in buono stato! Le due categorie di oggetti non accettate sono libri e abbigliamento. Prendere gli oggetti del Centro è altrettanto semplice, si può fare una donazione volontaria per sostenere l'apertura del Centro e poi chiunque può portarsi a casa quel che più piace!

The association L'Eco del Mugello, with the support of the Municipality of Borgo San Lorenzo and the contribution of ATO Toscana Centro, opened the Mugello Reuse Center last October, the first in the Mugello area, a service that represents an important step on the path of transition to a circular economy.

Since opening to date, more than 200 items, including sets of plates, glasses, cups, tables, chairs, desks, beds, bicycles, children's equipment, tools and more, have been brought to the center; many have already come back into circulation by finding a new home.

The rule for giving is simple: the item you donate to the Center must really be able to serve and be of interest to someone else, and it must be in good condition! The two categories of items not accepted are books and clothing. Taking items from the Center is just as simple, you can make a voluntary donation to support the opening of the Center, and then anyone can take home what they

Il Centro vuole essere un punto di riferimento dove conferire oggetti ancora in buono stato o riparabili mettendoli così a disposizione di chi ne può aver bisogno in cambio di una donazione volontaria: un luogo in cui condividere i principi di Rifiuti Zero e coltivare valori di solidarietà e rispetto ambientale.

"Ringrazio i ragazzi e le ragazze dell'Associazione L'Eco del Mugello – afferma la Consigliera di Borgo San Lorenzo con delega all'Ambiente Irene Pieroni – per aver pensato e proposto questo importante progetto a supporto dell'economia circolare, un progetto che oltre a far bene all'ambiente crea comunità. Dare nuova vita agli oggetti che non usiamo più facendoli tornare a nuova vita è una delle strade fondamentali per abbattere la produzione di rifiuti e tutelare l'ambiente che ci circonda".

Il Centro Riuso Mugello lo trovi a Borgo San Lorenzo in località Rabatta (Piazza del Consorzio n. 1) ed è aperto il sabato mattina dalle 9.00 alle 12.00. Per saperne di più visita il sito all'indirizzo [www.ecodelmugello.it](http://www.ecodelmugello.it)

like best! The Center aims to be a focal point where you can give items that are still in good condition or repairable thus making them available to those who may need them in exchange for a voluntary donation: a place to share the principles of Zero Waste and cultivate values of solidarity and respect for the environment".

I thank the boys and girls of the L'Eco del Mugello Association," says Borgo San Lorenzo Councilwoman with responsibility for the Environment Irene Pieroni, "for thinking of and proposing this important project to support the circular economy, a project that not only does good for the environment but also creates community. Giving new life to objects we no longer use by making them come back to life is one of the fundamental ways to cut down on waste production and protect the environment around us."

The Mugello Reuse Center can be found in Borgo San Lorenzo at Rabatta (Piazza del Consorzio No. 1) and is open Saturday mornings from 9 a.m. to noon. To learn more, visit the website at [www.ecodelmugello.it](http://www.ecodelmugello.it)



## Centro di Riuso Mugello

Orario: SABATO 9:00 - 12:00



Piazza del Consorzio, 1  
Località Rabatta - 50032  
Borgo San Lorenzo (FI)  
(Ci trovi davanti all'isola ecologica!)

### Quali oggetti puoi portare?

**MOBILI** - sedie, tavoli, divani, poltrone, cassettiere, scaffali, librerie, credenze, comodini  
**ILLUMINAZIONE** - lampade di vario tipo funzionanti  
**UTENSILERIA** - piatti, bicchieri, posate, attrezzi di vario tipo per la cucina  
**STRUMENTI DA LAVORO** - martelli, scalpelli, seghe, annaffiatori, trapani, ecc  
**IL TUTTO DEVE ESSERE IN BUONO STATO**

[www.ecodelmugello.it](http://www.ecodelmugello.it)  
[info@ecodelmugello.it](mailto:info@ecodelmugello.it)



Centro Riuso  
Mugello



## Informazioni sul centro

Piazza del Consorzio 1,  
Borgo San Lorenzo località Rabatta

Aperto il sabato dalle 9.00 alle 12.00

Per saperne di più visita il sito  
[www.ecodelmugello.it](http://www.ecodelmugello.it)



PANTONE®

# Vivi la tua primavera in Mugello

|                   |                    |       |
|-------------------|--------------------|-------|
| PANTONE<br>7737 C | PANTONE Yellow 012 | 28.53 |
|                   | PANTONE Pro. Blue  | 19.88 |
|                   | PANTONE Orange 021 | 3.86  |
|                   | PANTONE Trans. Wt. | 47.73 |

|                   |                    |       |
|-------------------|--------------------|-------|
| PANTONE<br>7738 C | PANTONE Yellow 012 | 28.69 |
|                   | PANTONE Pro. Blue  | 27.81 |
|                   | PANTONE Orange 021 | 2.69  |
|                   | PANTONE Trans. Wt. | 40.81 |

|                   |                    |       |
|-------------------|--------------------|-------|
| PANTONE<br>7739 C | PANTONE Pro. Blue  | 36.72 |
|                   | PANTONE Yellow 012 | 26.94 |
|                   | PANTONE Orange 021 | 5.69  |
|                   | PANTONE Trans. Wt. | 30.65 |

|                   |                    |       |
|-------------------|--------------------|-------|
| PANTONE<br>7740 C | PANTONE Pro. Blue  | 36.72 |
|                   | PANTONE Yellow 012 | 26.94 |
|                   | PANTONE Orange 021 | 5.69  |
|                   | PANTONE Trans. Wt. | 30.65 |

A primavera il Mugello regala paesaggi verdissimi, qui puoi scegliere di poterti rilassare oppure dedicare al trekking seguendo i crinali dell'Appennino fiorentino, pedalare in sella alla propria bici, scoprire scorci di territorio sul dorso di un cavallo, praticare golf, pesca e sport acquatici come il rafting e la vela oppure ammirare il panorama dall'alto in un volo di aliante.

Visita [mugellotoscana.it](http://mugellotoscana.it) per conoscere tutti gli eventi, le esperienze e le molteplici soluzioni di ospitalità e di ristorazione che il Mugello sa offrirti





# IL RIVASUD COMPIE 20 ANNI

## THE RIVASUD TURNS 20 YEARS OLD.

A CURA DELLA REDAZIONE

La Famiglia Molinati e il Rivasud festeggiano 20 anni di attività. Abbiamo intervistato Alessio, che insieme a suo fratello Fabio ha dato vita a questa realtà.

The Molinati Family and Rivasud celebrate 20 years of activity. We interviewed Alessio, who together with his brother Fabio brought this reality to life.

## rivasud

### CUCINA E CANTINA DEL TERRITORIO

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

#### Alessio, com'è nato il Rivasud?

"Sono già passati 20 anni da quando abbiamo deciso con la mia famiglia di investire in quello che era all'inizio un fienile, per trasformarlo nel nostro ristorante. Il nostro sogno era quello di dare vita ad un'attività votata all'enogastronomia, ma nei primi 10 anni di vita ci siamo concentrati anche sulla parte di bar, musica e intrattenimento.

Il Rivasud era diventato un vero e proprio locale, dove le persone non venivano solo a cena, ma anche per il dopocena, per passare lì l'intera serata, sia nel weekend ma anche durante la settimana con le celebri serate Karaoke."

#### Dopo i primi 10 anni come si è evoluto?

"Dopo 10 anni abbiamo trasformato il Rivasud portandolo a quella che era l'idea iniziale, ovvero ristorante e location per eventi. Mettiamo in tavola la cucina mugellana, con esperienza e passione."

#### Alessio, how was Rivasud born?

"It's been twenty years since we decided with my family to invest in what was initially a barn, to turn it into our restaurant. Our dream was to create an activity focused on food and wine, but in the first 10 years of life, we also focused on the bar, music, and entertainment aspect.

Rivasud had become a real venue, where people didn't just come for dinner, but also for after-dinner, to spend the whole evening there, both on weekends and during the week with the famous Karaoke nights."

#### How has it evolved after the first 10 years?

"For various reasons, both related to our age and bureaucracy, we transformed Rivasud into a restaurant and event venue. We serve Mugellana cuisine with experience and passion."

#### Com'è organizzato il vostro staff?

"Io e mio fratello Fabio ci occupiamo dell'aspetto enogastronomico con il supporto fondamentale di Mamma Laura, la quale in particolare realizza tutta la proposta dei dolci. Poi c'è Beppe, il nostro babbo, che cura quotidianamente tutto il parco e oltre. Il resto dello staff è composto da un gruppo di giovani professionisti, nati e cresciuti nel territorio, competenti e sensibili alle tradizioni del Mugello. Dunque, questo connubio familiare fa sì che Rivasud, in una location che unisce raffinatezza e tradizione, sia l'ambiente ideale per vivere a pieno i sapori e gli odori delle campagne mugellane."

#### Cosa offre il menù?

"I piatti tipici sono preparati utilizzando ingredienti freschi e locali. Proponiamo le migliori materie prime del Mugello, nel rispetto della cucina tradizionale: Tortelli di patate fatti a mano freschi tutti i giorni e bistecca alla fiorentina cotta sulla brace sono senz'altro le punte di diamante del nostro menù. Inoltre, proponiamo una scelta concentrata sulla stagionalità dei prodotti delle nostre campagne."

#### La carta dei vini?

"La carta dei vini propone anzitutto prodotti delle vigne dei territori circostanti il Ristorante, con particolare attenzione all'azienda Tenuta Cafaggiolo, che confina con la struttura. Ma anche tante proposte a livello nazionale."

#### Siete specializzati anche in cerimonie?

"Rivasud è un ambiente accogliente e ospitale, che si trasforma in uno spazio perfetto per celebrare qualsiasi tipo di cerimonia: dal battesimo alla comunione, dalla cresima a un romantico e indimenticabile matrimonio."

Che siate appassionati della cucina toscana o semplicemente desiderate esplorare nuovi sapori, Rivasud vi attende a braccia aperte, per scoprire il meglio della cucina mugellana in un'atmosfera calorosa e autentica, a pochi passi dal lago di Bilancino.



#### How is your staff organized?

"My brother Fabio and I take care of the food and wine aspect with the fundamental support of Mom Laura, who particularly prepares all the dessert proposals. Then there's Beppe, our dad, who daily takes care of the entire park and more. The rest of the staff is made up of a group of young professionals, born and raised in the area, competent and sensitive to the traditions of Mugello. Therefore, this family combination ensures that Rivasud, in a location that combines refinement and tradition, is the ideal environment to fully experience the flavors and smells of the Mugello countryside."

#### What does the menu offer?

"The typical dishes are prepared using fresh and local ingredients. We offer the best raw materials from Mugello, respecting traditional cuisine: Handmade potato tortelli fresh every day and Florentine steak cooked on the grill are definitely the highlights of our menu. Furthermore, we offer a choice focused on the seasonality of products from our countryside. On weekends in the evening, we light the wood-fired oven and offer gourmet pizza with local products and long leavening dough."

#### The wine list?

"The wine list primarily offers products from the vineyards surrounding the restaurant, with particular attention to Podere Fortuna, which borders the structure. But also many proposals at the national level."

#### Are you also specialized in ceremonies?

"Rivasud is a welcoming and hospitable environment, which transforms into a perfect space to celebrate any type of ceremony: from baptism to communion, from confirmation to a romantic and unforgettable wedding."

Whether you are passionate about Tuscan cuisine or simply want to explore new flavors, Rivasud awaits you with open arms to discover the best of Mugellana cuisine in a warm and authentic atmosphere, just a few steps from Lake Bilancino.



**Ristorante • Cucina & Cantina del territorio**

Loc. Bandino, Barberino di Mugello (Fi)

Tel: +39 3470111198 Sito web: [www.rivasudmugello.com](http://www.rivasudmugello.com)

SEGUICI SU FOLLOW US  Ristorante Rivasud  [rivasud\\_mugello](https://www.instagram.com/rivasud_mugello)





Photo: Dianora Corsini

# THE REBIRTH OF A TIMELESS TERROIR

On the outskirts of San Piero a Sieve, one family has transformed a historic estate into an innovative biodynamic farm producing award-winning olive oil.

Since the first excavators arrived at Il Trebbio nine years ago, the valleys surrounding one of the very first Medici villas have evolved into a thriving agricultural terroir yielding produce of an exceptional quality. Born from a vision of creating a family project with both a positive impact and profound purpose, Clemente Corsini along with his wife Gabriella and their children Lodovico, Niccolò and Dianora, see biodynamic farming as a way to ensure that future generations can enjoy the fruits of their labour.

## HARVESTING HISTORY

With centuries of responsible farming in their lineage, knowledge passed on through generations has served as a solid foundation to dream big. Four years after becoming custodians of the estate, work began planning the layout of the project's main feature: over 30,000 olive trees of fifteen varieties, planted over seventy hectares and maintained under strict biodynamic principles, recreating and expanding upon ancient groves that suffered a devastating frost in 1985. New terraced fields welcomed hundreds of older surviving trees replanted from across the property, including a newly discovered variety given the name Dianora del Trebbio.



**SLOW FARMING:** Picking olives by hand allows Gabriella Corsini to check the health of individual trees during the annual harvest every autumn. (Photo: Alessandro Moggi)



**VALLEY VIEWS:** Overlooking the estate, Il Trebbio Castle was transformed from a feudal tower into the first Florentine Renaissance Villa by Michelozzo Michelozzi at the request of Cosimo de' Medici. (Photo: Christian Hagen)

Alongside these traditional parcels of larger trees that demand slower harvesting by hand, a careful selection of olive varieties were meticulously grafted then planted in modern configurations, allowing the use of specially-adapted machine harvesters to optimise yield. With wind and weather taken into account, this has resulted in both increased production as well as more time to focus on improving the quality and taste of the end product: mono-varietal and unique blends of high-polyphenol, extra-virgin olive oil that has already attracted critical acclaim from leading journals in the field.

## GUIDED BY NATURE

Considering olives and the extracted oil to be a living element part of a larger ecosystem has been crucial to the success of the project. Certified by the Italian label AgriBioDinamica, their eponymous brand TREBBIO embraces the art of biodynamic farming: a holistic, ecological, and ethical approach to cultivating

**“By consciously paying attention to the biosphere of the land, they are able to integrate scientific understanding with a recognition of spirit in nature.”**





ONE BY ONE: Fresh from the greenhouse, Stefano Giannini meticulously inspects new saplings to ensure that each graft has succeeded, then separates individual varieties for dispatching to different parcels. (Photo: Dianora Corsini)

the earth. To maintain soil fertility and prevent pests and diseases, specific preparations made from herbs, minerals, and animal manures are applied in small quantities to enhance the vitality of the soil and stimulate plant growth. The entire process aims to be self-sufficient in terms of nutrients, using on-farm resources for composting and fertility management, in turn helping to reduce dependence on external inputs.

By consciously paying attention to the biosphere of the land, they are able to integrate scientific understanding with a recognition of spirit in nature. This philosophy extends beyond just agricultural techniques and infuses the manner in which all elements of the business are dealt with. Although far more demanding than industrial, chemical-dependent farming, the biodynamic approach reaps rewards that has inspired new ways of thinking about measuring the quality of olive oil in general.

**“By dedicating parts of their groves to academic research, the family aims to cultivate a deeper understanding of the agricultural art, regularly inviting students to the property for field-work.”**

#### INSPIRED BY THE FUTURE

In collaboration with Professor Mancuso and his department at Università degli Studi di Firenze, TREBBIO is currently part of the Revolution study, seeking to accurately differentiate good olive oil from great by looking at factors such as environmental conditions and hydration amongst others. By dedicating parts of their groves to academic research, the family aims to cultivate a deeper understanding of the agricultural art, regularly inviting students to the property for field-work.

Recent advancements in technology supplying real-time data to the team has become a vital resource for understanding the health of their ecosystem. A network of



BETTER STAKES: Although a more expensive choice, using chestnut stakes instead of metallic rods to support young trees means that the groves at Il Trebbio avoid the influence of unwanted electromagnetic fields. (Photo: Dianora Corsini)



NATURAL PROTECTION: Renowned for its antimicrobial and antifungal properties, Propolis mist is sprayed across the fields just after pruning to help promote healing where branches were cut, while protecting the olive trees from harmful pathogens and diseases.

cutting-edge Terraprima Ladybird sensors, extract information related to soil conditions and hydration, giving a clear picture of the health of the olive groves. In addition, the system allows for accurate traceability of the final product, not only guaranteeing origins of the olives but more importantly allowing TREBBIO to develop pure mono-varietal oils and delicately nuanced blends. The precision and skill involved now matches that of wine sommeliers and has ushered in a quiet revolution of taste in the industry - a subject mastered by Stefano Giannini, who has been part of the project from the very beginning.

#### POWERED BY HUMANS

Recognising that most endeavours can only succeed with a devoted team, TREBBIO has built a dynamic crew of passionate and resourceful members that operate more like a family than individuals, adding varied perspectives to the common vision of the project. Giannini, with local roots like the rest of the team, not only heads operations in the fields but is in charge of defining taste profiles and ensuring that every step of production is optimised for the highest quality. From considering sun exposure to the necessity of filters during milling, his dedication has been a constant driving force, a contagious passion that is best understood at a tasting session - should one have the opportunity to visit the estate.

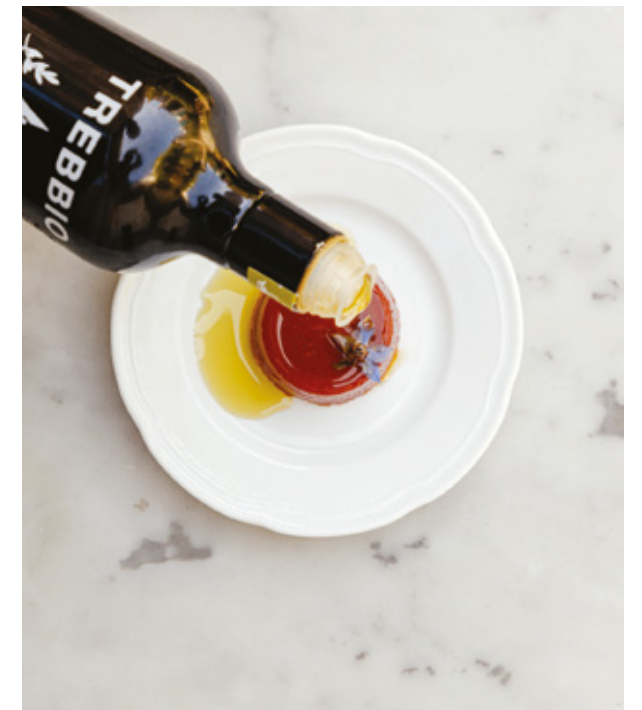
#### EXPERIENCE TREBBIO

Supported by a growing international distribution network, TREBBIO's biodynamic olive oil is already on the shelves of speciality food shops across Europe and has recently crossed the Atlantic for the first time. Close collaboration with renowned chefs has inspired the creation of new flavour profiles that can be experienced along with the bold Peppery Intense and more delicate Subtle & Harmonious blends during on-site tastings. Initiated by a tour of the groves, each session is guided by a member of the team and promises a voyage through history and flavour alike.

More information about the project, tastings and how to get in touch, can be found on their website.

-

**trebbio.com**



PEPPERY INTENSE: A perfect complement to both refined and traditional recipes, TREBBIO's balanced blends have been eagerly adopted by chefs both in Italy and across Europe - this pomodoro jelly from Racines in Brussels for example. (Photo: Christian Hagen)



# Valley Life consiglia

HAI BISOGNO DI UN WEEKEND DI TRANQUILLITÀ,  
DI UNA CENA ROMANTICA O DI UN PRANZO CON GLI AMICI?  
**TROVA QUI SOTTO LA META PERFETTA!**



**B&B Il Mulino**

**B&B A CONDUZIONE FAMILIARE**

Strada di santo Stefano a cornetole 40, Osteria di Novoli



**IL B&B "LA CASA" NELLA NATURA**

Via delle Salaiole 65, Località Gricignano



**POGGIO CONCA HOME RESTAURANT-  
B&B-PRODUZIONI ALIMENTARI**

Via Poggio Conca, 236 E, Vaglia



**VITA NOVA AGRITURISMO**

Frazione Bovino, 50039 Vicchio, Italia  
[www.agriturismovitanova.com](http://www.agriturismovitanova.com)

## PARRUCCHIERA LUCIANA

di Poli Francesca



📍 Via Farnocchia 8, Luco di Mugello (FI)  
📱 Parrucchiera Luciana di Poli Francesca  
☎ 055 840 1454

**ORARI**  
Dal Martedì al Sabato 9:00-19:00  
Domenica e Lunedì CHIUSI  
Donna-Uomo-Bambino



# FINESTRA ITALIA, NEL MONDO DEI SERRAMENTI DA OLTRE 35 ANNI

FINESTRA ITALIA, IN THE WORLD OF WINDOWS FOR OVER 35 YEARS

A CURA DELLA REDAZIONE

Soluzioni innovative, materiali di qualità, attenzione ai dettagli e alle aspettative della committenza: questi sono gli elementi che qualificano il lavoro di Finestra Italia.

"Da oltre 35 anni siamo nel mondo dei serramenti per rispondere alla richiesta del mercato, per far vivere la casa con il massimo della serenità e del comfort. La varietà dei modelli e dei colori delle nostre finestre le rende adatte a qualsiasi tipo di edificio, da quello classico fino al più moderno, mentre le diverse tecnologie sono pensate per rispondere alle necessarie condizioni di risparmio energetico, isolamento termico e acustico e di sicurezza," spiega l'Amministratore Delegato e Direttore Generale di Atla Coop - Finestra Italia, l'ing. Gianluca Beggato.

## Qual è la vostra filosofia di lavoro?

Diamo importanza alle relazioni con i nostri clienti e partner; infatti non ci limitiamo a fornire prodotti di qualità, ma cerchiamo sempre di comprendere le dinamiche del mercato, ottimizzando tempi e vendite. Siamo molto attenti all'innovazione, per questo dedichiamo molto del nostro tempo allo sviluppo di nuovi prodotti, per garantire sempre la miglior soluzione non solo in termini di qualità e prestazioni, ma anche di estetica e tecnologia.

## Qual è stato lo sviluppo della vostra azienda?

"L'azienda nasce nel 1981 a Calenzano, con la commercializzazione di macchine per serramenti in alluminio. Nel 1992 abbiamo avviato la produzione, a San Piero a Sieve, di una tipologia specifica

Innovative solutions, quality materials, attention to detail, and meeting client expectations are the hallmarks of Finestra Italia's work.

"For over 35 years, we've been in the world of windows to meet market demand, allowing homes to be lived in with maximum serenity and comfort. The variety of models and colours of our windows makes them suitable for any type of building, from classic to modern, while the different technologies are designed to meet the necessary conditions of energy savings, thermal and acoustic insulation, and security," explains the CEO and General Manager of Atla Coop - Finestra Italia, Engineer Gianluca Beggato.

## What is your work philosophy?

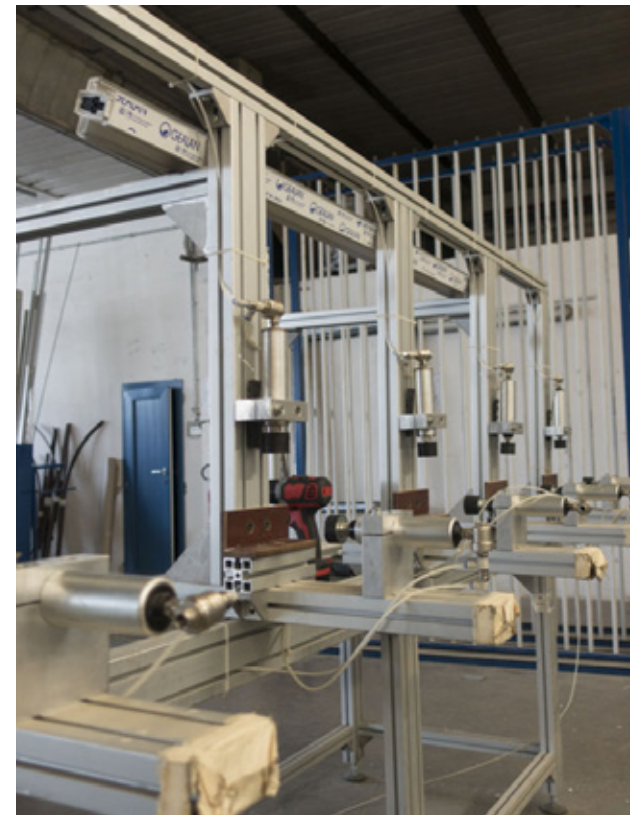
We value relationships with our clients and partners; we don't just provide quality products but also strive to understand market dynamics, optimizing timing and sales. We are highly focused on innovation, dedicating much of our time to developing new products to always ensure the best solution not only in terms of quality and performance but also aesthetics and technology.

## How has your company developed?

"The company was founded in 1981 in Calenzano, initially dealing with the commercialization of aluminum window machinery. In 1992, we began production in San Piero a Sieve, specializing in a specific type of window assembly machinery, specifically milling machines. Over 30 years of

delle suddette macchine per l'assemblaggio di serramenti, per la precisione macchine cianfrinatrici. L'esperienza di oltre 30 anni ci ha conferito un'importante leadership nel campo delle cianfrinatrici: abbiamo acquisito infatti ben 19 brevetti, sia in ambito nazionale che europeo. Nel 2009 abbiamo affiancato alla produzione di macchine cianfrinatrici anche la produzione di serramenti in PVC, curando la relativa organizzazione tecnica e commerciale.

experience have given us significant leadership in milling machines: we have acquired 19 patents, both nationally and in Europe. In 2009, we expanded our production to include PVC windows, overseeing the related technical and commercial organization.



## Quindi il 2009 è stato un anno molto importante per voi?

"Sì, è proprio nel 2009 che nasce il brand Finestra Italia, con cui l'azienda opera nel mercato dei serramenti in PVC. Questo anche grazie alla collaborazione, mai interrotta, con Gealan, che si è rivelata una scelta strategica. Il sistemista tedesco, infatti, già consapevole di quali fossero gli elementi distintivi del mercato italiano delle finestre, ha incontrato in pieno le nostre esigenze, sia per quanto riguarda le ristrutturazioni che per le nuove costruzioni".

## Com'è organizzata la vostra linea di produzione?

"Conta di dieci fasi chiave: dal taglio dei profilati all'imballaggio dei serramenti, con capacità produttiva di 70 unità a turno. Tutte le postazioni di lavoro sono assistite da informatica dedicata per l'input delle specifiche di prodotto e per il controllo della qualità".

## So, 2009 was a very important year for you?

"Yes, it was in 2009 that the Finestra Italia brand was born, through which the company operates in the PVC window market. This was also thanks to our ongoing collaboration with Gealan, which proved to be a strategic choice. The German system provider, already aware of the distinctive elements of the Italian window market, perfectly met our needs, both for renovations and new constructions."

## How is your production line organized?

"It consists of ten key stages: from profile cutting to window packaging, with a production capacity of 70 units per shift. All workstations are assisted by dedicated computer systems for product specification input and quality control."







**Quali sono i servizi che offre oggi Finestra Italia?**  
"I servizi offerti sono tutti orientati ad ottenere il migliore serramento al giusto prezzo e nei tempi programmati, non facendo compromessi sulla qualità dei nostri prodotti."

**E la consulenza prevendita e post-vendita?**  
La nostra squadra di esperti offre un servizio su misura per il cliente, fornendo una consulenza e un'assistenza personalizzata attraverso tutto il processo di scelta dei serramenti adatti alle più svariate esigenze, anche a livello di budget. Abbiamo a disposizione un software specializzato per sviluppare eventuali varianti – che ci permette di essere molto competitivi nella fase di pianificazione del lavoro"  
"Inoltre – continua – il rilievo delle misure del foro a muro è fondamentale: questo richiede tecnica ed esperienza, soprattutto nel caso della sostituzione delle vecchie finestre che possono essere posate su condizioni esistenti particolari. Anche la qualità della posa è decisiva a garantire le prestazioni nominali delle finestre e assicurare l'isolamento necessario dall'esterno, inibendo passaggi di aria (spifferi), acqua e rumore, dannosi alla salute ma anche all'economia familiare – si pensi alla dispersione di calore. Riguardo all'assistenza postvendita, il nostro personale è consapevole dell'importanza di supportare i clienti nel momento della necessità. Mai abbiamo trascurato questa cura che è implicita alla dedizione per il nostro lavoro. Sappiamo bene che la scelta delle finestre è un momento importante; per questo tutti i nostri prodotti sono garantiti al fine di offrire le migliori prestazioni sì, ma anche affidabilità e serenità. Dal 1981 ad oggi il nostro obiettivo è uno solo: la soddisfazione dei nostri clienti".

**Esposizione e produzione**  
  
Via Bolognese 5,  
Scarperia e San Piero  
(Firenze)  
**Telefono**  
055 849 8428  
**WhatsApp**  
055 849 8428

**What services does Finestra Italia offer today?**  
"All services are aimed at obtaining the best window at the right price and within the scheduled time, without compromising on the quality of our products."  
  
**And pre-sales and after-sales consultancy?**  
Our team of experts provides tailored service to the client, offering personalized consultation and assistance throughout the process of choosing windows suited to various needs, including budget considerations. We have specialized software available to develop any variations, allowing us to be highly competitive in the planning phase of the work.  
"Furthermore," he continues, "taking measurements of the wall opening is crucial; this requires technique and experience, especially when replacing old windows that may be fitted under particular existing conditions. The quality of installation is also crucial in ensuring the nominal performance of the windows and providing the necessary external insulation, preventing air leaks, water ingress, and noise, which are harmful to health and household economy - think of heat loss. Regarding after-sales support, our staff is aware of the importance of assisting clients in times of need. We have never neglected this care, which is inherent in our dedication to our work. We know that choosing windows is an important moment; that's why all our products are guaranteed to offer the best performance, reliability, and peace of mind. From 1981 to today, our goal has been one: customer satisfaction."



# IL CALENDARIO 2024 DEGLI APPUNTAMENTI AL MUGELLO CIRCUIT

THE 2024 CALENDAR OF APPOINTMENTS AT THE MUGELLO CIRCUIT

A CURA DELLA REDAZIONE

La nuova stagione 2024 sta per iniziare ed è ricca di eventi. Ecco gli imperdibili per noi della redazione!

22.03.2024 - 24.03.2024  
**HANKOOK 12H MUGELLO**

05.04.2024 - 07.04.2024  
**MUGELLO CLASSIC**

03.05.2024 - 05.05.2024  
**FERRARI CHALLENGE TROFEO PIRELLI EUROPE**

10.05.2024 - 12.05.2024  
**COPPA ITALIA DI VELOCITA' - Round 2**

31.05.2024 - 02.06.2024  
**GRAN PREMIO D'ITALIA 2024**

15.06.2024  
**Pirelli P ZERO Experience**

21.06.2024 - 23.06.2024  
**C. I. VELOCITA' MOTOCICLISMO - DUNLOP CIV Round 3**

12.07.2024 - 14.07.2024  
**ACI RACING WEEKEND - C.I. AUTOMOBILISMO**

23.08.2024 - 25.08.2024  
**ACI RACING WEEKEND - C.I. AUTOMOBILISMO**

30.08.2024 - 01.09.2024  
**C. I. VELOCITA' MOTOCICLISMO - DUNLOP CIV Round 5**

06.09.2024 - 08.09.2024  
**ULTIMATE CUP SERIES**

19.09.2024 - 21.09.2024  
**PORSCHE SPORT CUP SUISSE**

27.09.2024 - 29.09.2024  
**EUROPEAN LE MANS SERIES - ELMS**

11.10.2024 - 13.10.2024  
**MUGELLO RACING WEEKEND**

18.10.2024 - 20.10.2024  
**FX RACING WEEKEND**

09.11.2024 - 10.11.2024  
**LAMERA CUP**

The new 2024 season is about to begin and it is full of events. Here are the unmissable ones for us in the editorial team!

22.03.2024 - 24.03.2024  
**HANKOOK 12H MUGELLO**

05.04.2024 - 07.04.2024  
**MUGELLO CLASSIC**

03.05.2024 - 05.05.2024  
**FERRARI CHALLENGE TROFEO PIRELLI EUROPE**

10.05.2024 - 12.05.2024  
**ITALY SPEED CUP - Round 2**

31.05.2024 - 02.06.2024  
**GRAND PRIX OF ITALY 2024**

15.06.2024  
**Pirelli P ZERO Experience**

21.06.2024 - 23.06.2024  
**C. I. MOTORCYCLING SPEED - DUNLOP CIV Round 3**

12.07.2024 - 14.07.2024  
**ACI RACING WEEKEND - C.I. MOTOR RACING**

23.08.2024 - 25.08.2024  
**ACI RACING WEEKEND - C.I. AUTOMOBILISMO**

30.08.2024 - 01.09.2024  
**C. I. MOTORCYCLING SPEED RACING - DUNLOP CIV Round 5**

06.09.2024 - 08.09.2024  
**ULTIMATE CUP SERIES**

19.09.2024 - 21.09.2024  
**PORSCHE SPORT CUP SUISSE**

27.09.2024 - 29.09.2024  
**EUROPEAN LE MANS SERIES - ELMS**

11.10.2024 - 13.10.2024  
**MUGELLO RACING WEEKEND**

18.10.2024 - 20.10.2024  
**FX RACING WEEKEND**

09.11.2024 - 10.11.2024  
**LAMERA CUP**





# VGM MOTO: LA PASSIONE ARTIGIANALE PER LE DUE RUOTE

VGM MOTO: THE ARTISANAL PASSION FOR TWO WHEELS

A CURA DELLA REDAZIONE

Vgm Moto nasce nel 2011 a Borgo San Lorenzo, grazie alla passione per il mondo delle due ruote di due amici. L'azienda si occupa ancora oggi della vendita, assistenza e personalizzazione di moto di vario genere, con un approccio artigianale distintivo, orientato a soddisfare la committenza in termini di comfort e sicurezza.

Dal momento dell'acquisto della prima moto fino al sogno di sfrecciare in pista, Vgm Moto accompagna i propri clienti in ogni fase del loro percorso. Collabora attivamente con piloti professionisti e istruttori, per offrire un servizio sempre all'altezza delle aspettative.

L'azienda si distingue per la realizzazione di prototipi su disegno e per una vasta gamma di lavorazioni che richiedono esperienza e meticolosità, quali la revisione e pulizia dei carburatori ad ultrasuoni, il test degli iniettori benzina, il rimbiellaggio e centratura degli alberi motore, il ripristino della canna del cilindro e la riparazione dei radiatori.

Per la verifica della sensoristica l'azienda si avvale della diagnostica TEXA; strumento di lavoro giornaliero che permette la ricerca dei guasti elettrici e anche la più raffinata calibrazione o verifica.

Vgm Moto si impegna anche nella formazione dei giovani, collaborando con istituti tecnici superiori per offrire corsi teorico-pratici nel settore delle due ruote.

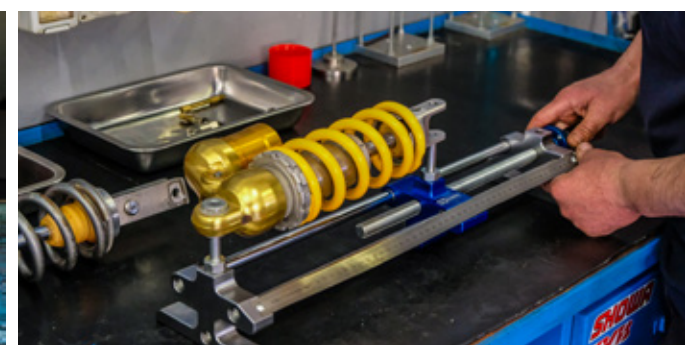
Per gli appassionati del racing, i servizi più richiesti includono le revisioni motori e sospensioni, effettuate

Vgm Moto was founded in 2011 in Borgo San Lorenzo, driven by the passion for the world of two wheels shared by two friends. The company is specialized in the sale, maintenance, and customization of various types of motorcycles, with a distinctive artisanal approach focused on meeting customers' needs in terms of comfort and safety.

From the moment of purchasing their first motorcycle to the dream of racing on the track, Vgm Moto accompanies its customers through every phase of their journey. They actively collaborate with professional riders and instructors to provide a service that consistently meets expectations. The company stands out for creating prototypes according to design and for a wide range of meticulous work, including ultrasonic carburetor revision and cleaning, gasoline injector testing, crankshaft rebalancing and alignment, cylinder barrel restoration, and radiator repair. For sensor verification, the company utilizes TEXA diagnostics, a daily working tool that enables fault diagnosis, as well as refined calibration or verification.

Vgm Moto also dedicates itself to the training of young enthusiasts by collaborating with technical institutes to offer theoretical and practical courses in the two-wheeler sector.

For racing enthusiasts, the most requested services include engine and suspension overhauls, performed directly at the company's headquarters, utilizing constantly updated specific tools and equipment.



direttamente presso la sede dell'azienda, grazie a strumenti e attrezzature specifiche costantemente aggiornate. L'azienda privilegia il concetto di "fatto in casa" per garantire qualità e trasmettere fiducia, limitando al massimo l'esternalizzazione del lavoro.

Nell'approvvigionamento e nella commercializzazione delle parti di ricambio, Vgm Moto collabora con diversi brand per offrire un'ampia gamma di alternative affidabili ai pezzi originali.

Vgm Moto vende moto di tutti i tipi e per tutte le fasce di età; seguendo l'etica e il principio di trovare la moto più corretta per esigenze e desideri personalizzati, il cliente potrà confrontarsi con il personale così da fugare ogni dubbio, anche di natura finanziaria. Importante il servizio di finanziamento affidato a Findomestic.

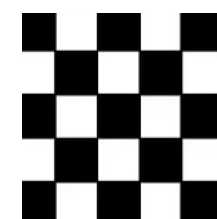
Per qualsiasi necessità, si può contattare l'azienda telefonicamente o via email, oppure recarsi direttamente presso la sede dove, una volta accolti, si avrà l'opportunità di conoscere il team e condividere una piacevole pausa caffè, all'insegna della passione per le due ruote.

The company emphasizes the concept of "homegrown" to ensure quality and instill confidence in its customers, minimizing outsourcing of work as much as possible.

In sourcing and marketing spare parts, Vgm Moto collaborates with various brands to offer a wide range of reliable alternatives to original parts.

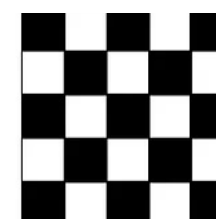
Vgm Moto sells motorcycles of all types and for all age groups, adhering to the ethic and principle of finding the most suitable motorcycle for each customer's needs and desires. One can discuss any possible doubt, including financial matters, with the staff. As a partner of Findomestic, the company also assists customers through this service.

For any inquiries, customers can contact the company by phone or email, or visit the headquarters, where they will be welcomed and have the opportunity to meet the team and share a pleasant coffee break, fueled by the passion for two wheels.



**VGM  
MOTO**

**VENDITA  
RIPARAZIONE  
ASSISTENZA**  
Tel. 055 8450290



## LOCATION

Via G. Marconi, 43  
Borgo San Lorenzo (Fi)



Facebook VGM Moto

Informazione pubblicitaria



# LE PRELIBATEZZE ARTIGIANALI DEL FORNO CONTI PER PASQUA

## THE ARTISANAL DELIGHTS OF FORNO CONTI FOR EASTER

A CURA DELLA REDAZIONE



La Pasqua è un momento di gioia e tradizione culinaria, e non c'è modo migliore per celebrarla che con le delizie artigianali del Forno Conti. In primo piano ci sono le iconiche Colombe pasquali, simbolo di pace e tradizione che risale alla notte dei tempi. Questi dolci lievitati, realizzati con il lievito madre, portano con sé una storia antica e un significato profondo, richiamando l'episodio della colomba che portò un ramoscello d'ulivo a Noè dopo il diluvio universale.

Il Forno Conti, rinomato per la sua maestria artigianale, utilizza solo le migliori materie prime per le sue colombe. Frutta fresca, come arancia e cedro, viene essiccata e caramellata per aggiungere un tocco di dolcezza unico. Oltre alla classica versione, il Forno offre anche Colombe farcite e glassate a vari gusti.

Una grande novità per il 2024 sono le colombe senza glutine, senza lattosio e con lievito madre, permettendo a tutti di gustare queste prelibatezze pasquali senza preoccupazioni.

Easter is a time of joy and culinary tradition, and there's no better way to celebrate than with the artisanal delights from Forno Conti. Taking center stage are the iconic Easter Doves, symbols of peace and tradition dating back to ancient times. These leavened sweets, made with sourdough starter, carry with them an ancient story and deep meaning, recalling the episode of the dove that brought an olive branch to Noah after the universal flood.

Forno Conti, renowned for its artisanal mastery, uses only the finest ingredients for its doves. Fresh fruit, such as oranges and citrons, is dried and caramelized to add a unique touch of sweetness. In addition to the classic version, the bakery also offers filled and glazed doves in various flavors.

A major innovation for 2024 is the gluten-free, lactose-free, and sourdough doves, allowing everyone to enjoy these Easter delicacies without worries.

Insieme alle colombe, spiccano le Uova di cioccolato artigianali, temperate a mano e disponibili in varie dimensioni e gusti personalizzabili. Dalla decorazione superficiale con pasta di zucchero fino alle creazioni tematiche, come l'omaggio ai Rolling Stones dell'anno scorso, le possibilità sono infinite.

Non dimentichiamoci del Torrone, una prelibatezza fatta con frutta secca e albumi, ricoperta di cioccolato, che delizia i palati di grandi e piccini.

Con l'alta richiesta durante il periodo pasquale, è vivamente consigliata la prenotazione anticipata di uova e colombe. Assicuratevi di assaporare ogni boccone di queste delizie artigianali e rendi la tua Pasqua ancora più speciale con le creazioni uniche del Forno Conti.

Alongside the doves, stand out the artisanal Chocolate Eggs, hand-tempered and available in various sizes and customizable flavors. From surface decoration with sugar paste to thematic creations, like last year's homage to the Rolling Stones, the possibilities are endless.

Let's not forget about the Nougat, a delicacy made with dried fruit and egg whites, covered in chocolate, delighting the palates of young and old alike.

With high demand during the Easter period, early booking of eggs and doves is highly recommended. Make sure to savor every bite of these artisanal delights and make your Easter even more special with the unique creations from Forno Conti.



# Forno Conti

**Forno Conti Giuliano**

Via Provinciale, 42, 50037 - San Piero a Sieve (Fi)  
Orari: Lunedì / Sabato 6:30 - 13:00 / 16:00 - 19:30  
INFO E PRENOTAZIONI Tel. +39 055 8480541

RIMANI AGGIORNATO SU I NOSTRI CANALI SOCIAL:







## IL TUO BUSINESS É ANCHE IL NOSTRO BUSINESS

**DIGIFLO** - Agenzia Pubblicitaria

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



### STRATEGIA DIGITALE

BRAND IDENTITY - MARKETING STRATEGY  
PRODUZIONE FOTO E VIDEO - FACEBOOK ADS  
GESTIONE CONTENUTI SOCIAL  
INSTAGRAM ADS

Elaboriamo rapidamente il piano migliore per lanciare in orbita il tuo brand. Mettiti comodo e preparati a vedere meraviglie. Costruisci insieme a noi la tua identità digitale.



### GRAPHIC DESIGN

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

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



### WEB DESIGN E E-COMMERCE

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

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

+39 329 962 1165 [digifloagenzia@gmail.com](mailto:digifloagenzia@gmail.com)

Corso Giacomo Matteotti, 52-56  
Borgo San Lorenzo FI





# Borgo La Fratta

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



Una casa vacanze  
nella natura



Noi donne possiamo  
We can do it



Location esclusiva per  
ogni evento



Eventi su misura



Il Borgo nel lago



Relax nel weekend

# STUDIO DENTISTICO

Dr. Bianchini Virgilio



## SERVIZI OFFERTI

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

**Medico Chirurgo Odontoiatra**

RIPARAZIONE PROTESI IN 24H | PREVENTIVI E VISITE GRATUITE

☎ 055 8458073 - 3335747288

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



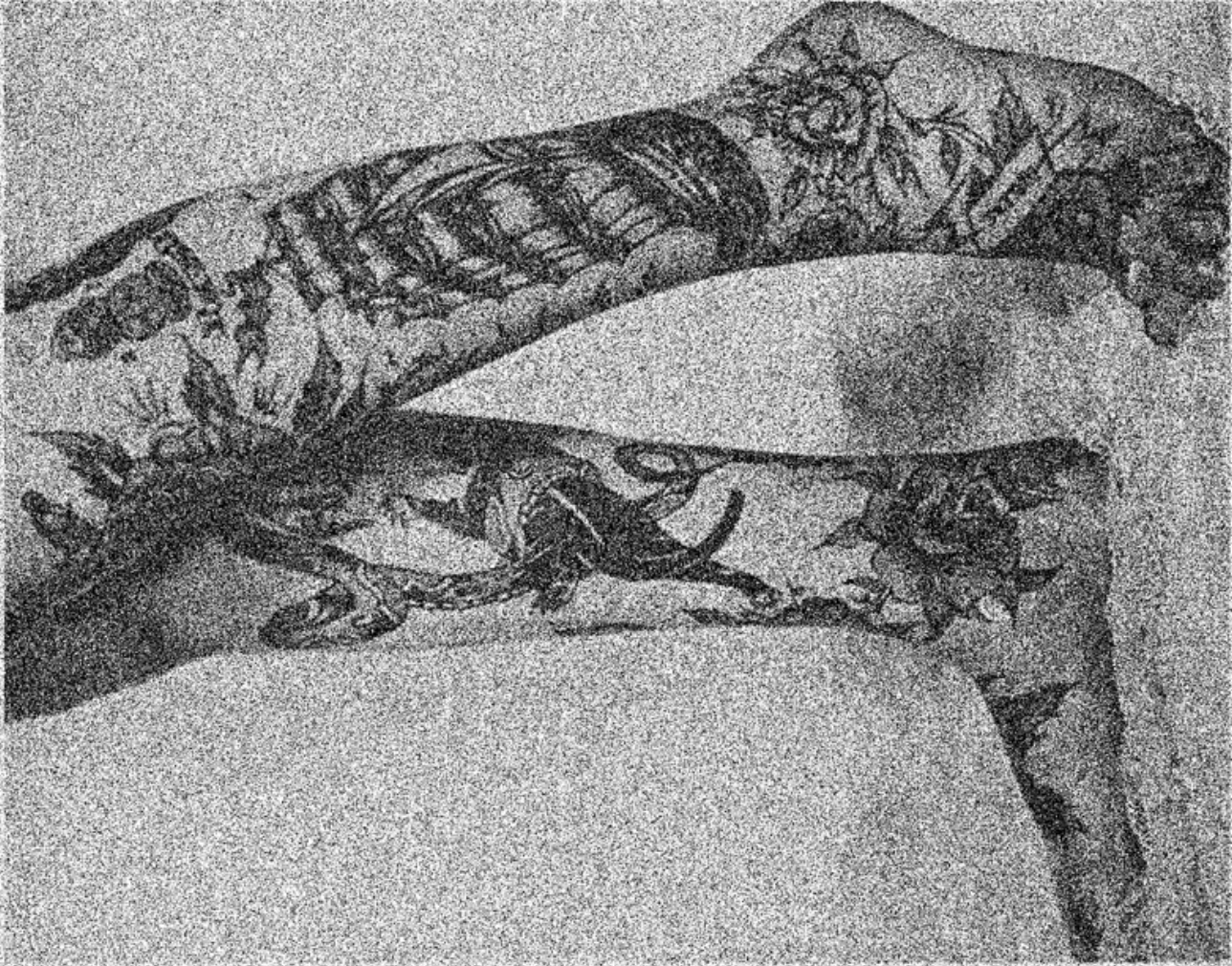
Barberino di Mugello

☎ +39 335 2605 112 📧 [info@borgolafratte.it](mailto:info@borgolafratte.it)



# TATTTOO

MUGELLO INK CORP.



TECNICHE UTILIZZATE

(electric machine / handpoke)

tatuaggi in

★ stile ★

OLDSCHOOL / NEWSCHOOL  
GIAPPONESE / REALISTICO  
LETTERING / TRIBALE  
ILLUSTRATIVO / CHICANO  
ORNAMENTALE / FINELINE  
POLINESIANO / BLACKWORK

"centinaia di design pronti  
oppure porta la tua idea"

★ PIERCING ★

OGNI VENERDI

esperti in  
• Restyling  
• Cover up  
• Linea fine

LOCUSWOMB (W)  
tattoo space

Contattaci /



locuswomb.com

info@locuswomb.com

055 19850744

whatsapp +39 334253204

\*\*\*\*\*  
VENITE A TROVARCI PER CONSULENZE  
(SIAMO AL PARCHEGGIO DELL'USCITA A1 DI BARBERINO DI MUGELLO)  
\*\*\*\*\*



BEACH BAR RESTAURANT PIZZERIA COCKTAILS BOAT RENTAL SPORT MUSIC FISHING

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



SPIAGGIA  
BAR  
RISTORANTE  
PIZZERIA  
COCKTAILS



NOLEGGIO  
NATANTI  
SPORT  
MUSICA  
PESCA



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



**aperti già  
in primavera.**

*Welcomes you to Mugello!*

**already open  
in the spring.**

Via Gastone Nencini, Barberino di Mugello (FI)  
**Lago di Bilancino**



**BAR'NBOH**  
BAR | CUCINA | PIZZA

TEL. 055 848534



**APERTO TUTTI I GIORNI**  
**ANCHE ASPORTO: CHIAMA - ORDINA - RITIRI E VAI**



BAR'NBOH  
Via Ilaria Alpi, 19, 50037 - Scarperia e San Piero (Fi)  
Aperti dal Lunedì al Sabato 06:00 - 00.00  
**Tel. 055 848534**





# GIUSTI INFORMATICA E TECNOLOGIE: DA 70 ANNI UN PUNTO DI RIFERIMENTO PER LA TECNOLOGIA IN MUGELLO

GIUSTI INFORMATICA E TECNOLOGIE:  
A POINT OF REFERENCE FOR TECHNOLOGY IN MUGELLO FOR 70 YEARS

A CURA DELLA REDAZIONE

DALLA MACCHINA DA SCRIVERE AL CLOUD: NEL 2023 IL NEGOZIO HA FESTEGGIATO I 70 ANNI DI ATTIVITÀ  
FROM 'TYPEWRITER' TO 'CLOUD': IN 2023 THE SHOP CELEBRATED 70 YEARS OF ACTIVITY



La famiglia Giusti ha accompagnato numerose aziende del Mugello e tanti cittadini nelle continue evoluzioni vissute dal mondo della tecnologia in 70 anni. Questa è una storia familiare che si intreccia con la vita di tutti noi, visto che oggi, non possiamo fare a meno di infrastrutture tecnologiche come i Computer, le reti WiFi ed i servizi in rete.

“Abbiamo visto l'evoluzione della gestione del dato e della comunicazione: dalla macchina da scrivere al Cloud” raccontano i figli del fondatore dell'azienda.

Questa storia inizia nel 1953 quando Mauro Giusti, padre di Paolo ed Emilia che oggi hanno in mano l'attività, aprì una concessionaria Olivetti a Borgo San Lorenzo. Mauro era giovane e ricco di ambizioni imprenditoriali. Qui si è costruito una famiglia e ha fondato una delle attività storiche della vallata.

“Quando il babbo avviò l'attività - spiega Paolo - si occupava soprattutto di macchine da scrivere e calcolatrici, strumenti per l'epoca innovativi e indispensabili per il progresso dell'attività mugellana. Era affascinato dalla tecnologia e dalle potenzialità che poteva offrire. Ricordo che quando fu messo in commercio il fax, nei primi anni Ottanta, non riusciva a capacitarsi del livello di progresso a cui eravamo arrivati. Aveva sempre bisogno di approfondire le ultime novità, era

The Giusti family has accompanied numerous businesses in Mugello and many citizens in the continuous evolutions experienced by the world of technology over 70 years. This is a family story that is intertwined with the lives of all of us, given that today, we cannot do without technological infrastructures such as computers, WiFi networks and online services.

“We have seen the evolution of data management and communication: from the typewriter to the Cloud” say the sons of the company founder.

This story begins in 1953 when Mauro Giusti, father of Paolo and Emilia who now run the business, opened an Olivetti dealership in Borgo San Lorenzo. Mauro was young and full of entrepreneurial ambitions. Here he built a family and founded one of the historic businesses in the valley.

“When my father started the business - explains Paolo - he mainly dealt with typewriters and calculators, innovative tools for the time and indispensable for the progress of the Mugello business. He was fascinated by technology and the potential it could offer. I remember that when the fax was put on the market, in the early 1980s, he couldn't believe the level of progress we had reached. He always needed to delve into the latest news, he was a highly curious and

una persona fortemente curiosa e moderna e di questo ne aveva fatto la filosofia della propria azienda”.

L'attività dei Giusti ha accompagnato la crescita di importanti aziende del territorio fornendo soluzioni altamente innovative per la gestione di dati e comunicazioni e accompagnando i clienti nell'utilizzo degli strumenti tecnologici, organizzando i primi corsi in Mugello sull'utilizzo dei neonati personal computer.

La storia della attività è andata di pari passo con quella del territorio, oggi i tempi della tecnologia sono mutati, il progresso tecnologico è rapido e inarrestabile per questo l'azienda si aggiorna costantemente per fornire ai propri clienti le migliori e più avanzate soluzioni alle loro esigenze.

La Giusti è concessionaria ufficiale da 32 anni di Dylog Italia, azienda leader nei programmi per la gestione di tutte le attività, che ad oggi è diventata il gruppo Dylog-Buffetti.

La Giusti sas, certificata ISO 9001, segue tutte le tipologie di aziende: dal piccolo commerciante alle grandi imprese, alle quali fornisce un'assistenza tecnica informatica qualificata, continua e a 360 gradi.

Giusti Informatica offre programmi gestionali per Aziende e Commercialisti, ERP, CRM, Produzione e Industria 4.0.

Soluzioni per negozi e ristorazione con registratori di cassa telematici e sistemi gestionali personalizzati.

Partner di importanti marchi come Kyocera, Brother e Canon offre servizi di noleggio e vendita di una vasta scelta di fotocopiatrici, stampanti multifunzione professionali, plotter e consumabili.

Fornisce inoltre tutti i prodotti informatici presenti in commercio.

modern person and he had made this the philosophy of his company”.

The Giusti's activity has accompanied the growth of important local companies by providing highly innovative management solutions of data and communications, advising customers in the use of technological tools, organizing the first courses in Mugello on the use of newborn personal computers.

The history of the business has gone hand in hand with that of this land; today the times of technology have changed, technological progress is rapid and unstoppable, which is why the company constantly updates itself to provide its customers with the best and most advanced solutions to their needs.

Giusti has been the official dealer of Dylog Italia for 32 years, a leading company in programs for the management of all activities, which has now become the Dylog-Buffetti group.

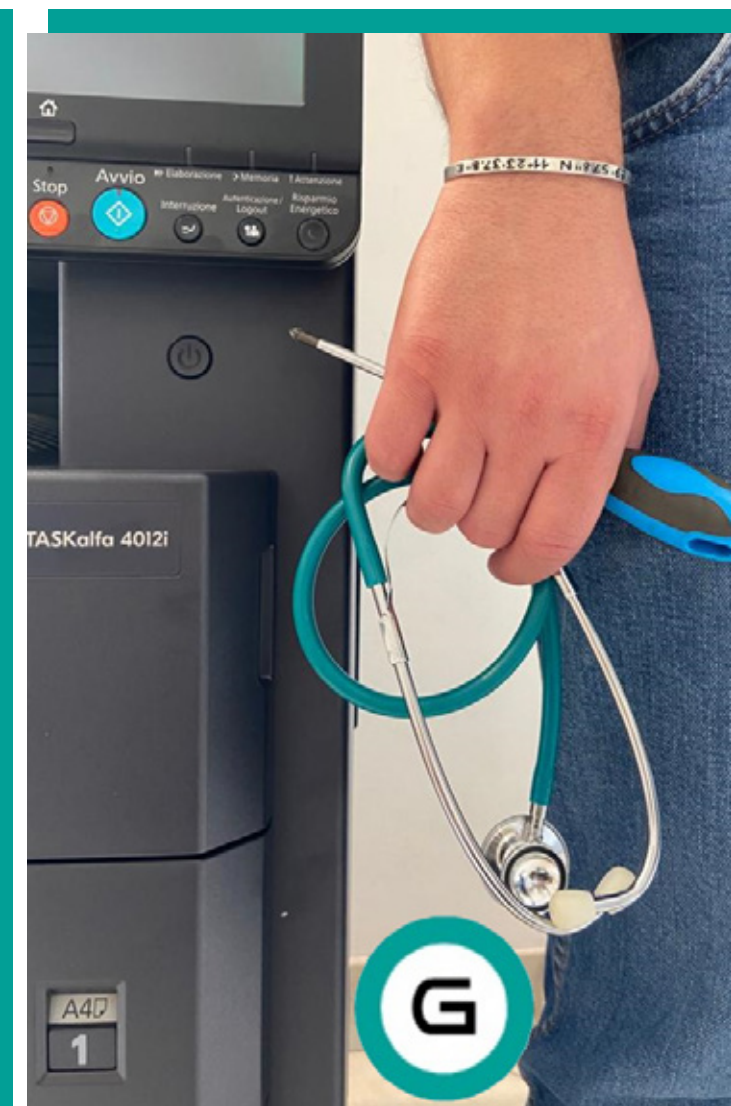
Giusti sas, ISO 9001 certified, follows all types of companies: from small traders to large companies, to which it provides qualified, continuous and 360-degree IT technical assistance.

Giusti Informatica offers management programs for companies and accountants, ERP, CRM, Production and Industry 4.0.

Solutions for shops and restaurants with telematic cash registers and customized management systems.

Partner of important brands such as Kyocera, Brother and Canon offers rental and sales services of a vast selection of photocopiers, professional multifunction printers, plotters and consumables.

It also supplies all the IT products on the market.





L'azienda mantiene la "cultura Olivetti" cioè un approccio orientato non solo al commercio ma che ha le sue radici nella consapevolezza che i mezzi tecnologici sono strumenti utili alla crescita aziendale e di tutta la collettività. Una cultura importante trasmessa da Mauro ai suoi figli e che oggi Paolo sta trasmettendo ai suoi figli Pietro e Matilde che lavorano nell'attività di famiglia.

The company maintains the "Olivetti culture", that is, an approach oriented not only to trade but which has its roots in the awareness that technological means are useful tools for the growth of the company and the entire community. An important culture transmitted by Mauro to his children and which today Paolo is passing on to his children Pietro and Matilde who work in the family business.



## Giusti Informatica e Tecnologie

Piazza Vittorio Veneto 12 – Borgo San Lorenzo, Firenze (IT)  
**Orari/Hours:** dal lunedì al venerdì/from Monday to Friday  
**8:30-12:30/14:30-18:30**  
**Tel:** 055 8459038  
**Assistenza/Assistance:** 055 8459038  
**E-mail:** info@giusti1953.it

www.centrocarnimugello.it

# DAL PRODUTTORE AL CONSUMATORE

L'avventura della Cooperativa Agricola di Firenzuola ha inizio, nel 1972, con un'idea. Alcuni agricoltori dell'Alto Mugello uniscono le loro forze per creare nuove prospettive di lavoro. Un progetto che il tempo e l'entusiasmo hanno confermato vincente, nonostante il mondo abbia continuato a cambiare, coinvolgendo conoscenze, tecniche e strumenti; trasformando i gusti e le esigenze dei consumatori. La Cooperativa si è così rivelata un prototipo, pensato, costruito e modificato; sempre legato al saper fare della tradizione, ma pronto a considerare ogni novità. Ecco l'abbandono delle stalle chiuse del vecchio mondo contadino e l'apertura ad un sistema di allevamento in linea vacca vitello, un modello "a difetti zero". Assicura il benessere di animali che vivono allo stato semibrado e si alimentano in modo naturale insieme ai loro piccoli. Garantisce un prodotto sicuro al 100%. CAF ha anticipato i tempi e le mode: con allevamenti biologici e convenzionali, che seguono ferrei disciplinari di produzione

e di etichettatura creati ben prima degli obblighi di legge. Le carni ottenute dai nostri animali vengono lavorate presso il Centro Carni Mugello gestito dalla stessa CAF che segue anche questa delicata fase di trasformazione. La filiera è corta, anzi, cortissima! Il vero incontro con i consumatori è nei luoghi di vendita diretta, che propongono uno standard di alta qualità per i prodotti classici e per le nuove allettanti proposte, come gli Hamburger Mugello o la Salsiccia e i wurstel di carne bovina. Grazie a questa struttura portante, che garantisce il giusto mix di tradizione e innovazione, di gusto e alta qualità, CAF collabora con ristoranti, mense, grandi e piccole aziende, e fornisce i suoi prodotti "firmati" alla grande distribuzione. Tutto ha avuto inizio con un'idea: era il 1972. Oggi la CAF è una grande realtà che mette insieme tante piccole aziende agricole impegnate a mantenere viva la tradizione nelle produzioni di eccellenza legate alla zootecnica di montagna.



NEI MIGLIORI SUPERMERCATI  
 CON I MIGLIORI MARCHI



📍 **NUOVO PUNTO VENDITA!**

**FIRENZUOLA**

Piazza Agnolo,2  
 Tell.055 8453470

**VICCHIO**

V.le del Progresso,15  
 Tell.055 849 0367

**BORGO SAN LORENZO**

Piazzale del Mercato,6  
 Tell.055 849 0367

**SESTO FIORENTINO**

V.le Pratese, 70  
 Tell.055 9864601

**LASTRA A SIGNA**

Via Livornese, 165  
 Tell.055 8720902



# ALIMENTARI MURINO: TRADIZIONE, QUALITA' E PASSIONE PER LA PASTA FRESCA

MURINO GROCERY:  
TRADITION, QUALITY AND PASSION FOR FRESH PASTA

A CURA DELLA REDAZIONE

C'è un luogo nel cuore del Mugello che sprigiona l'autentica essenza della cucina toscana: Alimentari Murino.

There's a place in the heart of Mugello that exudes the authentic essence of Tuscan cuisine: Murino Grocery



Fondata nel lontano 1983 dal padre di Andrea Murino, l'attività ha attraversato diverse fasi di evoluzione, ma ha sempre mantenuto salda la sua missione di offrire prodotti di alta qualità e genuinità.

L'avventura ha avuto inizio come produzione di salumi e lavorazione di maiali. Tuttavia, la passione per la tradizione culinaria toscana e il desiderio di offrire ai clienti solo il meglio li ha spinti a espandere l'attività. Così, nel corso degli anni, l'azienda si è trasformata in un vero e proprio punto di riferimento per gli amanti della buona tavola.

Uno dei pilastri su cui si basa l'attività è la produzione di pasta fresca. Con una dedizione senza pari, il team lavora ogni giorno per portare sulla tavola dei clienti la pasta più squisita

Founded in 1983 by Andrea Murino's father, the business has undergone various phases of evolution but has always remained true to its mission of offering high-quality and genuine products.

The adventure began as a production of cured meats and pork processing. However, the passion for Tuscan culinary tradition and the desire to offer customers only the best drove them to expand the business. Thus, over the years, the company has become a true reference point for food enthusiasts.

One of the pillars on which the business is built is the production of fresh pasta. With unparalleled dedication, the team works every day to bring the most exquisite and genuine pasta to the customers' table. From classic tortelli and ravioli,



e genuina. Dai classici tortelli e ravioli, tipici della tradizione mugellana, a una vasta gamma di formati e ripieni, la pasta fresca di Alimentari Murino è un vero tripudio di sapori autentici.

Nel punto vendita è disponibile anche una selezione di prodotti tipici toscani, dal biologico al km 0, che riflettono l'amore per il territorio e la cura per la qualità. Dai formaggi stagionati ai salumi artigianali, ogni prodotto è scelto con cura e attenzione.

L'evoluzione di Alimentari Murino non si è fermata alla produzione e alla vendita al dettaglio. Con il passare degli anni, l'azienda ha ampliato le proprie attività, aprendo un secondo punto vendita a Vaglia nel 2009, che è andato ad aggiungersi a quello già presente a Campomigliaio. Per rispondere alle esigenze dei clienti sempre più numerosi, è stata introdotta la possibilità di consumare i piatti direttamente sul posto. Dal 2018 è stato chiuso il negozio a Campomigliaio ed è stato ampliato quello di Vaglia. Oggi, l'alimentari vanta una ventina di posti a sedere, dove i clienti possono gustare la pasta fresca appena preparata e altre prelibatezze gastronomiche.

Il successo di Alimentari Murino è il risultato di anni di duro lavoro, passione e dedizione alla tradizione culinaria toscana. Con una storia radicata nel rispetto per il territorio e la qualità, questa azienda continua a deliziare i palati di chiunque cerchi autenticità e genuinità nella propria tavola.

typical of the Mugello tradition, to a wide range of shapes and fillings, Murino Grocery's fresh pasta is a true celebration of authentic flavors.

The store also offers a selection of typical Tuscan products, from organic to locally sourced, reflecting a love for the territory and a commitment to quality. From aged cheeses to artisanal cured meats, each product is carefully chosen with attention to detail.

Murino Grocery's evolution has not stopped at production and retail. Over the years, the company has expanded its activities by opening a second store in Vaglia in 2009, in addition to the one already present in Campomigliaio. To meet the needs of an increasing number of customers, the option to dine in-store was introduced. Since 2018, the store in Campomigliaio has been closed, and the one in Vaglia has been expanded. Today, the grocery boasts about twenty seats where customers can enjoy freshly prepared pasta and other culinary delights.

The success of Murino Grocery is the result of years of hard work, passion, and dedication to Tuscan culinary tradition. With a history rooted in respect for the territory and quality, this company continues to delight the palates of those seeking authenticity and genuineness at their table.

  
**Alimentari Murino**

**Largo Saltini 177, Vaglia (FI)**

**Tel. 055 407508**

**Orario:**  
Lun-Sab: 07:30AM - 13:00PM  
16:00AM - 19:30PM





## "I TULIPANI DI SCHIFANOIA": UN MONDO DI COLORI E DIVERTIMENTO PER TUTTA LA FAMIGLIA NEL CUORE DEL MUGELLO

"THE TULIPS OF SCHIFANOIA": A WORLD OF COLORS AND FUN FOR THE WHOLE FAMILY IN THE HEART OF MUGELLO

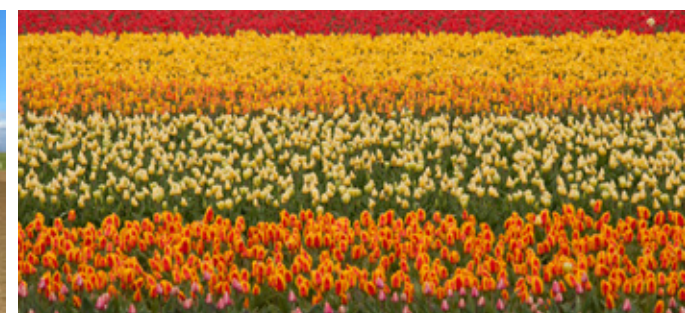
A CURA DELLA REDAZIONE

Il Mugello si prepara ad accogliere un'esplosione di colori e divertimento con l'apertura del primo campo di tulipani in auto-raccolta, "I Tulipani di Schifanoia".

Questo affascinante progetto, ideato dalla Azienda Agricola Biologica Schifanoia, storico produttore di grano, girasole e farro nonché operatore dell'Agriturismo Borgo Scaffaia nel comune di Scarperia e San Piero, promette di trasformare il vostro tempo libero in un'avventura indimenticabile per tutta la famiglia. L'apertura ufficiale è fissata per venerdì 29 Marzo, con un invito speciale alle famiglie del Mugello e oltre. Ogni fine settimana del mese di Aprile nei giorni di venerdì, sabato e domenica, il campo sarà aperto per consentire a grandi e piccini di immergersi in un mare di tulipani, con oltre 10.000 fiori da ammirare e raccogliere. Ma c'è di più! "I Tulipani di Schifanoia" non sono solo un'attrazione floreale. Le famiglie avranno l'opportunità

Mugello is preparing to welcome an explosion of color and fun with the opening of the first self-gathering tulip field, "The Tulips of Schifanoia."

Questo affascinante progetto, ideato dalla Azienda Agricola Biologica Schifanoia, storico produttore di grano, girasole e farro nonché operatore dell'Agriturismo Borgo Scaffaia nel comune di Scarperia e San Piero, promette di trasformare il vostro tempo libero in un'avventura indimenticabile per tutta la famiglia. L'apertura ufficiale è fissata per venerdì 29 Marzo, con un invito speciale alle famiglie del Mugello e oltre. Ogni fine settimana del mese di Aprile nei giorni di venerdì, sabato e domenica, il campo sarà aperto per consentire a grandi e piccini di immergersi in un mare di tulipani, con oltre 10.000 fiori da ammirare e raccogliere. Ma c'è di più! "I Tulipani di Schifanoia" non sono solo un'attrazione floreale. Le famiglie avranno l'opportunità



di partecipare a una varietà di attività coinvolgenti. I bambini potranno divertirsi con laboratori creativi e giochi all'aperto, mentre i genitori potranno godersi le lezioni di cucina con chef rinomati, imparando a preparare prelibatezze con prodotti freschi e locali. Inoltre, sessioni di yoga all'aperto saranno offerte per un momento di relax e connessione con la natura.

Monica Ermacora, una dei titolari di Schifanoia, ha condiviso il suo entusiasmo: "Siamo lieti di aprire le porte di una delle più belle tenute del Mugello a tutte le famiglie. 'I Tulipani di Schifanoia' non solo offriranno un'esperienza colorata e divertente, ma rappresentano anche un'opportunità per riscoprire la bellezza della natura e della condivisione in un ambiente unico e incantevole."

Questo progetto si preannuncia come un'esperienza imperdibile per famiglie desiderose di trascorrere del tempo di qualità insieme, immergendosi nella bellezza e nella serenità della campagna toscana. Inoltre, con la sua posizione strategica, il campo è facilmente raggiungibile, situato a soli 30 minuti da Firenze e a meno di un'ora da Bologna.

Per ulteriori informazioni e per l'acquisto dei biglietti, vi invitiamo a visitare il nostro profilo Instagram @tulipanimumugello o a contattarci via email a info@schifanoia.farm.

Unisciti a noi in questa avventura floreale e scopri il magico mondo dei tulipani nel suggestivo paesaggio del Mugello!

Contatti per la stampa:  
info@schifanoia.farm

di partecipare a una varietà di attività coinvolgenti. I bambini potranno divertirsi con laboratori creativi e giochi all'aperto, mentre i genitori potranno godersi le lezioni di cucina con chef rinomati, imparando a preparare prelibatezze con prodotti freschi e locali. Inoltre, sessioni di yoga all'aperto saranno offerte per un momento di relax e connessione con la natura.

Monica Ermacora, una dei titolari di Schifanoia, ha condiviso il suo entusiasmo: "Siamo lieti di aprire le porte di una delle più belle tenute del Mugello a tutte le famiglie. 'I Tulipani di Schifanoia' non solo offriranno un'esperienza colorata e divertente, ma rappresentano anche un'opportunità per riscoprire la bellezza della natura e della condivisione in un ambiente unico e incantevole."

Questo progetto si preannuncia come un'esperienza imperdibile per famiglie desiderose di trascorrere del tempo di qualità insieme, immergendosi nella bellezza e nella serenità della campagna toscana. Inoltre, con la sua posizione strategica, il campo è facilmente raggiungibile, situato a soli 30 minuti da Firenze e a meno di un'ora da Bologna.

Per ulteriori informazioni e per l'acquisto dei biglietti, vi invitiamo a visitare il nostro profilo Instagram @tulipanimumugello o a contattarci via email a info@schifanoia.farm.

Unisciti a noi in questa avventura floreale e scopri il magico mondo dei tulipani nel suggestivo paesaggio del Mugello!

Press contacts:  
info@schifanoia.farm

 tulipanimumugello

Scopri di più  
scannerizzando  
il QR Code!



Informazione pubblicitaria



# LA PASQUA ALLA PASTICCERIA AURELIO TRA TRADIZIONE E CREATIVITA'

EASTER AT AURELIO'S PASTRY SHOP  
BETWEEN TRADITION AND CREATIVITY

A CURA DELLA REDAZIONE

L'aria si riempie di profumo di dolci e cioccolato mentre ci avviciniamo alla Pasqua, e non c'è posto migliore per immergersi nell'atmosfera festosa di questa stagione che la Pasticceria Aurelio di Borgo San Lorenzo.

The air fills with the scent of sweets and chocolate as we approach Easter, and there is no better place to soak in the festive atmosphere of this season than Pasticceria Aurelio in Borgo San Lorenzo.



Con la sua lunga storia che risale agli albori del secolo scorso, Aurelio è diventata una tappa obbligata per chiunque desideri deliziarsi con prelibatezze pasquali autentiche e creative.

Il cuore pulsante di questa pasticceria è Saverio, il pasticcere esperto e appassionato che ha ereditato l'arte dolciaria dai suoi genitori e che continua a stupire i clienti con le sue creazioni uniche.

La preparazione delle colombe artigianali e delle uova di cioccolato è un vero e proprio rito che richiede giorni di lavoro paziente e meticoloso. Le colombe, dal gusto classico o innovativo al pistacchio, al cioccolato, alla nocciola e alla gianduia, sono tutte farcite con creme

With its long history dating back to the dawn of the last century, Aurelio has become a must stop for anyone who wants to delight in authentic and creative Easter treats.

The beating heart of this pastry shop is Saverio, the experienced and passionate pastry chef who inherited the art of confectionery from his parents and continues to amaze customers with his unique creations.

The preparation of handcrafted doves and chocolate eggs is a true ritual that requires days of patient and meticulous work. The doves, in classic or innovative pistachio, chocolate, hazelnut and gianduia flavors, are all filled with delicious creams prepared with artisanal care.

deliziose preparate con cura artigianale. Le uova di cioccolato, invece, sono vere e proprie opere d'arte: dalla small alla XXL, personalizzabili e contenenti sorprese su misura. Saverio non si limita a decorarle con praline e granelle, ma le riempie anche con cremose delizie al pistacchio, alla gianduia, al cioccolato bianco e fondente. Il confezionamento è altrettanto importante, con portauovo che possono essere un regalo a parte, come peluche, cestini o vasetti di ceramica.

Ma la creatività della pasticceria non si ferma qui. Sono disponibili anche una varietà di personaggi di cioccolato, da galline a pulcini e conigli, tutti rigorosamente incartati e contenenti una sorpresa al loro interno.



E se state cercando un regalo originale per amici e parenti, non c'è niente di meglio dei cestì pasquali personalizzabili, che includono uova, personaggi di cioccolato e colombe, garantendo un'esplosione di gioia e dolcezza per chi li riceve.

Insomma, la Pasticceria Aurelio è pronta a regalare una Pasqua indimenticabile, dove tradizione e creatività si fondono per creare momenti di pura felicità e dolcezza. Che aspettate? Fate un salto e lasciatevi conquistare dal magico mondo dei dolci pasquali di Aurelio!

The chocolate eggs, on the other hand, are true works of art: from small to XXL, customizable and containing tailor-made surprises. Saverio not only decorates them with pralines and sprinkles, but also fills them with creamy pistachio, gianduia, white and dark chocolate delights. Packaging is equally important, with egg cups that can be a separate gift, such as stuffed animals, baskets or ceramic jars.

But the creativity of confectionery does not stop there. A variety of chocolate characters are also available, from chickens to chicks and rabbits, all strictly wrapped and containing a surprise inside.

And if you're looking for an original gift for friends and family, there's nothing better than the customizable Easter baskets, which include eggs, chocolate characters and doves, guaranteeing an explosion of joy and sweetness for the recipient.

In short, Pasticceria Aurelio is ready to provide an unforgettable Easter, where tradition and creativity come together to create moments of pure happiness and sweetness. What are you waiting for? Drop in and be won over by Aurelio's magical world of Easter sweets!

## PASTICCERIA AURELIO

Aperto tutti i giorni dalle 5:00 alle 20:00  
Via Divisione Partigiana Garibaldi, 5 - Borgo San Lorenzo  
Tel. 055 8457366







STORICA FATTORIA DAL XIII SECOLO  
**IL PALAGIACCIO**  
BONTÀ DAL MUGELLO

La Storica Fattoria il Palagiaccio, dimora storica e culla di secolari tradizioni, rinfresca il proprio aspetto e si riveste di un'aria di modernità aprendo le porte del "The Lodge Farm".

Una struttura dall'aspetto innovativo ed avanguardistico che unisce la storia alla contemporaneità, il gusto per la tradizione alla sete di novità; una vera e propria perla country-chic dove passare momenti di relax e divertimento in pieno stile agreste senza però rinunciare ad un ambiente raffinato ed elegante.

Aperitivi, feste di compleanno, matrimoni o eventi aziendali: il The Lodge nasce con una versatilità tale da adeguarsi alle più disparate esigenze e slanci di creatività. Sarà un vero piacere per noi e per il nostro nuovo staff riuscire a rendere indimenticabili i vostri eventi privati, regalando una location unica nel suo genere abbinata ad originali ed autentiche proposte culinarie per godersi al meglio ogni momento. Anche i più piccoli sono i benvenuti a portare un po' di gioia ed allegria nella



nostra fattoria, per questo motivo abbiamo pensato di offrire anche a loro l'opportunità di organizzare un BIRTHDAY-FARM-PARTY al The Lodge, circondati da tanto spazio all'aperto, un'area giochi attrezzata, dei simpatici intrattenitori -i nostri vitellini- ed una merenda golosa da gustare insieme agli amici.

Ultime novità della stagione che hanno animato le serate al The Lodge sono gli AGRIPERITIVI a tema del Venerdì: ogni settimana proponiamo eventi eno-gastronomici dal sapore bucolico dove le eccellenze del nostro territorio diventano i veri protagonisti. La porchetta abbinata ad una bollicina, il nostro Gran Tartufo, il Live-show-making di Mozzarella col Mastro Casaro, il Brunch della Domenica e per finire la BISTECCA, con le carni dei bovini nati e allevati, direttamente qui in fattoria.



**TEAM BUILDING  
IN FATTORIA**  
2024



AMPIO SPAZIO AL COPERTO  
ATTREZZATO

COFFÈ BREAK E LIGHT LUNCH  
CON PRODOTTI DELLA  
FATTORIA

ATTIVITÀ E LABORATORI A  
TEMA COUNTRY



**IL PALAGIACCIO**  
LOCALITÀ SENNI - SCARPERIA (FIRENZE) - TEL. 055 8494418  
VIA SACCHETTI, 24 (PIAZZA DELLE CURE) - FIRENZE - TEL. 055 573479  
PIAZZA DALMAZIA, 32 - FIRENZE - TEL. 055 419163  
VIA GIOBERTI, 9R - FIRENZE - TEL. 055 662873  
VIALE GIANNOTTI, 50R - FIRENZE - TEL. 055 6802353  
VIA CIMAROSA, 23 (PIAZZA SAN JACOPINO) - FIRENZE - TEL. 055 354722  
[commercialepalagiaccio@gmail.com](mailto:commercialepalagiaccio@gmail.com) - [www.palagiaccio.com](http://www.palagiaccio.com)







# FOGLIA TONDA PREPARA LA SETTIMA EDIZIONE

## FOGLIA TONDA PREPARES SEVENTH EDITION

A CURA DI DAVIDE FICAROLA E IRENE CECCHINI



### Dal Mugello ecco il Festival di arte, passi e parole tra le comunità dell'Appennino

Dal verbo di un'antica grammatica vegetale, gli abitanti della valle chiamavano "quelli della foglia tonda" gli abitanti di montagna, circondati com'erano dai faggi e dalle loro foglie rotondeggianti, che prendono il posto delle querce e dei castagni.

È da queste parole, di un linguaggio custodito nella terra, che originano oggi i pensieri dell'organizzazione di volontariato Foglia Tonda: è da queste comunità che attinge per tenere viva la memoria della montagna, è da questi paesi - luoghi di dialogo per trovare nuove e antiche risposte - che parte e torna il sentiero riaperto ormai nel 2018.

È pronto a tornare il festival Foglia Tonda, arrivato alla sua settima edizione: appuntamento sull'Appennino tosco-romagnolo nel Mugello, a Casaglia e Razzuolo, frazioni del Comune di Borgo San Lorenzo (Firenze), nel secondo weekend di luglio. Qui ci saranno incontri, laboratori d'arte e musica, concerti e passeggiate, tutto ad accesso libero e gratuito.

Dal 2018, l'organizzazione di volontariato Foglia Tonda - composta da un gruppo eterogeneo di giovani ricercatori, agricoltori, forestali, artisti, curiosi, camminatori, che hanno come obiettivo comune quello di riportare l'attenzione sul presidio delle valli e delle montagne del Mugello - porta nei paesi il festival, come un rito collettivo di adozione di un territorio in cui la comunità provvisoria, composta da abitanti, ospiti e visitatori, si conosca e si riconosca come capace di quotidiani atti di resistenza. L'arte diventa strumento d'indagine e di dialogo intorno a tematiche sostanziali come il presidio, la comunità, lo spopolamento e il cambiamento climatico: diventa così necessaria per raccontare le diversità e le comunanze tra le diverse aree montane dell'Italia centrale, rappresenta un profondo mezzo di riflessione che spinge il pensiero fuori dagli schemi classici per ricreare nuove narrazioni intorno a queste aree spesso ritenute marginali. "Arte come resistenza, pratica e rivendicazione delle comunità marginali" recita uno dei punti cardine di Foglia Tonda.

Le diverse tessere che compongono il discorso collettivo portato avanti durante il festival prendono le forme di reading, incontri con autori e autrici, workshop di filosofia, laboratori per bambini, incontri con esperti del settore forestale, climatico e

### From Mugello comes Festival of art, steps and words among Apennine communities

From the verb of an ancient plant grammar, the valley dwellers called "those of the round leaf" the mountain dwellers, surrounded as they were by beech trees and their round leaves, taking the place of oaks and chestnut trees.

It is from these words, of a language enshrined in the earth, that the thoughts of the volunteer organization Foglia Tonda originate today: it is from these communities that it draws to keep the memory of the mountains alive; it is from these villages-places of dialogue to find new and ancient answers-that the path reopened now in 2018 starts and returns.

The Foglia Tonda festival, now in its seventh edition, is ready to return: an appointment in the Tuscan-Romagna Apennines in Mugello, in Casaglia and Razzuolo, hamlets in the municipality of Borgo San Lorenzo (Florence), on the second weekend of July. Here there will be meetings, art and music workshops, concerts and walks, all with free and open access.

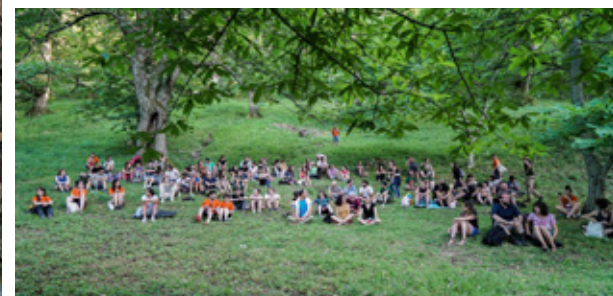
Since 2018, the volunteer organization Foglia Tonda-composed of a diverse group of young researchers, farmers, foresters, artists, curious people, and walkers, whose common goal is to bring attention back to the presidium of the valleys and mountains of Mugello-brings the festival to the villages, as a collective rite of adoption of a territory in which the provisional community, composed of inhabitants, guests, and visitors, knows and recognizes itself as capable of daily acts of resistance. Art becomes a tool for investigation and dialogue around substantial issues such as garrison, community, depopulation and climate change: it thus becomes necessary to narrate the diversities and commonalities among the different mountainous areas of central Italy, it represents a profound means of reflection that pushes thinking outside the classical schemes to recreate new narratives around these areas often considered marginal. "Art as resistance, practice and vindication of marginal communities" reads one of the cornerstones of Foglia Tonda.

The different tesserae that make up the collective discourse carried out during the festival take the forms of readings, meetings with authors, philosophy workshops, children's workshops, meetings with experts in forestry, climate and anthropology, photography exhibitions and music.

antropologico, mostre fotografiche e musica. Ormai dal 2020, il Festival Foglia Tonda accoglie anche una Residenza d'artista che si svolge in genere prima del festival: ciò ha permesso di ospitare nel paese di Razzuolo una piccola comunità di artisti e artiste provvisoria che vive e interagisce con la comunità permanente del paese. Ne sono nate installazioni permanenti per i boschi intorno, performance e pratiche editoriali che mostrano questi luoghi sotto una luce inattesa. Inoltre, Foglia Tonda ha coltivato durante gli anni un modo di restare costantemente sul territorio, e di prendersene cura: il Sentiero Foglia Tonda, che parte da Razzuolo e compie un tracciato circolare passando da Casa dell'Alpe. L'idea del sentiero nasce proprio dalla volontà di lasciare una traccia che continui a parlare di sé. Infatti, il percorso è attraversato ogni anno da Narrazioni Camminanti, la passeggiata cardine del festival, scandita da molteplici tappe artistiche. Due anni fa, in accordo con la sezione locale del CAI, l'organizzazione ha segnato l'interno sentiero con i tipici segni bianco e rossi per aumentarne la fruibilità a chiunque voglia camminarlo in ogni momento dell'anno. Nelle settimane scorse, il "gruppo Sentiero" di Foglia Tonda ha ripreso in mano, come ogni anno dopo la stagione invernale, il tracciato: lo ha ripulito dai tronchi e dai rami che ostacolavano il percorso. Inoltre, sono stati posizionati dei cartelli recanti i vecchi nomi dei luoghi che il sentiero attraversa. I toponimi riportati sono svariati, e ognuno nasconde un aneddoto e una vecchia storia del luogo: Malpasso, Cacamme, Salcimorandi e molti altri.

Negli ultimi anni esperienze di vario tipo hanno cercato di ribaltare il punto di vista sulle aree marginali e le montagne minori. La dorsale Appenninica si estende su gran parte della superficie dello Stivale, in un territorio caratterizzato da un crescente spopolamento e, di conseguenza, da una sempre più drammatica scarsità di servizi. Nonostante la narrazione dominante valorizzi solo l'aspetto turistico di queste aree, esse svolgono un ruolo strategico notevole nella dualità città-montagna da un punto di vista sociale, economico e dei servizi ecosistemici.

Foglia tonda parla di tutto questo: il suo intento è riportare l'attenzione sul presidio che le valli e le montagne del Mugello necessitano per valorizzare e riscoprire le loro potenzialità. La "questione appenninica" coinvolge tutta la penisola, ma la peculiarità delle singole zone, ognuna con i suoi problemi e priorità, può ostacolare la creazione di un discorso condiviso. Il festival nasce dal pensiero che l'arte, in tutte le sue forme, possa raccontare queste diversità e unirle in un coro: dal risveglio dei luoghi alla riflessione sulle dinamiche di ripopolamento della montagna, dalla resistenza e rivendicazione delle comunità marginali alla voce delle montagne minori.



Now since 2020, the Foglia Tonda Festival has also hosted an Artist Residency, which usually takes place before the festival. This has allowed the village of Razzuolo to host a small community of temporary artists who live and interact with the village's permanent community. This has resulted in permanent installations for the surrounding woods, performances and publishing practices that show these places in an unexpected light. In addition, Foglia Tonda has cultivated over the years a way of constantly staying in the territory, and taking care of it: the Foglia Tonda Trail, which starts from Razzuolo and makes a circular path passing by Casa dell'Alpe. The idea of the trail stems precisely from the desire to leave a trace that continues to speak for itself. In fact, the trail is traversed every year by Narrazioni Camminanti, the festival's pivotal walk, punctuated by multiple artistic stages. Two years ago, in agreement with the local CAI section, the organization marked the inner trail with typical red and white signs to increase its usability to anyone who wants to walk it at any time of the year. In the past few weeks, Foglia Tonda's "Trail Group" took over the trail as it does every year after the winter season: they cleared it of logs and branches that obstructed the path. In addition, signs were placed bearing the old names of the places the trail passes through. The place names given are varied, and each one hides an anecdote and an old history of the place: Malpasso, Cacamme, Salcimorandi, and many others.

In recent years, experiences of various kinds have tried to turn the tables on marginal areas and minor mountains. The Apennine ridge covers much of the surface of the Boot, in an area characterized by increasing depopulation and, as a result, an increasingly dramatic shortage of services. Although the dominant narrative values only the tourism aspect of these areas, they play a remarkable strategic role in the city-mountain duality from a social, economic and ecosystem services perspective.

Foglia tonda talks about all this: its intent is to bring attention back to the garrison that the valleys and mountains of Mugello need to enhance and rediscover their potential. The "Apennine question" involves the entire peninsula, but the peculiarities of individual areas, each with its own problems and priorities, can hinder the creation of a shared discourse. The festival was born from the thought that art, in all its forms, can recount these diversities and unite them in a chorus: from the awakening of places to the reflection on the dynamics of mountain repopulation, from the resistance and vindication of marginal communities to the voice of minor mountains.





# PERCORSI FITNESS SPORTING CLUB

## Bimprove Functional Trainer



Andrea Baldi

### A chi è rivolto questo percorso ?

E' per tutti. Un programma di allenamento anche per i principianti nell'attività fisica. Gli esercizi proposti permettono progressioni e regressioni, consentendo un adattamento graduale al livello di fitness di ciascun individuo. Il focus principale dell'allenamento è sulla corretta esecuzione tecnica, con l'obiettivo di essere personalizzabile e adattabile a diversi tipi di corporatura, indipendentemente dall'età e dal sesso. Mira a creare un miglioramento graduale nel tempo offrendo un allenamento delle capacità

condizionali (forza, velocità, resistenza) e delle capacità coordinative (equilibrio, coordinazione, riflessi).

### Quando viene fatto?

Lunedì, Mercoledì e Venerdì. Il primo allenamento alle 8:45 ; il secondo in pausa pranzo alle 12:45 ; il terzo alle 18:00 e il quarto turno alle 20:00.

### Come faccio ad iscrivermi?

Puoi contattare direttamente la reception della palestra Sporting Borgonuovo e iniziare un nuovo e divertente programma di allenamento.

## 4PPROGRAM

### A chi è rivolto questo percorso ?

E' un protocollo di allenamento versatile adatto ad ogni tipo di esigenza, per avere maggior consapevolezza del corpo, tonificare in modo sostenibile e duraturo. **Posturale** va a lavorare su tutti gli elementi di riequilibrio posturale, mobilità e attivazione muscolare. **Pilates** va ad eseguire sequenze dinamiche con attenzione alla coordinazione, all'elasticità e resistenza. **Power** si va a sollecitare il controllo e la corretta esecuzione per accrescere la resistenza necessaria a intraprendere l'allenamento e progredire con

qualità. **Performance** a circuito total body hiit, tabata e circuit training. **Original** è il protocollo funzionale a corpo libero su base musicale.

### Quando viene fatto?

4 giorni a settimana, distribuiti nelle varie fasce del giorno. Il programma completo con gli orari dei vari percorsi è visualizzabile sul sito.

### Come faccio ad iscrivermi?

Puoi contattare direttamente la reception della palestra Sporting Borgonuovo e scegliere insieme a me il protocollo di allenamento adatto a te.

Sara Cencini



Il centro sportivo del Mugello situato nel comune di Scarperia San Piero (Fi) in Via Ilaria Alpi, 1



Scannerizza con la fotocamera e visita il nostro sito  
[www.sportingborgonuovo.com](http://www.sportingborgonuovo.com)

o contattaci a:  
[staff@sportingborgonuovo.com](mailto:staff@sportingborgonuovo.com)  
055 8498138





La semplicità è la nota fondamentale  
di ogni vera eleganza.



### DRESS CODE

Via Giuseppe Mazzini, 48, Borgo San Lorenzo (FI)

**ORARI:** Dal Martedì al Sabato 9:00-13:00, 16:00-19:30  
Lunedì 16:00-19:30 / **CHIUSI LA DOMENICA**

**Tel. 366 868 8098**



dresscode\_bsl



Dress Code

# DIGIFLO

AGENZIA PUBBLICITARIA

- Grafica pubblicitaria
- Editorial Graphic Design
- Video produzione
- Photo & Content Creation
- Organizzazione eventi
- Branding & Logo Specialist
- Grafica per la stampa
- Social Media Manager
- Creazione siti internet
- Google Ads e social Adv

SEDE PRINCIPALE, Corso Giacomo Matteotti,  
n. 50,51, Borgo San Lorenzo (FI)

# ValleyLife

MUGELLO - VALDISIEVE RIVISTA PANEUROPEA

## HAI BISOGNO DI CREARE UN LOGO, UN BIGLIETTO DA VISITA, STAMPARE MATERIALE PUBBLICITARIO O REALIZZARE IL SITO INTERNET DELLA TUA ATTIVITÀ?

**CONTATTACI!**  
Ti aiuteremo a trovare la soluzione più adatta a te

☎ 338 221 1089



# VIVILOSPORT MUGELLO TORNA A MAGGIO PER CELEBRARE LA SUA 31° EDIZIONE

## VIVILOSPORT MUGELLO RETURNS IN MAY TO CELEBRATE ITS 31° EDITION

A CURA DELLA REDAZIONE

**VIVILOSPORT MUGELLO CELEBRERÀ QUEST'ANNO LA SUA XXXI EDIZIONE DAL 16 AL 19 MAGGIO.**  
**VIVILOSPORT MUGELLO WILL CELEBRATE ITS XXXI EDITION FROM MAY 16TH TO 19TH THIS YEAR.**

Il ritorno alle sue date tradizionali di maggio, consentirà di svilupparne al meglio le sue caratteristiche storiche, a partire da un maggiore coinvolgimento di società sportive, espositori commerciali del settore e non e visitatori. La manifestazione, nel suo genere la più antica e grande della Toscana, rappresentata uno degli eventi più importanti della Città Metropolitana di Firenze, tanto da essere indicata dallo stesso ente come Festa Metropolitana dello Sport nelle ultime sue edizioni. Le oltre cento società e federazioni sportive che saranno coinvolte, rimangono il vero cuore di questa manifestazione. Centinaia di tecni-

Returning to its traditional May dates will allow for the optimal development of its historical characteristics, including greater involvement of sports clubs, commercial exhibitors in the sector, and visitors. The event, the oldest and largest of its kind in Tuscany, represents one of the most important events in the Metropolitan City of Florence, so much so that it has been referred to by the same institution as the Metropolitan Sports Festival in its recent editions. The over one hundred sports clubs and federations involved remain the true heart of this event. Hundreds of qualified techni-

mazione di Vivilosport 2024, pensando anche a momenti di sensibilizzazione e divulgazione sulle buone pratiche, stili di vita sani e l'importanza dell'attività sportiva in un contesto di welfare sociale. Un programma distribuito sui 4 giorni di manifestazione, dal giovedì alla domenica, in modo da attirare un pubblico più eterogeneo possibile, puntando su un'offerta di oltre 300 eventi tra grandi e piccoli, in tutte le ore della manifestazione, dalle 8 la mattina fino alla mezzanotte. L'obiettivo cardine della manifestazione, così come da tradizione, sarà quello di promuovere e diffondere le opportunità di attività sportive, educative e ricreative che le società sportive e l'associazionismo di altro genere propongono sul territorio mugellano e della Città Metropolitana di Firenze. Rimando fedeli all'originale idea di favorire la massima presenza e partecipazione delle società del territorio, verrà assicurata a tutti coloro che ne faranno richiesta la possibilità di occupare spazi e usufruire di strutture adeguate alle loro esigenze. I quattro giorni di Vivilosport daranno così l'opportunità a chi vuole avvicinarsi al mondo dello sport, con un'attenzione ovviamente particolare rivolta ai più giovani, di mettersi alla prova, attraverso tornei, dimostrazioni e prove aperte. Alcuni eventi si svolgeranno presso impianti sportivi, parchi del paese, creando una sorta di evento diffuso, che coinvolgerà anche gli altri paesi della zona. Una manifestazione che, per altro, andrà nella direzione di un taglio sempre più green, con l'invito a raggiungere l'evento in bici, utilizzando anche le nuove ciclabili del paese, eliminando la plastica dai vari punti di somministrazione, processo che proseguirà nei prossimi anni. L'evento, voluto dall'Amministrazione Comunale in collaborazione con la Asd Vivilosport e la Periscopio Comunicazione, che cura la parte organizzativa dell'evento, sarà ancora a carattere regionale visto il coinvolgimento di atleti, sponsor, espositori ed Enti, non solo appartenenti al tessuto associazionistico ed imprenditoriale borghigiano e mugellano, ma provenienti dall'intero territorio toscano.

Per le novità ed il programma tante le conferme e le novità che saranno diffuse con l'avvicinarsi all'evento le si possono trovare sulla pagina FB dell'evento.

sidering moments of awareness and dissemination of good practices, healthy lifestyles, and the importance of sports activity in a context of social welfare. A program spread over the 4 days of the event, from Thursday to Sunday, to attract as diverse an audience as possible, focusing on an offering of over 300 events, both large and small, throughout the day, from 8 in the morning until midnight. The main objective of the event, as tradition dictates, will be to promote and disseminate the opportunities for sports, educational, and recreational activities that sports clubs and other associations propose in the Mugello territory and the Metropolitan City of Florence. Remaining faithful to the original idea of promoting the maximum presence and participation of local clubs, everyone who requests it will be guaranteed the opportunity to occupy spaces and use facilities suitable for their needs. The four days of Vivilosport will thus give the opportunity to those who want to approach the world of sports, with particular attention to young people, to test themselves through tournaments, demonstrations, and open trials. Some events will take place at sports facilities, parks in the town, creating a sort of widespread event that will also involve other villages in the area. An event that will move in the direction of becoming increasingly environmentally friendly, inviting attendees to reach the event by bike, also using the new bike paths in the town, eliminating plastic from various dispensing points, a process that will continue in the coming years. The event, promoted by the Municipal Administration in collaboration with the Asd Vivilosport and Periscopio Comunicazione, which manages the organizational part of the event, will once again have a regional character, given the involvement of athletes, sponsors, exhibitors, and institutions not only belonging to the association and entrepreneurial fabric of Borgo San Lorenzo and Mugello but also from the entire Tuscan territory.

For updates and the program, many confirmations and novelties will be announced as the event approaches, which can be found on the event's Facebook page.



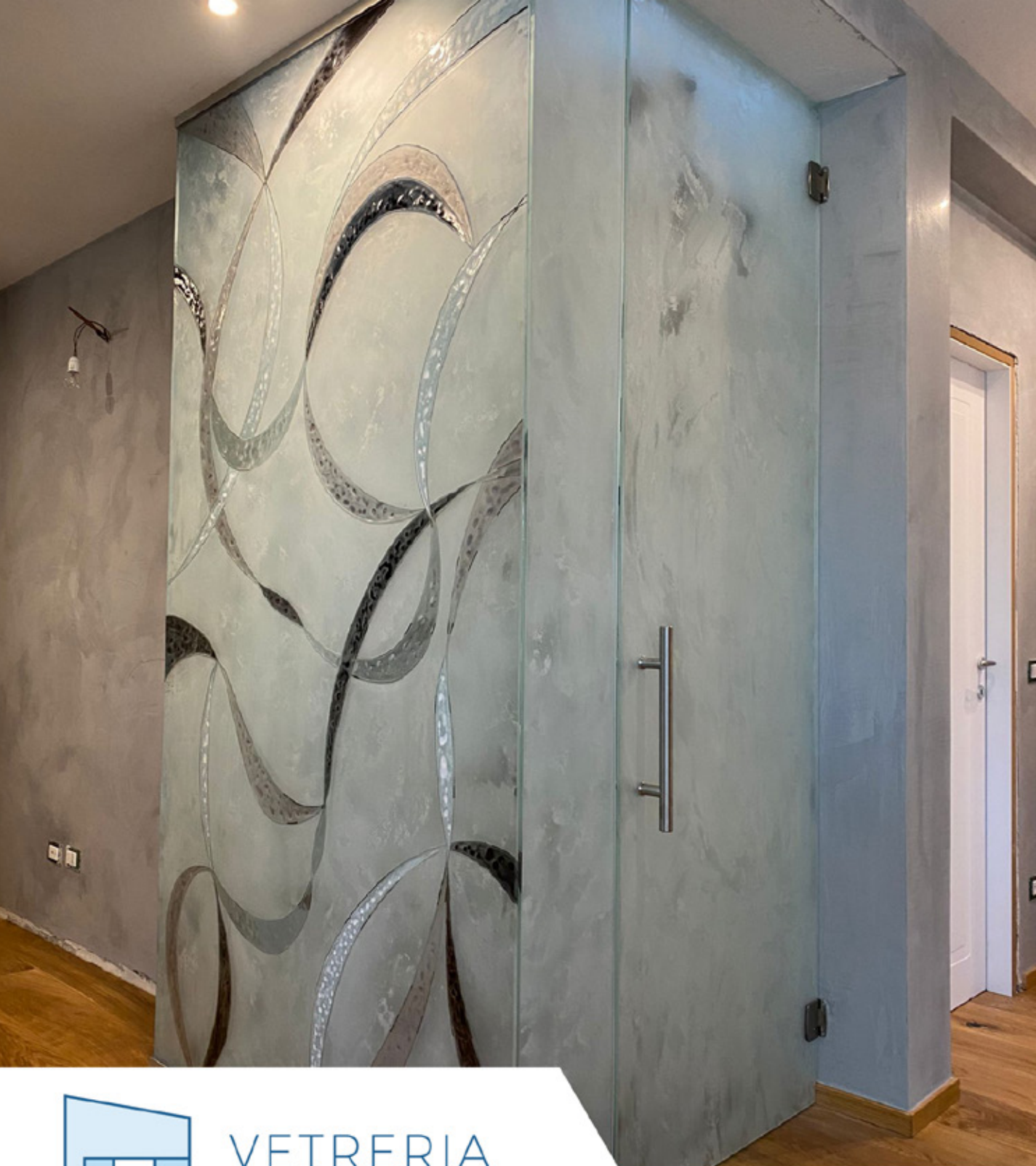
ci qualificati, volontari e volontarie provenienti da tutti i paesi del Mugello, migliaia di giovani sportivi coinvolti in esibizioni, allenamenti e gare, rappresentano un punto di partenza imprescindibile su cui verterà anche l'edizione 2024 di Vivilosport. Non meno importante il rapporto di collaborazione ed il coinvolgimento diretto degli istituti scolastici di ogni ordine e grado, di Borgo San Lorenzo e di tutto il Mugello. Una collaborazione fattiva, che potrà concretizzarsi sia come partecipazione alle attività sportive presenti a Vivilosport, sia coinvolgendo gli studenti, in particolar modo quelli delle scuole superiori, nello staff della manifestazione con varie mansioni di accoglienza e supporto al pubblico.

In questo quadro rimane fondamentale il rapporto con le istituzioni locali, il Comune di Borgo San Lorenzo, l'Unione dei Comuni del Mugello e la Società della Salute del Mugello. Tutti attori che sono coinvolti nella program-

cians, volunteers from all over the Mugello, and thousands of young athletes involved in exhibitions, training sessions, and competitions represent an essential starting point that will also be the focus of the 2024 edition of Vivilosport. Equally important is the collaboration and direct involvement of schools of all levels, both in Borgo San Lorenzo and throughout the Mugello. A productive collaboration that can materialize both through participation in the sports activities at Vivilosport and by involving students, especially those from high schools, in various welcoming and support roles during the event. In this framework, the relationship with local institutions remains fundamental, including the Municipality of Borgo San Lorenzo, the Union of the Municipalities of Mugello, and the Mugello Health Society. All actors involved in the planning of Vivilosport 2024, also con-







VETRERIA  
**GORI**

☎ 055 849 0200 ✉ [info@vetreriagori.it](mailto:info@vetreriagori.it)

🌐 [www.vetreriagori.it](http://www.vetreriagori.it) 📘 Vetreria Gori Bruno snc 📷 [vetreria\\_gori](https://www.instagram.com/vetreria_gori)



## CHI SIAMO

### UN'AZIENDA FORTE COME LA SUA STORIA

Fondata nel **1980** dal **Sig. Bruno**, la Vetreria Gori è oggi guidata dai figli Marco e Massimo. Le competenze artigiane sono state tramandate ai figli e si sono fuse con la scelta di investire nelle più avanzate tecnologie: la vetreria possiede infatti **macchinari di ultima generazione** che consentono lavorazioni al passo coi tempi. L'azienda, con sede a Vicchio di Mugello, nel tempo si è inoltre specializzata nella realizzazione di **elementi in vetro in risposta alle più disparate richieste del mercato**. Per questo amiamo dire che il nostro è un approccio "su misura" **calibrato sulle esigenze dei clienti**, dal privato alle grandi imprese o ente pubblico.



📍 Via La Gracchia 26C - Vicchio (Firenze)



## ORARI MERCATI SETTIMANALI:

### Lunedì

Firenzuola: intera giornata  
Marradi: mattina

### Martedì

Borgo San Lorenzo: mattina

### Giovedì

Vicchio: mattina

### Venerdì

Scarperia: mattina  
Borgo San Lorenzo: pomeriggio  
presso il "Parco della Misericordia"

### Sabato

Barberino di Mugello: mattina  
Dicomano: mattina  
Palazzuolo sul Senio: mattina  
San Piero a Sieve: pomeriggio

### Domenica

Montecarelli ( Barberino di Mugello): mattina



# POLIAQUA

## WATER DISPENSER

PER LA TUA CASA,  
IL TUO UFFICIO, I TUOI SPAZI



# FIORINFIERA

## FIORINFIERA

A CURA DELLA REDAZIONE

Dal 19 al 21 aprile, Borgo San Lorenzo torna ad ospitare Fiorinfiera, la Mostra Mercato di Piante e Fiori, giunta alla sua undicesima edizione.

From April 19th to 21st, Borgo San Lorenzo once again hosts Fiorinfiera, the Plant and Flower Show Market, now in its eleventh edition.



Nella splendida cornice dei giardini monumentali di **Piazza Dante**, la mostra mercato di piante, fiori, attrezzi per il giardino e vita all'aria aperta che anche quest'anno, dopo i successi delle precedenti edizioni, prenderà il via la mattina del venerdì (con l'eccezione delle aziende agricole cui restano dedicati il sabato e la domenica). La manifestazione raccoglierà circa **60 espositori** del settore che animeranno l'area verde dei giardini di Piazza Dante. Borgo San Lorenzo si trasformerà così in un vero e proprio grande giardino all'aperto, divenendo attrazione irripetibile per gli amanti del florovivaismo, dell'orticoltura e del giardinaggio. Il tratto di Piazza davanti al municipio ospiterà, come via Bandini, un colorato e vivo mercatino, mentre in Piazza del Popolo si potrà mangiare grazie ad alcuni invitati espositori che offriranno street food.

Collaborazioni ed attività collaterali, molto apprezzate sia da espositori che da visitatori provenienti anche da fuori regione, fanno di 'Fiorinfiera' uno degli appuntamenti principali della primavera mugellana.

L'appuntamento è dunque per il week end che precede il ponte del 25 aprile, nei giardini di Piazza Dante e per le vie del centro storico di Borgo San Lorenzo. Tutte le informazioni su questa 11a edizione si possono trovare sul sito [www.fiorinfiera.it](http://www.fiorinfiera.it) e sul profilo FB Fiorinfiera.

Fiorinfiera è organizzata dalla **Pro Loco di Borgo San Lorenzo** e la **Periscopio Comunicazione** con il contributo ed il patrocinio del **Comune di Borgo San Lorenzo**, dell'**Unione Montana dei Comuni del Mugello**, e la collaborazione del CCN "Nel Borgo" di Borgo San Lorenzo, Confcommercio, Confesercenti, BCC-Banco Fiorentino.

Set against the splendid backdrop of the monumental gardens of **Piazza Dante**, the plant and flower market, gardening tools, and outdoor living show will kick off on Friday morning (with the exception of agricultural companies dedicated to Saturday and Sunday), following the successes of previous editions. The event will gather around **60 exhibitors** in the sector who will enliven the green area of Piazza Dante's gardens. Borgo San Lorenzo will thus be transformed into a true outdoor garden, becoming an irresistible attraction for lovers of floriculture, horticulture, and gardening. The stretch of Piazza in front of the town hall will host, like Via Bandini, a colorful and lively market, while in Piazza del Popolo, visitors can enjoy street food thanks to some inviting exhibitors.

Collaborations and collateral activities, highly appreciated by both exhibitors and visitors from outside the region, make 'Fiorinfiera' one of the main events of the Mugello spring. The appointment is therefore for the weekend preceding the April 25th holiday, in the gardens of Piazza Dante and through the streets of the historic center of Borgo San Lorenzo. All information about this 11th edition can be found on the website [www.fiorinfiera.it](http://www.fiorinfiera.it) and on the FB profile Fiorinfiera. Fiorinfiera is organized by the **Pro Loco of Borgo San Lorenzo** and **Periscopio Comunicazione** with the contribution and patronage of the **Municipality of Borgo San Lorenzo**, the **Mountain Union of the Municipalities of Mugello**, and the collaboration of CCN "Nel Borgo" of Borgo San Lorenzo, Confcommercio, Confesercenti, BCC-Banco Fiorentino.





# STUDIO ELLE COMPIE 18 ANNI

## STUDIO ELLE CELEBRATES ITS 18TH ANNIVERSARY.

A CURA DELLA REDAZIONE

Dal 2006 è una delle realtà più significative per le consulenze medico-specialistiche alla persona nel Mugello, dotata di ambulatori ad uso medico e stanze per consulenze, oltre a confortevoli spazi di attesa. Abbiamo incontrato e intervistato la Dottoressa Luisa Setti, titolare del centro e dietista specializzata.

Since 2006, it has been one of the most significant entities for medical-specialist consultations in the Mugello area, equipped with medical offices and consultation rooms, as well as comfortable waiting areas. We met and interviewed Dr. Luisa Setti, the center's owner and specialized dietitian.



### Luisa, com'è nata l'idea di Studio Elle?

Inizialmente è nato nel 2006 come studio di due dietiste specializzate in Disturbi del Comportamento Alimentare. Negli anni è cresciuto sia come spazi che come professionisti, fino a contare oggi più di 50 specialisti tra oculisti, dermatologi, urologi, ortopedici, endocrinologi, dietisti, psicologi e molti altri. Proprio per il forte incremento di richieste, nel 2016 ho deciso di festeggiare i 10 anni di attività offrendo a pazienti e professionisti locali più ampi e accoglienti, spostando lo Studio dalla periferia al centro di Borgo San Lorenzo.

### Com'è strutturato lo studio?

I nuovi locali, in via del Pozzino, occupano una superficie di 200 mq e sono stati interamente ristrutturati e messi a norma per ospitare 8 ambulatori. Un'attenzione particolare è stata rivolta alla ristrutturazione a norma per pazienti anziani e disabili riservando loro un accesso dedicato con ascensore e locali attrezzati senza barriere architettoniche.

### Luisa, how did the idea for Studio Elle come about?

Initially, it was founded in 2006 as a practice by two dietitians specialized in Eating Disorders. Over the years, it has grown both in space and professionals, now counting more than 50 specialists including ophthalmologists, dermatologists, urologists, orthopedists, endocrinologists, dietitians, psychologists, and many others. Due to the significant increase in demand, in 2016, I decided to celebrate our 10th anniversary by offering patients and local professionals larger and more welcoming facilities, relocating the Studio from the outskirts to the center of Borgo San Lorenzo.

### How is the studio structured?

The new premises, on Via del Pozzino, cover an area of 200 square meters and have been completely renovated and brought up to standards to accommodate 8 medical offices. Special attention was paid to ensuring accessibility for elderly and disabled patients, with a dedicated entrance equipped with an elevator and barrier-free facilities.

### Che impronta hai dato a questa attività?

Ciò che ha sempre contraddistinto Studio Elle è la gentilezza e la cortesia del personale, adeguatamente formato per accogliere pazienti di tutte le età. Ho investito molto nella segreteria, vero e proprio biglietto da visita di un'attività che deve accogliere persone con bisogni reali. Molti dei nostri specialisti lavorano anche in ospedale; questo rassicura il paziente circa l'esperienza del medico e facilita l'eventuale presa in carico presso una struttura pubblica quando e se necessario.

### Che figure si possono trovare?

Fin dalla sua nascita, per necessità dovuta al trattamento dei disturbi alimentari, lo Studio ha richiesto e scelto professionisti in possesso di attitudini e capacità al lavoro di equipe con precisi protocolli ad hoc per il tipo di paziente. Grazie a questa modalità di lavoro i pazienti con particolari patologie (diabete osteoporosi, DCA, DSA, obesità, ecc) possono usufruire degli specialisti necessari al trattamento, tutto in loco. La professionalità e la disponibilità che ci contraddistingue, nel tempo ha fatto sì che fossero attivati rapporti con enti pubblici e privati del territorio, offrendo supporto e collaborazione. Chi conosce gli specialisti di Studio Elle sa che il paziente qui è considerato come persona (e non come numero) con la sua storia e le sue risorse. I nostri medici e specialisti, professionisti attenti e scrupolosi, tengono conto di situazioni patologiche ed economiche particolari e, se necessario, attivano protocolli e tariffe adeguate anche in ragione del particolare momento storico.

### What is the focus of this activity?

What has always distinguished Studio Elle is the kindness and courtesy of the staff, adequately trained to welcome patients of all ages. I have invested a lot in the secretariat, which is the true calling card of an activity that must cater to people with real needs. Many of our specialists also work in hospitals; this reassures patients about the doctor's experience and facilitates any necessary care at a public facility when needed.

### What kind of professionals can be found there?

Since its inception, due to the necessity of treating eating disorders, the Studio has required and chosen professionals with the right skills and abilities to work as a team, with specific protocols tailored to the type of patient. Thanks to this working method, patients with particular pathologies (diabetes, osteoporosis, eating disorders, learning disabilities, obesity, etc.) can access the necessary specialists on-site. The professionalism and availability that characterize us have over time led to relationships being established with public and private entities in the area, offering support and collaboration. Anyone familiar with the specialists at Studio Elle knows that the patient here is considered as a person (and not as a number) with their own history and resources. Our doctors and specialists, attentive and thorough professionals, take into account particular pathological and economic situations and, if necessary, activate protocols and appropriate fees also considering the particular historical moment.





L'orientamento dello Studio?

Orientato alla prevenzione e alla promozione del benessere psicofisico, Studio Elle riserva percorsi di cura alternativi, come agopuntura, omeopatia, massaggio cinese, naturopatia. Tali discipline rivolte alla personalizzazione del sintomo, stanno entrando sempre più nel vasto panorama delle terapie dolci o integrate, ma non per questo meno efficaci come ci fa notare anche la Regione Toscana. La prevenzione da noi è vista come azione quotidiana per la ricerca della salute ottenuta e mantenuta seguendo buone norme con consapevolezza e responsabilità.

Ci saranno novità in futuro?

Per il futuro ci proponiamo di ampliare ancora la nostra offerta di servizi con la qualità che ci ha sempre contraddistinto. In particolare stiamo valutando la possibilità di inserire nuove figure come il neuropsichiatra, il neurologo e il gastroenterologo.



What is the Studio's orientation?

Oriented towards prevention and the promotion of psychophysical well-being, Studio Elle offers alternative treatment paths such as acupuncture, homeopathy, Chinese massage, and naturopathy. These disciplines, focused on customizing treatment, are increasingly becoming part of the vast panorama of gentle or integrated therapies, which are no less effective, as also noted by the Tuscany Region. Prevention for us is seen as a daily action for the pursuit and maintenance of health through awareness and responsibility.

Will there be any news in the future?

For the future, we aim to further expand our range of services with the quality that has always distinguished us. In particular, we are considering the possibility of introducing new figures such as the neuropsychiatrist, neurologist, and gastroenterologist.



LA TRADIZIONE DEI MAGGIAIOLI, A BARBERINO TORNA IL CANTA' MAGGIO DAL 16 AL 19 MAGGIO

THE TRADITION OF MAGGIAIOLI, IN BARBERINO COMES BACKS THE CANTA' MAGGIO FROM 16TH TO 19TH MAY

A CURA DELLA REDAZIONE

Le prime testimonianze scritte dell'esistenza di gruppi di Maggiaioli ("cantori del Maggio") nella zona del Mugello risalgono alla fine dell'Ottocento.

The first written evidence of the existence of groups of Maggiaioli ("singers of the Maggio") in the Mugello area date back to the end of the 19th century.



Come da tradizione, ancora oggi, nel mese di Maggio numerosi gruppi di Maggiaioli passano di casa in casa per cantare con gioia canti propiziatori inneggianti a questo mese, portando con sé una buona dose di allegria, spensieratezza e vivacità.

As per tradition, even today, in the month of May, numerous groups of Maggiaioli pass from house to house to joyfully sing propitiatory songs praising this month, bringing with them a good dose of joy, light-heartedness and liveliness.

A Barberino di Mugello trovate un importante gruppo di Maggiaiolini che girano il Comune. Ogni anno, il gruppo porta con sé un alberello, sul quale vengono appese delle pannocchie di granturco, un ramoscello di ulivo e dei fiori, che simboleggiano, rispettivamente, la fertilità della terra, la pace e l'amore; temi, questi, che vengono ripresi anche nelle canzoni del gruppo.

In Barberino di Mugello you will find an important group of Maggiaiolini who travel around the Municipality. Every year, the group brings with them a small tree, on which corn cobs, an olive branch and flowers are hung, which respectively symbolize the fertility of the earth, peace and love; themes, these, which are also taken up in the songs of the group.

A Barberino di Mugello, la tradizione del Cantà Maggio venne bandita durante il periodo fascista, per essere poi ripresa negli anni '60 da cinque compaesani che, con grande entusiasmo, tornarono a cantare Maggio nella vicina valle del Bisenzio. Da quell'anno la tradizione si è sempre rinnovata, puntualmente, di anno in anno, portata avanti con passione dalle nuove generazioni di Maggiaioli.

In Barberino di Mugello, the tradition of Cantà Maggio was banned during the Fascist period, only to be revived in the 1960s by five fellow villagers who, with great enthusiasm, returned to singing Maggio in the nearby Bisenzio valley. Since that year the tradition has always been renewed, punctually, year after year, carried forward with passion by the new generations of Maggiaioli.

Da alcuni anni la tradizione del Cantà Maggio si è trasformata in una bellissima festa di paese che quest'anno si terrà dal 18 al 21 maggio. Non solo canti popolari ma anche il palio dei rioni e tantissime iniziative.

For some years the tradition of Cantà Maggio has been transformed into a beautiful village festival which this year will be held from 18 to 21 May. Not only popular songs but also the Palio dei Rioni and many initiatives.

PER MAGGIORI INFORMAZIONI [www.prolocobarberino.it](http://www.prolocobarberino.it)

STUDIO ELLE

Via del Pozzino, 37  
Borgo San Lorenzo  
Telefono: 055 849 0760 / 055 849 43 58

info@studioelle.biz  
ORARIO DI LAVORO  
Lun-Ven: 9:00-12:30 / 15:00-19:00  
Sab: 9:00-12:30  
Domenica chiuso









# VIVA LA VELA - SUL LAGO DI BILANCINO CON IL CIRCOLO NAUTICO MUGELLO

LIVE THE SAILING LIFE - ON LAKE BILANCINO WITH THE MUGELLO SAILING CLUB

A CURA DELLA REDAZIONE



Navigare a vela sul Lago di Bilancino? Una realtà consolidata da molti anni grazie alla presenza del CIRCOLO NAUTICO MUGELLO che lì ha installato la sua Base nautica promuovendo questo sport attraverso le numerose attività che vanno dall'organizzazione delle Regate per le categorie “Derive” , alla strutturazione della “SCUOLA di VELA” che intende avvicinare le nuove generazioni, e non solo, alla navigazione a vela partendo dall’ ABC della nomenclatura fino all’ acquisizione di competenze e abilità atte alla navigazione a vela fino a specializzarsi nelle categorie di Derive come ad esempio il “Fly-Junior” ( condotta da due persone) o il “Laser” (portata da una persona). Molti ragazzi dagli 8-10-12 anni in su hanno frequentato in questi anni la Scuola con grande soddisfazione e divertimento. Pur mantenendo una dimensione ludica l’approccio a questo sport richiede e sviluppa negli atleti consapevolezza di sé, della propria fisicità, del rapporto con la barca e con gli elementi della natura con i quali deve entrare piano piano in confidenza. In questo caso è il VENTO il miglior alleato e motore di tutto. Vento che si impara presto ad “annusare” , capire, aspettare. Una vera e propria palestra di vita, dove il ragazzo / adulto deve diventare un tutt'uno con la propria barca , conoscerne il carattere, apprezzarne le qualità in relazione alle proprie aspettative. Il Vento: sul Lago di Bilancino, essendo un bacino artificiale incasto-

Sailing on Lake Bilancino? It's been a reality for many years thanks to the presence of the Mugello Sailing Club, which has established its nautical base there, promoting this sport through various activities ranging from organizing regattas for "Dinghy" categories, to structuring the "SAILING SCHOOL" aimed at introducing new generations, and not only, to sailing starting from the basics of nomenclature up to acquiring skills and abilities for sailing, specializing in categories like the "Fly-Junior" (crewed by two people) or the "Laser" (single-handed). Many kids from 8-10-12 years old and up have attended the school over the years with great satisfaction and enjoyment. While maintaining a playful dimension, the approach to this sport requires and develops self-awareness, physicality, the relationship with the boat, and the elements of nature with which one gradually becomes familiar. In this case, the WIND is the best ally and the driving force behind everything. Wind that one quickly learns to "sniff out," understand, and wait for. A true life gym, where the individual must become one with their boat, understand its character, appreciate its qualities in relation to their expectations. The Wind: on Lake Bilancino, being an artificial basin nestled between hills and mountains, presents characteristics of volatility, both in intensity and direction. Every descent into the water with the dinghy requires

nato fra colline e montagne, presenta caratteristiche di volubilità, sia per l’ intensità che per la direzione da cui arriva. Ogni discesa in acqua con la deriva richiede una valutazione di queste variabili e rende ogni navigazione un'avventura diversa da un'altra. REGATE - Ogni Socio del Circolo ama misurarsi con sé stesso e con gli amici regatanti nelle “competizioni” di velocità e destrezza , le Regate appunto, che il Circolo organizza nella stagione Primavera - Estiva al Lago. Una delle Regate più partecipate è quella detta di “Giro-lago” aperta a tutti i tipi di derive che devono compiere un percorso costeggiando le rive del Lago fino all'arrivo dove la Barca-Giuria decreta l'ordine di arrivo. Una festa, un argomento di infinite discussioni post-regata quando durante la merenda-cena che si consuma alla Base, si possono ascoltare disquisizioni raffinate su “quanto era lasca la vela, sull'andatura di bolina, l’ entrata in boa, la raffica di vento che ha spargliato le posizioni.....” La cosa si fa seria invece quando le Regate hanno carattere “Zonale” o addirittura “Nazionali”. In questi casi affluiscono al Lago regatanti da svariate località toscane e di altre regioni , perlopiù del Nord Italia (Lago di Garda, ecc). Sale lo spirito di competizione, massima concentrazione , ci si confronta a più alti livelli. In questo caso il Campo di regata è ridotto e si svolge nella zona fra la

an evaluation of these variables, making each navigation an adventure different from the last. REGATTAS - Every member of the Club loves to challenge themselves and their fellow sailors in the "competitions" of speed and skill, the Regattas, organized by the Club in the Spring-Summer season on the Lake. One of the most participated regattas is the "Giro-lago," open to all types of dinghies that must complete a course along the shores of the Lake until the finish line where the Boat-Jury decrees the order of arrival. It's a celebration, a topic of post-regatta discussions when during the snack-dinner consumed at the Base, one can listen to refined discussions on "how loose the sail was, the sailing angle, the entrance to the buoy, the wind gust that shuffled the positions...". Things get serious instead when the Regattas have a "Zonal" or even "National" character. In these cases, sailors from various Tuscan locations and other regions, mostly from Northern Italy (Lake Garda, etc.), converge on the Lake, increasing the spirit of competition, maximum concentration, competing at higher levels. In this case, the racecourse is reduced and takes place in the area between the Base -



Base - Bahia Café- Moriano  
La buona riuscita delle manifestazioni, come sempre, dipende dalla presenza del VENTO.

ATTIVITA' di PROMOZIONE della vela - Il Circolo Nautico organizza ogni stagione due giornate dedicate a tutti coloro che vorrebbero sperimentare la barca a vela ma hanno difficoltà a trovare la modalità più idonea.

PROVA LA VELA - Una giornata dove i nostri Istruttori e collaboratori accolgono i partecipanti su Derive e su “J24” (barche che possono ospitare fino a 5 persone) invitandoli a rendersi attivi e sperimentare le semplici manovre che richiede la navigazione.

VIVI LO SPORT – Nell’ambito della manifestazione sportiva che organizzata in Mugello per gli sport presenti sul territorio, il Circolo si inserisce con offerte di navigazione a vela con Istruttori, in base alle richieste che vengono fatte nei giorni in cui la manifestazione si realizza.

NON SOLO BILANCINO – Chi non ama uscire in barca a vela nello spazio infinito del mare e solcarne le onde navigando verso l'infinito blu? I Soci del Circolo si concedono almeno una volta l'anno ( di solito in Settembre) una Gita su barche di altura della durata di una settimana nelle isole del Mediterraneo ( a volte anche più lontano) per vivere esperienze di navigazione davvero emozionanti ed esclusive. In quei giorni trascorsi in mare si esprime tutto il meglio dello spirito marinaresco delle persone che partecipano, una full-immersion nella natura dove le uniche cose che contano sono il mare, il sole, il vento. Ed una sana socialità di ritrovata partecipazione alla vita comune.

Bahia Café - Moriano. The success of the events, as always, depends on the presence of the WIND.

PROMOTIONAL ACTIVITIES of sailing - The Sailing Club organizes two days each season dedicated to all those who would like to experience sailing but have difficulty finding the most suitable way.

TRY SAILING - A day where our Instructors and collaborators welcome participants on Dinghies and "J24" (boats that can accommodate up to 5 people), inviting them to be active and experience the simple maneuvers required for sailing.

LIVE THE SPORT - Within the sports event organized in Mugello for the sports present in the territory, the Club participates by offering sailing with Instructors, based on the requests made on the days when the event takes place.

NOT JUST BILANCINO - For those who don't enjoy sailing in the infinite space of the sea and crossing its waves towards the endless blue, Club members indulge at least once a year (usually in September) in a Trip on offshore boats lasting a week to the islands of the Mediterranean (sometimes even farther) to experience truly exciting and exclusive sailing experiences. During those days at sea, the best of the seafaring spirit of the participants is expressed, a full immersion in nature where the only things that matter are the sea, the sun, the wind. And a healthy sociality of renewed participation in common life.







## AZIENDA

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

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

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

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



☎ 055 84 57 501    ✉ [info@cama-ascensori.it](mailto:info@cama-ascensori.it)

🌐 [www.cama-ascensori.it](http://www.cama-ascensori.it)    📘 Cama Ascensori

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





**FAI IL PRIMO PASSO  
PER RISPARMIARE  
SULLE BOLLETTE**

**Scegliamo gratuitamente il  
fornitore migliore per te**

 **350 5736658**

**BORGIO S. LORENZO**  
**Via G. Mazzini, 16**

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



*Bellezza Mia*

## **I NOSTRI SERVIZI**

Lifting non chirurgico  
**Filler**  
Fili di sospensione brorivitalizzanti  
**Foto ringiovanimento**  
Blefaroplastiche Ridisegno dell'ovale  
**Anti cedimento**  
Linfodrenaggi  
**Massaggio estetico**  
Massaggio ayurvedico  
**Meditazione**  
Salone acconciature  
**Approccio olistico al benessere**  
Medicina ayurvedica  
**Cosmeceutica personalizzata**  
Trattamenti corpo Rassodanti  
**Tricologia**



**Bellezza Mia**

Via Pananti, 2, Borgo San Lorenzo FI

☎ 348 802 4267 @ bellezzamia\_bsl f Bellezza Mia





**BIEMME AUTO**

Via Giovanni XXIII, 21  
Borgo San Lorenzo (FI)

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

Tel. 055 8458984  
biemmeauto@live.it

**FINO A 5000€**  
DI VANTAGGI SU

Suzuki S-Cross, Vitara, Ignis e Swift



**MITSUBISHI**

**NUOVI ARRIVI**

ASX e COLT

**ULTRA TRAIL  
DEL MUGELLO**

**LITTLE FOOTPRINTS ON THE GREAT  
OUTDOOR**

**27-28 APRIL 2024**  
Badia di Moscheta, Firenzuola (FI)

60 Km, 3200 D+ **Ultra Trail del Mugello**  
43 Km, 2300 D+ **Mugello Marathon Trail**  
24 Km, 1280 D+ **Mugello Trail**  
12 km 550 D+ **Mugello Experience Trail**

Passeggiata e trekking della BioDiversità  
Mini Trail per ragazzi 8-15 anni

[www.ultra-trailmugello.it](http://www.ultra-trailmugello.it)

**SPONSORS**

ACQUA PANNA TOSCANA  
BCC Mugello  
GRUPPO BCC KOREA  
PRORASO  
Mukki  
Publiacqua  
MUGELLO NATURE MATTERS

POGGIO DEL FARRO  
ZIOBAFFA  
ULTRATRAIL MUGELLO  
SCOTT  
KARPOS

Logo of the Municipality of Mugello and the Mugello Nature Matters project.





**5000 COPIE STAMPATE,  
DISPONIBILI GRATUITAMENTE,  
SPEDITE IN PIÙ DI 1000 STRUTTURE  
SU TUTTO IL TERRITORIO**

**FANNE PARTE ANCHE TU!**

CONTATTA IL [+39 329 9621 165](tel:+393299621165)

## 8<sup>a</sup> EDIZIONE **SCARPERIA WINE**

PERCORSI DI DEGUSTAZIONE • WINE SHOP • PUNTI RISTORO

**SABATO 11 MAGGIO 2024**  
dalle ore 11:00 alle 23:00

**DOMENICA 12 MAGGIO 2024**  
dalle ore 11:00 alle 20:00

L'ottava **edizione** di **Scarperia Wine** si terrà presso il **Palazzo dei Vicari di Scarperia** (Scarperia e San Piero, FI), con un percorso vitivinicolo tra le cantine d'Italia. Torna così l'atteso evento dedicato all'affascinante mondo del vino, che si snoderà tra degustazioni itineranti nella splendida cornice rinascimentale del Palazzo dei Vicari, nel cuore del paese di Scarperia, uno dei **"Borghi più Belli di Italia"**. L'Inaugurazione della manifestazione si terrà nel Palazzo dei Vicari sabato 11 maggio alle ore 11:00, alla presenza dell'Amministrazione Comunale di Scarperia e San Piero e del Consiglio direttivo di Pro Loco Scarperia APS, organizzatrice dell'evento.

Gli orari di apertura saranno sabato 11 maggio dalle 11:00 alle 23:00 e domenica 12 maggio dalle 11:00 alle 20:00. L'ingresso per la degustazione delle cantine avrà un costo di € 20,00, (prezzo ridotto ad € 15,00 per soci FISAR, AIS, Scuola Europea Sommelier) e comprenderà anche l'ingresso a tutto il complesso museale, compresa la splendida mostra **"I Medici: gente del Mugello. Ritratti di famiglia dalle collezioni delle Gallerie degli Uffizi"**. Per concludere al meglio questa esperienza legata al mondo del vino, i visitatori avranno la possibilità di acquistare i loro vini preferiti direttamente nello **Wine Shop** allestito all'interno del Palazzo dei Vicari. Inoltre, durante tutta la durata dell'evento, nell'atrio del palazzo sarà presente un **punto ristoro con prodotti tipici del territorio**.

**Palazzo dei Vicari, Scarperia**  
**Scarperia e San Piero, FI**

**Pro Loco Scarperia APS**  
055-8468165 / 353-4364738 solo whatsapp  
[www.prolocoscarperia.it](http://www.prolocoscarperia.it)





**CANTINE ZANIERI**

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

INFO E PRENOTAZIONI: 055 848020

MAIL: [info@cantinezanieri.com](mailto:info@cantinezanieri.com)

 Cantina Zanieri

 [cantina.zanieri](https://www.instagram.com/cantina.zanieri)



**Il Vino degli Dei!**

Non proseguire il cammino se  
la tua bocca non sa di vino

