

Anno XXIII, nr. 175, Primavera 2024

ValleyLife

FIRENZE

RIVISTA PANEUROPEA



Supplemento al periodico mensile di informazione culturale e pubblicitaria ValleyLife, Iscr. Trib di Perugia, del 17/05/2007 n.23/2007. Iscrizione R.O.C. n.18/75 Dir. Resp. Simone Bandini. Grafica/Atessio Casi (Tobu Group srl) - Prestampa e Stampa: Oplaprint.

COVER STORY

NON FARE IL BRACCIO
CORTO



Fonteverde, la tua Day Spa in Toscana

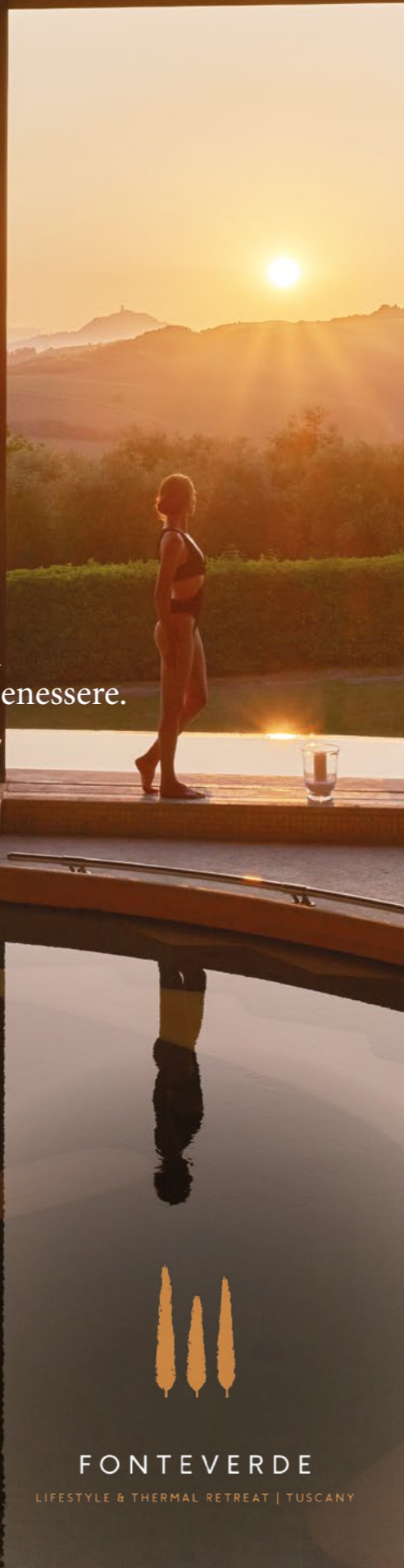
Vivrete una giornata dedicata al relax più esclusivo in una delle più affascinanti terme e spa in Toscana: tra bagni termali, massaggi e trattamenti benessere.

Piscina termale terapeutica

Immergetevi e rilassatevi nelle calde acque termali ricche di preziosi minerali e oligoelementi della piscina termale di Fonteverde. La temperatura naturale è di 38°C. Il susseguirsi dei getti a collo di cigno. La splendida cascata, che regala un intenso massaggio naturale. Il potere salutare dell'acqua termale. Tutto questo dà vita a un vero e proprio paradiso dove rilassarvi e rigenerarvi.

La Piscina Termale Terapeutica è aperta tutti i giorni dalle 10 alle 19. Il martedì la Piscina Termale chiude alle 15.

Info e prenotazioni:
Tel. (+39) 0578 572 405
ricevimento.termefonteverdespa.com
www.fonteverdespa.com
San Casciano dei Bagni



Fonteverde
LIFESTYLE & THERMAL RETREAT | TUSCANY



In copertina: Marco Del Medico (sx) e Roberto De Salvo (Intermedia Inservice)

PRIMAVERA 2024

EDITORE, DIRETTORE RESPONSABILE
Dr. Simone Bandini (Tel: 339 7370104)
DIRETTORE EDITORIALE:
Gianluca Bianchini
PROGETTO GRAFICO e IMPAGINAZIONE:
Alessio Casi (Tobu Group s.r.l.)

AUTORI

Simone Bandini: Editore di Valley Life, Dott. in Filosofia.
Gianluca Bianchini: Direttore editoriale Valley Life "Firenze", BM Vision (founder),
Mattia Federici: Vice-Direttore Editoriale Valley Life "Chianti & Valdelsa"
Jori Diego Cherubini: Direttore editoriale Valley Life "Siena, Valdorcia e Amiata", giornalista
Giulia Bianchini: Dr.ssa in Psicologia Clinica
Alessandro Ridolfi: Dott. Commercialista in Firenze
Benedetta Checcarelli: Studentessa di Lingue, amante della Storia dell'Arte.

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 26 aprile alle ore 11:00 per le vie del centro.

ValleyLife

REDAZIONE PUBBLICITÀ MY-VISION SRLS
Via Vittorio Michelassi 8/2
50018 Scandicci (FI)
Tel. + 39 335 6380025 Gianluca
gianluca@bmvision.it
www.bmvision.it
www.valleylife.it

- 8 Dello spirito rinascimentale repubblicano
On the Republican Renaissance Spirit
- 10 Le Olimpiadi del Chianti
The Chianti Olympics
- 12 Non fare il braccio corto!
Don't Be Short-armed (tight)!



20 Andrea Roggi, l'energia vitale si manifesta nel Ki
Andrea Roggi, Vital Energy Manifests itself in the Ki

28 I "Fochi di San Giovanni"
The "Fochi di San Giovanni"

34 Firenze Fiera l'arte dell'eccellenza
Firenze Fiera the Art of Excellence



42 Gioielleria DelBrenna: l'incantesimo continua
DelBrenna Jewelry: the Spell Continues

50 La bella vita in Toscana con Team Cars
The Bella Vita in Tuscany with Team Cars

56 AutoSole 2.0, dal racing alle auto premium
AutoSole 2.0, from Racing to Premium Cars

62 Il volto umano del Karate
The Human Face of Karate

70 Simone Torresi, edile appassionato
Simone Torresi, Passionate Builder

76 Deducibilità dell'auto aziendale: le regole per la deducibilità dei costi
Deductibility of the Company Car: Rules for deducting costs

78 Prima impressione
The First Impression



80 25 anni di Cittaslow a Greve in Chianti
25 years of Cittaslow in Greve in Chianti

84 Eleganza di vino e cucina al Castello di Albola
Elegance of Wine and Cuisine at Castello di Albola

90 La cucina di Giovanni Di Pasquale
Giovanni Di Pasquale's Cuisine

If you have a house in Florence please subscribe for free and ask for your complimentary copy



Design by Swelly

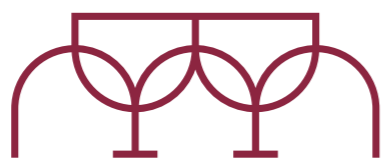
TASTINGREVE

In occasione della

VETRINA DI CITTÀ SLOW • 11-12 MAGGIO 2024
GREVE IN CHIANTI • PIAZZA MATTEOTTI



Acquista il biglietto su
viticoltorigreveinchianti.it



VITICOLTORI
GREVE IN CHIANTI



Ristorante
La Martinicca



A due passi dalle principali mete artistiche della Firenze Rinascimentale, sito nel cuore del centro storico, il Ristorante La Martinicca, con altre 45 anni di attività, è un punto di riferimento sia per i fiorentini, sia per i turisti. Un ambiente accogliente e riservato, dove gustare le migliori specialità gastronomiche toscane.

Da anni inoltre, attraverso lo shop online Le delizie di Toscana, permette a chiunque di provare e gustare i sapori di questa incredibile terra, proponendo una ricca e accurata selezione di prodotti 100% made in Toscana.

Ristorante
La Martinicca

Via del Sole 27r, Firenze
Prenotazioni: Tel. 055 218928
www.ristorante-lamartinicca.com

GIARDINI ROCCIOSI

Scenografie naturali di due Piantatori

Foto di archivio di **Ugo Bagni**
Piazza della Signoria Firenze



**La Nostra storia incastonata in queste rocce è raccontata
da piante rustiche e poco note.**

**Il nostro futuro è germinato in questo istante custodito
nei sogni e desideri di chi sa apprezzare la bellezza della semplicità.**

Pier Luigi Bagni e Luca Foschi

Da oltre tre generazioni con grande passione coltiviamo piante e progettiamo giardini.

Il nostro fiore all'occhiello è da sempre "Il Giardino Roccioso". Operiamo soprattutto nel territorio del Chianti, utilizzando piante naturalizzate e una pietra locale: La pietra forte. Apprezzata nei secoli per il suo colore marrone-avana e per la resistenza possiamo dire con orgoglio che la pietra dei nostri giardini è la stessa di Palazzo Vecchio, Ponte Vecchio, Palazzo del Bargello, Palazzo Strozzi, Palazzo Medici Riccardi, La Chiesa di San Lorenzo, delle strade, delle piazze e delle mura di Firenze.



Vivaio Fiori nel Chianti
Piante vivaci perenni, giardini rocciosi e rustici

Via della Montagnola, 181, 50022 Greve in Chianti FI - Tel. 055 858 7206
www.fiorinelchianti.it - info@fiorinelchianti.it



DELLO SPIRITO RINASCIMENTALE REPUBBLICANO

On the Republican Renaissance Spirit

DI SIMONE BANDINI



Firenze, incombe un temporale su Piazza Santa Croce.

Lungi dal voler essere una pedante lezioncina di storia, questa digressione sulle tre repubbliche fiorentine che si succedettero dal 1494 (anno della cacciata dei Medici che pavidi, conniventi e si vociferò in combutta con i francesi di Carlo VIII, furono rovesciati da moti spontanei cittadini) intende riportare alla luce quello spirito volontario, popolare e democratico che prese campo dopo decenni di dominazione medicea, acceso dalle veementi predicazioni di Frate Girolamo Savonarola. Piero De' Medici aveva accettato senza colpo ferire le vergognose condizioni imposte dal re Carlo VIII di Francia, disceso in cerca di gloria col suo esercito in Italia, cedendo i territori di Pisa, Sarzana e Livorno, volendo provare ad acquetarlo e scongiurare l'assedio di Firenze. Fu dunque Girolamo Savonarola, frate domenicano, a prendere per quattro anni le redini della città e, come spesso accade dopo un tempo votato ai commerci e all'edonismo – additò la decadenza morale della città con intenti censori, ispirato ad una concezione ascetica e spiritualista in grado di contrastare il crescente materialismo delle abitudini. La magnificazione umanista e neoplatonica dell'uomo e della bellezza fu vista come profondamente demoniaca – e culminò con il celebre falò delle vanità dove arsero opere d'arte nelle strade di Firenze.

Far from being a pedantic history lesson, this digression on the three Florentine republics that succeeded one another from 1494 (the year of the expulsion of the Medici who, fearful, conniving and rumoured in cahoots with the French of Charles VIII, were overthrown by spontaneous citizen uprisings) intends to bring to light that voluntary, popular and democratic spirit that took place after decades of Medici domination, ignited by the vehement preaching of Friar Girolamo Savonarola. Piero de' Medici had accepted without a blow the shameful conditions imposed by King Charles VIII of France, who had descended in search of glory with his army into Italy, ceding the territories of Pisa, Sarzana and Livorno, wanting to try to appease it and avert the siege of Florence. It was therefore Girolamo Savonarola, a Dominican friar, who took the reins of the city for four years and, as often happens after a time devoted to commerce and hedonism – pointed to the moral decadence of the city with censorious intentions, inspired by an ascetic and spiritualistic conception capable of countering the growing materialism of habits. The humanist and Neoplatonic magnification of man and beauty was seen as profoundly demonic – and culminated in the famous bonfire of the vanities where works of art were burned in the streets of Florence. Some

Alcuni artisti, letteralmente fuggirono dalla città, sull'esempio di Michelangelo – altri mutarono lo stile ed i temi pittorici come fece Botticelli. Insomma la repubblica dei 'Piagnoni' – così erano chiamati i seguaci del frate – si fece prendere la mano da una foga neotestamentaria, riformatrice dei costumi nel senso di una rinnovata semplicità e umiltà cristiana. Finiscono i fasti e gli slanci del primo Umanesimo. Ma una rediviva fazione filomedicea, assieme ai seguaci di Papa Alessandro VI – che tanto egli aveva criticato nelle sue invettive – misero alla gogna il Savonarola, prima scomunicato e poi impiccato e bruciato in Piazza della Signoria. Un altro rivolgimento politico con una mediazione eminentemente diplomatica: divenne gonfaloniere Piero Soderini, sostenitore non troppo acceso della famiglia dei Medici – altresì abile nell'accoglienza delle questioni 'calde' e popolari della città. Governerà Firenze fino al 1512, anno in cui il cardinale Giovanni de' Medici, figlio di Lorenzo Il Magnifico, rientrò trionfale in città scortato da papa Giulio II e della Lega Santa: l'esercito spagnolo capitanato da Raimondo de Cardona irruppe nella piana del Mugello e devastò Prato e Campi Bisenzio, saccheggiandole. La repubblica alzò di nuovo bandiera bianca, favorendo il ritorno della casata medicea. Il governo del Soderini, pur nella sua 'mediocrità' politica, infuse nuova vita e splendore alle arti con una moltitudine di nuove commissioni – tra le quali spiccano le opere di Michelangelo e Leonardo – e gli incarichi affidati a personalità di spicco quali il nostro grande Niccolò Machiavelli, tacciato dai suoi oppositori d'esser un 'opportunist' ribaldo, per la sua pragmatica complicità col gonfaloniere. Nel 1527, a seguito della crisi sorta nei rapporti tra Papa Clemente VII (Giulio de' Medici) e l'imperatore Carlo V – che si era conclusa con il Sacco di Roma, si insediò il terzo governo repubblicano. Il popolo fiorentino riuscì a cacciare nuovamente i Medici costituendo un nuovo regime libero – che si ispirò tuttavia, e nuovamente, alle teorie 'piagnone' del primo Savonarola. Che non durò molto. Nel 1530, le truppe imperiali spagnole e tedesche irrupero in città – grazie alla rinnovata armonia tra re Carlo V e Papa Clemente VII. Di quell'assedio si ricordano gli atti di eroismo dei fiorentini, i più celebri quelli di Francesco Ferrucci e Michelangelo Buonarroti. Un accerchiamento sanguinario durato due anni e terminato con la battaglia di Gavinana, dove trovarono la morte il Principe d'Orange e lo stesso Francesco Ferrucci, ucciso a tradimento dal mercenario Fabrizio Maramaldo. Una repubblica ascetica, poi finemente diplomatica, infine tragica ed eroica – che tanto si adoperò per contrastare il potere mediceo – che andava saldandosi con i nascenti, seppur ancora embrionali, stati nazionali moderni.



Dante Alighieri, vate italiano.

artists literally fled the city, following Michelangelo's example – others changed their style and pictorial themes as Botticelli did. In short, the republic of the 'Weepers' – as the friar's followers were called – got carried away by a New Testament passion, reforming customs in the sense of a renewed simplicity and Christian humility. The glories and impulses of early Humanism come to an end. But a revived pro-Medici faction, together with the followers of Pope Alexander VI – whom he had criticized so much in his invectives – pilloried Savonarola, first excommunicated and then hanged and burned in Piazza della Signoria. Another political upheaval with an eminently diplomatic mediation: Piero Soderini, a not too ardent supporter of the Medici family – also skilled in welcoming the 'hot' and popular issues of the city – became gonfaloniere. He governed Florence until 1512, the year in which Cardinal Giovanni de' Medici, son of Lorenzo the Magnificent, returned triumphantly to the city escorted by Pope Julius II and the Holy League: the Spanish army led by Raimondo de Cardona broke into the Mugello plain and devastated Prato and Campi Bisenzio, sacking them. The republic raised the white flag again, favouring the return of the Medici family. Soderini's government, despite its political 'mediocrity', infused new life and splendour into the arts with a multitude of new commissions – among which the works of Michelangelo and Leonardo stand out – and the commissions entrusted to prominent personalities such as our great Niccolò Machiavelli, accused by his opponents of being a ribald 'opportunist', for his pragmatic complicity with the gonfaloniere. In 1527, following the crisis that arose in the relations between Pope Clement VII (Giulio de' Medici) and Emperor Charles V – which had ended with the Sack of Rome – the third republican government took office. The Florentine people managed to expel the Medici again, establishing a new free regime – which was inspired, however, and again, by the 'whining' theories of the first Savonarola. That didn't last long. In 1530, Spanish and German imperial troops broke into the city – thanks to the renewed harmony between King Charles V and Pope Clement VII. Of that siege we remember the acts of heroism of the Florentines, the most famous being those of Francesco Ferrucci and Michelangelo Buonarroti. A bloody encirclement that lasted two years and ended with the battle of Gavinana, where the Prince of Orange and Francesco Ferrucci himself were killed, treacherously murdered by the mercenary Fabrizio Maramaldo. An ascetic republic, then finely diplomatic, finally tragic and heroic – which worked so hard to oppose the Medici power – which was welding itself with the nascent, albeit still embryonic, modern nation states.

ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening
"Gloria", Them



LA CARTA, TESTIMONIANZA DI VITA

Paper witnessing Life

DI GIANLUCA BIANCHINI



Gianluca Bianchini

Produrre una rivista cartacea in un mondo sempre più digitale e social, lanciato verso un prossimo futuro dominato dall'intelligenza artificiale. Scrivere per dare risalto alla piccola e media imprenditoria, fatta da uomini e donne orgogliosi del proprio lavoro, delle loro competenze, delle loro professionalità. Due sogni ad oggi all'apparenza difficili se non impossibili da realizzare. Utopie, più che concrete realtà. Questa è la splendida avventura che la rivista Valley Life 'Firenze' ha deciso di intraprendere.

Si dice che le riviste, i giornali, la carta stampata siano moribondi, quasi morti.

Noi non vogliamo crederci. Il disco di vinile o a microsolco un decennio fa era dato per spacciato. Relegato alla fruizione di qualche nerd audiofilo. Ebbene quest'anno ha raggiunto nel mondo aumenti di fatturato a tre cifre.

Perché ritenuto più gradevole, interessante e naturale del freddo sistema di riproduzione audio digitale. Il suono che produce è tangibile, profondo, emozionante.

Così saranno le nostre pagine: vere, autentiche, fruscianti e permeate di profonda passione. La stessa passione che accomuna chi in una realtà sociale ed economica esponenzialmente mutevole nel giro di pochi anni riesce ancora, nonostante le innumerevoli difficoltà a fare imprenditoria con costanza, volontà e determinazione.

Producing a print magazine in an increasingly digital and social world, launched into a near future dominated by artificial intelligence. To write to highlight small and medium entrepreneurship, made up of men and women proud of their work, their skills, their professionalism. Two dreams, to date, seemingly difficult if not impossible to achieve. Utopias rather than concrete realities. This is the wonderful adventure that Valley Life magazine 'Florence' has decided to embark on.

It is said that magazines, newspapers, print media are moribund, almost dead.

We do not want to believe it. The vinyl or microgroove record a decade ago was given up for dead. Relegated to the enjoyment of a few audiophile nerds. Well, this year it has achieved triple-digit sales increases worldwide.

Because it is considered more pleasing, interesting and natural than the cold digital audio reproduction system. The sound it produces is tangible, deep, exciting.

So will our pages be: real, authentic, rustling and permeated with deep passion. The same passion that unites those who in a social and economic reality exponentially changing within a few years still manage, despite countless difficulties to do entrepreneurship with perseverance, will and determination. We will give voice and prominence to

Daremo voce e risalto a coloro che ogni giorno si alzano al mattino affrontando le dure giornate di lavoro volendo sempre dare il massimo, ambendo alla qualità se non all'eccellenza.

Quattro le uscite annuali, una per ogni stagione: primavera, estate, autunno e inverno.

Racconteremo la forza e lo slancio con i quali i nostri protagonisti affrontano la vita e la professione, mettendoci sempre la faccia. Nelle loro aziende, fabbriche, botteghe artigiane, fattorie e laboratori. Non celandosi dietro una poco capibile carica comprensiva di roboante biglietto da visita esterofilo. Superando nel quotidiano ostacoli, affrontando sacrifici e momenti difficili.

Le pagine di un giornale con testi, foto e grafiche ci accolgono e comunicano in modo permanente, durevole nelle memorie. Mai superficiali né fuggevoli, pronte a essere riprese, condivise e consultate ogni volta che lo desideriamo.

Con questa prima uscita di primavera iniziamo dunque questa splendida avventura, segnando l'incipit di un percorso. Al suo interno troverete temi di intrattenimento, informazione, tendenza ma anche cultura e approfondimenti.

Come direttore editoriale di ValleyLife 'Firenze' sono felice di accogliervi tra le nostre pagine augurandomi di intrattenervi piacevolmente con la nostra informazione territoriale. Ringrazio inoltre tutto il nostro team che, lavorando con smisurata passione e professionalità, ha reso possibile questa pubblicazione.

those who every day get up in the morning facing the hard days of work always wanting to give their best, striving for quality if not excellence.

Four annual issues, one for each season: Spring, Summer, Fall and Winter.

We will tell the story of the strength and momentum with which our protagonists face life and profession, always putting their faces on. In their companies, factories, craft stores, farms and workshops. Not hiding behind a little-understood charge including bombastic foreign business card. Overcoming in daily life obstacles, facing sacrifices and difficult times.

The pages of a newspaper with text, photos and graphics welcome us and communicate permanently, lasting in memories. Never superficial nor fleeting, ready to be taken up, shared and consulted whenever we wish.

So, with this first Spring issue we begin this splendid adventure, marking the incipit of a journey. Inside you will find topics of entertainment, information, trends, but also culture and insights.

As the editorial director of ValleyLife 'Florence' I am happy to welcome you among our pages hoping to entertain you pleasantly with our territorial information. I also thank our entire team who, working with boundless passion and professionalism, made this publication possible.



ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening

"A mano a mano", scritta da Riccardo Cocciantè, cantata dal vivo da Rino Gaetano

NON FARE IL BRACCIO CORTO!

Don't Be Short-armed (tight)!

DI SIMONE BANDINI



Marco Del Medico (sx) e Roberto De Salvo

Di Marco e Roberto vi racconteremo la vicenda umana più che professionale. Riteniamo infatti che il mondo della finanza – e per circoscrizione quello del risparmio e delle assicurazioni, non possano prescindere da quel fattore umano in grado di innescare la fiducia reciproca e costruire quel rapporto di stima e affidamento necessario alla perfetta riuscita di ogni rapporto, personale e lavorativo assieme. Li incontriamo in pieno centro di Firenze – e con loro facciamo una passeggiata da Piazza della Signoria al Duomo di Santa Maria del Fiore, tra i fasti civili e religiosi della città rinascimentale.

Of Marco and Roberto we will tell you the human rather than the professional story. In fact, we believe that the world of finance - and by constituency that of savings and insurance, cannot do without that human factor capable of triggering mutual trust and building that relationship of esteem and trust necessary for the perfect success of any relationship, personal and business together. We meet them in the centre of Florence - and with them we take a walk from Piazza della Signoria to the Cathedral of Santa Maria del Fiore, among the civil and religious splendors of the Renaissance city.



La nostra passeggiata per le vie del centro.

Marco Del Medico e Roberto De Salvo sono amici di vecchia data che hanno eletto le loro affinità nell'imprenditoria e nel business, più precisamente, in quello delle assicurazioni. "Sapete perché a Firenze si dice 'fare il braccino corto'?", esordisce Marco.

Così ci muoviamo da Piazza della Signoria, dove ci siamo incontrati, verso la vicina Via dei Cerchi dove scopriamo un'antica unità di misura, il Braccio Fiorentino, incastonata come una lama di metallo tra le antiche pietre. Era la misura ufficiale con la quale si misuravano specialmente i 'panni', affinché nessuno potesse essere imbrogliato, visto che proprio là vicino si trovava la dogana.

Quando i commercianti portavano con loro gli apprendisti, si doveva scongiurare il rischio che misurassero le stoffe e i tessuti con le loro giovani e 'corte' braccia, operazione a carico del venditore.

Sono molte le espressioni che abbiamo mutuato dalla storia fiorentina – anche se non ce ne rendiamo conto – di cui trascuriamo oramai origine e genesi popolare.

Marco è un runner che non fa mistero dei benefici produttivi della sua routine di allenamenti: "Mi alleno di solito cinque volte alla settimana. Ho cominciato a correre nel 2005, grazie ad una sfida con un amico notaio col quale abbiamo poi corso assieme la Maratona di New York. Questo mio

Marco Del Medico and Roberto De Salvo are longtime friends who have elected their affinities in entrepreneurship and business, more specifically, in insurance.

"Do you know why in Florence they say 'playing the short arm'?" begins Marco.

So, we move from Piazza della Signoria, where we met, to nearby Via dei Cerchi where we discover an ancient unit of measurement, the Florentine Braccio, set like a metal blade between ancient stones. It was the official measure by which 'cloths' were especially measured, so that no one could be cheated, since right nearby was the customs house.

When merchants brought their apprentices with them, it was to avert the risk that they would measure the cloths the fabrics with their young and 'short' arms, an operation at the expense of the seller.

There are many expressions we have borrowed from Florentine history-even if we do not realize it-whose origin and popular genesis we now overlook.

Marco is a runner who makes no secret of the productive benefits of his training routine: "I usually train five times a week. I started running in 2005, thanks to a challenge with a notary friend with whom we later ran the New York City Marathon together. This high resilience attitude of mine



La misura del Braccio Fiorentino.

atteggiamento di alta resilienza mi permette di affrontare con serenità le vicende ordinarie e straordinarie e di reagire con tenacia alle avversità”.

Non da ultimo di avere uno stile di vita elevato, per così dire ‘libero’: “Mi piace mangiare e bere con grande qualità, stare in compagnia celebrando l’amicizia. Mia moglie è un aspirante sommelier, per cui sono sempre sotto esame (ride)”.

“La mia carriera è cominciata si può dire per caso, portando il Cv di mia moglie in una compagnia di assicurazione. Dovevano assumere lei e finirono per prendere me!”, correva l’anno 1983.

“Poi negli anni sono passato a Vittoria Assicurazioni poiché qui ho trovato, si diceva appunto, una dimensione umana,

allows me to face ordinary and extraordinary events with serenity and to react tenaciously to adversity.”

Not the least of which is having an elevated, so to speak ‘free’ lifestyle: “I enjoy eating and drinking with great quality, being in company celebrating friendship. My wife is an aspiring sommelier, so I am always under scrutiny (laughs)”.

“My career started you could say by accident, taking my wife’s Cv to an insurance company. They were supposed to hire her and ended up getting me!”, the year was 1983.

“Then over the years I moved on to Vittoria Assicurazioni since here I found, it was said, a human dimension, less formal and not merely commercial.”

Marco and Roberto met in 1991 as they were both attending

Entra nel mondo delle assicurazioni subito dopo gli anni in caserma, con la voglia dirompente di realizzarsi e di rendersi autonomo economicamente.

“Posso dire di aver fatto la gavetta, senza vezzi, cominciando col prendere appuntamenti telefonici e battendo la strada per fare polizze”, racconta con una punta di soddisfazione. Lavora a Prato negli anni ‘80, poi diviene ‘sub agente’, infine agente a Scandicci, nel 1993.

Il suo ingresso in Vittoria Assicurazioni è datato 2011. Grazie alla sua esperienza, oggi è anche consulente di parte per altri colleghi assicuratori: “Mi sento un imprenditore a tutti gli effetti – ma sono certamente un buon venditore!”

Incallito cercatore di funghi, in tutte le stagioni, ama i boschi e la serenità che infondono al suo animo.

Entrambi concordano nel giudizio generale sul gruppo cui appartengono: “Ci riconosciamo nella filosofia operativa di Vittoria Assicurazioni, dove agente e committente si confrontano oltre la mera freddezza dei numeri, con umanità ed empatia. Forse perché l’azienda è ancora una ‘proprietà di una famiglia’ che ne è maggiore azionista”.

Quello che i due si prefiggono è di fare ‘cultura assicurativa’ con svariate attività divulgative – visto e considerato come la spesa complessiva italiana – per previdenza e servizi alla persona – risulta essere la più bassa d’Europa.

the barracks, with a disruptive desire to fulfil himself and make himself financially independent.

“I can say I worked my way up, no quirks, starting with making phone appointments and beating the street to make contracts,” he says with a hint of satisfaction.

He worked in Prato in the 1980s, then became a ‘sub-agent’, finally an agent in Scandicci in 1993.

His entry into Vittoria Assicurazioni is dated 2011. Thanks to his experience, today he is also a party consultant for other fellow insurers: “I feel like an entrepreneur in my own right - but I’m certainly a good salesman!”

An inveterate mushroom hunter in all seasons, he loves the woods and the serenity they instil in his soul.

Both agree in their general assessment of the group to which they belong: “We recognize ourselves in the operating philosophy of Vittoria Assicurazioni, where agent and principal confront each other beyond the mere coldness of numbers, with humanity and empathy. Perhaps this is because the company is still a ‘family property’ that is its largest shareholder.”

What the two set out to do is to make ‘insurance culture’ with a variety of dissemination activities - given and considering how Italy’s overall spending - on pension and personal services - turns out to be the lowest in Europe.



Per Via Calzaioli.

meno formale e non meramente commerciale”.

Marco e Roberto si sono conosciuti nel 1991 poiché entrambi partecipavano a riunioni in qualità di consiglieri di associazioni di categoria. Il primo è attualmente presidente dell’organizzazione ‘Diritto allo Studio Universitario’.

Oggi i due sono perfettamente complementari sul lavoro: Roberto è sistematico e ‘razionale’ mentre Marco un ‘umanista’ creativo.

Roberto si riconosce, appunto, nella definizione di ‘numerico’. Gran giocatore di biliardo fin dai tempi della leva militare, è rapito dalle geometrie e dai colpi di genio sul tavolo verde. Questa disciplina di gioco forma il suo carattere, influenzando anche la vita professionale: “Sono sempre stato un competitivo!”

Padre militare, ricorda con fierezza la cerimonia del giuramento di allievo AUC, con la sciabola del nonno.

meetings as advisors to trade associations. The former is currently president of the ‘Right to University Study’ organization.

Today the two are perfectly complementary at work: Roberto is systematic and ‘rational’ while Marco a creative ‘humanist’.

Roberto recognizes himself, precisely, in the definition of ‘numerical’. A great billiards player since his military conscription days, he is enraptured by the geometries and strokes of genius on the green table. This discipline of the game shapes his character, also influencing his professional life: “I’ve always been competitive!”

A military father, he proudly remembers the ceremony of being sworn in as an AUC cadet, with his grandfather’s sabre.

He entered the world of insurance soon after his years in



Roberto. In cammino da Piazza della Repubblica.



Tra Duomo e Battistero.



La squadra di Intermedia Inservice.

Info
Intermedia Inservice
 Via del Sansovino 196/198/200, Firenze
 Tel. 055 707402
 ag_301.01@agentivittoria.it

ALVISE GIUSTINIANI
MURANO



ART & GIFTS
VETRI DI MURANO / MURANO GLASS
MASCHERE VENEZIANE / VENETIAN MASKS

Corso Tintori 19/R, Firenze - Tel. 055 2466295 / 347 5954100
 www.alvisegiustinian.com - info@alvisegiustinian.com

ANDREA ROGGI, L'ENERGIA VITALE SI MANIFESTA NEL KI

Andrea Roggi, Vital Energy Manifests itself in the Ki

DI SIMONE BANDINI



Ki, un'opera monumentale

Recentemente messa a dimora, con grande sforzo logistico e operativo, quale baluardo estremo di terra e cielo di fronte alla vastità del Mar Tirreno, la monumentale opera del maestro Andrea Roggi sarà un polo magnetico e simbolico per la costa toscana. Vale la pena farsi un giro in Versilia, più precisamente sul pontile di Forte dei Marmi, per ammirare l'ultima fatica dell'artista chianino, 'Ki' – che sarà esposta fino al 10 luglio 2024.

Recently placed, with great logistical and operational effort, as an extreme bulwark of land and sky in front of the vastness of the Tyrrhenian Sea, the monumental work of the master Andrea Roggi will be a magnetic and symbolic pole for the Tuscan coast. It is worth taking a tour of Versilia, more precisely on the pier of Forte dei Marmi, to admire the latest work by the Valdichiana artist: 'Ki' – which will be on display until 10 July 2024.

o scultura che sia, n.d.r.), dove l'oggetto figurato sprigiona un'energia sospesa, impassibile d'una fruizione definitiva da parte di chi guarda. Al contrario, l'immagine in movimento non può sottrarsi al limite mediocre del già sciaguratamente espresso".



L'opera messa a dimora.

figurative object releases a suspended energy, impassive by a definitive fruition by the beholder. On the contrary, the moving image cannot escape the mediocre limit of the already wretchedly expressed."

Despite their provocative complexity, the ingenious concepts enunciated are perfectly suited to Roggi's monumental work which, for its fruition (we do not dare to use the word 'understanding' – since the absolute is an inexpressible category) needs a sort of mental reset, of catharsis (and in

Pur nella loro provocatoria complessità, i concetti geniali enunciati, perfettamente si adattano all'opera monumentale del Roggi che, per la sua fruizione (non ci azzardiamo ad usare la parola 'comprensione' – poiché l'assoluto è categoria inesprimibile) necessita di una sorta di azzeramento mentale, di catarsi (e in questo l'infinito del Tirreno potrà aiutare), divenire come il letto di un fiume in secca, pronto ad accogliere le energie torrentizie e feconde della natura – con le sue corrispondenze simboliche e archetipali: il termine giapponese Ki, indica appunto la forza che permea l'esistente.

Nella sua maestosa grandezza dell'opera, le cui misure 'amplificate' preparano lo spettatore all'incontro con l'assoluto artistico, Roggi cattura l'essenza di questa energia primordiale "che nutre non solo il nostro corpo, ma anche la nostra mente e il nostro spirito ed invita gli spettatori a riflettere sull'importanza di mantenere un equilibrio armonioso con il mondo che ci circonda e a coltivare un profondo senso di equilibrio interiore".

this the infinity of the Tyrrhenian Sea will be able to help), to become like the bed of a dry river, ready to welcome the torrential and fruitful energies of nature – with its symbolic and archetypal correspondences: the Japanese term Ki indicates precisely the force that permeates the existing.

In his majestic grandeur of the work, whose 'amplified' measures prepare the viewer for the encounter with this primordial energy "that nourishes not only our body, but also our mind and spirit and invites viewers to reflect on the importance of maintaining a harmonious balance with the world around us and to cultivate a deep sense of inner balance".

This monumental Tree of Life – a celebration of the interconnection between matter and spirit, between



Il Maestro Andrea Roggi, installazione dell'opera.

Abbiamo avuto il privilegio di vedere la grande, ultima opera di Andrea Roggi nel corso della sua lavorazione, nel nuovo laboratorio artigianale ai piedi di Castiglion Fiorentino. Un concorso di abilità artistiche e tecnica delle maestranze, per questa creazione che, ancor più delle precedenti, richiama un concetto trascendentale di assoluto, seppur condensato nelle forme archetipali della sua arte: l'albero, le radici, la sfera celeste (e terrestre a un tempo).

La scultura è un bronzo alto ben 7 metri che ci invita ad una riflessione sull'essenza stessa dell'arte e della vita. Per avvicinarci e meglio capire la forza evocativa ed epifanica di un'opera di tale bellezza e proporzione, chiamiamo a raccolta uno dei più grandi interpreti del teatro italiano del '900.

Parlando del potere dell'immagine fissa, rispetto a quella in movimento, ovvero delle arti figurative rispetto al cinema e al teatro, Carmelo Bene affermava: "Detestandole entrambe, mi limito a dire che la virtualità d'un corpo in movimento è assai meno dinamica d'un virtuale apparentemente incantato una volta per tutte (olio su tela

We had the privilege of seeing the great, last work by Andrea Roggi in the course of its work, in the new artisan workshop at the foot of Castiglion Fiorentino. A competition of artistic skills and technique of the craftsmen, for this creation that, even more than the previous ones, recalls a transcendental concept of the absolute, albeit condensed in the archetypal forms of his art: the tree, the roots, the celestial sphere (and terrestrial at the same time).

The sculpture is a 7-meter-high bronze that invites us to reflect on the very essence of art and life. To get closer and better understand the evocative and epiphanic power of a work of such beauty and proportion, we call together one of the greatest interpreters of the Italian theatre of the 20th century.

Speaking of the power of the still image, compared to the moving one, or of the figurative arts compared to cinema and theatre, Carmelo Bene said: "Detesting both, I limit myself to saying that the virtuality of a body in motion is much less dynamic than a virtual apparently enchanted once and for all (oil on canvas or sculpture, ed.), where the



Sfericità.



Terra e cielo, due archetipi si saldano.



La forza 'verticale' e primordiale del Ki.

Questo monumentale Albero della Vita – celebrazione dell'interconnessione tra materia e spirito, tra cielo e terra – rappresenta la sintesi perfetta della poetica del Maestro Roggi ed è ispirato all'opera Energia della Vita, creata insieme al gioielliere statunitense Martin Katz (Vedi l'ultimo numero della rivista Valley Life 'Valdichiana e Lago Trasimeno', Anno XXII, nr. 174, "I bronzi archetipali di Andrea Roggi").

Magistero tecnico e ricerca spirituale al servizio di quest'opera monumentale che lo stesso artista, probabilmente anch'egli permeato dalla stessa forza primordiale, abbia mai realizzato: "E' la mia creazione più completa".

Per queste ragioni, e per le motivazioni autonome che certamente emergeranno dalla vostra sensibilità umana e dal vostro corredo culturale, vi invitiamo ad immergervi in questa straordinaria esperienza, lasciandovi ispirare dall'energia che pervade l'opera e a cogliere la sua bellezza e profondità .

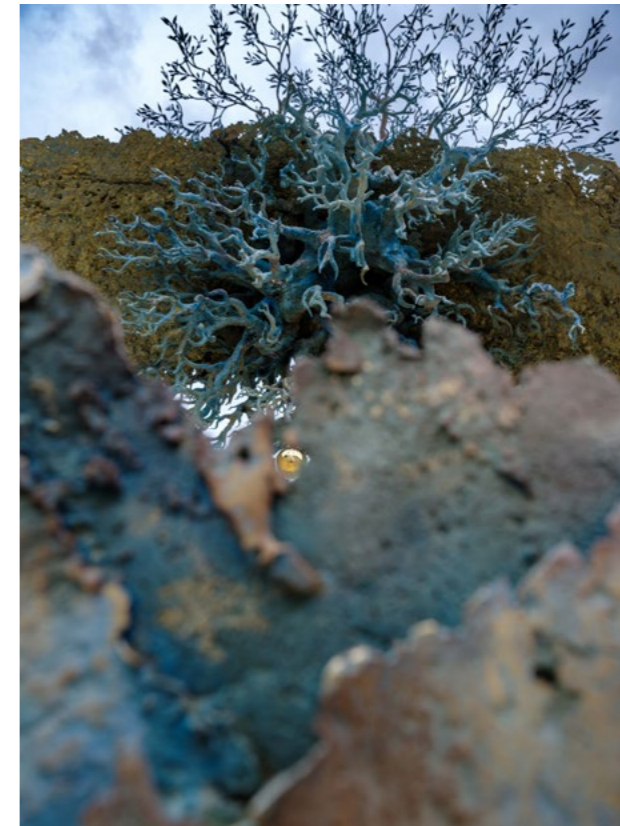
L'esibizione è realizzata in collaborazione con Vivai Federigi e con il patrocinio del Comune di Forte dei Marmi.

heaven and earth – represents the perfect synthesis of Maestro Roggi's poetics and is inspired by the work Energy of Life, created together with the American jeweller Martin Katz (See the latest issue of Valley Life magazine 'Valdichiana and Lake Trasimeno', Year XXII, nr. 174, "The Archetypal Bronzes of Andrea Roggi").

Technical mastery and spiritual research at the service of this monumental work that the artist himself, probably also permeated by the same primordial force, has ever created: "It is my most complete creation".

For these reasons, and for the autonomous motivations that will certainly emerge from your human sensitivity and your cultural equipment, we invite you to immerse yourself in this extraordinary experience, letting yourselves be inspired by the energy that pervades the work and to grasp its beauty and depth.

The exhibition is organized in collaboration with Vivai Federigi and with the patronage of the Municipality of Forte dei Marmi.



Rami e radici, un unico abbraccio.

Info

Andrea Roggi

www.andrearoggi.com

lascolturadiandrearoggi@gmail.com

Tel.: +39 0575 653401



DA PALIZZI A SEVERINI

Pittori italiani tra
Ottocento e Novecento
nella raccolta Bologna Buonsignori

Giuseppe Viner - Semina - part.

7 Dicembre 2023 | Museo Civico Pinacoteca Crociani
23 Giugno 2024 | MONTEPULCIANO (SIENA)
www.museocivicomontepulciano.it



DA PALIZZI A SEVERINI

Pittori italiani tra
Ottocento e Novecento
nella raccolta Bologna Buonsignori

Lionello Balestrieri - La leggenda di Parsifal - part.

7 Dicembre 2023 | Museo Civico Pinacoteca Crociani
23 Giugno 2024 | MONTEPULCIANO (SIENA)
www.museocivicomontepulciano.it

I "FOCHI DI SAN GIOVANNI"

The "Fochi di San Giovanni"

A CURA DELLA REDAZIONE



Era uso per la vigilia di San Giovanni fare festa ed accendere dei falò di fascine o scope in città, nelle piazze e nel contado e sulle colline attorno la città per festeggiare il solstizio d'estate. Erano i 'fochi di allegrezza' che richiamando le origini pagane attribuivano alla luce sacralità. Di quell'antico retaggio pagano, Firenze ha conservato la tradizione dei fuochi, organizzati ai nostri giorni dalla Società di San Giovanni Battista con il contributo della Fondazione CR Firenze e la collaborazione del Comune di Firenze.

It was customary for the eve of St. John to celebrate and light bonfires of or brooms in the city, in the squares and in the countryside and on the hills around the city to celebrate the summer solstice. They were the 'fires of rejoicing' which, recalling their pagan origins, attributed sacredness to light. Of that ancient pagan heritage, Florence has preserved the tradition of fires, organized today by the Society of St. John the Baptist with the contribution of the CR Firenze Foundation and the collaboration of the Municipality of Florence.



Ponte Vecchio e i Fochi. Foto di Mauro Sani

Fin dal 1200 le feste patronali acquistano solennità divenendo manifestazione della potenza e ricchezza prima del Comune e poi della Signoria.

Luoghi deputati per i fuochi, con i falò erano piazza Duomo, tra il Battistero e la Cattedrale, sopra le Porte della cinta muraria ed in piazza Signoria, per dare spettacolarità si aggiungevano padelle con sego per l'illuminazione su Palazzo Vecchio, il Bargello, il Duomo ed il Battistero.

Dal XIII secolo con la scoperta della polvere da sparo, un composto di salnitro con carbone e zolfo, i falò saranno sostituiti, nella tradizione, dai "Fochi" artificiali.

La luce prodotta era per lo più monocromatica di colore bianco, con pochi riflessi, si avranno invece grandi progressi solo dagli inizi del 1800 per effetti estetici, aggiunta di colori (con il rosso, l'azzurro ed il verde), splendore e rapidità di combustione.

All'inizio a Firenze si trattò di 'razzi' che partivano da Porta alla Croce o al Canto alle Rondini.

Since 1200, the patron saint's feasts have acquired solemnity, becoming a manifestation of the power and wealth first of the Municipality and then of the Signoria.

Places designated for fires, with bonfires were Piazza Duomo, between the Baptistery and the Cathedral, above the gates of the city walls and in Piazza Signoria, to give spectacularity pans with tallow were added for the lighting of Palazzo Vecchio, the Bargello, the Cathedral and the Baptistery.

From the thirteenth century, with the discovery of gunpowder, a mixture of saltpeter with charcoal and sulphur, bonfires were replaced, in the tradition, by artificial "Seals".

The light produced was mostly monochromatic white, with few reflections, but great progress was made only from the beginning of the 1800s in terms of aesthetic effects, the addition of colours (with red, blue and green), splendour and speed of combustion.



La Croce di San Giovanni.



Il Corteo di fronte al Duomo

Fu dal tardo Medioevo che saranno utilizzati pannelli con configurazioni di immagini e girandole dei fuochi con grande spettacolarità e più tardi ancora con pannelli e girandole sulla Torre di Palazzo Vecchio.

Sarà il ritorno dei Medici ed in particolare con Cosimo I (primo Granduca) che verrà data grande solennità alla festa del Patrono con l'uso di alcuni apparati da spettacolo, in varie forme, sostenute in aria con molto artificio e piene di fuochi lavorati, comunemente dette girandole, di forma diversa, vere e proprie opere di ingegneria.

A prova, diremmo oggi, del valore della regia, si distinsero in questo artisti famosi come il Tribolo (Niccolò Pericoli 1500-1550) scultore ed architetto.

Anche Bernardo Buontalenti (1523-1608) si cimentò in questa impresa facendo vedere in Firenze i più meravigliosi fuochi lavorati che mai si fossero veduti tanto da essere soprannominato "Bernardo delle girandole".

Molte sono state le rappresentazioni di pittori sui fuochi. Una particolare testimonianza la si trova in Palazzo Vecchio nell'affresco di Giovanni Stradano (1523-1605) che riproduce piazza della Signoria, pavimentata in cotto, con i fuochi 'sparati' da sopra la Loggia de' Lanzi e sono raffigurati, nella piazza, anche i falò che venivano accesi la vigilia di San Giovanni.

Altra raffigurazione dei fuochi è quella ottocentesca, dal ponte alla Carraia, di Giovanni Signorini, testimonianza pittorica che ci ricorda la migrazione, nel 1827, dello spettacolo, da piazza della Signoria, al ponte alla Carraia causa, in quell'anno, di un incendio provocato su Palazzo Vecchio offrendo così un luogo più idoneo ad accogliere l'immensa folla che arrivava, anche dalle campagne, per godersi il popolare spettacolo.

Nel 1923 per ragioni di sicurezza e di più largo orizzonte e visibilità furono trasferiti al piazzale Michelangelo dove ancora oggi si svolgono per il godimento della cittadinanza e dei tanti turisti presenti in città in quel periodo.

La durata dei Fochi è di circa 35 minuti ed in gran parte sono fuochi aerei, che esplodono in aria, ricadendo nelle forme diverse come stelle, serpentelli, fontanelle ed altri elementi che disegnano coreografie colorate.

Il lavoro di preparazione è impegnativo sia per quanto riguarda l'allocazione dei fuochi sullo spazio destinato all'uso al piazzale Michelangelo con tutti gli accorgimenti di sicurezza e richiede l'impiego di idoneo personale.

Non c'è una tradizione particolare legata ai colori se non che un percorso che tende col passare dei minuti ad essere intensificato nella rapidità di emissioni e di dimensioni stesse della tipologia di fuoco aereo.

A queste si aggiungono gli allestimenti sul lungarno della Zecca per la collocazione di sedie per assistere allo spettacolo e l'adozione dei relativi piani di prevenzione e



Lo spettacolo pirotecnico visto dai Lungarni.

At the beginning in Florence it was a matter of 'rockets' that started from Porta alla Croce or Canto alle Rondini. It was from the late Middle Ages that panels with configurations of images and pinwheels of the fires were used with great spectacularity and later still with panels and pinwheels on the Tower of Palazzo Vecchio.

It will be the return of the Medici and in particular with Cosimo I (first Grand Duke) that great solemnity will be given to the feast of the Patron with the use of some show apparatuses, in various forms, supported in the air with much artifice and full of worked fires, commonly called pinwheels, of different shapes, real works of engineering.

As proof, we would say today, of the value of directing, famous artists such as Tribolo (Niccolò Pericoli 1500-1550), sculptor and architect, distinguished themselves in this regard. Bernardo Buontalenti (1523-1608) also tried his hand at this feat, showing in Florence the most wonderful fireworks that had ever been seen, so much so that he was nicknamed "Bernardo delle girandole".

There have been many representations of painters on fires. A particular testimony can be found in Palazzo Vecchio in the fresco by Giovanni Stradano (1523-1605) which reproduces Piazza della Signoria, paved in terracotta, with the fires 'shot' from above the Loggia de' Lanzi and the bonfires that were lit on the eve of St. John's Day are also depicted in the square.

Another depiction of the fires is the nineteenth-century one, from the bridge to the Carraia, by Giovanni Signorini, a pictorial testimony that reminds us of the migration, in 1827, of the show, from Piazza della Signoria, to the bridge to the Carraia cause, in that year, of a fire caused on Palazzo Vecchio, thus offering a more suitable place to welcome the immense crowd that arrived, even from the countryside, to enjoy the popular show.

In 1923, for reasons of safety and wider horizon and visibility, they were transferred to Piazzale Michelangelo where they still take place today for the enjoyment of the citizens and the many tourists present in the city at that time. The duration of the Fochi is about 35 minutes and most of them are aerial fires, which explode in the sky, falling into different shapes such as stars, snakes, fountains and other elements that draw colourful choreographies.

The preparation work is demanding both in terms of the allocation of the fireworks on the space intended for use in Piazzale Michelangelo with all the safety precautions and requires the use of suitable personnel.

There is no particular tradition linked to colours except for a path that tends to be intensified as the minutes go by in the rapidity of emissions and the very dimensions of the type of aerial fire. Added to these are the set-ups on the Lungarno della Zecca for the placement of chairs to watch

sicurezza dettati dalle norme vigenti in materia.

Molti sono i punti di osservazione così come molto elevato nel complesso il numero delle persone che seguono l'evento anche dai terrazzi di casa essendo questa una tradizionale occasione di ritrovo tra amici o parenti.

Comunque, resta uno spettacolo che attrae e colpisce la memoria collettiva lasciando al termine commenti più o meno favorevoli... Ma certamente ci sarà sempre chi dirà: "E gli erano meglio quelli dell'anno scorso!"

Cosa ci aspetta per lo spettacolo del 2024?

Come tradizione vuole i Fochi continueranno ad essere 'sparati' dal Piazzale Michelangelo seguendo il canonico orario di inizio delle 22.00. E' infatti a quest'ora che viene sparato il botto che annuncia l'inizio dello spettacolo e allerta i tecnici per lo spengimento della pubblica illuminazione sul lungarno della Zecca e in Oltrarno, dalla Torre di San Niccolò a salire lungo le Rampe fino al piazzale compreso, per un migliore godimento dello spettacolo.

È consuetudine, prima dello spettacolo pirotecnico, tenere dalle 21.00 e fino allora di inizio dei Fochi, un intrattenimento musicale sul lungarno della Zecca. Quest'anno il concerto sarà tenuto dalla banda della Polizia di Stato che offre questo omaggio alla Città.

the show and the adoption of the related prevention and safety plans dictated by the regulations in force on the subject. There are many observation points as well as a very high number of people who follow the event even from the terraces of their homes, as this is a traditional opportunity to meet friends or relatives. However, it remains a show that attracts and strikes the collective memory, leaving more or less favourable comments at the end... But, of course, there will always be those who will say: "Last year's fireworks were better!"

What's in store for the 2024 show?

As tradition dictates, the Fochi will continue to be 'shot' from Piazzale Michelangelo following the canonical start time of 10.00 pm. It is in fact at this time that the bang is fired announcing the start of the show and alerting the technicians to turn off the public lighting on the Lungarno della Zecca and in the Oltrarno, from the Tower of San Niccolò to climb along the ramps up to and including the square, for a better enjoyment of the show.

It is customary, before the fireworks display, to hold a musical entertainment on the Lungarno della Zecca from 9.00 p.m. until then until the beginning of the Fochi. This year the concert will be held by the band of the State Police who offer this tribute to the City.



Fuoco alle polveri.

FIRENZE FIERA L'ARTE DELL'ECCELLENZA

Firenze Fiera, the Art of Excellence

DI GIANLUCA BIANCHINI

La location nel cuore dell'Italia

Il quartiere fieristico di Firenze Fiera, situato nel cuore della città, è leader tra i poli della Toscana con oltre 100.000 metri quadri di superficie (di cui 65.000 coperti).

The location in the heart of Italy

The Firenze Fiera exhibition centre, located in the heart of the city, is a leader among the centers in Tuscany with over 100,000 square meters of surface area (65,000 of which are covered).



Auditorium Palazzo dei Congressi.

Ne fanno parte la Fortezza da Basso con 55.000 mq di superficie coperta, il Palazzo dei Congressi (con una capacità congressuale di circa 1.500 posti e un auditorium per 1.000 ospiti) e il Palazzo degli Affari, moderna struttura polifunzionale di oltre 4.000 mq con una capacità complessiva di 1.300 persone.

La privilegiata collocazione e il fascino dei suoi spazi, in cui l'architettura storica dialoga perfettamente con la contemporaneità, sono i fattori che ne fanno un unicum nel panorama fieristico-congressuale mondiale.

La società vanta annualmente un portfolio di importanti manifestazioni fieristiche (alcune delle quali leader nel business della moda maschile, dell'artigianato d'eccellenza e della didattica), prestigiosi convegni e congressi nazionali ed internazionali, specie nel settore medico-scientifico e informatico-tecnologico.

It includes the Fortezza da Basso with 55,000 m2 of covered surface area, the Palazzo dei Congressi (with a conference capacity of around 1,500 seats and an auditorium for 1,000 guests) and the Palazzo degli Affari, a modern multifunctional structure of over 4,000 m2 with a capacity total of 1,300 people.

The privileged location and the charm of its spaces, in which the historical architecture dialogues perfectly with the contemporary, are the factors that make it unique in the world trade fair-congress panorama.

The company annually boasts a portfolio of important trade fairs (some of which are leaders in the business of men's fashion, excellent craftsmanship and teaching), prestigious national and international conferences and congresses, especially in the medical-scientific and IT-technological sectors.

Cinque secoli di tradizione e modernità

Dalla posa della prima pietra della Fortezza da Basso nel 1534 fino alla ristrutturazione in chiave ecosostenibile del Palazzo degli Affari nel 2021, la storia del quartiere fieristico-congressuale di Firenze Fiera è una storia di costante innovazione.

Un'innovazione che ha riguardato tanto la tecnologia quanto la capacità di interpretare l'enorme potenziale delle sue incredibili location lungo i secoli, e di far dialogare epoche diverse armoniosamente.

A partire dal 1967, quando la Fortezza da Basso venne destinata ad ospitare uno dei poli fieristici più importanti del Centro Italia, Firenze Fiera ha posto al centro del suo operato la vocazione all'innovazione e la capacità di valorizzare i suoi spazi. Ad esempio, riqualificando gli edifici del quartiere fieristico-congressuale nel completo rispetto della visione originaria degli architetti che, da Antonio da Sangallo nel '500 fino a Pierluigi Spadolini nel '900, li hanno progettati. E adottando la stessa sensibilità nel realizzare nuove strutture all'avanguardia che inglobano elementi architettonici precedenti, testimoniandone la solidità costruttiva e il fascino senza tempo.

Un percorso che non si è mai interrotto: nel 2021, la ristrutturazione del Palazzo degli Affari, realizzata con metodo HBIM – l'innovativa tecnologia di progettazione per il recupero degli edifici esistenti – ha avuto come obiettivo fondamentale la riqualificazione dell'immobile in termini di efficienza energetica, in particolare attraverso la riqualificazione e il risanamento dell'involucro, il suo adeguamento e l'aggiornamento degli impianti in ottica di sostenibilità ambientale.

Five centuries of tradition and modernity

From the laying of the foundation stone of the Fortezza da Basso in 1534 to the eco-sustainable renovation of the Palazzo degli Affari in 2021, the history of the Firenze Fiera exhibition-congress district is one of constant innovation.

An innovation that concerned both technology and the ability to interpret the enormous potential of its incredible locations over the centuries, and to make different eras dialogue harmoniously.

Starting from 1967, when the Fortezza da Basso was destined to host one of the most important exhibition centers in Central Italy, Firenze Fiera has placed the vocation for innovation and the ability to enhance its spaces at the center of its work. For example, redeveloping the buildings of the exhibition-congress district in complete compliance with the original vision of the architects who, from Antonio da Sangallo in the 16th century to Pierluigi Spadolini in the 20th century, designed them. And adopting the same sensitivity in creating new cutting-edge structures that incorporate previous architectural elements, testifying to their construction solidity and timeless charm.

A path that has never been interrupted: in 2021, the renovation of the Palazzo degli Affari, carried out with the HBIM method - the innovative design technology for the recovery of existing buildings - had as its fundamental objective the redevelopment of the property in terms of energy efficiency, in particular through the redevelopment and renovation of the building envelope, its adaptation and updating of the systems with a view to environmental sustainability.



Lorenzo Becattini, Presidente di Firenze Fiera.

Innovazione, emozioni

Firenze Fiera Congress & Exhibition Center SpA nasce nel dicembre 1998 dall'unificazione di Fortezza da Basso, Palazzo dei Congressi e Palazzo degli Affari, mettendo insieme esperienze e know how maturati nel tempo dalle singole società di gestione delle tre strutture che compongono il quartiere fieristico-congressuale fiorentino: la Sogese, fondata nel 1987 per la gestione degli spazi espositivi della Fortezza da Basso; il Centro Internazionale Congressi, istituito nel 1965 all'interno di Villa Vittoria (dal 1990 di proprietà della Regione Toscana) sede del Palazzo dei Congressi; il Palazzo degli Affari, prestigioso esempio di architettura del Novecento, realizzato nel 1974 dall'architetto Pierluigi Spadolini.

Valorizzazione di un patrimonio artistico secolare, immersione nel contesto cittadino, rispetto e tutela dell'ambiente: con questi valori, Firenze Fiera è divenuta il punto di riferimento fieristico-congressuale della Toscana e di tutto il Centro Italia. Ospitando e organizzando eventi che sono parte integrante del patrimonio culturale italiano e che continuano a tracciare le rotte verso il futuro.

Innovation, emotions

Firenze Fiera Congress & Exhibition Center SpA was founded in December 1998 from the unification of Fortezza da Basso, Palazzo dei Congressi and Palazzo degli Affari, bringing together experiences and know-how gained over time by the individual management companies of the three structures that make up the exhibition centre-Florentine conference centre: Sogese, founded in 1987 for the management of the exhibition spaces of the Fortezza da Basso; the International Congress Centre, established in 1965 inside Villa Vittoria (owned by the Tuscany Region since 1990) home to the Congress Palace; the Palazzo degli Affari, a prestigious example of twentieth-century architecture, built in 1974 by the architect Pierluigi Spadolini.

Enhancement of a centuries-old artistic heritage, immersion in the city context, respect and protection of the environment: with these values, Firenze Fiera has become the trade fair-congress reference point for Tuscany and all of Central Italy. Hosting and organizing events that are an integral part of the Italian cultural heritage and which continue to chart the routes towards the future.

Villa Vittoria

Gli uffici direzionali di Firenze Fiera si trovano oggi nella meravigliosa Villa Vittoria costruita tra il 1885 e il 1891 per volere della famiglia Strozzi di Mantova e ultimata nel 1925. Fu poi acquistata nel 1931 dal collezionista d'arte marchigiano Conte Alessandro Contini Bonacossi per stabilirvi la residenza della famiglia destinando a museo di arte antica il piano terreno e il primo piano, il secondo piano a galleria d'arte contemporanea. L'edificio prese la denominazione di Villa Vittoria in onore della moglie, Vittoria Galli Contini Bonacossi, che condivideva con il marito la predilezione per l'arte e l'antiquariato, mostrando notevoli qualità nella scelta delle opere da collezionare. La coppia volle gli architetti Gio Ponti e Tomaso Buzzi per la realizzazione e disposizione degli arredi. Nel 1964 Villa Vittoria fu acquistata dall'Azienda Autonoma per il Turismo di Firenze diventando a cavallo degli anni settanta il fulcro delle attività congressuali nella città di Firenze. L'iniziale vocazione per l'arte è ancora oggi presente nelle stanze di Villa Vittoria come un filo conduttore lungo più di cento anni. Ancora oggi tenuto vivo e alimentato dall'attuale presidente di Firenze Fiera Lorenzo Becattini. La sua passione per l'arte e la ricerca della bellezza lo hanno portato a promuovere la realizzazione del libro: "Villa Vittoria una storia tutta da scrivere", dal quale sono state estrapolate le precedenti informazioni storiche sicuramente riduttive che non rendono onore in alcun modo al grande lavoro occorso per la sua produzione. Vi consigliamo vivamente la sua lettura per immergervi in una delle storie che hanno reso Firenze capitale di molteplici eccellenze.

Villa Vittoria

The management offices of Firenze Fiera are today located in the marvelous Villa Vittoria, built between 1885 and 1891 at the behest of the Strozzi family from Mantua and completed in 1925. It was then purchased in 1931 by the art collector from the Marche Count Alessandro Contini Bonacossi to establish the residence of the family, using the ground floor and first floor as a museum of ancient art, and the second floor as a contemporary art gallery. The building took the name of Villa Vittoria in honor of her wife, Vittoria Galli Contini Bonacossi, who shared with her husband a predilection for art and antiques, showing notable qualities in the choice of works to collect. The couple wanted the architects Gio Ponti and Tomaso Buzzi to create and arrange the furnishings. In 1964 Villa Vittoria was purchased by the Florence Autonomous Tourist Board, becoming the hub of conference activities in the city of Florence at the turn of the seventies. The initial vocation for art is still present today in the rooms of Villa Vittoria as a common thread spanning more than a hundred years. Still kept alive and nourished today by the current president of Firenze Fiera Lorenzo Becattini. His passion for art and the search for beauty led him to promote the creation of the book: "Villa Vittoria, a story to be written", from which the previous historical information was extrapolated, certainly reductive and which does not honor it in any way to the great work that went into its production. We highly recommend reading him to immerse yourself in one of the stories that have made Florence the capital of many excellences.



Palazzo degli Affari



Villa Vittoria.



Villa Vittoria, Galleria Piano Primo.

Info

Firenze Fiera Spa

Piazza Adua, 1 50123 Firenze

info@firenzefiera.it

<http://www.firenzefiera.it>

AISPA

The Anglo-Italian Society for
the Protection of Animals



AISPA, Anglo-Italian Society for the Protection of Animals

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

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

Please help our projects to do more and to do it better. Please check out our website and donate online www.aispa.org.uk Email us at info@aispa.org.uk or fill out the form below and return it to us by post.

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

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

YES, I WANT TO SUPPORT AISPA

I enclose a donation of £.....

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

Name.....

Address.....

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

Email.....



THEHOUSEMASTER

HOLIDAY RENTAL MANAGEMENT COMPANY



Diamo *valore* a immobili di pregio
e costruiamo *esperienze* di soggiorno
indimenticabili

Ubaldo Flamini - The House Master - Via Empolese 227 - Cerbaia (FI) Tel. (+39) 327 1897611
info@thehousemaster.it / www.thehousemaster.it

GIOIELLERIA DELBRENNNA: L'INCANTESIMO CONTINUA

DelBrenna Jewelry: the Spell Continues

DI BENEDETTA CHECCARELLI



L'esagono, una nuova simbologia per DelBrenna

Ci incontriamo nuovamente con Megan e Sebastian DelBrenna nelle 'segrete' di Palazzo Alfieri Venuti, sotto le volte ancora ricoperte di canne palustri del Trasimeno. È impossibile distogliere lo sguardo dalle preziose teche, altrettanto dai tesori che esse racchiudono; un luogo così imponente e al tempo stesso elegante, che rappresenta la perfetta ambientazione per la nuova collezione di gioielli firmati DelBrenna, in arrivo in boutique la prossima estate. Scopriamo nei negozi DelBrenna l'anteprima di una nuova audace idea creativa.

We meet again with Megan and Sebastian DelBrenna in the 'dungeons' of Palazzo Alfieri Venuti, under the vaults still covered with marsh reeds of Lake Trasimeno. It's impossible to turn away to take your eyes off the precious display cases, as well as from the treasures they contain; a place so imposing and at the same time elegant, which represents the perfect setting for the new collection of DelBrenna jewelry, launching next summer exclusively in-store. Let's discover the preview of a new bold creative idea in the DelBrenna boutiques.



Megan e Sebastian in un momento dell'intervista.

Dopo la proposta delle quattro collezioni 'Vivaldi', la fantastica e creativa coppia torna a sorprenderci con un progetto si ispirato al modello classico, ma che tuttavia porta con sé diverse ed esclusive novità: la collezione sarà limitata – in uscita nel 2024 in occasione del cinquantesimo anniversario della creazione della catena "Links", il design esclusivo della famiglia DelBrenna.

"Oltre ad utilizzare la nostra catena esclusiva, la vera particolarità sta nella forma esagonale: infatti, rispetto alle scelte geometriche precedenti, perlopiù ovali o cerchi, quest'anno abbiamo deciso di optare per una forma che fosse di tendenza, ma comunque rispettosa del modello archetipale. Inoltre, ricordiamo che tutte le nostre catene sono combinabili", precisa Sebastian.

Ma come mai proprio la scelta dell'esagono? Si tratta di un richiamo concettuale e storico interessante. "Ci siamo ispirati alle api e alla loro casa, l'alveare. In primis per il materiale: i nostri gioielli nascono dai modelli in cera, da cui poi si realizzano i pezzi in metallo, seguendo la lavorazione a cera persa etrusca. Gli etruschi, specialmente

After the launch of the four 'Vivaldi' collections, the fantastic and creative couple returns to surprise us with a project inspired by the classic chain model, but which nevertheless brings several exclusive novelties. The new collection will be limited, launching in 2024 with the occasion of the Fiftieth Anniversary since the "Links" chain – the exclusive design by the DelBrenna family – was born. "In addition to using our original chain, the real peculiarity lies in the hexagonal shape: in fact, compared to the previous geometric choices, mostly ovals or circles, this year we decided to opt for a shape that was trendy, but still respectful of the archetypal model. In addition, we would like to remind you that all our chains can be combined," says Sebastian.

But why the choice of the hexagon? This is an interesting conceptual and historical reference. "We were inspired by bees and their home, the beehive. First of all, for the material: our jewels are first carved in wax, then crafted in metal following the Etruscan 'lost wax' (cera persa) process. The Etruscans, especially in this area, always and

in quest'area, usavano sempre ed esclusivamente la cera per la creazione dei loro gioielli", ci raccontano.

I motivi riprendono inoltre l'architettura delle note 'esagonelle' di Montepulciano, che componevano i pavimenti dei palazzi gentilizi – e che provengono dallo stesso concetto di laboriosità associato all'alveare e alle api. Le gemme utilizzate sono spinelli sudamericani di una bella varietà cromatica — tra cui spicca il diamante nero — e sono volte a rievocare l'elemento della natura così come, in parte, quello delle quattro stagioni.

Mentre Megan e Sebastian stanno ancora studiando come migliorare la chiusura dei prototipi, la struttura del gioiello attira già un bel numero di clienti e 'appassionati DelBrenna', sia a Cortona che Firenze, dove in particolare i visitatori anglosassoni ed asiatici mostrano grande interesse per l'artigianato esclusivo e il Made in Italy.

"Ci teniamo a sottolineare che questo modello, come gli altri, ha una sua internazionalità, non è fatto per un mercato specifico", perfeziona il concetto Megan.

Con la bella stagione, ovviamente, ritorneranno le serate mondane del 'Wine Dine Shine' (le date in calendario sono consultabili su www.winedineshine.com), in collaborazione con l'Enoteca Molesini di Cortona. Ogni giovedì, DelBrenna e Molesini organizzano una serata memorabile a partire dalla degustazione di vini di una cantina ospite, seguita da una cena in uno dei migliori ristoranti di Cortona, durante la quale i partecipanti possono indossare i gioielli artigianali DelBrenna in prestito per la serata – un'esperienza in puro stile tappeto rosso nel cuore della Toscana.

exclusively used wax to create jewelry," they tell us.

The motifs also take up the architecture of the well-known 'hexagons' of Montepulciano, which made up the floors of noble palaces – and which come from the same concept of industriousness associated with the beehive and bees. The gems used are South American spinels of a beautiful chromatic variety — among which the black diamond stands out — and are aimed at evoking the element of nature as well as, in part, that of the four seasons.

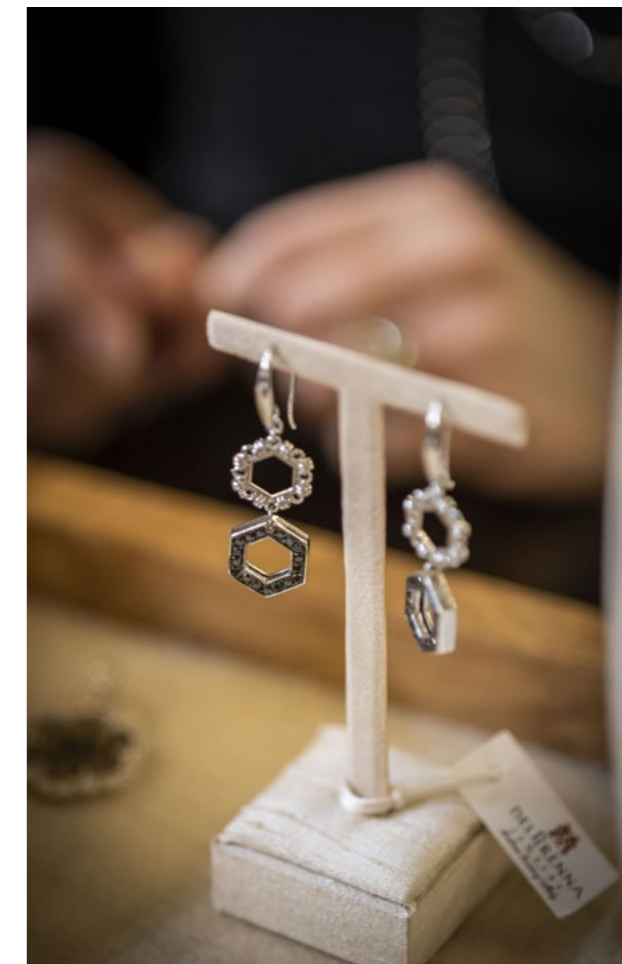
While Megan and Sebastian are still studying to improve the closure of their prototypes, the structure of the jewel already attracts a good number of customers and 'DelBrenna enthusiasts', both in Cortona and Florence, where in particular Anglo-Saxon and Asian visitors show great interest in exclusive craftsmanship and Made in Italy. "We would like to emphasize that this model, like the others, has its own internationality, it is not made for a specific market," Megan refines the concept.

With the summer, of course, the prestigious 'Wine Dine Shine' events will return (the dates on the calendar can be consulted on www.winedineshine.com), in collaboration with the Enoteca Molesini in Cortona. Every Thursday DelBrenna and Molesini host a memorable night including a wine tasting by a guest winery, followed by dinner in one of the best restaurants of Cortona, where participants can also wear handcrafted DelBrenna jewels on loan for the night, a true red-carpet experience in the heart of Tuscany.

On the drafting of the projects, we ask them how they will continue to move forward with the activity, especially to



L'esagono, un nuovo incantesimo.





Sulla stesura dei progetti, domandiamo loro come continueranno a muoversi andando avanti con l'attività, soprattutto per riuscire a mantenere alte le aspettative: "Diciamo che più cresciamo, più la scelta da fare deve essere ponderata; quindi, vuol dire che dietro ci deve essere generalmente una storia da raccontare, un processo che possiamo spiegare e comunicare, una sorta di letteratura artigianale". Poi aggiungono: "Ciò che realmente ci dà ispirazione per creare, sopra a ogni cosa, sono i piccoli frammenti di quotidianità, anche l'osservare insieme un semplice tramonto può mettere in moto l'idea di una 'backstory'". Riuscire a dare importanza e valore a questi momenti d'ispirazione può dunque diventare un ottimo mantra, nel business quanto nella vita.

be able to keep high expectations on the market: "Let's say that the more we grow, the more the choice to be made must be pondered, so it means that behind it there must generally be a story to tell, a process that we can explain and communicate, a sort of craft literature". Then they add: "What really inspires us to create, above all else, are the small fragments of everyday life, even observing a simple sunset together can set in motion the idea of a 'backstory'". Being able to give importance and value to these moments of inspiration can therefore become an excellent mantra, in business as well as in life.



Megan e Sebastian DelBrenna, partners nella vita e nel lavoro.

Nel cuore rionale di Firenze.

Info
Gioielleria DelBrenna
 Borgo Santi Apostoli 45R, Firenze (Fi)
 Tel. 055 2025030
 www.delbrenna.com
 info@delbrenna.com



Megan e Sebastian, passione per la vita

LA BELLA VITA IN TOSCANA CON TEAM CARS

The Bella Vita in Tuscany with Team Cars

DI SIMONE BANDINI



*"Sogna come se dovessi vivere per sempre. Vivi come se dovessi morire domani".
(James Dean)*

*"Ho speso gran parte dei miei soldi per l'alcool, donne e macchine veloci, il resto l'ho sperperato"
(George Best)*

Per chi come noi è nato negli anni '70 non è difficile evocare l'estetica romantica, un filo decadente, di quei tempi ancora votati alla bellezza e alla libertà, dove fare la bella vita consisteva esattamente nell'aver uno stile preciso e determinato – dove anche i motori ruggenti e le macchine sportive giocavano la loro audace partita. Conosciamo oggi la squadra di Team Cars che è in grado di restituire questo sogno 'perduto' agli amanti delle macchine sportive. Immaginate che spettacolo addentrarsi nelle campagne toscane con una super car!

*"Dream like you're going to live forever. Live as if you were going to die tomorrow."
(James Dean)*

*"I spent most of my money on alcohol, women and fast cars, the rest I squandered."
(George Best)*

For those of us who were born in the '70s, it is not difficult to evoke the romantic aesthetic, a decadent thread, of those times still devoted to beauty and freedom, where living the good life consisted exactly in having a precise and determined style – where even roaring engines and sports cars played their daring game. Today we know the Team Cars team that is able to give back this 'lost' dream to sports car lovers. Imagine what a spectacle it would be to enter the Tuscan countryside with a super car!



Dall'imponente scalinata.

Conosciamo Mario Cucci, Matteo Sabatini e Francesco De Raggi presso la celebra Villa dei Cento Camini, meglio nota come Villa Medicea di Artimino. Abbiamo scelto questo luogo di assoluta meraviglia – Patrimonio Unesco dal 2013 e proprietà della famiglia Olmo dagli anni '60 – per il servizio fotografico poiché, come si dice, 'bellezza chiama bellezza': dalle armonie architettoniche rinascimentali al design ultratecnologico ed avveniristico di queste supercar, il passo è breve.

Il gruppo dispone di un parco auto di tutto rispetto che noleggia a breve e lungo termine: supercar appunto auto sportive 4 posti, Cabrio, Spider, Coupè e Suv di Lusso. Tecnicamente parlando, il noleggio 'a lungo termine' è davvero ideale per aziende, professionisti e privati, in quanto offre vantaggi considerevoli in termini di detrazioni e deduzioni fiscali, semplificando la gestione amministrativa del veicolo. Il 'breve termine' conserva gran parte di questi privilegi – ma per periodi di tempo determinati – da un solo giorno fino ad 11 mesi. Entrambi le soluzioni permettono di scegliere con piani flessibili e personalizzati tra auto sempre nuove con un minimo investimento finanziario e nessun costo imprevisto – e possiedono una copertura assicurativa all inclusive.

We meet Mario Cucci, Matteo Sabatini and Francesco De Raggi at the famous Villa dei Cento Camini, better known as the Medici Villa of Artimino. We chose this place of absolute wonder – a UNESCO World Heritage Site since 2013 and owned by the Olmo family since the 60s – for the photo shoot because, as they say, 'beauty begets beauty': from the Renaissance architectural harmonies to the ultra-technological and futuristic design of these supercars, the step is short.

The group has a respectable fleet of cars that rent on a short and long-term basis: supercars, 4-seater sports cars, convertibles, spiders, coupes and luxury SUVs. Technically speaking, 'long-term' rental is really ideal for companies, professionals and individuals, as it offers considerable advantages in terms of tax deductions and deductions, simplifying the administrative management of the vehicle. The 'short-term' retains most of these privileges – but for specific periods of time – from a single day up to 11 months. Both solutions allow you to choose with flexible and personalized plans between always new cars with a minimum financial investment and no unexpected costs – and have all-inclusive insurance coverage.

Ma torniamo agli aspetti romantici ed epicurei di queste tonanti auto sportive.

"Le sensazioni adrenaliniche che queste macchine ti fanno provare – racconta Mario Cucci – mi conquistano da sempre. Guidarle è una grande emozione ed è un piacere a prescindere, al di là dell'aspetto funzionale dello spostarsi". "Sono passato, negli ultimi tempi, dalla guida di una '500 Abarth' argento metallizzato a una iconica Porsche 'Carrera 911', fino all'eleganza sportiva di una Mercedes 'C 63 AMG'", ci racconta.

Così non è difficile immaginare la perfetta integrazione delle colline toscane con un certo edonismo di guida – che si percorrano le rolling hills del 'Chianti' piuttosto che gli scenografici colli fiorentini, con tagli visivi mozzafiato sulla città di Dante tra gli uliveti antichi e gli alti muretti a secco. La squadra di Team Cars è a piena disposizione per farvi trovare il mezzo dovunque vi troviate – in un hotel cittadino piuttosto che sperduti in un agriturismo in mezzo al nulla.

But let's get back to the romantic and epicurean aspects of these thunderous sports cars.

"The adrenaline-pumping sensations that these machines make you feel," says Mario Cucci, "have always won me over. Driving them is a great emotion and it's a pleasure regardless, beyond the functional aspect of getting around." "In recent times, I have gone from driving a metallic silver '500 Abarth' to an iconic Porsche 'Carrera 911', to the sporty elegance of a Mercedes 'C 63 AMG,'" he tells us.

So it is not difficult to imagine the perfect integration of the Tuscan hills with a certain hedonism of driving – whether you travel through the rolling hills of 'Chianti' rather than the scenic Florentine hills, with breathtaking visual cuts on the city of Dante between the ancient olive groves and high dry stone walls. The Team Cars team is at your disposal to help you find your vehicle wherever you are – in a city hotel or in a farmhouse in the middle of nowhere.



L'arrivo delle macchine sportive in villa.



La Lamborghini Huracán, sullo sfondo il borgo di Artimino.



Architetture e design

Una recente ricerca americana del Dott. Witchel, su incarico di Ford, si è concentrata sul catturare i picchi emotivi, ovvero quei momenti magici che ci colgono quando siamo alla guida di un'auto sportiva – e che hanno un ruolo essenziale per il nostro benessere generale. Sappiamo bene, infatti, come l'adrenalina possa infondere sentimenti di appagamento e compiacimento – in una parola di autostima.

Sono state messe a confronto attività spesso considerate ugualmente eccitanti, come ad esempio guardare una partita della propria squadra del cuore allo stadio, andare sulle montagne russe, fare shopping, ricevere un bacio da una persona cara, fare una lezione di ballo o partecipare ad una cena 'gourmet' con gli amici. Quello che ne è venuto fuori è stato sorprendente: l'eccitazione che si prova alla guida di un'auto sportiva è paragonabile solo all'esperienza delle montagne russe, con una media di 2,1 momenti di 'euforia'. Il dato è stato ricavato grazie a un sistema di intelligenza emotiva all'avanguardia che ha permesso ai ricercatori di catturare visivamente e analizzare le emozioni provate dai volontari, in tempo reale, mentre erano alla guida delle auto sportive.

Il parco macchine della Team Cars è davvero versatile – dalle introvabili Suv Lamborghini 'Urus' e della sportiva 'Huracàn' – che abbiamo qui immortalato nel suo splendido bianco etereo – ai classici intramontabili Porsche '992' Cabrio, 'Panamera' e 'Cayenne' (ed. 2024), delle inarrivabili Ferrari 'Portofino' e 'California T'.

Da non sottovalutare anche gli altri veicoli 'commerciali' ma con dotazioni e accessori particolari: come, ad esempio, la velocissima Audi 'RS3' o le accattivanti Mercedes 'SL 63 AMG' e 'GT 53 AMG'.

In ultima analisi: che si tratti di una scelta di mobilità professionale 'a partita iva', piuttosto che di un giorno e di un sogno nelle colline toscane, Team Cars è il pool di professionisti che fa al caso vostro.

A recent American research by Dr. Witchel, commissioned by Ford, focused on capturing emotional peaks, or those magical moments that seize us when we are behind the wheel of a sports car – and that play an essential role in our overall well-being. We know how adrenaline can instil feelings of fulfilment and satisfaction – in a word, self-esteem.

Activities that are often considered equally exciting, such as watching a game of one's favourite team at the stadium, riding a roller coaster, shopping, receiving a kiss from a loved one, taking a dance lesson or attending a 'gourmet' dinner with friends, were compared. What came out of it was surprising: the excitement of driving a sports car is only comparable to the rollercoaster experience, with an average of 2.1 moments of 'euphoria'. The data was obtained thanks to a state-of-the-art emotional intelligence system that allowed the researchers to visually capture and analyse the emotions felt by the volunteers, in real time, while they were driving the sports cars.

Team Cars' fleet of cars is truly versatile – from the unobtainable Lamborghini 'Urus' SUVs and the 'Huracàn' sports car – which we have immortalized here in its splendid ethereal white – to the timeless classic Porsche '992' Cabrio, 'Panamera' and 'Cayenne' (2024 edition), the unrivalled Ferrari 'Portofino' and 'California T'.

Also not to be underestimated are the other 'commercial' vehicles but with special equipment and accessories: such as, for example, the very fast Audi 'RS3' or the captivating Mercedes 'SL 63 AMG' and 'GT 53 AMG'.

In the final analysis: whether it is a choice of professional mobility 'with a VAT number', or a day and a dream in the Tuscan hills, Team Cars is the pool of professionals you need.



Lambo e Cayenne



Mario Cucci alla guida.

Info
Team Cars

www.newteamcars.it / info@newteamcars.it

- Firenze, Via Duca di Calabria 3 / Tel. 327 8457238

- Ravenna, Via della Merenda 8a / Tel. 0544 1581626

AUTOSOLE 2.0, DAL RACING ALLE AUTO PREMIUM

AutoSole 2.0, from Racing to Premium Cars

DI SIMONE BANDINI



Immagini dal Rally di Scandicci (2024)

Siamo a Quarrata, nell'ufficio operativo di Nicola Fiore, sovrastati da una moltitudine di trofei, modellini e prototipi di auto da competizione. Non è difficile capire quanto il mondo del racing sia importante nella sua vita: per lui tante vittorie all'attivo in Italia e all'estero, partecipazioni e piazzamenti al Campionato Italiano ed Europeo di Rally. Poi nel 2017 la decisione, con l'amico assicuratore Paolo Campinoti, di rilevare la storica concessionaria AutoSole. "Siamo specializzati nella vendita, assistenza meccanica e noleggio di vetture premium", precisa.

We are in Quarrata, in Nicola Fiore's operations office, overlooked by a multitude of trophies, models and prototype racing cars. It is not difficult to understand how important the world of racing is in his life: many victories to his credit in Italy and abroad, participations and placings in the Italian and European Rally Championship. Then in 2017 the decision, with his friend and insurer Paolo Campinoti, to take over the historic AutoSole dealership. "We specialize in the sale, mechanical service and rental of premium cars," he points out.



Nicola Fiore (dx) e Paolo Campinoti.

"Il nostro è un servizio dedicato e appassionato: grazie al nostro amore per la meccanica e le macchine da corsa e, specialmente, poiché negli anni abbiamo sviluppato un canale preferenziale di acquisto con la Germania e l'Est europeo che ci permette di essere molto competitivi sul mercato", ci racconta Paolo.

La sua esperienza come assicuratore, le amicizie e le relazioni sviluppate nel territorio, hanno permesso ad Autosole 2.0 di trovare terreno fertile e sviluppare virtuosamente business e servizi.

"Il nostro reparto racing, il nostro vanto e la nostra passione, conta un parco sportivo di tutto rispetto: abbiamo infatti comprato tre vetture Skoda Fabia R5, le macchine vincenti del momento. Così siamo in grado di seguire gli appassionati del rally e gli agonisti nel miglior modo. Sia i clienti privati che le scuderie di corsa le noleggiano - e noi li seguiamo nella messa a punto ed anche durante la gara, se necessario", aggiunge.

Il reparto commerciale di noleggio, a breve e lungo termine, conta sedici vetture di diverse categorie, utilitarie e premium.

"Ours is a dedicated and passionate service: thanks to our love for mechanics and racing cars and, especially, because over the years we have developed a preferential purchasing channel with Germany and Eastern Europe that allows us to be very competitive in the market," Paolo tells us.

His experience as an insurer, friendships and relationships developed in the area, have allowed Autosole 2.0 to find fertile ground and virtuously develop business and services.

"Our racing department, our pride and passion, counts a respectable sports fleet: in fact, we bought three Skoda Fabia R5 cars, the winning cars of the moment. Thus, we are able to follow rally fans and racers in the best way. Both private customers and racing teams rent them - and we follow them in tuning and also during the race, if necessary," he adds.

The commercial short and long-term rental department has sixteen cars in different categories, utility and premium.

But how did Nicola get into the world of cars? "I am the



Alla guida Nicola Fiore.

Ma come si è avvicinato al mondo delle macchine Nicola? "Sono figlio di un ex ufficiale dell'esercito; mio padre gestiva l'autosezione e spesso faceva le scorte ad autorità militari. Era un amante delle macchine sportive anche se non lo dava troppo a vedere. Ricordo ancora quel Rally di Sanremo che mi portò a vedere con le mitiche Delta a trazione integrale rosso fuoco..."

"I miei genitori non volevano che corressi. Eppure ho speso la mia vita a gareggiare: inizia dalla pista per poi dedicarmi totalmente al rally. Nel 2006 comprai la mia prima vettura - una Renault Clio. Nel 2012 ho aperto una scuderia che noleggiava auto da competizione per poi giungere infine, nel 2017, con l'amico Paolo, alla quadratura perfetta di passione e lavoro con AutoSole 2.0", specifica.

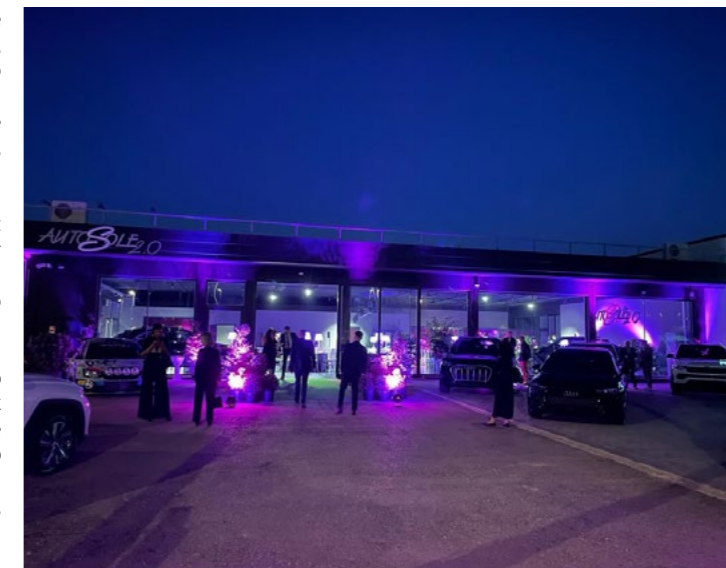
Già l'amico Paolo, di cui Nicola parla con stima: "Ha sempre fatto il broker nelle assicurazioni e dagli anni d'oro aveva ereditato un portafoglio di clienti di tutto rispetto. Così abbiamo unito le forze. Io ero forte nel motorsport e nelle pubbliche relazioni. È stato davvero un successo. Lui è una persona 'vera' e viscerale, come me, siamo amici di vecchia data".

son of a former army officer; my father ran the autosection and often escorted military authorities. He was a lover of sports cars even though he didn't show it too much. I still remember that Sanremo Rally he took me to see with the legendary fire-red Delta all-wheel drive cars..."

"My parents did not want me to race. Yet I have spent my life racing: starting from the track and then dedicating myself totally to rallying. In 2006 I bought my first car - a Renault Clio. In 2012 I opened a stable that rented out competition cars and then finally, in 2017, with my friend Paolo, came to the perfect squaring of passion and work with AutoSole 2.0," he specifies.

Nicola speaks with great esteem of his friend Paolo: "He had always been a broker in insurance and from his golden years had inherited a respectable portfolio of clients. So, we joined forces. I was strong in motorsport and public relations. It was really a success. He is a 'real' and visceral person, like me; we are longtime friends." "In 2109 we bought, together, the first industrial building, then another shed nearby for the workshop and racing," he adds.

But what moves Nicola's



La magica serata dell'inaugurazione di AutoSole 2.0.

“Nel 2109 abbiamo acquistato, insieme, il primo stabile industriale, poi un altro capannone qui vicino per l’officina e il racing”, perfeziona il racconto. Ma cosa muove lo spirito competitivo di Nicola? “Quando alla partenza si accende il semaforo verde sei sul picco di adrenalina. Una sensazione incredibile. Nelle gare do tutto me stesso poiché vige la legge del migliore e del più forte. Al contrario, quando sono in strada nella vita quotidiana, sono estremamente rispettoso delle regole, proprio perché conosco i rischi della guida”. “I servizi e la consulenza per il racing sono la mia specialità. Adoro questo mondo e sono innamorato del mio lavoro!”, conclude.

competitive spirit? “When the green light comes on at the start you are on the peak of adrenaline. An incredible feeling. In races I give my all since the law of the best and the strongest applies. On the contrary, when I am on the road in daily life, I am extremely respectful of the rules, precisely because I know the risks of driving.” “Racing services and consulting are my specialty. I love this world and I am in love with my job!” he concludes.



Un salone auto premium



Info
AutoSole 2.0 S.r.l.
 Via Firenze 212, Quarrata (Pt)
 Tel. 0573 774638 / 334 7277492 (Nicola)
www.autosolepistoia.it
info@autosolepistoia.it



IL VOLTO UMANO DEL KARATE

The Human Face of Karate

DI GIANLUCA BIANCHINI

Ho incontrato per la prima volta Vincent e Stefano nella palestra dove insegnano per poter scrivere l'articolo che state leggendo. In una uggiosa tarda serata di fine inverno. Un giorno come tanti altri. Pieno zeppo di pensieri legati alla vita frenetica di tutti i giorni: lavoro, tanti problemi, urgenze e via dicendo. Sono arrivato davanti alla scuola. Varcando la soglia di entrata del Dojo, un luogo dove è possibile allenare il corpo e la mente, da subito mi sono accorto di trovarmi dentro qualcosa di molto diverso da una semplice palestra di arti marziali.

I first met Vincent and Stephen at the gym where they teach, in order to write the article you are reading. On a dreary late winter evening. A day like any other. Filled to the brim with thoughts related to everyday hectic life: work, so many problems, urgencies, and so on. I arrived in front of the school. Crossing the entrance threshold of the Dojo, a place where it is possible to train the body and mind, I immediately realized that I was inside something very different from a simple martial arts gym.

Il Dojo viene considerato la loro seconda casa. Chiamato anche Seido Juku rispecchia in pieno il nome giapponese con i suoi significati: luogo spirituale, luogo disciplinato, luogo speciale. Per quanto profano, entrando in questo ambiente sono rimasto piacevolmente colpito dalla sua atmosfera. Si percepiscono i valori fondanti del Seido Juku Karate, basati su una profonda comprensione degli aspetti spirituali del karate.

Cinque sono le regole fondamentali. Tutte iniziano con la parola Hitotsu, in giapponese 'primo' perché nessuna è secondaria o meno importante: carattere, sincerità, costanza, rispetto, autocontrollo.

Il maestro Kaicho Tadashi Nakamura è stato la più giovane cintura nera di Kyokushinkai del Giappone. Ad appena ventiquattro anni arriva in America, con precisione il giorno 12 aprile 1966 per diffondere la filosofia del karate nel nord degli States. Inseguendo uno stupendo sogno, dieci anni più tardi, il 15 ottobre 1976, fonda il suo stile di Karate chiamandolo 'Seido' ovvero 'La via Sincera'. Tre parole: Sonkei (rispetto) Ai (amore) e Jujun (obbedienza). Tre principi rappresentati da tre cerchi concentrici nel simbolo del fiore del susino, simbolo della famiglia Nakamura, ne incapsulano la filosofia.

Il Dojo di Sesto Fiorentino rispecchia e trasmette appieno questi valori. Inizio così la mia intervista: Vincent mi racconta la sua storia, con un piacevole accento italo-americano, iniziata a New York per approdare a Sesto F.no, fondando nel lontano 1991 l'attuale scuola, con più di 25 anni di esperienza di formazione e d'insegnamento del Seido Karate-Do; unica in Italia e collegata ad una rete di

The Dojo is considered their second home. Also called Seido Juku it fully reflects the Japanese name with its meanings: spiritual place, disciplined place, special place. However secular, upon entering this environment I was pleasantly impressed by its atmosphere. One can sense the founding values of Seido Juku Karate, based on a deep understanding of the spiritual aspects of karate.

Five are the basic rules. All begin with the word Hitotsu, Japanese for 'first' because none are secondary or less important: character, sincerity, constancy, respect, self-control.

Master Kaicho Tadashi Nakamura was Japan's youngest Kyokushinkai black belt. At just twenty-four years of age he arrived in America, to be precise on April 12, 1966 to spread the philosophy of karate in the northern States. Pursuing a stupendous dream, ten years later, on October 15, 1976, he founded his own style of karate calling it 'Seido' or 'The Sincere Way.' Three words, Sonkei (respect) Ai (love) and Jujun (obedience). Three principles, represented by three concentric circles in the plum blossom symbol of the Nakamura family, encapsulate their philosophy.

The Sesto Fiorentino Dojo fully reflects and conveys these values. This is how I begin my interview: Vincent tells me his story, with a pleasant Italian-American accent, which began in New York and landed in Sesto F.no, founding the current school back in 1991, with more than 25 years of experience in training and teaching Seido Karate-Do; unique in Italy and connected to a network of schools around the world.



Allenamento sul mare

scuole in tutto il mondo.

Comunica con tenacia e costanza la visione del Seido trasmessagli dal maestro Nakamura e la sua filosofia alla comunità fiorentina e italiana. Più approfondisco con loro i vari argomenti più mi rendo conto di volerne sapere ancora. Il Dojo data l'ora è in questo momento vuoto: penso quanto mi piacerebbe vederlo popolato da maestri ed allievi. Mi dicono che niente è paragonabile allo spirito e al sentimento emanato dal proprio Dojo dove il parquet assorbe ogni goccia di sudore, spirito e fatica.

Vincent e Stefano senza indugio, da generosi ospiti quali sono mi invitano ad una lezione di prova. Accetto con piacere pervaso da una gradevole sensazione, proponendogli di non rivelare agli altri maestri il mio ruolo di giornalista, rimanendo in incognito come un normale principiante, magari un po' vintage.

Arriva così il giorno fatidico, non vi nascondo di esser stato un po' emozionato: salgo le scale con la mia borsa da sport, odo i fruscii dei kimono avvolti in una rilassante musica di sottofondo, tutto è calma e serenità. Vengo presentato ai maestri e ad alcuni allievi presenti, a seguire arrivano altri. Mi sento parte di una grande famiglia indossando la cintura bianca da loro donata. La qualità dell'istruzione dedicata agli allievi è fondamentale ed è basata sul progressivo sviluppo della capacità fisica, aerobica e di flessibilità motoria, necessari a mantenere una buona salute, conoscere meglio se stessi e creare un codice morale nel tempo. Mi spiegano con semplicità e passione: Simone, Giorgio, Paolo, Giulia e Laura gli altri maestri presenti.

"La tecnica prima della forza, lo spirito prima della tecnica". Questo è uno dei principali insegnamenti del maestro Kaicho T. Nakamura.

He tenaciously and consistently communicates the vision of Seido transmitted to him by Master Nakamura and his philosophy to the Florentine and Italian community. The more I delve into various topics with them, the more I realize I want to know more. The Dojo given the hour is at this time empty: I think I would like to see it populated with masters and students. They tell me that nothing compares to the spirit and feeling emanating from one's Dojo where the parquet floor absorbs every drop of sweat, spirit and effort.

Vincent and Stephen without delay – generous hosts they are – invite me to a trial lesson. I accept with pleasure pervaded by a pleasant feeling, proposing that I should not reveal my role as a journalist to the other masters, remaining incognito as a normal beginner, perhaps a bit vintage.

So, the fateful day arrives, and I won't hide that I was a bit excited: I walk up the stairs with my sports bag, I hear the rustling of kimonos wrapped in soothing background music, everything is calm and serene. I am introduced to the masters and some of the students present, with more to follow. I feel part of a big family wearing the white belt donated by them. The quality of instruction given to the students is fundamental and is based on the progressive development of physical, aerobic and motor flexibility skills necessary to maintain good health, know themselves better and create a moral code over time. Explaining with simplicity and passion: Simone, Giorgio, Paolo, Giulia and Laura the other teachers present.

"Technique before strength, spirit before technique." This is one of the main teachings of master Kaicho T. Nakamura. I start training. The Dojo is truly the focal point for everyone who attends: no one feels excluded, judged or measured

Inizio l'allenamento. Il Dojo è veramente il punto di riferimento per tutti i frequentatori: nessuno si sente escluso, giudicato o misurato per le sue capacità, incapacità, disabilità o difetti. Sul caldo parquet di legno siamo tutti uguali. Un porto, un aiuto sicuro dove allenare il corpo e la mente costruendo durevoli rapporti di amicizia con gli altri, seguendo la disciplina del karate in maniera sincera e costante.

Apprendo inoltre il grande impegno della scuola e di tutti i maestri nel sociale: partecipano infatti ad ogni iniziativa del Comune o della USL di Sesto F.no al fine di coinvolgere allievi con disabilità o problemi. In modo da insegnare l'educazione e il rispetto del prossimo. Questo è l'insegnamento del maestro Kaicho perché il Seido Karate venga visto come il perfetto esempio della vera arte marziale, che perfeziona la persona nella sua interezza: mente e corpo, non solo il suo stato fisico.

for his or her abilities, inabilities, disabilities or defects. On the warm wooden parquet we are all equal. A haven, a safe aid where to train the body and mind while building lasting friendships with others, following the discipline of karate sincerely and consistently.

I also learn about the great commitment of the school and all his masters in social welfare: in fact, they participate in every initiative of the municipality or USL of Sesto F.no in order to involve students with disabilities or problems. So as to teach education and respect for others. This is the teaching of Master Kaicho so that Seido Karate is seen as the perfect example of the true martial art, which perfects the whole person: mind and body, not just his physical state.

Meditation is an inescapable part of the teachings of Seido Karate: one must work with body and mind to know one's limits and be aware of one's own strength, unencumbered



Karate, disciplina universale.



Le allieve del Dojo.



La meditazione è parte ineludibile degli insegnamenti del Seido Karate: occorre lavorare con corpo e mente per conoscere i propri limiti e avere consapevolezza della propria forza, scevra da sensi di superiorità o inferiorità. Ognuno si prodiga per affrontare al meglio gli ostacoli. Finita la mia lezione sono uscito dal Dojo con il sorriso sulle labbra, la mente più serena e sgombra da pensieri negativi. I risvolti sociali di questa filosofia la rendono davvero "Il volto umano del Karate". Non mi rimane che consigliarvi dal profondo del cuore di provare il Seido Karate: ne rimarrete sicuramente affascinati e magari qualcuno di voi scoprirà una passione inaspettata o sinora nascosta.

"(...) Non importa se non si è ottenuto il piazzamento da grande campione, ciò che conta è l'impegno che si mette nella propria formazione nel modo di dedicarsi allo studio del Karate-do, come aiutare la propria comunità e in che modo si contribuisce al proprio paese e alla società. Questo fa la differenza".
Kaicho T. Nakamura

by any sense of superiority or inferiority. Everyone does his or her best to deal with obstacles. Having finished my class, I left the Dojo with a smile on my face, my mind more serene and clear of negative thoughts. The social implications of this philosophy truly make it "The Human Face of Karate."
It only remains for me to advise you from the bottom of my heart to try Seido Karate: you will surely be fascinated by it and perhaps some of you will discover an unexpected or hitherto hidden passion.

"(...) It doesn't matter if you haven't achieved grand champion placement, what matters is the commitment you put into your training in how you devote yourself to the study of Karate-do, how you help your community and how you contribute to your country and society. That makes a difference."
Kaicho T. Nakamura



Il cerchio 'magico' di Seido Karate.



Maestro Kaicho T. Nakamura

Info
Seido Karate Italia
 Via Giovanni Amendola 40, Sesto Fiorentino (Fi)
 Tel. 347 627 7548
 www.seidoitaly.com

SIMONE TORRESI, EDILE APPASSIONATO

Simone Torresi, Passionate Builder

DI MATTIA FEDERICI



Lavori di restauro in una bellissima leopoldina

Simone Torresi è un uomo pacato, un imprenditore dinamico in grado di riuscire a far confluire la propria attività in diversi settori. Egli è un vero e proprio appassionato del settore dell'edilizia. Un settore tanto caro al nostro intervistato di oggi, che già in casa, ha vissuto una situazione da predestinato, con il padre già nell'ambito di scavi e movimento terra, e lo zio nell'edilizia.

Simone Torresi is a calm man, a dynamic entrepreneur who is able to bring his business together in different sectors. He is a real enthusiast of the construction industry. A sector so dear to him, who already at home, has experienced a predestined situation, with his father already in the field of excavation and earthmoving, and his uncle in the constructions field.



Simone Torresi con il figlio Lorenzo.

Si voglia anche aggiungere una grande passione per questo mestiere, e allora potrete capire meglio il profilo del nostro. Intraprende così il percorso paterno, mettendo in piedi la sua attività, "Non senza sofferenze, la crisi del 2008 è stata devastante" – ridacchia scaramantico. Senza darsi mai per vinto persevera, riuscendo nel tempo a ripartire, riaffermarsi con stabilità, trovare nuova linfa vitale dalle collaborazioni professionali: si fa infatti affiancare dal figlio Lorenzo e la spinta che ne deriva è sensazionale, riuscendo a convogliare i progetti su un settore diverso: la ristrutturazione di ville, coloniche e rustici nel Chianti. Una mossa intraprendente, ma che è stata ripagata sul campo sin dalle prime battute. La sua è un'azienda che porta un nome ben preciso, 'Torresi'. "Non sono molti quelli che sanno essere così trasparenti. Io ci metto la faccia", ci ripete orgogliosamente, sapendo di far bene, nella fierezza della sua professione: qualità, efficienza, fedeltà al 'Made in Italy', organicità d'insieme e coerenza paesaggistica. Punto imprescindibile quest'ultima, poiché le strutture di cui parliamo e che necessitano un certo numero di interventi di riqualifica devono potersi integrare con l'ambiente in cui sono inserite, facendo uso dei materiali del territorio. Per rispettare l'armonia con l'ambiente, per tutelare l'equilibrio d'insieme e per integrarsi senza sbavature nel territorio che le ospita. I lavori si susseguono negli anni, e vanno oltre le aspettative, quando l'azienda Torresi viene selezionata e diventa promotrice di un progetto per portare in 56 scuole elementari in tutto il territorio della Toscana una piccola area verde di 5 x 5 m, montando in giornata un piccolo

You also want to add a great passion for this job, and then you will be able to better understand his profile. Thus he embarked on his father's path, setting up his own business, "Not without suffering, the crisis of 2008 was devastating" – he chuckles superstitiously. Without ever giving up, he perseveres, managing over time to start again, reaffirm himself with stability, find new lifeblood from professional collaborations: in fact, he is supported by his son Lorenzo and the resulting boost is sensational, managing to channel the projects on a different sector: the renovation of villas, farmhouses and cottages in Chianti. An enterprising move, but one that paid off on the field from the very beginning. His is a company that bears a very specific name, 'Torresi'. "There aren't many who know how to be so transparent. I put my face on it", he repeats proudly, knowing that he is doing well, in the pride of his profession: quality, efficiency, loyalty to 'Made in Italy', organic ensemble and landscape coherence. The latter is an essential point, since the structures we are talking about and which need a certain number of redevelopment interventions must be able to integrate with the environment in which they are inserted, making use of local materials. To respect harmony with the environment, to protect the overall balance and to integrate seamlessly into the territory that hosts them. The works followed one another over the years, and went beyond expectations, when the Torresi company was selected and became the promoter of a project to bring a small green area of 5 x 5 m to 56 elementary schools throughout Tuscany, assembling a small grove during



Lavori d'escavazione.

boschetto, per sensibilizzare i bambini sull'ambiente e la riqualificazione delle aree verdi. Un progetto che l'impresa ha seguito per la durata di tre anni e che inorgoglisce. Da tutto questo si evince come il legame con il territorio sia profondissimo per Simone, il quale ci risponde che: "Francamente non potrei andare a lavorare da nessun'altra parte: la morfologia del territorio, i muri in pietra, i colli colmi di vigne. Qui non mi sento mai a disagio, mi sento forte". Forte di una tradizione della manualità ereditata nel tempo, "Anche da autodidatta", di un apprendimento delle tecniche migliori e di un gusto ben preciso, forgiato sull'eleganza dei canoni autoctoni che occhi esperti hanno analizzato e assimilato nel tempo. Ai vari progetti distribuiti per la zona del Chianti però vanno ad aggiungersi quelli legati ai committenti di privati cittadini e non del Comune di Firenze. Dalla manutenzione di tetti e giardini, al ripristino di facciate e muri in pietra di diverse ville storiche di periodo seicentesco, settecentesco e ottocentesco che costellano le zone più elette della città: Porta Romana, Via Bolognese, Poggio Imperiale, Campo di Marte. Ovviamente la parola d'ordine è sempre la stessa, ovvero coerenza: nell'utilizzo dei materiali, nell'incastro armonico con l'insieme, mascherando il nuovo con il vecchio e prestando sempre grande cura e attenzione.

the day, to raise children's awareness of the environment and the redevelopment of green areas. A project that the company has followed for the duration of three years and that makes us proud. From all this it is clear that the bond with the territory is very deep for Simone, who replies that: "Frankly, I could not go to work anywhere else: the morphology of the territory, the stone walls, the hills full of vineyards. I never feel uncomfortable here, I feel strong." Strengthened by a tradition of manual skills inherited over time, "even as a self-taught", by learning the best techniques and a very precise taste, forged on the elegance of the native canons that expert eyes have analysed and assimilated over time. In addition to the various projects distributed in the Chianti area, however, there are also those linked to the clients of private citizens and not of the Municipality of Florence. From the maintenance of roofs and gardens, to the restoration of facades and stone walls of several historic villas of the seventeenth, eighteenth and nineteenth centuries that dot the most chosen areas of the city: Porta Romana, Via Bolognese, Poggio Imperiale, Campo di Marte. Obviously, the watchword is always the same, that is, coherence: in the use of materials, in the harmonious interlocking with the whole, masking the new with the old



Dependance e giardino.



Torresi, una ristrutturazione a regola d'arte



Vista angolare tra cotto e pietra.

Naturalmente l'aggiornamento è costante, sia nell'apprendere le nuove tecniche di lavorazione che nell'utilizzo di strumentazioni sempre più sofisticate, ma questo approfondimento vive in simbiosi con quella che è la regola di riferimento.

Scopo ultimo quindi è la ricerca incessante della bellezza, attraverso un lavoro fatto di manodopera artigiana e accanito studio dei particolari, cercando nella minuzia un valore aggiunto che solo gli anni hanno portato a conoscenza, operando con altrettanta capacità sia negli interni che negli esterni.

Simone Torresi è affiancato dal figlio Lorenzo: giovane e curioso, s'è fatto strada nell'azienda di famiglia con grande caparbia, mettendosi in gioco nonostante un percorso di studi non in linea, diciamo (Lorenzo ha conseguito il diploma presso il rinomato Istituto Agrario di Firenze); passo dopo passo, ad ogni committenza egli si è affiancato al nutrito pool di professionisti che lavorano per il padre, apprendendo i rudimenti del mestiere, con una grande passione che è cresciuta in lui sin dall'infanzia. Insomma, un ragazzo di vent'anni con le idee ben chiare e una buona dose di ambizione, intenzionato a ripercorrere il sentiero tracciato dal padre. Ci confessa che vorrebbe inoltre ricostituire l'azienda agricola di famiglia, appartenuta a suo nonno.

Questa azienda ha cambiato davvero pelle – ed è pronta a fare il grande passo: da impresa a connotazione familiare a struttura versatile e polivalente; senza dimenticare le proprie radici, ben piantate nell'identità trinitaria di questa attività: trasparenza, passione e Made in Italy.

and always paying great care and attention.

Of course, the update is constant, both in learning new processing techniques and in the use of increasingly sophisticated equipment, but this in-depth study lives in symbiosis with what is the rule of reference.

The ultimate goal, therefore, is the incessant search for beauty, through a work made up of craftsmanship and relentless study of details, seeking in meticulousness an added value that only the years have brought to light, operating with equal skill both in interiors and exteriors.

Simone Torresi is flanked by his son Lorenzo: young and curious, he has made his way in the family business with great stubbornness, putting himself on the line despite a course of study that was not coherent, let's say (Lorenzo graduated from the renowned Agricultural Institute of Florence); Step by step, with each client he has joined the large pool of professionals who work for his father, learning the rudiments of the trade, with a great passion that has grown in him since childhood. In short, a twenty-year-old boy with clear ideas and a good dose of ambition, intent on retracing the path traced by his father. He confesses that he would also like to rebuild the family farm, which belonged to his grandfather.

This company has really changed its skin – and is ready to take the plunge: from a family-run business to a versatile and multi-purpose structure; without forgetting its roots, firmly planted in the trinitarian identity of this activity: transparency, passion and Made in Italy.

Info
Torresi
Real Tuscany Power
 Impruneta (Fi)
 Cell. +39 333 9441483
 info@torresi-scavi.it



DEDUCIBILITÀ DELL'AUTO AZIENDALE: LE REGOLE PER LA DEDUCIBILITÀ DEI COSTI

Deductibility of the Company Car: Rules for deducting costs

DI ALESSANDRO RIDOLFI, COMMERCIALISTA IN FIRENZE



Il Dott. Commercialista Alessandro Ridolfi.

Molti imprenditori si fanno spesso domande sul corretto trattamento ai fini tributari dei costi relativi alle auto aziendali. Con questo articolo, senza pretesa di esaustività considerata l'ampia casistica, proveremo a mettere ordine e fare chiarezza sul corretto comportamento da seguire nei casi di veicoli utilizzati nell'esercizio di impresa.

Sul versante delle imposte sui redditi il trattamento fiscale è disciplinato dall'art. 164 del TUIR, il quale prevede una deduzione integrale o parziale delle spese relative all'acquisto e all'utilizzo degli automezzi in rapporto al fatto che gli stessi siano utilizzati esclusivamente o non esclusivamente come beni strumentali nell'esercizio dell'impresa.

Many entrepreneurs often ask themselves questions about the correct tax treatment of costs related to company cars. With this article, without claiming to be exhaustive considering the wide range of cases, we will try to put order and clarify the correct behaviour to follow in the cases of vehicles used in the exercise of business.

On the income tax side, the tax treatment is governed by art. 164 of the TUIR, which provides for a full or partial deduction of expenses relating to the purchase and use of vehicles in relation to whether they are used exclusively or not exclusively as capital goods in the exercise of the business. It is necessary to dwell on this concept because vehicles

È necessario soffermarsi su questo concetto perché sono considerati come beni strumentali utilizzati esclusivamente nell'attività propria dell'impresa i veicoli senza i quali l'attività stessa non potrebbe essere esercitata come, per esempio, l'attività di Taxi.

A partire da questo assunto risulta evidente come l'autovettura sia, in tutto il resto dei casi, considerata come utilizzata promiscuamente e quindi soggetta alla limitazione della detrazione dell'iva e della deduzione del costo.

Non è pertanto consentita l'integrale deducibilità sia dell'acquisto che delle spese relative ai veicoli il cui utilizzo seppur mantenendo un collegamento indiretto con i ricavi (l'auto con cui si spostano i dipendenti per fare assistenza ai clienti) non rientri nella stringente qualificazione di strumentalità ai fini dell'attività di impresa.

Questo concetto è stato recentemente ribadito dall'Agenzia delle Entrate con la risposta n. 107 del 20 gennaio 2023.

Volendo schematizzare esistono due categorie di veicoli:

1. Veicoli a deducibilità integrale
2. Veicoli a deducibilità limitata.

I veicoli a deducibilità integrale sono quelli senza i quali il lavoro aziendale non sarebbe possibile e quelli per i quali non sia presumibile un uso privato sia in ragione della loro particolare strumentazione che dei sistemi di controllo sull'utilizzo.

I veicoli a deducibilità limitata sono quelli per cui si presume siano utilizzati oltre che nella sfera imprenditoriale/professionale, anche, in quella privata. Questi veicoli, che rappresentano la quasi totalità, risentono di una deducibilità limitata di estremo sfavore tanto da rendere sostanzialmente inutile, dal punto di vista fiscale, il loro acquisto.

È la lett. b) del comma 1 dell'art. 164 Tuir che disciplina la deduzione di questi veicoli e ne sancisce la deducibilità nella misura del 20% o dell'80% se utilizzati nell'attività di agenzia o di rappresentanza di commercio.

Questa limitazione si accompagna ad un'altra limitazione ben più pesante che riguarda il limite di spesa oltre il quale non possibile operare alcuna deduzione. Nello specifico:

- € 18.075,99 per le autovetture (25.822,84 euro per agenti e rappresentanti di commercio) e gli autocaravan;
- € 4.131,66 per i motocicli;
- € 2.065,82 per i ciclomotori;

L'operare congiunto dei suddetti limiti (20% e valore del costo d'acquisto) comporta che fiscalmente i valori rilevanti per il calcolo degli ammortamenti e, di converso delle plus/minusvalenze in caso di cessione, non potranno essere superiori ai seguenti:

- 3.615,20 euro per le autovetture e gli autocaravan;
- 826,33 euro per i motocicli;
- 413,17 euro per i ciclomotori.

Quindi ipotizzando che si acquisti un'autovettura del valore di € 100.000 si dedurranno dal reddito di impresa € 3.615,20 in 4 anni (circa € 904 per anno).

La stessa limitazione del 20% elevata all'80% per gli agenti di commercio si applica anche a tutti gli altri costi inerenti alle autovetture come le spese di utilizzo (carburanti, lubrificanti, ...), le spese di riparazione, quelle di assicurazione, di bollo etc... In fine vale la pena ricordare che nel caso di esercizio di arti e professioni in forma individuale, la deducibilità secondo le regole sopra esaminate è ammessa limitatamente ad un solo veicolo, mentre se l'attività è svolta da società semplici e da associazioni, la deducibilità è consentita soltanto per un veicolo per ogni socio o associato.

without which the activity itself could not be carried out, such as, for example, the activity of taxis, are considered as capital goods used exclusively in the company's own activity.

On the basis of this assumption, it is clear that the car is, in all other cases, considered to be used promiscuously and therefore subject to the limitation of the deduction of VAT and so the deduction of the cost.

Therefore, the full deductibility of both the purchase and the expenses relating to vehicles whose use, while maintaining an indirect link with revenues (the car with which employees travel to provide customer service), does not fall within the stringent qualification of instrumentality for the purposes of business activity, is not allowed.

This concept was recently reiterated by the Italian Revenue Agency in response no. 107 of 20 January 2023.

There are two categories of vehicles:

1. fully deductible vehicles
2. Vehicles with limited deductibility.

Fully deductible vehicles are those without which company work would not be possible and those for which private use is not presumed both because of their particular instrumentation and the systems for controlling use.

Vehicles with limited deductibility are those for which they are presumed to be used not only in the business/professional sphere, but also in the private sphere. These vehicles, which represent almost all of them, suffer from a limited deductibility of extreme disadvantage, so much so that their purchase is essentially useless from a tax point of view.

It is letter b) of paragraph 1 of art. 164 Tuir which regulates the deduction of these vehicles and establishes their deductibility to the extent of 20% or 80% if used in the activity of agency or commercial representation.

This limitation is accompanied by another, much more serious limitation concerning the expenditure limit beyond which no deduction can be made. Specifically:

- € 18,075.99 for passenger cars (€ 25,822.84 for agents and sales representatives) and motorhomes;
- € 4,131.66 for motorcycles;
- € 2,065.82 for mopeds;

The combined operation of the above limits (20% and the value of the purchase cost) means that the values relevant for the calculation of depreciation and, conversely, of capital gains/losses in the event of sale, cannot exceed the following:

- €3,615.20 for cars and motorhomes;
- €826.33 for motorcycles;
- €413.17 for mopeds.

Therefore, assuming that you buy a car worth € 100,000, you will deduct € 3,615.20 from your business income in 4 years (approximately € 904 per year).

The same limitation of 20% raised to 80% for commercial agents also applies to all other costs related to cars such as operating costs (fuel, lubricants, ...), repair costs, insurance costs, road tax, etc. Finally, it is worth remembering that in the case of the exercise of arts and professions on an individual basis, the deductibility according to the rules examined above is allowed limited to a single vehicle, while if the activity is carried out by simple companies and associations, the deductibility is allowed only for one vehicle for each member or associate.

Info e domande:

Alessandro Ridolfi

alessandro@studioridolfi.fi.it



PRIMA IMPRESSIONE

The First Impression

DI GIULIA BIANCHINI, DOTT.SSA IN PSICOLOGIA CLINICA



La Dr.ssa Giulia Bianchini.

Vi siete mai chiesti cosa accada nel nostro cervello la prima volta che incontriamo una persona?

Il primo incontro con una persona è un momento pieno di significato e complessità. La nostra mente è progettata per elaborare le informazioni sociali e categorizzare rapidamente un soggetto sconosciuto. La prima impressione può quindi essere influenzata da una vasta gamma di fattori, tra i quali abbigliamento, linguaggio del corpo, sguardo, tono della voce e ogni particolare che possa contribuire alla valutazione del soggetto.

Sicuramente i pregiudizi e gli stereotipi giocano un ruolo importante, in quanto siamo costantemente influenzati dalle

Have you ever wondered what happens in our brains the first time we meet a person?

The first meeting with a person is a moment full of meaning and complexity. Our minds are designed to process social information and quickly categorize an unfamiliar subject. The first impression can therefore be influenced by a wide range of factors, including clothing, body language, gaze, tone of voice, and any details that may contribute to the evaluation of the subject.

Certainly, prejudices and stereotypes play an important role, as we are constantly influenced by our past experiences and the society in which we live, and this can lead to

nostre esperienze passate e dalla società in cui viviamo e ciò può portare a generalizzazioni. Per questo è importante essere coscienti di tali pregiudizi e stereotipi e cercare di limitare la loro influenza.

Un ulteriore fattore che può influenzare la formulazione della prima impressione sono le emozioni. In quanto esseri umani siamo infatti suscettibili ad un'ampia gamma di emozioni durante il primo incontro con una persona, le quali possono influenzare il nostro giudizio e la nostra percezione.

Secondo il modello configurazionale della formazione delle impressioni di Asch le persone si formano una prima impressione globale degli altri, dentro la quale vengono inserite poi ulteriori informazioni che li descrivono. Nello specifico Asch sostiene che questo meccanismo consta in alcuni processi cognitivi tra cui, l'Effetto Primacy, secondo il quale i primi tratti che osserviamo in un soggetto saranno quelli che serviranno per attivare l'impressione globale e avranno un effetto maggiore rispetto a quelle successivi. Quindi se per prima cosa osserviamo delle caratteristiche positive, l'impressione globale sarà più positiva rispetto a quando noteremo prima dei tratti negativi.

Uno studio condotto da Bert Decker dimostra che il nostro cervello impiega pochi secondi a costruire una prima impressione circa le persone che conosciamo, ma, nonostante l'istantaneità di tale processo la prima impressione può avere un impatto duraturo sulle nostre future interazioni con quel soggetto.

Il primo incontro con una persona è quindi un momento importante ed irripetibile. Attraverso un punto di vista psicologico abbiamo quindi esplorato la complessità di questo fenomeno, portando alla luce anche quelli che sono i molteplici fattori che contribuiscono alla formulazione della prima impressione.

Ciò che emerge chiaramente dalla nostra analisi è il potenziale trasformativo di ogni incontro umano.

In conclusione, l'incontro iniziale con una persona è molto più di un semplice scambio di parole e sguardi; è un momento di connessione umana.

Comprendere il complicato intreccio di processi che caratterizzano la formazione della prima impressione offre, non solo una maggiore consapevolezza di noi stessi e degli altri, ma anche la possibilità di coltivare relazioni più autentiche e soddisfacenti.

generalizations. Therefore, it is important to be aware of such biases and stereotypes and try to limit their influence.

An additional factor that can influence the formulation of first impressions are emotions. Indeed, as human beings we are susceptible to a wide range of emotions during our first encounter with a person, which can influence our judgment and perception.

According to Asch's configurational model of impression formation, people form an overall first impression of others, within which additional information describing them is then embedded. Specifically, Asch argues that this mechanism consists of a number of cognitive processes including, the 'Primacy Effect', according to which the first traits we observe in a subject will be the ones that will serve to activate the global impression and will have a greater effect than later ones. So, if we first observe positive traits, the overall impression will be more positive than when we first notice negative traits.

A study conducted by Bert Decker shows that our brains take only a few seconds to build a first impression about people we meet, but despite the instantaneous nature of this process the first impression can have a lasting impact on our future interactions with that person.

The first meeting with a person is therefore an important and unrepeatable moment. Through a psychological perspective, we therefore explored the complexity of this phenomenon, including bringing to light what are the multiple factors that contribute to the formulation of the first impression.

What clearly emerges from our analysis is the transformative potential of every human encounter.

In conclusion, the initial encounter with a person is more than just an exchange of words and glances; it is a moment of human connection.

Understanding the complicated web of processes that characterize the formation of the first impression offers, not only greater awareness of ourselves and others, but also the possibility of cultivating more authentic and satisfying relationships.

Info e domande:

Dott.ssa Giulia Bianchini

giuliabianchini01@gmail.com



Piazza Matteotti con i banchi delle Cittaslow.

25 ANNI DI CITTASLOW A GREVE IN CHIANTI

25 years of Cittaslow in Greve in Chianti

DI MATTIA FEDERICI

Venticinque anni fa, nel 1999, nasce Cittaslow, la Rete Internazionale delle Città del Buon Vivere, una cooperazione ad opera dei comuni di Bra, Greve in Chianti, Orvieto e Positano.

Dalla volontà di questi primi sindaci illuminati prende forma così un concetto molto più ampio rispetto a Slow Food, dal quale si differenzia principalmente perché gli attori in questione non sono uomini e donne, bensì città: comunità vive e pulsanti che si attivano e agiscono attorno ai principi cardine che ruotano al centro della lentezza positiva, la sostenibilità e la giustizia sociale.

Così le quattro Cittaslow prendono forma, prendendo ispirazione dall'allora Sindaco del Comune di Greve in Chianti, Paolo Saturnini, vero e proprio ideologo nonché promotore del progetto, con lo scopo di tutelare l'identità storico-culturale dei luoghi e delle città, contrastando attivamente l'omologazione di modelli di vita e consumo. L'azione di Cittaslow si ingrandisce nel tempo, esportando il concetto stesso in oltre trenta paesi del mondo in poco più di vent'anni. La parola "slow" diventa un vero e proprio mantra per Paolo Saturnini, che già nel lontano 1999 aveva cominciato a fare suo questo concetto e a divulgarlo, prendendo ispirazione dalla filosofia Slow Food per poterla applicare alla vita amministrativa della comunità. Ne consegue quindi che un'associazione simile dovesse essere costituita non da privati, bensì dall'Istituzione, nello specifico, dai Sindaci, i quali si sarebbero fatti promotori di questi concetti nei confronti della cittadinanza. Se contestualizzassimo il tutto ci accorgeremmo quindi che Cittaslow è un vero proprio movimento di controtendenza che ha saputo nel tempo affermarsi. Un progetto nato dal

Twenty-five years ago, in 1999, Cittaslow was born, the International Network of Cities of Good Living, a cooperation among the municipalities of Bra, Greve in Chianti, Orvieto, and Positano.

From the initiative of these first enlightened mayors, a concept much broader than Slow Food takes shape, differing primarily because the actors involved are not men and women, but rather cities: vibrant communities that activate and act around the core principles of positive slowness, sustainability, and social justice.

Thus, the four Cittaslow cities take shape, drawing inspiration from the then-Mayor of the Municipality of Greve in Chianti, Paolo Saturnini, a true ideologist and promoter of the project, with the aim of safeguarding the historical-cultural identity of places and cities, actively opposing the homogenization of lifestyles and consumption patterns.

The action of Cittaslow expands over time, exporting the concept itself to over thirty countries worldwide in just over twenty years. The word "slow" becomes a true mantra for Paolo Saturnini, who as early as 1999 began to embrace this concept and disseminate it, drawing inspiration from the Slow Food philosophy to apply it to the administrative life of the community. Consequently, it follows that such an association should be constituted not by individuals, but by the Institution, specifically by the Mayors, who would become promoters of these concepts towards the citizenry.

If we were to contextualize everything, we would realize that Cittaslow is a true counter-trend movement that has

voler valorizzare usi, costumi e tradizioni di una comunità non più destinata all'omologazione di massa ed essere appiattita nel nome della Globalizzazione, ma pronta a diventare piccolo alfiere del territorio che la custodisce, non voltando le spalle alla modernità, bensì sfruttarla nella realizzazione di un processo di valorizzazione.

Così, dalla prima sottoscrizione del progetto, si ha ad Orvieto la Firma ufficiale da parte dei sindaci dei comuni di Bra, Greve in Chianti, Orvieto e Positano. Nel comune toscano, nel Consiglio Cittaslow, inizia la stesura di un vero e proprio decalogo. Ai primi quattro comuni rispondono altre realtà in Italia, andando nel tempo a consolidare le fila dei comuni Cittaslow. Piccole realtà legate alle proprie caratteristiche e desiderose di un riscatto nei confronti di un turismo tendente all'accentramento, con la voglia di risaltare attraendo verso di sé stranieri e non, nuovi lavoratori e famiglie, garantendo sempre pieno supporto e valorizzazione nei confronti delle persone ancorate alle proprie radici e impegnate con dedizione alla propria attività.

Quali sono alcuni dei principi fondamentali di Cittaslow?

La lentezza positiva, cioè il rispetto del ritmo vitale di ogni essere vivente;

l'economia circolare, quindi consumare meno, riciclare e riutilizzare;

la resilienza, ovvero la piena valorizzazione della propria identità e diversità;

la giustizia sociale, la sostenibilità e la cultura.

Per Paolo Saturnini era importante ricominciare dalla terra, dalla qualità della vita e dalla cultura.

"Ricominciamo dalla terra, ma ricominciamo da un'agricoltura biologica [...]. Ricominciamo dal cibo e dalla buona cucina e domandiamoci cosa ne è delle nostre tradizioni; [...] nei menù dei nostri ristoranti cosa è sopravvissuto [...]. Ricominciamo dall'arte: negli anni '90 il Chianti fu teatro di una importante iniziativa che coniugava un territorio ricco di storia con l'arte contemporanea. [...]. Ricominciamo dal cinema: creiamo una "Chianti Film Commission" con il compito di trovare registi e produttori disponibili ad ambientare e girare le loro storie in Chianti. [...]"

Oggi le Cittaslow sono duecentonovantasette in trentatré paesi e si apprestano a festeggiare, i prossimi 11 e 12 Maggio, i primi venticinque anni di attività e di traguardi raggiunti.



Ricorrenza 20mo anniversario- a dx il fondatore Paolo Saturnini

managed to assert itself over time. A project born from the desire to enhance the customs and traditions of a community no longer destined for mass homogenization and flattening in the name of globalization, but ready to become a small standard-bearer of the territory it preserves, not turning its back on modernity, but rather exploiting it in the process of enhancement.

Thus, from the initial signing of the project, there is the official signing in Orvieto by the mayors of the municipalities of Bra, Greve in Chianti, Orvieto, and Positano. In the Tuscan municipality, the drafting of a real decalogue begins in the Cittaslow Council. Other realities in Italy respond to the first four municipalities, over time consolidating the ranks of Cittaslow municipalities. Small realities linked to their characteristics and desiring redemption from a tourism tending towards centralization, with the desire to stand out by attracting foreigners and locals, new workers and families, always ensuring full support and valorization towards those anchored to their roots and committed with dedication to their activities.

What are some of the fundamental principles of Cittaslow?

Positive slowness, that is, respect for the vital rhythm of every living being; circular economy, consuming less, recycling, and reusing; resilience, the full valorization of one's identity and diversity; social justice, sustainability, and culture.

For Paolo Saturnini, it was important to start again from the land, from the quality of life, and from culture.

"Let's start again from the land, but let's start again from organic agriculture [...]. Let's start again from food and good cooking and let's ask ourselves what has become of our traditions; [...]"

in the menus of our restaurants what has survived [...]. Let's start again from art: in the 1990s, Chianti was the scene of an important initiative that combined a territory rich in history with contemporary art. [...]. Let's start again from cinema: let's create a "Chianti Film Commission" tasked with finding directors and producers willing to set and shoot their stories in Chianti. [...]"

Today, there are two hundred and ninety-seven Cittaslow cities in thirty-three countries, preparing to celebrate, on May 11th and 12th, the first twenty-five years of activity and achievements.

Its founder, Paolo Saturnini, is no longer with us. However,



Piazza Matteotti.

Il suo fondatore, Paolo Saturnini, non c'è più. Di lui però rimane un ricordo indelebile in tutti coloro che lo hanno sostenuto nella realizzazione di quello che in principio era un sogno, adesso è una splendida realtà. L'appuntamento è dunque in Piazza Matteotti a Greve in Chianti, per celebrare i 25 anni di Cittaslow!

an indelible memory of him remains in all those who supported him in the realization of what was initially a dream, now a splendid reality. The appointment is therefore in Piazza Matteotti in Greve in Chianti, to celebrate the 25 years of Cittaslow!



Degustazione con i Viticoltori di Greve.



Sbandieratori

Info
Comune di Greve in Chianti
 Greve in Chianti (Fi)
 Referente tecnico Cittaslow:
 Alessandra Molletti
 Tel. 055 8545271
 www.cittaslow.it

Eventi in Comune 2024

1-3-4-5 MAGGIO 2024

FESTA DEL GIACCIOLO SAN POLO IN CHIANTI

Musica, Artigianato, Spettacoli, Mostre, Tradizione, Degustazioni, Animazioni per bambini, Sport

MERCOLEDÌ 1 MAGGIO
"Aspettando la Festa" (consultare il programma sui nostri social)

VENERDÌ 3 MAGGIO
dalle ore 17.00

SABATO 4 MAGGIO
dalle ore 10.30

DOMENICA 5 MAGGIO
dalle ore 10.00

SEGUICI SU FACEBOOK: COMITATO TURISTICO SAN POLO
 INSTAGRAM: comitatoturisticosanpolo
 tutti gli spettacoli ed il programma dettagliato

4ª MOSTRA MERCATO Piante e Fiori

Greve in fiore

SABATO 4 e DOMENICA 5 MAGGIO 2024
 ore 9.00 - 19.30
 Piazza Matteotti, Greve in Chianti

SABATO 4 MAGGIO
 Piazza Matteotti, ore 18.00 - 20.00
APERITIVO in JAZZ
 Gruppo musicale a cura dei docenti della Scuola di Musica di Greve in Chianti

I VINI NEL CASTELLO

Rassegna di Vini e Prodotti Tipici

21ª edizione 2024

SABATO 18 MAGGIO
 inaugurazione e apertura degli Stand dei Produttori "Festività Bocchiere griffate"
 Stand gastronomico a cura del Comitato Turistico di Montefioralle
 ore 16.00 LA MISA PARLANTE
 Tour del BORGIO più BELLE d'ITALIA raccontato da un Castellano DOCG
 dalle ore 19.00 Intrattenimento musicale con Circa Re
 ore 20.00 Cena in piazza del CASTELLO Antiquario. Forno a legna
 Per info: 330 50 7099

DOMENICA 19 MAGGIO
 Apertura degli Stand dei Produttori
 ore 12.00 A PARADOXI di CASTELLI! presso lo stand Elettrodomestico del Comitato Turistico
 ore 16.00/18.00 Intrattenimento Musicale Maria Live

DURANTE LA FESTA
 Mostra d'Arte "Le vigne di Montefioralle" di Umberto Biondini
 Scacchiere "Artigiani all'Opera"

MONTEFIORALLE GREVE IN CHIANTI

ORARIO DEGUSTAZIONI:
 SABATO ORE 11.00-22.00 / DOMENICA ORE 11.00-20.00

17ª Edizione

25 anni di Pittà Slow

11 e 12 MAGGIO 2024

SABATO 11 MAGGIO
 Ore 09.30 Camminata Slow sentiero CAI n. 425: Escursione a Montemurlo
 Evento aperto a tutti su sentiero escursionistico naturalistico. Si consiglia scarpe da trekking e abbigliamento adeguato. Presente guida ambientale. Per prenotazioni 330 4120458
 Ore 10.00/19.00 Apertura Stand dei prodotti tipici e artigianato delle Cittaslow e Mercatino Artigiani all'Opera
 Ore 15.00 Street Band per le strade del paese Gli AMICI di CHIANTI
 Ore 16.00 Sax Quartet della città gemellata di Veitshoeckheim con il Sindaco Jürgen Giese

DOMENICA 12 MAGGIO
 Ore 10.00/19.00 Apertura Stand dei prodotti tipici e artigianato delle CITTASLOW e Mercatino ARTIGIANI all'OPERA
 Ore 16.00 I docenti della SCUOLA di MUSICA di Greve in Chianti suoneranno l'Inno di Cittaslow
 Spengiamo insieme 25 candeline di Cittaslow! L'amministrazione comunale, Cittaslow International e tutti gli intervenuti brinderanno insieme

DURANTE LA FESTA
 per la degustazione di VINO CHIANTI Classico saranno presenti in piazza i VITICOLTORI di GREVE in CHIANTI con "TASTINGREVE"
 Biglietti acquistabili online sul sito www.veitshoeckheim.com e allo stand in piazza a Greve
MOSTRA FOTOGRAFICA "Vivere Slow" a cura del Fotoclub Chianti
 La foto espositiva saranno esposte presso l'entrata del Palazzo Comunale

GREVE IN CHIANTI - Piazza Matteotti

52ª EXPO del CHIANTI CLASSICO

CHIANTI CLASSICO DAL 1716

GIOVEDÌ 5 SETTEMBRE
 Inaugurazione dell'EXPO
 Inaugurazione stand e apertura Stand e Degustazione

VENERDÌ 6 SETTEMBRE
 Stand e Degustazione

SABATO 7 SETTEMBRE
 Stand e Degustazione

DOMENICA 8 SETTEMBRE
 Stand e Degustazione

DURANTE L'EXPO
 Degustazioni dei vini Chianti Classico
 DEGUSTAZIONI GUIDATE
 MOSTRE d'ARTE
 CONCERTI e STREET BANDO
 TOUR guidati ed escursioni a piedi
 STREET FOOD
 MERCATO di prodotti tipici di eccellenza

Chianti Classico Wine Festival 5-8 Settembre 2024

GREVE IN CHIANTI



Comune di
Greve in Chianti

ELEGANZA DI VINO E CUCINA AL CASTELLO DI ALBOLA

Elegance of Wine and Cuisine at Castello di Albola

DI MATTIA FEDERICI

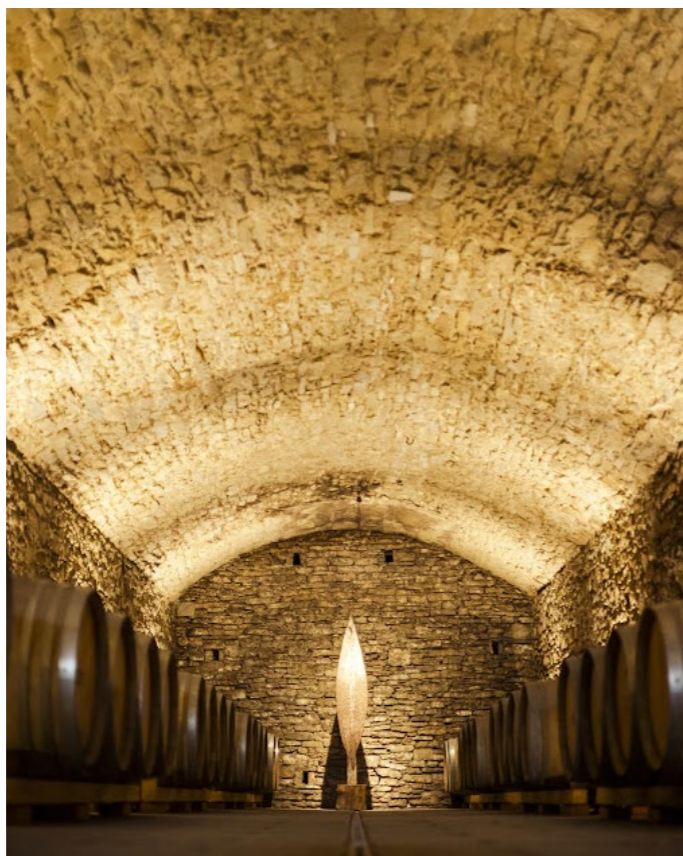
Veduta aerea del Castello e della vallata

informazione pubblicitaria

informazione pubblicitaria

Arroccato sui colli del Chianti sorge un cassero immerso nel verde, circondato da tralci di vite che si abbracciano agli ulivi cullati da un sole che non tramonta mai: è Castello di Albola, a Radda in Chianti. Un luogo pittoresco che nasce nel XI secolo e persiste nel tempo, con un fascino immutato e che ad oggi ospita una vivace e dinamica realtà.

Perched on the Chianti hills stands a fortress in the woods, surrounded by vine shoots that embrace the olive trees lulled by a sun that never sets: it is Castello di Albola, in Radda in Chianti. A picturesque place that was born in the eleventh century and persists over time, with an unchanged charm and which today houses a lively and dynamic business.



In seno al castello l'antica barriccaia.

Abbiamo piacevolmente scoperto gli angoli più suggestivi della tenuta attraverso un tour che prevede la visita a un vigneto di Sangiovese, vitigno principe del territorio, le cantine storiche, il giardino della villa padronale e le sale da pranzo dove ogni giorno è possibile assaporare le ricette dello chef Alessandro Chiesa, abbinare agli esclusivi 'Vini di Altitudine'.

Un'esperienza enogastronomica accattivante, che va in scena ogni giorno su prenotazione, in grado di raggiungere sensibilità e gusti differenti, e con la possibilità di scegliere tra una degustazione classica o premium.

Recentemente, scopriamo poi, è stata inaugurata la nuova 'Library', un ambiente elegante e suggestivo per degustazioni o eventi privati.

Nel Castello di Albola si può inoltre soggiornare, usufruendo delle 3 Suites all'interno del borgo medievale oppure prenotando presso le due ville immerse nella bellezza toscana: Villa Maragnole e Villa Crognole. Un'occasione per godersi in piena tranquillità le colline del Chianti.

Tanta è la cura nella selezione delle uve coltivate tra i filari della proprietà, che si estende per oltre 900 ettari di cui 100 destinati alla produzione di Chianti Classico DOCG; 10 dieci sono dedicati alle uve di Chardonnay e Cabernet Sauvignon per la produzione del 'Poggio alle Fate' e del Super Tuscan 'Acciaiolò', una delle etichette più antiche della tenuta.

We pleasantly discovered the most evocative corners of the estate through a tour that includes a visit to a Sangiovese vineyard, the main grape variety of the area, the historic cellars, the garden of the manor house and the dining rooms where every day you can savour the recipes of chef Alessandro Chiesa, paired with the exclusive 'Altitude Wines'.

A captivating food and wine experience, which is staged every day by reservation, able to reach different sensibilities and with the possibility of choosing between a classic or premium tasting.

Recently, we discover, the new 'Library' has been inaugurated, an elegant and evocative environment for tastings or private events.

In the Castle of Albola you can also stay, taking advantage of the 3 Suites inside the medieval village or booking at the two villas immersed in the Tuscan beauty: Villa Maragnole and Villa Crognole. An opportunity to enjoy the Chianti hills in complete tranquillity.

There is a lot of care in the selection of the grapes grown among the rows of the property, which extends over 900 hectares, 100 of which are dedicated to the production of Chianti Classico DOCG; 10 ten are dedicated to Chardonnay and Cabernet Sauvignon grapes for the production of 'Poggio alle Fate' and Super Tuscan 'Acciaiolò', one of the

Ogni appezzamento viene coltivato sfruttando la morfologia del territorio, che si distribuisce su altitudini differenti, da un minimo di 400 m. s.l.m. ad un massimo di quasi 700 m. s.l.m. e su terreni ricchi di Galestro. Uno dei vigneti più suggestivo è 'Il Solatio', incastonato all'interno di un bosco su un terreno ricco di Alberese, con una pendenza che varia dai 550 ai 580 m. s.l.m. ed esposto tutto il giorno al sole di sud-est.

Uno dei valori portanti dell'azienda è il rispetto per l'ambiente.

Infatti, Castello di Albola redige annualmente il proprio bilancio di sostenibilità in conformità con gli standard 'Equalitas', nel totale rispetto e promozione della sostenibilità economica, sociale e ambientale.

Un esempio di sostenibilità ambientale sono le 'buone pratiche del vigneto', che intervengono sulla gestione del suolo, della pianta e per la salvaguardia della biodiversità.

oldest labels on the estate.

Each plot is cultivated by exploiting the morphology of the territory, which is distributed over different altitudes, from a minimum of 400 m. a.s.l. to a maximum of almost 700 m. a.s.l. and on soils rich in Galestro. One of the most evocative vineyards is 'Il Solatio', set in a forest on a soil rich in Alberese, with a slope ranging from 550 to 580 m. a.s.l. and exposed all day to the south-east sun.

One of the company's core values is respect for the environment.

In fact, Castello di Albola annually draws up its sustainability report in accordance with the 'Equalitas' standards, in total respect and promotion of economic, social and environmental sustainability. An example of environmental sustainability are the 'good practices of the vineyard', which intervene on the management of the soil, the plant and for the protection of biodiversity.



La bottaia.

Inoltre, con l'obiettivo di preservare l'ambiente e il territorio circostante, Castello di Albola ha intrapreso nel 2016 il processo di conversione al biologico e nel 2022 è stata commercializzata la prima etichetta BIO.

Oltretutto, Castello di Albola si impegna a creare una rete sociale con Radda in Chianti.

Infatti, è parte attiva dell'Associazione Vignaioli di Radda. "Un territorio, 24 vignaioli, una sola anima", questo è lo spirito che porta avanti l'associazione con l'obiettivo unico di essere uniti e promuovere il vino che si lega inevitabilmente al territorio in cui viene prodotto.

In addition, with the aim of preserving the environment and the surrounding area, Castello di Albola undertook the process of converting to organic in 2016 and in 2022 the first organic label was marketed.

Castello di Albola is committed to creating a social network with Radda in Chianti.

In fact, it is an active part of the association 'Vignaioli di Radda'. "One territory, 24 winemakers, one soul", this is the spirit that carries on the association with the sole aim of being united and promoting wine that is inevitably linked to the territory in which it is produced.



Chardonnay Poggio alle Fate.



Un 'Solatio' per due.

A giugno, per il terzo anno consecutivo, si svolgerà la Cena dei Vignaioli di Radda; un'occasione per presentare la nuova annata della Magnum 53017, un vino simbolico che va a sottolineare la loro unione. Per realizzarlo, ogni vignaiolo conferisce il proprio Sangiovese per unirlo a quello degli altri associati.

Sembra che non manchi davvero nulla all'incanto che custodisce il Castello di Albola, ma la ricerca è senza sosta e la volontà di espandersi in direzione dell'enoturismo è andata crescendo sempre più nell'anima che guida i passi di questa realtà, tanto virtuosa quanto produttiva e fertile. In prospettiva futura, la grande ambizione è sicuramente quella di ampliare la cucina, passando alla costituzione di un vero e proprio ristorante che sia in grado di diventare esso stesso punto di riferimento a sé stante nel panorama del Chianti, affiancandosi al suo contesto strutturato; un borgo che ha fatto dell'ospitalità e dell'equilibrio in tavola fra vino e cibo una missione da portare avanti con dedizione, professionalità e coerenza.

In June, for the third consecutive year, the 'Vignaioli di Radda' dinner will take place; an opportunity to present the new vintage of Magnum 53017, a symbolic wine that underlines their union. To make it, each winemaker gives his own Sangiovese to combine it with that of the other associates.

It seems that nothing is really missing from the enchantment that holds the Castle of Albola, but the research is relentless and the desire to expand in the direction of wine tourism has been growing more and more in the soul that guides the steps of this reality, as virtuous as it is productive and fertile. In the future, the great ambition is certainly to expand the kitchen, moving on to the establishment of a real restaurant that is able to become a point of reference in its own right in the Chianti panorama, alongside its structured context; A village that has made hospitality and balance on the table between wine and food a mission to be carried out with dedication, professionalism and consistency.



Villa e giardino.

Info, degustazioni, aggiornamenti sugli eventi:

Castello di Albola

Via Pian d'Albola 31, Radda in Chianti (Si)
tel. 0577 738019 / info@albola.it / www.albola.it

Instagram e Facebook

@CastelloDiAlbola #WinesOfAltitude



Colpo d'occhio sul Naccherino

LA CUCINA DI GIOVANNI DI PASQUALE

Giovanni Di Pasquale's Cuisine

DI SIMONE BANDINI

In questi tempi di omologazione sfrenata, ciò che risulta difficile, specie in una città millenaria come Firenze, è sfuggire alla tentazione del compromesso, a ciò che piace, all'uniformità del gusto. Se cercate la vera cucina fiorentina, vi consigliamo la cucina di Giovanni di Pasquale che ha condensato nei suoi tre ristoranti Antica Mescita (San Niccolò), Vecchia Osteria del Nacchero (Piazza Gavinana) e Naccherino (l'ultima creatura a San Donato in Collina), il suo singolare entusiasmo per la tradizione, riscoprendo i suoi codici gastronomici. Con un servizio brillante e un ottimo rapporto qualità/prezzo. Lo abbiamo incontrato e ci siamo fatti preparare i suoi classici.

In these times of unbridled homologation, what is difficult, especially in a thousand-year-old city like Florence, is to escape the temptation of compromise, of what one likes, of uniformity of taste. If you are looking for true Florentine cuisine, we recommend the cuisine of Giovanni di Pasquale who has condensed his singular enthusiasm for tradition into his three restaurants Antica Mescita (San Niccolò), Vecchia Osteria del Nacchero (Piazza Gavinana) and Naccherino (the latest creation in San Donato in Collina), rediscovering old gastronomic codes. With brilliant service and great value. We met him and had his classics prepared.



Giovanni Di Pasquale.

Oh Nacchero! Si diceva un tempo ai ragazzi fiorentini per apostrofarli... Giovanni manifesta apertamente questo spirito giocoso e irriverente ed è una piacevole, divertente compagnia nella nostra serata al Naccherino di San Donato in Collina. Qui ci mostra l'essenza dei suoi tre ristoranti: un'atmosfera informale e giocosa, un servizio accorto e puntuale, una carta rappresentativa della cucina tradizionale fiorentina: "Anche io sono stato un 'nacchero'. Ho cominciato in sala come banconiere all'Osteria delle Belle Donne. Avevo 15 anni. Venivano le élites della città, si lavorava a ritmi serratissimi. Creavo bellissime composizioni con frutta e verdura ad incastro – era la mia specialità", racconta. "Ho fatto esperienza negli anni addietro, fino a quando, nel 2008, ho preso a cimentarmi in cucina nelle preparazioni della mattina, per poi stare a servizio in sala, di sera", la sua è una rara umiltà nel raccontarsi.

Oh 'Nacchero' (castanet)! It used to be said to Florentine boys to address them... Giovanni openly manifests this playful and irreverent spirit and is a pleasant, fun company in our evening at the Naccherino in San Donato in Collina. Here he shows us the essence of his three restaurants: an informal and playful atmosphere, a shrewd and punctual service, a menu representative of traditional Florentine cuisine: "I too have been a 'Nacchero'. I started in the dining room as a counter at the Osteria delle Belle Donne. I was 15 years old. The elites of the city came, they worked at a very fast pace. I used to create beautiful compositions with interlocking fruits and vegetables – it was my specialty," he says. "I gained experience in the past years, until, in 2008, I began to try my hand at cooking in the morning preparations, and then being at the service of the dining room, in the evening", his is a rare humility in telling his story.



La vista sul colle di Fonte Santa.



Aringa marinata con tutti gli odori.

Poi è cominciata la sua avventura imprenditoriale: "Nel 2015 ho rilevato la stessa 'Vecchia Osteria del Nacchero'. Mi chiesero di fare il 'Responsabile' e, alla fine, ho finito per acquistarlo!" Ça va sans dire, nel 2018 prende da una famiglia storica di Firenze un altro ristorante nel quartiere popolare di San Niccolò, 'L'Antica Mescita' ed infine, a dicembre 2023, apre il suo 'Naccherino', filiazione diretta del blasonato locale di Piazza Gavinana.

Chi lo conosce bene, sa che Giovanni è un amante della natura e vive con due cavalli, cinque cani e un gatto in una casa nel bosco su colli fiorentini. Grande cercatore di funghi, è anche un appassionato cavatore di tartufi – sua moglie Annalisa, che lo affianca nella gestione amministrativa e contabile, si è presa addirittura il tesserino per la ricerca! "Amante della montagna, quando le cose non vanno per il verso giusto, salgo in sella e mi accendo un sigaro. Così passo un'oretta di passo col mio cavallo e tutto magicamente si risolve", continua.

Then his entrepreneurial adventure began: "In 2015 I took over the same 'Vecchia Osteria del Nacchero'. They asked me to be the 'Manager' and, in the end, I ended up buying it!" Ça va sans dire, in 2018 he took from a historic family in Florence another restaurant in the working-class district of San Niccolò, 'L'Antica Mescita' and finally, in December 2023, he opened his 'Naccherino', a direct offshoot of the noble restaurant in Piazza Gavinana.

Those who know him well, know that Giovanni is a nature lover and lives with two horses, five dogs and a cat in a house in the woods on the Florentine hills. A great mushroom hunter, he is also a passionate truffle finder – his wife Annalisa, who supports him in administrative and accounting management, has even obtained the permit for the search! "A mountain lover, when things don't go my way, I get on the saddle and light a cigar. So I spend an hour walking with my horse and everything magically works out," he continues. But let's get to the kitchen.



Paccheri alla pomarola e burrata.



Le pappardelle sul cinghiale.



L'Ossobuco alla Fiorentina.



Il baccalà alla Livornese.



L'ambiente intimo della Vecchia Osteria del Nacchero.



Il dehor dell'Antica Mescita.

Ma veniamo alla cucina. La sua brigata di sala ci tiene compagnia e così, tra una battuta e l'altra, è già tempo di gustare i suoi piatti signature.

Giungono i primi due antipasti, delle 'Acciughe con burro e pane tostato', delicate grazie ad una eccellente marinatura ed accompagnate da un gustoso pesto di prezzemolo che, scopriremo, non essere altro che una salsa verde amalgamata con uovo ed aceto. Servite con pane caldo e croccante; poi l' 'Aringa marinata con tutti gli odori' che mette in scena una divertente partita tra amabili sentori di mare e decise note di terra e speziate del trito toscano, in particolare della cipolla e del pepe in grani.

Abbiamo deciso di prendere un rosso a base merlot: un Bolgheri 'Aya' Doc del 2012. Un bel brindisi con la mia commensale ci introduce con incanto ai primi piatti: le 'Pappardelle sul cinghiale' – e la proposizione non è sbagliata, vista la quantità di bocconi di selvaggina che trovo nel piatto – sono una grande riedizione della cucina toscana.

Un taglio molto largo per le pappardelle che ben assimilano la sapidità dell'intingolo. Riduzione nel vino bianco ed olive nere per raggiungere la quadra perfetta.

I 'Paccheri alla pomarola e burrata' sono un piatto colorato che riempie la vista e il cuore, di identità veracemente italica, una miscela suadente che dà il benvenuto alla bella stagione. Curioso il gioco di temperature nel piatto, un'altalena di energia e freschezza.

His dining room brigade keeps us company and so, between one joke and another, it's already time to enjoy his signature dishes.

The first two appetizers arrive, the 'Anchovies with butter and toast', very delicate thanks to an excellent marinade and accompanied by a tasty parsley pesto which, we will discover, is nothing more than a green sauce mixed with egg and vinegar. Serve with warm, crispy bread; then the 'Marinated herring with all Tuscan flavours' which stages a fun game between sweet hints of the sea and strong notes of earth and spice of Tuscan mince, in particular onion and peppercorns.

We decided to take a red Merlot: a 2012 Bolgheri 'Aya' Doc. A nice toast with my diner introduces us to the first courses: the 'Pappardelle sul cinghiale' – and the proposition is not wrong, given the amount of game bites I find on the plate – are a great re-edition of Tuscan cuisine. A very wide cut for the pappardelle that well assimilates the flavour of the sauce. Reduction in white wine and black olives to reach the perfect balance.

The 'Paccheri alla pomarola e burrata' is a colourful dish that fills the eye and the heart, with a truly Italic identity, a persuasive blend that welcomes the summer. The play of temperatures on the plate is curious, a swing of energy and freshness.

Per noi carnivori, in fondo, le aspettative maggiori sono riposte nei secondi piatti. Che non deludono, invero: dopo averci portato giusto un assaggio del suo celebre 'Roast-beef cucinato alla fiorentina', con doratura croccante e dal seno tenerissimo, veniamo agli altri main, due classici della cucina cittadina: 'L'Ossobuco alla Fiorentina', che letteralmente adoro e mangio come un bambino, guarnito da un topping molto abbondante di pomarola semplice e con tutti gli odori – ed il 'Baccalà alla Livornese', altra tipicità toscana, al morso delicatissimo, lungamente e ben trattato e per cui equilibrato in sapidità, con salsa di pomodoro al prezzemolo leggermente piccante. Buonissimo!

Come se non bastasse, Giovanni vuole che assaggiamo due dolci, rigorosamente home-made: la 'Torta di pere e cioccolato' e il 'Tortino al cioccolato dal cuore caldo' che, come in una sinfonia di Beethoven, completano l'effetto corale di una cena perfetta, nell'insieme e nel particolare.

For us carnivores, after all, the greatest expectations are placed on the main courses. Which do not disappoint, indeed: after having brought us just a taste of his famous 'Roast-beef cooked Florentine style', with crispy browning and very tender breasts, we come to the other mains, two classics of the city's cuisine: 'L'Ossobuco alla Fiorentina', which I literally adore and eat like a child, garnished with a very generous topping of simple pomarola and with all the herbs – and the 'Baccalà alla Livornese', Another typical Tuscan dish, very delicate to the bite, long and well-treated and therefore balanced in flavour, with slightly spicy parsley tomato sauce. Very fine!

As if that weren't enough, Giovanni wants us to taste two desserts, strictly home-made: the 'Pear and chocolate cake' and the 'Chocolate cake with a warm heart' which, as in a Beethoven symphony, complete the choral effect of a perfect dinner, in the whole and in the detail.

Info

Osteria Il Naccherino

Via San Donato 25, San Donato in Collina (Fi)

Tel. 055 699250

Vecchia Osteria del Nacchero

Piazza Gavinana 3-4/r, Firenze

Tel. 055 6587058

www.osteriadelnacchero.it

Osteria Antica Mescita

Via San Niccolò 60/r, Firenze

Tel. 055 2342836

www.anticamescitasanniccolo.com



Tortino al cioccolato dal cuore caldo.

Photo: GFI Production - Giacomo Roggi



LA NUOVA OPERA MONUMENTALE DI

ANDREA ROGGI

FORTE DEI MARMI



@andrea_roggi_official
#andrearoggi
www.andrearoggi.com