

Supplemento al periodico mensile di informazione culturale e pubblicità ValleyLife, s.p.a. Trib. di Perugia, del 17/05/2007 n.23/2007. Iscrizione R.O.C. 18775 Dir. Resp. Simone Bandini. Grafica: Federica Del. Grazia Stampat. Grafiche Pacini

COVER STORY

IL LOFT DI ALEXANDRA



Anno XXI nr. 167 | PRIMAVERA 2022

ValleyLife

AREZZO E CASENTINO

RIVISTA PANEUROPEA



Via Roma, 204, Poppi (AR)

0575 520544

www.danielelottico.com

@Danielelottico



In Copertina:
Il Loft di Alexandra
Foto di Francesco Biagini

PRIMAVERA 2022

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

DIRETTORE EDITORIALE:
Dott.ssa Federica Del Grazia
(Tel. 3338338695)

PROJECT ASSISTANT:
Dott.ssa Rachele Pasqui

PROJECT COLLABORATOR:
Dott.ssa Serena Lombardi

PROGETTO GRAFICO e IMPAGINAZIONE:
Federica Del Grazia

ADVERTISING:
Serena Lombardi

PROOFREADING TRADUZIONI:
Lucia Elizabeth Gallie

PHOTO CREDITS
Francesco Biagini

AUTORI
Simone Bandini: Editore e Direttore di Valley Life. Dott. in Filosofia.
Federica Del Grazia: Direttore editoriale Valley Life "Arezzo e Casentino". Dott.ssa in Disegno Industriale
Rachele Pasqui: Arteterapeuta e sommelier, collaboratrice Editoriale Valley Life "Arezzo e Casentino"

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

Questa rivista è stata chiusa il 10 Maggio al tramontare del sole. È l'ora del Campari.

ValleyLife

REDAZIONE, PUBBLICITA'
Via San Rocco 9/a
Bibbiena (AR)
Tel. 3338338695
valleylifecasentino@gmail.com
www.valleylife.it

6 La Pace Ingiusta
Unjustice Peace

8 L'insieme è più della somma delle parti
The Whole is More Than the Sum of the Parts



10 Alexandra Loft - Blend di sapori familiari
Alexandra's loft - a Blend of Familiar Flavours

16 Parco Nazionale delle foreste Casentinesi
The National Park of Casentino Forest

22 Naturalmente Pianoforte
Naturally Piano

26 Biennale Europea di Arte Fabbri
European Biennial of Blacksmith

32 Ecomuseo del Casentino
Casentino's Ecomuseum

38 Centro Creativo Casentino
Casentino Creative Centre



42 JABS

48 La strada ti porta lontano
The Roads Takes You Far

52 Per merenda? Schiacciata!
Have a Schiacciata for break!

56 La fotografia nonostante l'ego
Photography Despite Ego



62 Discoteca "Il Principe"
"Il Principe" Disco

68 Conoscenza sostenibile
Sustainable Knowledge



76 La Boutique della Carne
The Meat Boutique

80 Tradizioni familiari
Family Traditions

86 Le Note di Guido
Quando la passione diventa lavoro/
When Inspiration Becomes Work

92 Il Canile del Casentino
The Casentino Kennel

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



Villa La Ripa®
dal 1558

FARMACIA
BANDINI
DR.SSA BANDINI ANTONELLA



FARMACIA APOTECA NATURA
SPECIALIZZATA IN FITOTERAPIA
OMEOPATIA . VETERINARIA
GALENICA E COSMESI



TEL. E FAX 0575 504328
VIA ROMA, 42/B
52015 PRATOVECCHIO STIA (AR)

segui su  



Località Antria, 38
Arezzo
villalaripa.it - 335 100 3351



LA PACE INGIUSTA

Unjust Peace

di Simone Bandini

"L'armonia e la disarmonia si combinano, ciò che concorda e ciò che discorda si uniscono, e se Conflitto non è l'unico padre di tutte le cose, poiché è inseparabile da Unione, Eros e Thanatos sono nello stesso tempo in complementarità e in antagonismo permanenti".
Eraclito di Efeso (550 - 480 a. C.)

"La guerra non è che la continuazione della politica con altri mezzi. La guerra non è, dunque, solamente un atto politico, ma un vero strumento della politica, un seguito del procedimento politico, una sua continuazione con altri mezzi".
Carl von Clausewitz, Vom Kriege (post. 1832-34)

"Harmony and disharmony combine, what agrees and what disagrees unite, and if Conflict is not the only father to all things, since it is inseparable from Union, Eros and Thanatos are at the same time in complementarity and in permanent antagonism".
Heraclitus of Ephesus (550 - 480 BC)

"War is nothing but the continuation of politics by other means. War is therefore not only a political act, but a true instrument of politics, a continuation of the political process, its continuation by other means".
Carl von Clausewitz, Vom Kriege (post. 1832-34)



Partiamo dalla romantica seppur operativa considerazione del generale prussiano Von Clausewitz per comprendere che, nei valori portanti della cultura oc-

We start from the romantic albeit pragmatic thought of Prussian general Von Clausewitz to understand that, in the fundamental values of Western culture -

cidentale - dal pensiero presocratico alla Realpolitik germanica - la pace non è mai stata un valore in sé - o almeno non si è mai pensato che essa potesse prescindere dal concetto di giustizia.

Questa invenzione assolutamente post-moderna della 'pace per la pace' si origina dalla nobile teorizzazione illuminista dell'abate Charles-Irénéé Castel de Saint-Pierre che ebbe un importante effetto su pensatori come Jean-Jacques Rousseau, Voltaire e Immanuel Kant. Nasceva timidamente la pace come 'sentimento', sganciata da ogni valutazione analitica e franca della realtà, in una sorta di lifting morale e culturale che ritenne l'uomo capace di cancellare la parte, diciamo così, 'oscura' della sua natura. Nel particolare si prese a pensare che la grandezza di un sovrano e, dunque anche, talvolta, la giustificazione della guerra, non derivasse dalla vanagloria derivante dall'espansionismo militare, quanto dallo sviluppo della ricchezza del proprio popolo, da cui deriva il prestigio, la magnificenza e la ricchezza stessa del sovrano. Si faceva largo una sorta di teodicea assoluta del denaro che nei secoli a venire si sarebbe raffinata in ideologie materialiste come il comunismo che bandirono lo spirito, e la sua complessità, dalla storia dell'uomo. Il pacifismo dei contemporanei, viepiù, ha perso ogni fonda-

mento razionale, sganciandosi totalmente dalla realtà politica, vantando presunti fondamenti etici, nella convinzione che la guerra sia moralmente sbagliata e che questo "sentimento dell'offendere e del prevaricare e financo dell'uccidere" non possa essere mai giustificato, poiché estraneo all'essenza vera degli uomini e, nei fatti, una contronatura materiale e morale. Nel Novecento, dopo i grandi conflitti mondiali, il pacifismo è dunque traslato nell'utopismo transeunte della beat generation fino alla recente, bimillennaria fusione con un Cristianesimo rinnovato, del tutto intramondano, che ha smarrito il suo rapporto col sacro e si mostra indifferente ai feticci del pensiero 'fluidò', 'gender' - una navigazione a vista nel marasma della 'cancel culture'.

Non possiamo qui che ribadire la convinzione che la pace sia un bene desiderabile (ma non assoluto), e che debba procedere dal concetto di giustizia. E che se davvero si vuole conquistare la pace - si debba farlo con una complessa filosofia dello spirito, piuttosto che con una mera operazione di cancellazione della sua controparte. Peraltro, inutile.

from pre-Socratic thought to German Realpolitik - peace has never been never a value in and for itself - or at least it was never thought that it could be regardless of the matter of justice.

This absolutely post-modern invention of 'peace for peace's sake' stems from the noble Enlightenment theorization of Abbot Charles-Irénéé Castel de Saint-Pierre which had an important effect on thinkers such as Jean-Jacques Rousseau, Voltaire and Immanuel Kant. Peace was born timidly as a 'sentiment', detached from any analytical and frank evaluation of reality, in a sort of moral and cultural makeover that considered humanity capable of erasing the, so to speak, 'dark' part of its nature. In particular, it was thought that the greatness of a sovereign and, therefore also, sometimes, the justification for war, did not derive from the vainglory deriving from military expansionism, but from the increase of wealth of his people, from which the prestige, the magnificence and the very wealth of the sovereign him or herself. A sort of absolute theodicy of money was making its way, which in the centuries to come would be refined into materialist ideologies such as communism that banished the spirit, and its complexity, from the story of humanity.

Pacifism amongst our contemporaries, more and more, has lost all rational foundation, totally detaching itself from political reality, boasting alleged ethical foundations in the conviction that war is morally wrong and that this "action of attacking and bullying and even killing" can never be justified, is extraneous to the true essence of humanity and, in fact, is against nature, materially and morally.

In the twentieth century, after the great world wars, pacifism then transposed itself into the transient utopianism of the beat generation achieving recently, after two thousand years, a fusion with a modernised and completely worldly Christianity, which has lost its relationship with the sacred and shows itself indifferent to the fetishes of 'fluid' thought and 'gender', clearly navigating through the chaotic miasma of 'cancel culture'. Here we can only reaffirm the conviction that peace is a desirable (but not absolute) good, and that it must proceed from the concept of justice. And that if you really want to win peace - you have to do it with a complex philosophy of the spirit, rather than with a mere act of erasing its counterpart. Which is moreover, useless.

PEACE IS THE TIME BETWEEN TWO WARS

ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening

Placebo, "Try Better Next Time"



L'INSIEME E' PIU' DELLA SOMMA DELLE PARTI

The Whole Is More Than The Sum Of The Parts

di Federica Del Grazia

"Di tutte le cose infatti che hanno più parti e il cui insieme non è come un mucchio, ma è qualcosa di intero oltre le parti, c'è una qualche causa"
Aristotele, Metafisica, VIII, 9-10

"For of all things which have several parts and whose whole is not like a heap, but is something whole beyond the parts, there is some cause."
Aristotle, Metaphysics, VIII, 9-10

Alcune mattine mi sveglio domandandomi come mai ho scelto di rimanere in Casentino. Poi apro la finestra, l'alba sta sorgendo illuminando di luce nuova il paesaggio d'intorno, gli uccellini cantano e l'aria fresca mi inebria. La domanda fatta di preoccupazioni e incertezze trova la sua risposta. Trovo risposta quando passeggiavo tra gli storici palazzi, borghi antichi e castelli medievali, quando mi stendo sulle sponde del fiume ascoltando il suo scorrere incessante, quando vedo un artigiano all'opera nella propria bottega, quando sento il sapore genuino e familiare nei piatti che scelgo.



Mi sta a cuore questa valle più di quanto ne dia a vedere; nelle belle e soleggiate giornate primaverili eravamo soliti andare, con amici e familiari, a camminare nelle foreste del Parco Nazionale o in zone montane vicino casa. La Croce del Pratomagno era uno dei luoghi più ambiti e la salita da percorrere per arrivare sino alla vetta era ricompensata dalla vista - ci sfidavamo a chi riuscisse a scorgere, nelle giornate più limpide, il grattacielo di Cesenatico. Poi infine tornavamo alla

Some mornings I wake up wondering why I chose to stay in Casentino.

Then I open the window, the dawn is breaking, illuminating the surrounding landscape with a new light, the birds are singing and the fresh air inebriates me. The question made of worries and uncertainties finds its answer. I find an answer when I walk among the historic

palaces, ancient villages and medieval castles, when I lie on the banks of the river listening to its incessant flow, when I see a craftsman at work in his workshop, when I feel the genuine and familiar flavour in the dishes I choose.

I cherish this valley more than I give it credit for; on fine, sunny spring days we used to go, with friends and family, to walk in the forests of the National Park or in mountain areas near home. The Croce del Pratomagno was one of the most sought-after places, and the climb up to the summit was rewarded by the view - we challenged each other to see the Cesenatico skyscraper on a clear day. Then finally we would return to

Fonte del Duca a riposarci con una coperta, sotto le verdi fronde degli alberi.

Natura come meravigliosa bellezza, dove trovare beneficio per la mente e il corpo.

Percorrendo la vallata Casentinese la mente si abbandona al mondo circostante e rifugge i dogmi del tempo e dello spazio inserendosi in una realtà idilliaca elusa dalle logiche moderne e frenetiche, i ricordi passati riaffiorano e i profumi inebriano il cammino.

Il mosaico forestale domina il paesaggio, le montagne con le loro vette ora aguzze ora più dolci e sinuose donano, nelle diverse stagioni, spettacoli cromatici differenti - nel vivace teatro del Casentino che declina e confluisce verso le terre storiche di Arezzo.

Salotto rinascimentale, la città di Petrarca ci lega ai fasti di un passato apparentemente immobile - che si frammenta nella dinamicità del popolo che vi abita il quale, con spirito pionieristico ed eccellenza di carattere, calibra con grazia tradizione e modernità.

A volte risulta difficile vedere la bellezza al di là del velo della quotidianità, ma mi accorgo con lieta sorpresa che, quando sono lontana da queste terre, ho bisogno di raccontare la storia di chi accende e anima questi luoghi - non volendo meramente fare una lista di eventi e luoghi in cui fermarsi (tutti i "must" a cui non si può rinunciare se si vuol dire di essere stati veramente in Casentino!) -, ma specialmente ho il desiderio di trasmettere qualcosa in più: che vada oltre la somma delle singole parti.

Affinché chi abita questi luoghi possa comprendere appieno la molteplicità dei caratteri e le diverse nature: ognuno con la propria storia, le proprie idee e vi-cende da scoprire e ri-scoprire ogni volta.

the Fonte del Duca to rest with a blanket under the green foliage of the trees.

Nature as marvellous beauty, where you can find benefit for the mind and body.

Travelling through the Casentino valley, the mind abandons itself to the surrounding world and shuns the dogmas of time and space, entering into an idyllic reality eluding modern and frenetic logic, past memories resurface and scents inebriate the path.

The mosaic of forests dominates the landscape, the mountains with their peaks, now sharp, now gentler and more sinuous, offer different chromatic spectacles in the different seasons - in the lively theatre of the Casentino that declines and flows towards the historic lands of Arezzo.

A Renaissance salon, Petrarca's city binds us to the splendour of an apparently immobile past - which is fragmented in the dynamism of its inhabitants who, with a pioneering spirit and excellence of character, gracefully balance tradition and modernity.

Sometimes it is difficult to see the beauty beyond the veil of everyday life, but I am pleased to realise that, when I am away from these lands, I need to tell the story of those who light up and animate these places - not wanting merely to make a list of events and places to stop off at (all the "musts" that you can't give up if you want to say you've really been to Casentino!) - but especially I have the desire to convey something more: that goes beyond the sum of the individual parts.

So that those who live in these places can fully understand the multiplicity of characters and different natures: each with its own history, its own ideas and events to discover and re-discover each time.



Monte Penna (G.Giacomini)

ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening

M83, "Un Nouveau Soleil"

IL LOFT DI ALEXANDRA UN BLEND DI SAPORI FAMILIARI

Alexandra's Loft - a Blend of Familiar Flavours

di Federica Del Grazia



🎵 ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening

Tomaso, "Skinny Dipping"

"Il teatro è il tempio delle emozioni, la continua trasformazione, dove niente è reale ma tutto è vero, dove poter trovare un cuore umano dietro le quinte, in sala e sul palco", scrive Victor Hugo.

Alexandra e Tomaso, insieme alla famiglia, hanno portato sul loro "palco" i loro cuori, ornati da un sottofondo di musica leggera dai toni intimi di ricordi passati.

Storica e maestosa, Arezzo e lo scorrere del tempo, mostrano giornalmente con orgoglio la grande eredità culturale che si portano dietro: la città si erge imponente come una vecchia effigie tra le verdi distese che la circondano.

La luce si attenua, le tende si aprono e comincia la rivelazione. Siamo intorno alla metà del XIX Secolo quando i fratelli Giovan Battista e Pietro Occhini iniziano a prendere a cuore le sorti di uno storico palazzo posto ai piedi della collina di San Fabiano, decisi ad ampliare la struttura esistente e proseguire la connessa tradizione agricola e vinicola. In un'atmosfera che ricorda i paesaggi dei dipinti di Piero della Francesca prende nuova vita la duecentesca tenuta di Villa La Striscia che, da quel momento, prenderà il nome dei nuovi lungimiranti proprietari.

La trama procede dritta e lineare: le radici familiari mantengono saldi i principi, i cardini originari, mentre le ventate di progresso portate dalle nuove primavere scandiscono le variazioni di ritmo. Scorre il tempo. La scena si sposta al Secondo Dopoguerra: entra in scena Ilaria Occhini, indimenticabile volto del teatro e del cinema - che piena di intraprendenza dona nuova luce alla

"The theatre is the temple of emotions, continuous transformation, where nothing is real but everything is true, where you can find a human heart behind the scenes, in the hall and on the stage", writes Victor Hugo.

Alexandra and Tomaso, together with their family, brought their hearts to their own "stage", adding a background music which is reminiscent of the past.

Historic and majestic, Arezzo shows its great cultural heritage, as it stands imposing among the green hills that surround it.

The light dims, the curtains open and the revelation begins. It is about the mid-nineteenth century when the brothers Giovan Battista and Pietro Occhini begin to take to heart the fate of a historic building located at the foot of the San Fabiano hill, and decide to expand the existing structure and continue the local agricultural and wine tradition. In an atmosphere which is reminiscent of Piero della Francesca's landscapes. The thirteenth-century estate of Villa La Striscia thus comes to life again and, from that moment on, will take the name of the new farsighted owners.

Time passes. The scene shifts to the Post Second World War period: Ilaria Occhini enters the scene, an unforgettable face of theatre and cinema - whose initiative gives new light to the villa. Reopening the doors to the renovated Fattoria la Striscia. That first strip of land outside the city walls that had provided good wine for the people of Arezzo since the Middle Ages, is cultivated once again to wine production.

villa. E riapre le porte alla rinnovata Fattoria la Striscia. La storia riprende dunque il suo corso, come se un nuovo giro di manovella dell'antico carillon avesse riavviato la melodia leggera della saga familiare. Quella prima striscia di terra coltivata al di fuori delle mura che fornì sin dal Medioevo il buon vino agli aretini, si veste di fresco, abbracciando e congiungendo il lato ricettivo alla produzione vitivinicola.

Approdiamo al nuovo millennio: mentre i colori si fanno più vivi e i suoni meno ovattati, Ilaria continua nel suo progetto coinvolgendo la figlia Alexandra e riuscendo a integrarlo alla vena culturale che scandisce la sua vita. Cambia la scenografia: le strutture annesse alla villa padronale dell'Ottocento sono investite da un cambiamento senza tempo, mentre il valido e innovativo spirito con cui Alexandra si occupa del restyling degli interni e dei giardini donano alla proprietà quello stile country chic, e dal design ricercato, che oggi la contraddistinguono.

"Il mondo del teatro è stato di grande stimolo e ha condizionato lo stile del luogo", racconta Alexandra. "Poiché ho avuto modo di vivere le scene teatrali come produttore artistico, dall'animazione di un testo alla sua formazione, ho voluto raccontare una storia fatta di anime, dove l'incanto serve da leva all'ingresso in un nuovo mondo magico e fiabesco", precisa.

La zona ristorativa del Loft nacque così pensata: un luogo di eventi culturali che mette al servizio dell'intrattenimento tutto il sapere teatrale e scenografico di una dinastia familiare; diverrà soltanto successivamente un ambiente in cui la ricercatezza della cucina e del vino si saldano profondamente al suo 'sapore' culturale.

Percorrere gli spazi della tenuta è come immergersi in un percorso sensoriale fatto di atmosfere, profumi, colori e materiali diversi, in grado di donare sensazioni ora forti, ora più dolci a chi lo vive. Un luogo intimo dove sorprendersi e incantarsi ad ogni passo: ne è esempio sublime il giardino segreto di particolarissime rose e dai sentori bucolici - che si intona alla perfezione al fascino retrò del giardino all'italiana e agli esotici caratteri del

In the new millennium: Ilaria continues her project getting her daughter Alexandra involved. The scenography changes: the innovative spirit with which Alexandra takes care of restyling the interiors and gardens give the property that country chic style, and sought after design, which distinguish it today.

"I was inspired by the atmosphere of theater and influenced the style of the place", says Alexandra. "I had previously the opportunity to work as an artistic producer and I wanted to tell a story made of souls, where enchantment serves as a lever to enter a new magic and fairytale world", she tells us.

The restaurant area of the Loft is a place designed for cultural events with all the theatrical and scenographic knowledge of the family later to become a place where refined cuisine and wine are blended with culture.

Walking through the estate you can immerse yourself in a sensory journey through different atmospheres, scents, colours and materials, that are strong at times, sweeter at others. It is an intimate place where you can be surprised and enchanted at every step. A sublime example is the secret garden of very special roses and bucolic scents - which perfectly matches the retro charm of the Italian garden and the exotic character of the loft.

The young Tomaso, Alexandra's son, tell us about the need for innovation

"Arezzo is a place which is full of life and culture, but you know, living in the city in the summer can be problematic. The oasis created by Alexandra with its bucolic features and design, brings fresh air to the torrid climate", explains Tomaso.

This is how the enchanting evenings of Alexandra Loft



Alexandra La Capria e Tomaso Venditti
Foto Francesco Biagini



I riciccati interni di Alexandra Loft / Foto Francesco Biagini

loft. La cadenza della nostra conversazione si fa sempre più brillante con l'arrivo del giovane Tomaso, figlio di Alexandra, che porta sul 'palco' la propria voglia di innovare, alimentando quel sottofondo musicale con i toni intimi di note passate.

"Arezzo è un luogo pieno di vita e cultura, ma si sa, vivere in città nei periodi estivi diventa più problematico. L'oasi creata da Alexandra con i tratti bucolici e il design scelto, dona un'aria più fresca al clima torrido, legato anche alle proposte ristorative e agli eventi selezionati", ci spiega Tomaso. Così prendono vita le incantevoli serate di Alexandra Loft nella magica cornice della Tenuta La Striscia. Tre ambienti diversi per tre momenti della serata: tutto ha inizio con l'aperitivo e i suoi sfiziosi panini che aprono le danze di fine giornata, accompagnati dalle leggere note di musica dal vivo e da un corposo calice di vino, oppure da dissetanti cocktail da poter assaporare tra il verde dei giardini. Ci spostiamo poi negli interni, dove luci soffuse di candela accompagnano i sapori prettamente di mare del menù alla carta, rilassando i sensi dopo una lunga e affannosa giornata; approdiamo, infine,

come to life in the magical setting of Tenuta La Striscia. There are three different places to spend the evening: it all begins with the aperitif delicious sandwiches, accompanied by live music and a full-bodied glass of wine, or by refreshing cocktails to be savoured in the gardens. We then move indoors where soft candle lights accompany the sea flavours of the menu, relaxing your senses after a long hectic day; Finally, after dinner we can enjoy the crisp evening air on the porch sipping a cocktail, accompanied by the live sessions of the artists.

In Alexandra Loft, music is very important: every weekend one can listen to different groups and genres, which give extra rhythm to Arezzo's nightlife. Letting yourself be inebriated by the enchanted atmospheres, and the wide choice of wines. "La Striscia has always provided the city with good wine; I like to carry on the idea that even today La Fattoria, together with the Loft, keep the tradition going without forgetting the history

alla distesa ambiente del dopocena, godendo nel portico dell'aria frizzante della sera mentre sorseggiamo un cocktail, accompagnati dalle live session degli artisti.

La musica rappresenta per Alexandra Loft un ulteriore elemento di studio e ricerca: ogni fine settimana è infatti possibile ascoltare gruppi e generi diversi, per donare un ritmo in più alla movida aretina in compagnia degli amici, lasciandosi inebriare dalle incantate atmosfere, carezzate dall'ampia scelta di setosi vini. "Da sempre la Striscia ha fornito del buon vino agli abitanti della città; mi piace portare avanti l'idea che anche oggi La Fattoria, insieme al Loft, rendano nuovamente attivo l'antico ruolo per la cittadinanza, senza dimenticare la storia che ci ha portato fin qui", ci spiega Tomaso.

Nota romantica: il blend Sangiovese-Cabernet Sauvignon del 2019 prodotto dalla Cantina Occhini prende proprio il nome "Ilaria", per non dimenticare l'impegno attivo della grande attrice sia sulle scene che nella salvaguardia di un importante passato familiare.

Prendete nota: la Tenuta La Striscia è anche una struttura ricettiva e si dedica a visite e degustazioni nella storica cantina ottocentesca, adiacente ad Alexandra Loft. Così si portano avanti le radici di una tradizione artistica in movimento, dove il design fa da trait d'union con nuovi spazi, sensazioni ed atmosfere – e dove i ricordi familiari si intrecciano quotidianamente con leggiadria e bellezza.

that brought us here", explains Tomaso.

The 2019 Sangiovese-Cabernet Sauvignon blend produced by Cantina Occhini is called "Ilaria", the active commitment of the great actress both on stage and in safeguarding an important family in memory of tradition.

Tenuta La Striscia also provides accommodation and organises guided tours and wine tasting in the historic nineteenth-century cellar, next to Alexandra Loft. Thus the roots of an artistic tradition are design acts as a trait d'union with the new ambient where family memories are intertwined with gracefulness and beauty.



Gli eleganti equilibri di sapori del menù

Foto di Francesco Biagini

Letteratura, meditazione e vino
Foto Francesco Biagini



Via de Cappuccini, 3 Arezzo / 057526740
www.alexandra loft.com
www.lastriscia.com



IL PARCO NAZIONALE
DELLE FORESTE CASENTINESI,
MONTE FALTERONA, CAMPIGNA

The National Park of the Casentino Forests,
Monte Falterona, Campigna

A cura della Redazione

Il parco nazionale, 36.000 ettari ricchissimi di flora e fauna, si presenta come una delle aree forestali più strutturate (vetuste) d'Europa. La sua rete escursionistica, punteggiata di centri abitati ricchi di storia e testimonianze artistiche di notevole rilievo, ricalca in parte significativa la viabilità antica di collegamento tra Ravenna, Roma, Firenze e il Nord Europa, ed è perfettamente integrata in foreste millenarie che si offrono al visitatore come una meravigliosa cornice naturale.

Il pregiato legname delle Foreste casentinesi ha reso possibile l'edificazione degli edifici più belli e importanti di Firenze, come la cattedrale di Santa Maria del Fiore; ma a lui si devono anche i possenti alberi maestri delle navi (abete bianco) che la repubblica marinara pisana affidava agli, allora ancora misteriosi e indefiniti, mari del mondo. Sappiamo per certo che anche San Paolo Fuori le Mura, la seconda basilica più grande di Roma dopo San Pietro, a seguito dell'incendio del 15 luglio 1823, venne ricostruita con materiale che proveniva da queste terre: arrivò a Pisa navigando attraverso l'Arno e risalì il Tevere dopo aver percorso la costa maremmana via mare.

Ci sono, all'interno del Parco, due poli di grande fascino ed importanza spirituale che hanno improntato la tradizione selvicolturale europea: Camaldoli, fondato - presumibilmente nel 1024 - dal benedettino romagnolo san Romualdo, e la Verna (1213), a cui si collegano le stimmate di San Francesco (1224). Il Parco si può visitare, sfruttando i circa 700 chilometri di sentieri, con piacevoli escursioni a piedi, in mountain bike, in e-bike, a

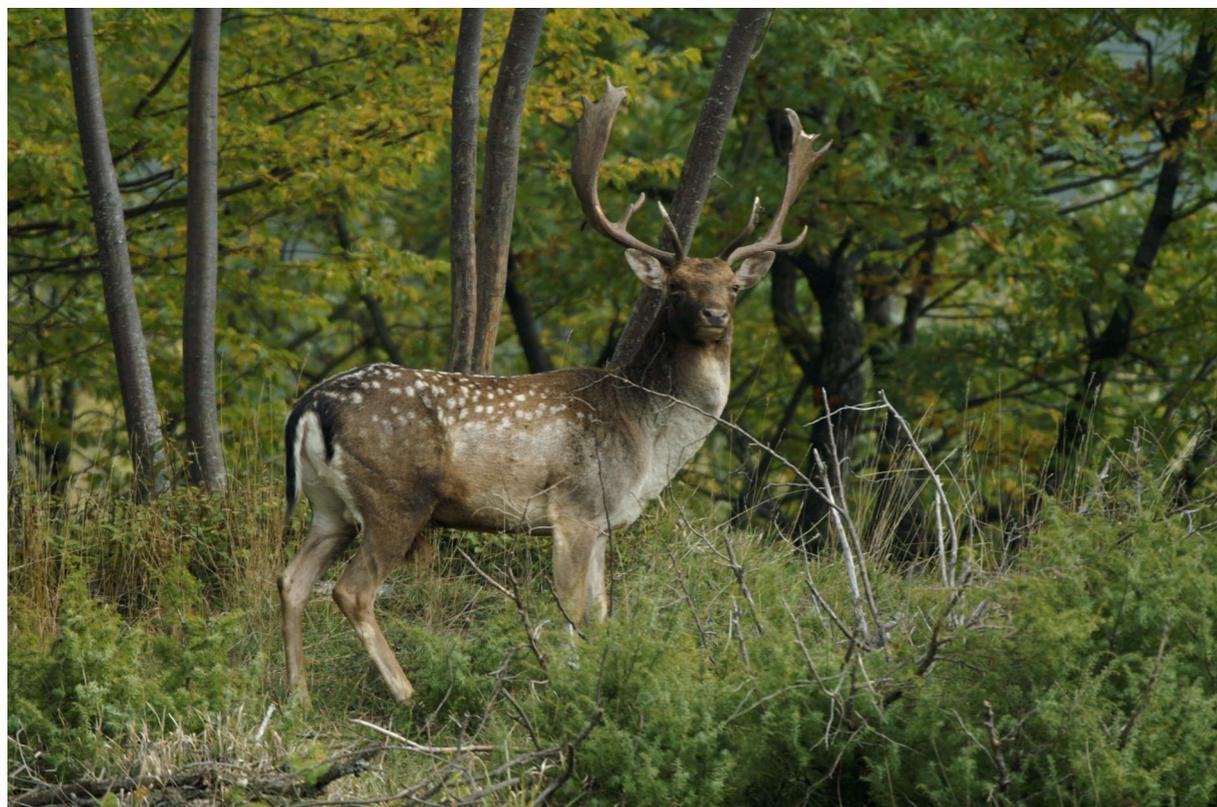
The National Park, 36,000 hectares, rich in flora and fauna, is one of the most ancient forests in Europe. Its excursion network, dotted with villages that are rich in history and artwork of considerable importance, follow a significant part of the ancient road system connecting Ravenna, Rome, Florence and Northern Europe, and is perfectly integrated in of the millenary forests wonderful natural setting.

The precious wood of the Casentino Forests made the building of the most beautiful and important buildings in Florence, such as the cathedral of Santa Maria del Fiore possible.

The mighty masts of the ships made from that the Pisan Maritime Republic entrusted to the mysterious seas of the world came from these forests.

We know for sure that San Paolo Fuori le Mura, the second largest basilica in Rome after San Pietro, was rebuilt with material that came from these lands following the fire of 15 July 1823: it arrived in Pisa floating down the Arno and then up the Tiber to Rome was transported down the Maremma coast by sea.

Within the Park, there are two places of great charm and spiritual importance that have marked the European silvicultural tradition: Camaldoli, founded - presumably in 1024 - by the Benedictine San Romualdo from the Romagna region, and La Verna (1213), famous for being the place where St. Francis received the stigmata in 1214. The Park can be visited, approximately 700 kilometres of trails, with pleasant excursions one



Daino / Foto di G.Giacomini



Foto di Matteo Perini

cavallo. In inverno si aggiungono le ciaspole, gli sci di fondo o da escursionismo, e le 'fat bike' (biciclette con le ruote allargate, per fronteggiare neve e fango). Sasso Fratino ("core area", più di 700 ettari), prima riserva naturale integrale italiana, costituita nel 1959, e 6.936 ettari intorno (visitabili), di "buffer", sono, dal 2017, Patrimonio dell'Umanità Unesco all'interno della rete delle faggete vetuste europee ("Ancient and Primeval Beech Forests of the Carpathians and Other Regions of Europe"). Sebbene l'Italia detenga il maggior numero di siti Unesco, il riconoscimento delle faggete rappresenta per il nostro Paese la prima iscrizione di un patrimonio naturale espressamente per il suo valore ecologico. Quell'area stimola la nostra fantasia e ci parla delle foreste primigenie e delle ingenti risorse di biodiversità che rendono possibile e migliorano la vita degli uomini, anche per le enormi potenzialità offerte alla ricerca scientifica. Le foreste sono il miglior alleato per la conservazione delle riserve di acqua potabile, per la stabilizzazione dei suoli e per il "sequestro" dell'anidride carbonica. Ma, come se non bastasse, le Foreste casentinesi godono di un altro primato, reso possibile da particolarissime condizioni naturali e storiche: si possono considerare le più colorate d'Italia. Il Parco, diversamente da altri, che in alcuni periodi sono off limits per i turisti, per temperature troppo rigide durante l'inverno o eccessivamente elevate nei mesi caldi, può regalare emozioni uniche in tutte le straordinarie vesti che si associano alle diverse stagioni dell'anno. Rappresenta in tal senso un contesto ideale per lavorare ad un progetto di turismo sostenibile e stagionalizzato. L'Appennino toscoro-magnolo - da molti considerato il più "colorato" d'Italia - si trova nello spartiacque tra due grandi regioni: l'area mediterranea e quella europea. Tale situazione geografica consente l'associazione di specie forestali di diverse provenienze e genera un'eccezionale biodiversità, con oltre quaranta essenze di alberi presenti: un vero record per le nostre latitudini. L'altro fattore, ancor più importante, è da far risalire alla conservazione e alla gestione oculata di cui queste foreste hanno goduto nei secoli. E così oggi, alberi che in Appennino sono vere e proprie rarità - come aceri, frassini, olmi e tigli - nel nostro Parco sono specie ben presenti e in autunno accendono di luci e colori la foresta. Siamo abituati a vedere le foglie verdi e il verde è il colore simbolo della natura. Non è un caso: il verde è il prodotto della presenza del-



San Paolo in Alpe / Foto di N. Agostini

can do on foot, by using mountain bike, by e-bike, on horseback. In winter we might need snowshoes, cross-country or hiking skis, and 'fat bikes' (bicycles with widened wheels, to deal with snow and mud).

Sasso Fratino (the "core area", of more than 700 hectares) is the first Italian integral nature reserve, which was established in 1959. The 6,936 hectares that surround the core area can be visited), have been a Unesco World Heritage Site of the network of "Ancient and Primeval Beech Forests of the Carpathians and Other Regions of Europe" since 2017.

Although Italy has the largest number of Unesco sites in Europe, the recognition of the beech forests is very important in our country for the first time of a natural heritage expressly for its ecological value. We can only imagine the biodiversity of the primeval forests

and the huge resources that make human life possible and improve, also thanks to the enormous potential that they offer to scientific research. Forests are the best allies to preserve drinking water reserves, for soil stabilisation and for carbon sequestration. The Casentino Forests hold another record, thanks to very particular natural and historical conditions: they can be considered the most colourful in Italy. The Park, unlike many others, which at some times of the year are off limits for tourists, due to temperatures that are too cold during the winter or excessively high in the hot summer months, can give you unique emotions in all the different seasons of the year. In this sense it represents an ideal context for working on a sustainable and seasonally adjusted tourism project. The Tuscan-Romagna Apennines - considered by many to be the most "colourful" in Italy - is located in the watershed between two major regions: the Mediterranean area and the European one. This enables forest species of different origins to grow together and generates an exceptional biodiversity, with over forty species of trees present in the area, a true record for our latitudes. The other factor, even more important, is to be traced back to the conservation and careful management that these forests have enjoyed over the centuries. And so today, trees that are a real rarity in the Apennines - such as maple, ash, elm and lime are quite common in the Park and in the autumn they light up the forest with their colours.

Are green is the symbolic colour of nature. It is no coincidence: leaves green because of chlorophyll,

la clorofilla, che ha il potere straordinario di trasformare l'energia del sole in energia vitale. Ma nelle cellule delle foglie, oltre alla verde clorofilla, ci sono milioni di altri sacchetti colorati, soprattutto giallo e arancio. La sostanza gialla si chiama 'xantofilla', quella arancione 'carotene'. In primavera e in estate la clorofilla copre le altre sostanze colorate, è per questo che le foglie ci appaiono di colore verde.

Alla fine dell'estate, un sottile strato di sughero cresce all'attaccatura del picciolo e nella foglia la clorofilla verde a poco a poco scompare e lascia in mostra il giallo e l'arancione. Questo è il caso delle "latifoglie decidue" che alle nostre latitudini, dove l'alternanza delle stagioni è molto marcata, sono rappresentate da molte specie di diverse famiglie botaniche. Allora si possono vedere soprattutto il giallo della xantofilla e l'arancione del carotene. Altro fattore di colorazione è la sostanza zuccherina. Infatti, per tutta la stagione primaverile ed estiva, le foglie hanno prodotto lo zucchero, che è il nutrimento principale della pianta. La linfa trasporta lo zucchero dalle foglie alle altre parti della pianta, ma a volte, quando i tubicini si chiudono, lo zucchero resta bloccato dentro le foglie. In questi casi, lo zucchero può provocare un cambiamento di colore della linfa che diventa quindi rossa o color porpora: così le foglie diventano rosse o porporine come nell'acero opalo. Quando invece le foglie si seccano e muoiono, diventano marrone e color ruggine.

which has the extraordinary power of transforming the energy of the sun into living energy. But in the cells of the leaves, in addition to chlorophyll, there are millions of other pigments, especially yellow and orange. The yellow substance is called 'xanthophyll', the orange one 'carotene'. In spring and summer, chlorophyll covers the other coloured substances, which is why the leaves appear green. At the end of summer, the green chlorophyll gradually disappears from the leaf and leaves the tree on display. This is the case of the "broad-leaved deciduous trees" which at our latitudes, where the alternation of the seasons is very marked, are represented by many species belonging to different botanical families.. Another colouring factor which influences the colour is the presence of sugar. In fact, throughout the spring and summer seasons, the leaves produce sugar, which is the main nourishment for the plant. The sap carries the sugar from the leaves to other parts of the plant, but sometimes, the sugar gets stuck inside the leaves. In this case, the sugar can cause the colour of the sap to change, becoming red or purple: thus the leaves become red or purple as in the opal maple. On the other hand, when the leaves dry out and die, they turn brown and rust-coloured.

via Guido Brocchi 7, Pratovecchio (Ar) / tel. 0575 50301 / infosed@parcoforestecasentinesi.it

via Guido Brocchi 7, Pratovecchio (Ar) / tel. 0575 50301 / infosed@parcoforestecasentinesi.it

via Guido Brocchi 7, Pratovecchio (Ar) / tel. 0575 50301 / infosed@parcoforestecasentinesi.it

via Guido Brocchi 7, Pratovecchio (Ar) / tel. 0575 50301 / infosed@parcoforestecasentinesi.it

via Guido Brocchi 7, Pratovecchio (Ar) / tel. 0575 50301 / infosed@parcoforestecasentinesi.it



Abetina / Foto di N. Agostini



Terrazza su Ridracoli / Foto di M. Schiumarini

NATURALMENTE PIANOFORTE IL FESTIVAL ANIMA DEL CASENTINO

A WILD TUSCAN EXPERIENCE

20 > 24

e 27 LUGLIO
2022

naturalmente®

PIANO
FORTE



sorgente musicale in Casentino



Nei 5 giorni compresi tra il 20 e il 24 luglio 2022, con una importante "coda" il 27, "Naturalmente Pianoforte" riprenderà il ritmo del periodo pre-pandemico, trasformando il Casentino in un immenso palco per la musica degli 88 tasti. Questo significa che PratoVeteri, l'A.P.S. di Pratovecchio Stia che, con il contributo e il sostegno economico di Enti pubblici e privati e di numerose aziende della valle, organizza la manifestazione dal 2012, realizzerà, per il prossimo mese estivo, un programma di eventi, musicali e non, piuttosto nutrito.

Ci saranno circa 50 tra concerti e performance pianistiche, quasi tutti per scelta all'aperto, in alcuni dei luoghi più belli, suggestivi e significativi della valle: quest'anno oltre alle location ormai divenute tradizionali (Romena, Porciano, Poppi, Bibbiena, La Verna, Camaldoli e le piazze storiche di Pratovecchio e Stia) verranno toccati anche più di una decina di piccoli e meravigliosi borghi del Casentino meno conosciuto come Quota, Quorle, Lierna, Carda, Sarna, Salutio, Moggiona, Raggiolo, Strada, Castel Focognano, Talla e Montemignaio. Sarà garantita, come sempre sotto la direzione artistica di Enzo Gentile (giornalista, critico musicale e docente universitario) la presenza di numerosi artisti di fama nazionale e internazionale, come, solo per citarne alcuni, A. Clark (tastierista dei Dire Straits), C. Guaitoli (pianista di F. Battiato), A. Kromelow (genesis piano project), Pacifico, D. Dorelli (con un omaggio a Nick Drake), M. Priviero, U. Petrin, A. Tafuri, per finire, il 27 luglio al Castello di Romena, col Maestro e compositore L. Einaudi che, dopo il concerto dell'anno scorso, torna a trovarci; e quella di tantissimi giovani pianisti emergenti (selezionati e coordinati da Luis Di Gennaro) alcuni dei quali, suonando a turno i pianoforti nelle 4 postazioni di Pratovecchio dalle 18.00 alle 24.00, creeranno una sorta di "colonna sonora" della manifestazione. Il M° A. Turini condurrà, nella settimana tra il 17 e il 24 luglio, una masterclass di pianoforte classico per 14 allievi e si terrà un laboratorio di piano per bambini.

Ma "Naturalmente Pianoforte" non è solo musica. Una cinquantina di studenti provenienti dal Liceo Scientifico e dall'I.T.T. di Poppi saranno coinvolti nell'organizzazione e nella realizzazione di alcuni settori del festival (comunicazione, social, accoglienza, raccolta dati, etc.) e nella gestione di uno spazio-giovani sul lungarno pratovecchino, secondo il progetto Scuola-Lavoro denominato "Tasto 89". L'arte contemporanea incontrerà il pianoforte in un laboratorio a cielo aperto di 5 giorni che vedrà la presenza di 15 artisti al lavoro su 15 pianoforti, con



In the 5 days between 20 and 24 July 2022, with an important "coda" on 27, "Natural Piano" will resume the rhythm of the pre-pandemic period, transforming the Casentino into an immense stage for the music of 88 keys. This means that PratoVeteri, the A.P.S. of Pratovecchio Stia which, with the contribution and financial support of public and private bodies and numerous companies in the valley, has been organizing the event since 2012, will carry out, for the next summer month, a rather substantial program of events, musical and otherwise.

There will be about 50 concerts and piano performances, almost all by choice outdoors, in some of the most beautiful, evocative and significant places in the valley: this year, in addition to the locations that have now become traditional (Romena, Porciano, Poppi, Bibbiena, La Verna, Camaldoli and the historic squares of Pratovecchio and Stia) will be touched even more than a dozen small and wonderful villages of the lesser known Casentino such as Quota, Quorle, Lierna, Carda, Sarna, Salutio, Moggiona, Raggiolo, Strada, Castel Focognano, Talla and Montemignaio. As always under the artistic direction of Enzo Gentile (journalist, music critic and university professor), the presence of numerous artists of national and international fame, such as, just to name a few, A. Clark (keyboardist of Dire Straits), C. Guaitoli (pianist of F. Battiato), A. Kromelow (genesis piano project), Pacifico, D. Dorelli (with a tribute to Nick Drake), M. Priviero, U. Petrin, A. Tafuri, to finish on 27 July at the Castle of Romena, with the Maestro and composer L. Einaudi who, after last year's concert, comes back to visit us; and that of many young emerging pianists (selected and coordinated by Luis Di Gennaro) some of whom, playing the pianos in turn in the 4 stations of Pratovecchio from 18.00 to 24.00, will create a sort of "soundtrack" of the event. M° A. Turini will conduct, in the week between 17 and 24 July, a classical piano masterclass for 14 students and a piano workshop for children will be held.

But "Naturally Piano" is not just music. About fifty students from the Liceo Scientifico and the I.T.T di Poppi will be involved in the organization and implementation of some sectors of the festival (communication, social media, hospitality, data collection, etc.) and in the management of a youth space on the Pratovecchino Lungarno, according to the School-Work project called "Key 89". Contemporary art will meet the piano in a 5-day open-air laboratory that will see the presence of 15 artists working on 15 pianos, with the aim of creating a tra-

jectory of creating a traveling exhibition throughout Italy; the music, the art of the time, will be contaminated by the plastic arts of Sediciente Moradi's recycled wood sculptures and by some meditative experiences ("stone balancing" workshops by Nicola Doni). As in past years, the exhibition-market of agro-food excellence "The flavors of Casentino and the Park (National Forests Casentinesi)" will be organized in Pratovecchio and catering points with local cuisine and 0-km products. In Pratovecchio and Stia, 40 colored pianos will be exhibited as elements of street furniture: they are disused and forgotten instruments, brought back to life by pupils and students of all levels of the Casentino and made available to anyone who wants to touch them, play them, caress them. The districts of Pratovecchio will compete in the "Pianofiori" competition which will award the most beautiful flowery piano, created on the basis of a musical theme assigned to each of them. To achieve and manage all this it will be necessary to mobilize about 300 volunteers and numerous associations in the area, confirming that "Naturally Pianoforte" represents a moment of great participation and social cohesion for our local communities. Within this framework, however, the main objective of the event always remains that of making the Casentino known and valued, through a quality cultural event, with its environmental, historical-artistic, spiritual and agri-food excellence and thereby also contributing to implement tourist flows in the direction of our territory.

lo scopo di creare una mostra itinerante in tutta Italia; la musica, l'arte del tempo, sarà contaminata dalle arti plastiche delle sculture in legno riciclato di Sediciente Moradi e da alcune esperienze meditative (laboratori di "stone balancing" di Nicola Doni). Come negli anni passati saranno organizzate a Pratovecchio la mostra-mercato delle eccellenze agro-alimentari "I sapori del Casentino e del Parco (Nazionale Foreste Casentinesi)" e punti di ristorazione con piatti di cucina locale e prodotti a Km-0. A Pratovecchio e a Stia verranno esposti, come elementi di arredo urbano, 40 pianoforti colorati: sono strumenti dismessi e dimenticati, riportati in vita dagli alunni e dagli studenti di ogni ordine e grado del Casentino e messi a disposizione di chiunque voglia toccarli, suonarli, accarezzarli. I rioni di Pratovecchio si sfideranno nella gara-concorso dei "Pianofiori" che premierà il pianoforte fiorito più bello, creato sulla base di un tema musicale assegnato ad ognuno di loro.

Per realizzare e gestire tutto questo sarà necessario mobilitare circa 300 volontari e numerose associazioni del territorio, a conferma che "Naturalmente Pianoforte" rappresenta un momento di grande partecipazione e coesione sociale per le nostre comunità locali. All'interno di questo quadro l'obiettivo principale della manifestazione rimane comunque sempre quello di far conoscere e valorizzare, attraverso un evento culturale di qualità, il Casentino con le sue eccellenze ambientali, storico-artistiche, spirituali e agroalimentari e contribuire con ciò anche ad implementare i flussi turistici in direzione del nostro territorio.

jectory of creating a traveling exhibition throughout Italy; the music, the art of the time, will be contaminated by the plastic arts of Sediciente Moradi's recycled wood sculptures and by some meditative experiences ("stone balancing" workshops by Nicola Doni). As in past years, the exhibition-market of agro-food excellence "The flavors of Casentino and the Park (National Forests Casentinesi)" will be organized in Pratovecchio and catering points with local cuisine and 0-km products. In Pratovecchio and Stia, 40 colored pianos will be exhibited as elements of street furniture: they are disused and forgotten instruments, brought back to life by pupils and students of all levels of the Casentino and made available to anyone who wants to touch them, play them, caress them. The districts of Pratovecchio will compete in the "Pianofiori" competition which will award the most beautiful flowery piano, created on the basis of a musical theme assigned to each of them. To achieve and manage all this it will be necessary to mobilize about 300 volunteers and numerous associations in the area, confirming that "Naturally Pianoforte" represents a moment of great participation and social cohesion for our local communities. Within this framework, however, the main objective of the event always remains that of making the Casentino known and valued, through a quality cultural event, with its environmental, historical-artistic, spiritual and agri-food excellence and thereby also contributing to implement tourist flows in the direction of our territory.

To achieve and manage all this it will be necessary to mobilize about 300 volunteers and numerous associations in the area, confirming that "Naturally Pianoforte" represents a moment of great participation and social cohesion for our local communities. Within this framework, however, the main objective of the event always remains that of making the Casentino known and valued, through a quality cultural event, with its environmental, historical-artistic, spiritual and agri-food excellence and thereby also contributing to implement tourist flows in the direction of our territory.



Da sx in alto: Location per gli eventi, lo storico Castello di Romena;

Sx in basso: Il Castello di Poppi

Dx in alto: Ludovico Einaudi in concerto alla Pieve di Romena



LA BIENNALE D'ARTE FABBRILE

European Biennial of Blacksmith

A cura della Redazione

L'edizione dello scorso settembre è stata quella della ripartenza e ha decretato il rifiorire di questa arcaica arte casentinese nell'antico borgo di Stia, capitale internazionale del ferro battuto. Mentre aspettiamo la prossima edizione nel 2023, vi raccontiamo la storia della Biennale Europea d'Arte Fabbri, la più tradizionale manifestazione di settore che si tenga con regolare cadenza in Italia, fin dal 1976.

Grazie alle audaci intuizioni di Pier Luigi della Bordella e Ivan Bruschi e il fondamentale sostegno di Vittorio Frulloni, Sindaco di Stia del tempo, la Biennale Europea d'Arte Fabbri è divenuta nel tempo un'eccellenza fieristica e popolare dell'alto Casentino - la decana delle Mostre d'Artigianato Artistico del Ferro Forgiato nel mondo.

Qui si sono dati battaglia e mostrato le loro abilità ataviche, numerose stirpi e generazioni di fabbri artigiani - a dimostrazione della naturale predisposizione e sensibilità delle genti casentinesi; la valle più intima e interna della Toscana, culla della civiltà del lavoro artigiano e dell'arte applicata.

Questa Biennale ha il merito di aver continuamente stimolato nel grande pubblico un interesse nuovo verso il manufatto artistico in ferro, convocando a consiglio, ogni due anni, gli interpreti di un'antica civiltà artigianale, dando loro la possibilità di incontrarsi per stimolare il loro spirito creativo e affinare le loro tecniche di lavoro grazie a quell'indispensabile travaso di idee che a Stia riescono a conseguire.

Stia, da sempre, ha aperto le porte sia ai Maestri che ai giovani fabbri provenienti da tutto il mondo meritandosi il riconoscimento internazionale di "Manifestazione Senza Frontiere", vetrina indiscussa di un artigianato artistico in ferro battuto di elevata qualità.

Un prodigioso impegno con il mirabile proposito di tutelare e valorizzare una secolare tradizione che nella Vallata Casentinese è presente già dal Medioevo: chi non si ricorda, nella Divina Commedia dantesca, dello scaltro Mastro Adamo da Brescia, forse il più abile forgiatore dell'epoca, che falsificava i Fiorini per la famiglia dei Conti Guidi di Romena (il cui castello si erge maestoso nel cielo del Casentino)?

Last September's edition was the one of the rebirth and decreed the revival of this archaic Casentino art in the ancient village of Stia, the international capital of wrought iron. While we await the next edition in 2023, we will tell you the story of the European Biennial of Blacksmith Art, the most traditional sector event held regularly in Italy, since 1976.

Thanks to the audacious intuitions of Pier Luigi della Bordella and Ivan Bruschi and the fundamental support of Vittorio Frulloni, Mayor of Stia at the time, the European Biennial of Blacksmith Art has over time become an exhibition and popular excellence of the upper Casentino - the dean of Forged Iron Artistic Handicraft Exhibitions in the world.

Here numerous lineages and generations of artisan blacksmiths fought and showed their ancestral skills - demonstrating the natural predisposition and sensitivity of the Casentino people; the most intimate and internal valley of Tuscany, the cradle of the civilization of craftsmanship and applied art.

This Biennale has the merit of having continuously stimulated in the public a new interest in the artistic artefact in iron, calling, every two years, the interpreters of an ancient artisan civilization, giving them the opportunity to meet to stimulate their creative spirit and refine their working techniques thanks to that 'indispensable laboratory of ideas' that they manage to achieve in Stia.

Stia has always opened its doors to both masters and young blacksmiths from all over the world, earning the international recognition of "Manifestation Without Borders", the undisputed showcase of high-quality wrought iron artistic craftsmanship.

A prodigious commitment with the admirable purpose of protecting and enhancing a centuries-old tradition that has been present in the Casentino Valley since the Middle Ages: who does not remember, in Dante's Divine Comedy, the shrewd Master Adamo da Brescia, perhaps the most skilled forger of the time, who falsified the Fiorini for the family of the Counts Guidi di Romena (whose castle stands majestically in the Casentino sky)?

Wrought Iron in the true sense of the term, never indul-





Ferro Battuto nel vero senso del termine, mai indulgendo troppo a vistosi interventi di tecnologie eccessivamente avanzate. Una tutela tenacemente sostenuta, anche dialetticamente, nei confronti di un prodotto che deve restare autenticamente "d.o.c."; non un conservatorismo fuori tempo ed incorreggibile, ma un impegno cosciente in un confronto aperto a difesa di un'Arte che si è ricreata uno spazio proprio protesa alle necessità del futuro.

Nell'ultima edizione sono state affiancate molteplici iniziative, tra cui "La Mostra Mercato", "Il Campionato del Mondo di Forgiatura", "Il Concorso Internazionale di Progettazione e Disegno Pier Luigi della Bordella", "Il Concorso Internazionale di Scultura" e "Il Concorso Fotografico".

La Biennale di Stia fa parte dall'anno 2003 dell'Anello Europeo delle Città del Ferro "Ring of the European Cities of Iron Works", associazione che raggruppa le più importanti mostre ed esperienze a livello europeo nel settore del Ferro Battuto al fine di promuovere e tutelare questa antica forma d'arte. Un vero e proprio 'patto di ferro' che è stato fondato il 16 giugno 2001 nell'incontro di Olbernhau tra le città di Kolbermoor (D), Gniew (PL), Mynämäki; (FIN), Olbernhau (D), St. Clair sur Epte (F), Stolberg (D), Ybbsitz (A). Del sodalizio fanno attualmente parte le seguenti città: Acireale (I), Arles-sur-Tech (F), Bad Hall (A), Bienno (I), Campdevanól (E), Donetsk (UA), Eisenstadt Friesoythe (D), Ivano Frankivsk (UA), Kolbermoor (D), Kupferstadt Stolberg (D), Lipnik nad Bečvou (CZ), Mynämäki (S), Olbernhau (D), Oude-IJsselstreek (NL), Ovre Eiker (N), Pratovecchio Stia (I), Ulyanovsk (RUS), Ybbsitz (A).

Dal gennaio 2016 inoltre, la Biennale di Stia è entrata a far parte, come partner di un team europeo formato da altre cinque nazioni, del Progetto Europeo Erasmus+ per la creazione dell'European Iron Academy (EIA), il cui scopo è quello di incentivare la formazione professionale di artigiani altamente qualificati nel campo della lavorazione dei metalli.

Al fine di valorizzare e incentivare il mestiere del fabbro, l'Associazione Biennale d'Arte Fabbri e il Comune di Pratovecchio Stia hanno istituito un percorso formativo e professionale, da contrapporre ad ogni espressione dilettantistica e alla grossolana faciloneria, ostentata

ging too much in showy interventions of excessively advanced technologies. A tenaciously supported protection, even dialectically, against a product that must remain authentically "d.o.c."; not an out of time and incorrigible conservatism, but a conscious commitment in an open confrontation in defence of an art that has recreated its own space reaching out to the needs of the future.

In the latest edition, many initiatives were supported, including "The Market Exhibition", "The World Forging Championship", "The Pier Luigi della Bordella International Design and Design Competition", "The International Sculpture Competition" and "The Photographic Competition".

Since 2003, the Biennale di Stia has been part of the "Ring of the European Cities of Iron Works", an association that brings together the most important exhibitions and experiences at European level in the wrought iron sector, in order to promote and protect this ancient art form.

A real 'iron pact' which was founded on June 16, 2001 at the Olbernhau meeting between the cities of Kolbermoor (D), Gniew (PL), Mynämäki; (FIN), Olbernhau (D), St. Clair sur Epte (F), Stolberg (D), Ybbsitz (A). The following cities are currently part of the association: Acireale (I), Arles-sur-Tech (F), Bad Hall (A), Bienno (I), Campdevanól (E), Donetsk (UA), Eisenstadt Friesoythe (D), Ivano Frankivsk (UA), Kolbermoor (D), Kupferstadt Stolberg (D), Lipnik nad Bečvou (CZ), Mynämäki (S), Olbernhau (D), Oude-IJsselstreek (NL), Ovre Eiker (N), Pratovecchio Stia (I), Ulyanovsk (RUS), Ybbsitz (A).

Furthermore, since January 2016, the Biennale di Stia has become part of the Erasmus+ European Project for the creation of the European Iron Academy (EIA), as a partner of a European team made up of five other nations, the aim of which is to encourage the professional training of highly qualified craftsmen in the field of metalworking.

In order to enhance and encourage the blacksmith's profession, the Biennial Association of Blacksmith Art and the Municipality of Pratovecchio Stia have established a training and professional path, to be contrasted with any amateur expression and gross carelessness, flaun-

come attitudine artistica. Oggi è necessaria una preparazione specifica e completa, in cui si apprendano tecniche e si acquisisca quella alta professionalità necessaria a far fronte alla spinta innovativa e all'evoluzione dell'arte contemporanea.

In questa direzione, la Scuola di Forgiatura è stata strutturata suddividendo il percorso formativo in una serie di corsi di vari livelli il cui programma è minuziosamente studiato per offrire agli studenti un percorso formativo che possa fornire le competenze tecniche, rendere lo studente consapevole delle proprie conoscenze, stimolare la capacità critica e creativa, affrontare percorsi stilistici contemporanei al fine di perseguire una carriera professionale in maniera autonoma. È in fase di completamento, infine, la nuova sede permanente della Scuola di Forgiatura: una struttura a disposizione del territorio per ospitare i percorsi formativi inerenti le lavorazioni artigianali, dalla pietra al legno e fino ai metalli preziosi: "Si realizza un sogno per la nostra associazione - spiega la presidente Maria Gemma Bendoni - grazie all'Amministrazione comunale possiamo finalmente dare stabilità e continuità all'attività formativa della nostra scuola che ogni anno forma e qualifica fabbri di ogni parte d'Europa".

Lo scorso settembre è stato inoltre inaugurato il Museo del Ferro Battuto, allestito presso lo storico Lanificio di Stia e collegato all'adiacente Museo dell'Arte della Lana; le due realtà espositive sono dunque oggi unite in un polo culturale d'eccellenza. "Il Museo del Ferro Battuto - ha dichiarato il sindaco Nicolò Caleri - vuole rappresentare al contempo la sintesi di oltre quaranta anni di storia della manifestazione e un punto essenziale di ripartenza verso un futuro della Biennale sempre più legato alla compenetrazione tra forgiatura, arte e design. È destinato a divenire componente importante dell'offerta turistica e culturale della nostra vallata, estendendo all'intero arco dell'anno la possibilità per il turista di apprezzare il legame del nostro territorio con l'arte fabbrile e l'artigianato artistico".

ted as an artistic attitude. Today, specific and complete preparation is required, in which techniques are learned and the high professionalism necessary to cope with the innovative thrust and evolution of contemporary art is acquired.

In this direction, the Forging School has been structured by dividing the training path into a series of courses of various levels whose program is meticulously designed to offer students a training path that can provide technical skills, make the student aware of their knowledge, stimulate critical and creative capacity, face contemporary stylistic paths in order to pursue a professional career independently.

Finally, the new permanent headquarters of the Forging School is nearing completion: a structure available to the territory to host training courses relating to craftsmanship, from stone to wood and up to precious metals: "A dream is realized for our association - explains President Maria Gemma Bendoni - thanks to the Council Administration we can finally give stability and continuity to the training activity of our school which every year trains and qualifies blacksmiths from all over Europe".

Last September, the Wrought Iron Museum was also inaugurated, set up at the historic Lanificio di Stia and connected to the adjacent Museum of the Art of Wool; the two exhibition realities are therefore now united in a cultural centre of excellence. "The Wrought Iron Museum - said the mayor Nicolò Caleri - wants to represent at the same time the synthesis of over forty years of history of the event and an essential point of restart towards a future of the Biennale, increasingly linked to the interpenetration between forging, art and design. It is destined to become an important component of the tourist and cultural offer of our valley, extending throughout the year the possibility for tourists to appreciate the link of our territory with blacksmithing and artistic craftsmanship".

Via Vittorio Veneto, 33 c/o Palagio Fiorentino - Pratovecchio Stia (Arezzo)
+39 366 3052558
info@biennaleartefabbri.it



Quando entri a "il Panda" sono le emozioni a farti da guida!
 Attraverso un'esperienza sensoriale unica che tocca tutti i 5 sensi, dai colori, ai profumi, al tattile, Sabrina e Chiara ti accolgono in negozio per rendere la tua shopping experience coinvolgente, memorabile e soprattutto appagante!
 Il Panda, un'attività storica di famiglia da oltre 35 anni, nasce come cartolibreria grazie all'amore indissolubile di Luisa per la carta, trasmesso alla figlia Sabrina, che lo coltiva, ampliando la vetrina con un'accurata selezione di articoli particolari, esclusivi e fuori dagli schemi, per lo più di marchi in stile scandinavo che fanno la differenza.
 Il Panda è il luogo ideale in cui trovare complementi d'arredo e tessile per la casa, tante idee per regali originali e dove creare liste nozze, nascita e liste regalo per cerimonie speciali o semplicemente per coccolare i più piccoli con libri e giochi particolari.

il Panda

Decorazioni e
Complementi d'Arredo

segui su  

Via Roma, 30-32 Stia (Ar)
Tel. 0575 583180

NESSUNO PUO' ESSERE SAGGIO A STOMACO VUOTO

SOLUZIONI
BIOCLIMATICHE

ARREDO
GIARDINO



 **EVOLUZIONE**
TENDE
GROUP

VIVI AL MEGLIO
IL TUOI SPAZI

TENDE
PERGOLE
ARREDI

APERTI SABATO E DOMENICA POMERIGGIO

www.evoluzionetende.it

Loc. San Giuliano 2, Arezzo Tel. 0575 366004



EcoMuseo del Casentino

The Casentino EcoMuseum

L'EcoMuseo del Casentino, promosso a partire dalla fine degli anni '90, è coordinato dall'Unione dei Comuni Montani del Casentino e interessa tutti i comuni della prima Valle dell'Arno. E' costituito da una rete di esperienze culturali e spazi espositivi, diffusi nella Valle (attualmente 16), a stretto contatto con le comunità locali. Le varie "antenne", alcune tematiche, hanno ruoli e caratteristiche che suggeriscono anche tempi, spazi e modalità di fruizione diversificate. Tutte contribuiscono, tuttavia, al raggiungimento della medesima missione: la tutela e la valorizzazione del patrimonio territoriale nelle sue componenti ambientali, storico-culturali, produttive ed etnografiche. Possono essere individuate sei macrotematiche, o sistemi, che individuano altrettanti ideali itinerari di visita nella Valle: archeologia, civiltà castellana, acqua, bosco, attività agro-pastorali, attività manifatturiere.

Il progetto, attivato a partire dal 1998 dalla Comunità Montana del Casentino, è entrato nella fase di gestione coordinata a partire dal 2004 con la costituzione di strumenti ed organi di gestione. Da questo momento, in particolare, attraverso la definizione di un Centro Servizi della Rete, coincidente con il Servizio CRED della Comunità Montana e di un Comitato Consultivo,

The EcoMuseo del Casentino, is a project that has been promoted since the end of the 90s and is coordinated by the 'Unione dei Comuni Montani del Casentino. All the municipalities of the upper Arno Valley. Are involved in a network of cultural experiences and exhibition spaces. Currently there are 16 centres in the valley each with its own characteristics and themes, which are closely connected with the local community.

However, they all have the same mission: the protection and enhancement of the local heritage from an environmental, historical-cultural, productive and ethnographic point of view.

Six macro-themes can be identified, which define as many itineraries in the Valley: archeology, life around the castles, water, forest, agro-pastoral activities, and arts and crafts.

The project, was set up in 1998 by the 'Comunità Montana del Casentino' in 2004 Network Service Center, was created which works with the CRED Service of the Mountain Community and an Advisory Committee, made up of all the subjects evolve both public and private. The project has been developed thanks to the cooperation and support of the Province of Arezzo and in particular

formato da tutti i soggetti (pubblici e privati) coinvolti, sono partite le azioni concrete di consolidamento e sviluppo dell'esperienza attraverso anche la collaborazione ed il sostegno della Provincia di Arezzo e in particolare della Regione Toscana.

Nel 2014 l'Ecomuseo si è dotato di un nuovo regolamento e relativo protocollo d'intesa approvato da tutte le amministrazioni comunali della prima valle dell'Arno e dalle associazioni coinvolte. Nel medesimo anno è stato riconosciuto quale PROGETTO DI RILEVANZA REGIONALE dalla Regione Toscana.

L'Ecomuseo, inoltre, è tra i promotori del progetto di cooperazione territoriale MUSEI ED ECOMUSEI volto all'implementazione delle collaborazioni con gli altri musei locali: Museo dell'Arte della Lana, Museo Archeologico del Casentino, Planetario del Parco (Parco Foreste Casentinesi)

Un primo livello di coordinamento è rappresentato dalla realizzazione (a cadenza stagionale) di giornali informativi delle attività e di calendari unificati delle iniziative che accolgono le manifestazioni a cura delle singole realtà a cui si aggiungono quelle promosse direttamente dal Centro Servizi attraverso progettualità di carattere trasversale (vd. Cammina la Storia sulla valorizzazione del patrimonio diffuso, La Sapienza delle Mani sulle manualità tradizionali; Ecomuseo a misura di bambino con iniziative specifiche dirette ai bambini e alle famiglie). Sul fronte della ricerca vengono attivati annualmente percorsi di approfondimento in collaborazione con ricercatori ed istituti universitari oltre alla realizzazione di incontri, conferenze e mostre tematiche. Tra i percorsi di ricerca attivati ricordiamo quelli dedicati al Fondo di storia locale Goretta Miniati conservato presso la Biblioteca Rilliana di Poppi, quelli sulle produzioni agro-alimentari, sul tessuto casentino, la ritualità tradizionale. In sinergia con l'Ecomuseo opera la Mediateca della Comunità Montana del Casentino con il progetto "Ban-

of the Region of Tuscany.

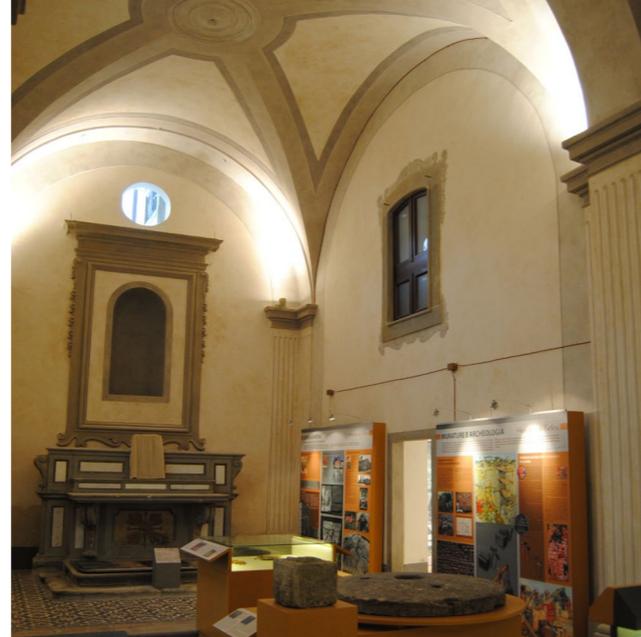
In 2014 the Ecomuseum adopted a new regulation which was approved by all the municipal administrations of the upper Arno Valley and by the associations involved. In the same year it was recognized as a of "Project Regional Relevance" by the Region.

The Ecomuseum is also one of the promoters of the local "Museums and Ecomuseums" project which is promoting cooperation with other local museums: Museo dell'Arte della Lana, Museo Archeologico del Casentino and the Planetarium of the Park (Parco Foreste Casentinesi). A first level of coordination is represented by the creation (on a seasonal basis) of pamphlets the different activities and different dates of the events organized by each member and those promoted directly by the Service Center through projects of a transversal nature (such as "Walk the Story" on enhancing of local cultural heritage, "La Sapienza delle Mani" on traditional manual skills; Ecomuseum the children with specific activities aimed at children and families).

In-depth courses take place annually their with the cooperation of researchers project which have been set up there are meetings, conferences and exhibitions. Among the research paths activated, we remember those dedicated to the Goretta Miniati local history fund which is kept at the Rilliana Library in Poppi, those on agro-food production, on the Casentino fabric and on traditional rituals.

In synergy with the Ecomuseum, the Mediatheque of the Comunità Montana del Casentino operates with the "Banca della Memoria" project, a video-digital archive dedicated to the material culture and history of the Casentino valley. Currently the collection on material archived amounts to a few hundred hours of film, with topics ranging from agro-forestry-pastoral activities to traditional gastronomy, from oral heritage in its various





ca della Memoria" un archivio video-digitale dedicato alla cultura materiale e alla storia del Casentino. Attualmente il materiale raccolto ed archiviato ammonta ad alcune centinaia di ore con argomenti che spaziano dalle attività manifatturiere e agro-silvo-pastorali alla gastronomia tradizionale, dal patrimonio orale nelle sue diverse espressioni fino alle memorie della guerra.

Dal 2016 è inoltre attivo il progetto STAND UP FOR AFRICA Arte contemporanea per i diritti umani. Iniziativa svolta con il coinvolgimento di giovani artisti ed i gruppi di migranti presenti nel territorio oltre a specifici percorsi di co-progettazione finalizzati al coinvolgimento dei giovani nelle attività dell'ecomuseo.

Rappresentano i temi costanti di lavoro e sperimentazione che hanno portato alla nascita di percorsi e progetti speciali che caratterizzano annualmente le attività dell'Ecomuseo. Tra gli altri segnaliamo, in particolare, le Mappe di Comunità, che potremmo definire come "inventari partecipati" del patrimonio locale, che hanno interessato alcune aree del comprensorio (Vallesanta, Valle del Teggina, Valle del Solano) e che per la loro significativa risposta in termini partecipativi e per i preziosi effetti innescati rappresentano uno strumento di lavoro permanente che sarà proposto anche in altri contesti territoriali. All'esperienza delle mappe si aggiungono: Festasaggia, festa a misura di paesaggio, che segnala e premia le feste e le sagre paesane che si distinguono per azioni virtuose riferite al rapporto con il patrimonio locale, all'uso dei prodotti alimentari e alla gestione dei rifiuti. Dal 2015 il progetto è stato fatto proprio dal Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi e da Slow Food Toscana e Emilia Romagna nell'ambito dell'iniziativa OLTRETERRA. Altre iniziative sono volte alla valorizzazione delle produzioni locali e alla conoscenza e salvaguardia del patrimonio diffuso della valle. A questo proposito è stata messa a punto La Rete dei Luoghi di pregio che, attraverso anche la stipula di accordi con i proprietari e la

expressions, memories to the war.

The "Stand up for Africa" project, Contemporary art for human rights, has also been active since 2016. the project carried out with the involvement of young artists and groups of immigrants that live in the area, as well as specific co-planning project aimed at involving young people in the activities of the Ecomuseum.

Community, landscape and participation are the themes of the work and experimentation that have led to the creation of special itineraries and projects that characterize the annual activities of the Ecomuseum. Among others the "Community Maps", which we could define as 'participatory inventories' of local heritage, which have involved some areas of the district (Vallesanta, Valle del Teggina, Valle del Solano) they were very popular and had valuable effects to permanent tool for working in the area - that will also be proposed in other contexts.

"Festasaggia", a festival tailored to the landscape, which rewards the village festivals and fairs with virtuous activities related to the relationship with the local heritage, the use of food products and waste management. Since 2015, the project has been adopted by the 'Casentino Forest National Park' and by 'Slow Food' in Tuscany and Emilia Romagna, as part of the "Oltreterra" initiative. Other initiatives are aimed at enhancing local productions and at knowing and safeguarding the widespread heritage of the valley. "The Network of Places of Value" has been developed with this aim by reaching agreements with the owners and the creating itineraries, for visiting places in the area (water mills, passages of landscapes).

Recently, the Ecomuseum has also taken part in activities of co-management of local territorial governance: the "Landscape Project" (Landscape Plan of the Tuscany Region) and "Inter-municipal Structural Plan of Casentino". An important aspect of the Ecomuseum's activi-

realizzazione di itinerari di visita, è finalizzata alla valorizzazione di particolari testimonianze presenti sul territorio (mulini ad acqua, brani di paesaggi). Più recentemente l'ecomuseo ha svolto anche attività di capacitazione e co-gestione dei processi partecipativi in occasione della definizione di specifici strumenti di governo del territorio: Progetto di Paesaggio (Piano Paesaggistico della Regione Toscana) e Piano Strutturale Intercomunale del Casentino.

Un aspetto importante delle attività dell'Ecomuseo è rappresentato dalla dimensione didattica educativa e dal rapporto con il mondo della scuola. Ogni anno vengono definite proposte didattiche (visite guidate, laboratori, escursioni) per diverse fasce di utenti, in collaborazione anche con l'Ufficio Scolastico Provinciale, intorno alle tematiche sviluppate nelle diverse antenne ecomuseali. Il progetto, dal titolo Viaggio nella Valle Chiusa, prevede anche iniziative speciali per le scuole del territorio con percorsi di lavoro più approfonditi. Dal 2016 è stato attivato anche un progetto rivolto all'Alternanza Scuola lavoro in collaborazione con le scuole superiori del comprensorio. Nell'ottica inoltre di un processo di formazione continuo, i gestori delle diverse antenne sono annualmente coinvolti in attività di aggiornamento e formazione su diverse tematiche tra cui quelle legate alla fruizione sicura delle strutture e all'abbattimento delle barriere fisiche e culturali. Altre attività formative nel settore non formale vengono proposte annualmente al territorio.

Le antenne dell'ecomuseo sono da concepire come una rete di presidi culturali al servizio del territorio e nel contempo come strumenti e chiavi di lettura rivolti al visitatore per l'interpretazione e la lettura dei caratteri e delle specificità della Prima Valle dell'Arno. La fruizione delle strutture può avvenire secondo il calendario stagionale di attività divulgato dal centro servizi o attraverso l'accompagnamento dei soggetti gestori (per lo più associazioni locali) secondo orari stabiliti o su prenotazione telefonica. È possibile, per gruppi e scolaresche, attivare particolari forme di accoglienza che prevedono incontri diretti con le comunità locali con dimostrazioni, degustazioni, laboratori.

ties is represented by the educational side of its activities with the local school world. Each year educational project with guided tours, workshops, and excursions are set up for different groups, in cooperation with the Provincial School Office, around the topics developed in the various Ecomuseum centres. The project, entitled 'Journey into the Chiusa Valley', also includes special activities for local schools with more in-depth work itinerary. Since 2016, a project has also been activated aimed at the Alternance between school and work in cooperation with the high schools of the area.

Furthermore, with a view to a continuous training process, the managers of the various centres are annually involved in updating and training activities on various issues including those related to the safe use of the structures and the removal of physical and cultural barriers. Other non formal training activities in the sector are proposed in the area.

The centres of the Ecomuseum a network of cultural centres at the service of the local area will help the visitor for reading and interpreting of the characters and characteristics on the Arno Valley. The centres can be visit according to the seasonal upper calendar of activities organized by the service centre or by booking through and by telephone. Its possible for groups and school groups, to organize visits and direct meetings with local communities with demonstrations, food tastings, and workshops.



www.ecomuseodelcasentino.it / www.ecomuseo.casentino.toscana.it
0575 507272 / ecomuseo@casentino.toscana.it

MOLIN DI BUCCHIO
molindibucchio@teletu.it
INFORMAZIONI E VISITE SU RICHIESTA:
Famiglia Bucchi 338/1007610

IL SENTIERO DEI CASTELLETTI - SUI PASSI DELLA MANGIALONGA
info@badiaprataglia.net
INFORMAZIONI E VISITE SU RICHIESTA:
Unione dei Comuni montani del Casentino: 0575/507272

CENTRO DI DOCUMENTAZIONE E POLO DIDATTICO DELL'ACQUA
ecomuseo@casentino.toscana.it
Informazioni e aperture su richiesta:
Comune di Capolona, Ufficio Cultura: 0575/421370

CENTRO DI DOCUMENTAZIONE DELLA CULTURA ARCHEOLOGICA E DEL TERRITORIO
ecomuseo@casentino.toscana.it
Informazioni e aperture su richiesta:
GRUPPO ARCHEOLOGICO GIANO
338/3321499 - 328/5642276

CASA NATALE DI GUIDO MONACO
proloco.talla@libero.it
Info: Proloco Guido Monaco 338/3573501- 333/9834213
Comune di Talla 0575/597512

CENTRO DI DOCUMENTAZIONE SULLA CULTURA RURALE DEL CASENTINO
335/6245655 - 348/5456332
Informazioni e aperture su richiesta:
Centro Arci Castel Focognano 335/6245655-
348/5456332

ECOMUSEO DELLA POLVERE DA SPARO E DEL CONTRABBANDO
ecomuseo@casentino.toscana.it
Associazione I Battitori 339/6617113
Comune di Chitignano 0575/596713
Orari di apertura
Luglio, Agosto Il sabato e la Domenica dalle 16 alle 19

ECOMUSEO DELLA CASTAGNA
labrigatadiraggiolo@gmail.com
davide_giovannuzzi@alice.it
Associazione La Brigata di Raggiolo
347/3308906- 338/7293424
Comune 0575/539214

ECOMUSEO DELLA VALLESANTA
ecomuseo@casentino.toscana.it
338/3027194

RACCOLTA RURALE CASA ROSSI
francescomariarossi@libero.it
0575/560034
Orari di apertura
Tutto l'anno su richiesta telefonando a: 0575/560034
oppure scrivendo a francescomariarossi@libero.it
La visita al museo è sempre effettuata in compagnia dei proprietari, l'ingresso è a offerta libera.

BOTTEGA DEL BIGONAI E MOSTRA PERMANENTE SULLA GUERRA E LA RESISTENZA IN CASENTINO
danilotassini@libero.it
Proloco di Moggiona 334/3050985
Orari di apertura
Su richiesta scrivendo a danilotassini@libero.it o telefonando al 334/3050985

CASTELLO DEI CONTI GUIDI DI POPPI - MOSTRE PERMANENTI
bibliotecarilliana@castellodipoppi.it
0575/520516 - 0575/502220
Orari di apertura
Fino al 30 Settembre
da Lunedì a Giovedì 10-19
Venerdì, Sabato e domenica 10-20

MUSEO DELLA PIETRA LAVORATA - CENTRO D'INTERPRETAZIONE ECOMUSEO DELLA PIETRA
ecomuseo@casentino.toscana.it
0575/507272 - 340/2932121 - 334/6133793

ECOMUSEO DEL CARBONAIO
proloco@cetica.it
Proloco "I tre confini" 328/7252458 - 339/2777155 -
333/8698532
Orari di apertura
Da Maggio a Settembre sabato e Domenica 15,30 - 18,30

MUSEO DELLO SCI - MUSEO DEL BOSCO E DELLA MONTAGNA - COLLEZIONE ORNITOLOGICA "CARLO BENI"
federicococchi44@gmail.com
Sci club Stia 0575/583965 - 347/7341266 - 338/2720488

CASTELLO DI PORCIANO
info@castellodiporciano.com; ecomuseo@casentino.toscana.it
337/671277



Il primo nucleo del Museo risale al 1996, anno di apertura della sede di Partina, nella quale trovarono spazio le collezioni rinvenute in circa trent'anni di ricerche condotte sul territorio da parte della Soprintendenza per i Beni Archeologici della Toscana con la fattiva collaborazione del Gruppo Archeologico Casentino.

Info:
Museo Archeologico del Casentino
Via Berni, 21 - 52011 Bibbiena (AR)
Tel. 0575 595486 - 0575 956527
info@arcamuseocasentino.it

Orari:
Maggio, giugno e settembre

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

Luglio e Agosto

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

Info:
Museo dell'Arte della Lana
Via Sartori, 2, Pratovecchio Stia (AR)
Tel. 0575 582216 - 338 4184121
info@museodellartedellalana.it
Posta Certificata Museo dell'Arte della Lana



Orario:

lunedì	Chiuso
martedì	10-13
mercoledì	10-13
giovedì	10-13 / 15-18
venerdì	10-13
sabato	15-18
domenica	10-13 / 15-18

Il Museo dell'Arte della Lana è situato nel complesso del Lanificio di Stia, in Casentino, restaurato dopo decenni di abbandono. Mirabile esempio di archeologia industriale, oggi l'edificio ha ripreso vita non più come luogo di produzione ma come centro di diffusione della cultura tessile del Casentino.



Il planetario ricostruisce, al chiuso di una stanza con un'apposita cupola, la volta celeste così come la vedremo all'aperto in un luogo lontano dalle fastidiose luci delle città. Giocando con la sfera celeste e simulando spostamenti spazio - temporali alla scoperta del cielo boreale nelle varie stagioni si possono riconoscere le costellazioni, i moti di stelle, Luna, Sole e pianeti e si può imparare ad orientarsi con le stelle.

Informazioni

Cooperativa Óros / +39 3701579443 solo whatsapp / prenotazioni@parcoforestecasentinesi.it
Ufficio Informazioni 0575/503029 / promozione@parcoforestecasentinesi.it



idee crescono al Centro Creativo Casentino

CENTRO CREATIVO CASENTINO, le 3C per...
Conoscere il passato, Comprendere il presente, Costruire il futuro.

Il Centro Creativo Casentino C3, nasce nel Luglio del 2014 da un'iniziativa di Annalisa Baracchi e sua figlia Giulia che hanno messo a disposizione la loro casa di famiglia come spazio per le attività dell'Associazione. Il Centro si configura come un ambiente educativo e uno spazio di formazione aperto a persone di diversa età, categorie e culture; un luogo dove sviluppare la propria socialità ed esercitare la propria creatività, partecipando alle attività proposte e vivendo quotidianamente questo luogo di incontro. Le attività proposte sono molto diversificate per soddisfare tutti i gusti e le esigenze, i giovani e i meno giovani con i quali collaborare anche attraverso un attivo interscambio generazionale. Gli eventi organizzati negli anni spaziano nei settori dell'arte, della conoscenza e della comunicazione; numerose presentazioni di libri e incontri con l'autore, appuntamenti settimanali con i film in lingua inglese, proiezioni di film d'autore, concerti e riunioni tra le varie Associazioni della vallata, convegni scientifici e culturali nei vari aspetti della medicina, sociologia, psicologia, nutrizione etc., sinergie con Rotary Club, Lions Club, Fidapa, UNIEL etc. Sede istituzionale del Comune di Bibbiena per matrimoni, eventi vari, progetto "donna" e altre partecipazioni culturali e sociali. Un'importanza particolare hanno avuto i Corsi che si sono tenuti al Centro : Lingue (inglese, spagnolo, tedesco, francese, giapponese e russo), Musica, Arbitri, Taglio e Cucito, Yoga, Decorazione floreale, Pittura, Tecniche di Restauro, Ceramica, Calligrafia, Origami e tanti

CASENTINO CREATIVE CENTRE, the 3Cs stand for ...
Knowing the past, Understanding the present, Building the future.

The Casentino C3 Creative Centre was founded in July 2014 by Annalisa Baracchi and her daughter Giulia who made their family home available to create a space for the Association's activities. The Centre is structured as an educational environment and a training space open to people of all ages, from different backgrounds and cultures. It's a place to develop one's sociability and exercise one's creativity, participating in the proposed activities and enjoying this meeting place every day. The activities are very diverse in order to satisfy all different interests and needs, both for young and elderly people with whom the centre also collaborates through an active generational exchange. The events that have been organised over the years range from the fields of art, to the sharing of knowledge and communication. Numerous book presentations and meetings with the authors have taken place at the centre, as well as weekly projections of auteur films and films in English, concerts and meetings between the various associations of the valley, scientific and cultural conferences on various aspects of medicine, sociology, psychology, nutrition and cooperation with The Rotary Club, The Lions Club, Fidapa, UNIEL etc. The centre is the institutional headquarters of the Municipality of Bibbiena for weddings, various events, the "woman" project and other cultural and social initiatives. The Courses that are held at the Centre are of particular importance foreign courses: Languages (English, Spanish, German, French, Japanese and Rus-



Il Centro Creativo Casentino



altri ancora.

Il C3 dispone di aule studio, molto utilizzati da studenti universitari, e spazi coworking, un modello di business già diffuso a livello globale che consiste nella condivisione di un ambiente di lavoro pur mantenendo un'attività indipendente. Sono infatti presenti studi di ingegneria e psicologia che collaborano anche alla realizzazione di eventi congiunti con tutte le altre attività del C3.

Il Centro Creativo Casentino è inoltre sede del Parco Letterario Emma Perodi e Le Foreste Casentinesi, affiliato alla rete dei PARCHI LETTERARI ITALIANI, nato nel luglio 2018 dall'idea della prof.ssa Alberta Piroci/ responsabile scientifica del Centro e del Parco Letterario Emma Perodi che ha riunito in convenzione il Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi Monte Falterona e Campigna, con i principali Comuni della vallata Casentinese, quali Bibbiena, Chiusi della Verna, Poppi, Pratovecchio Stia, Ortignano Raggiolo e Castel San Niccolò.

In sinergia con i comuni aderenti e il Parco Nazionale è nato il progetto "I Cammini Letterari Nel Parco" un programma di tappe che, attraverso l'opera di Emma, interpreta un territorio denso di tradizioni, risorse ambientali, storiche e artistiche, dove i luoghi dei racconti si sovrappongono con i percorsi escursionistici più rinomati della vallata, con l'idea delle "panchine letterarie" che rimangono come testimoni sul territorio stesso.

Il Centro Creativo Casentino ospita lo sportello infopoint dell'Antenna Eurodesk del Comune di Bibbiena, ovvero un punto informativo destinato ai giovani che vogliono usufruire delle tantissime opportunità offerte dai programmi e dalle iniziative promosse dall'Unione europea a loro favore. Facendo parte della Rete Eurodesk, l'Antenna di Bibbiena ha accesso alle banche dati e alla Intranet europea e si avvantaggia della cooperazione tra

sian), Music, Sewing, Yoga and painting classes, Floral Decoration, Restoration Techniques, Calligraphy, Origami courses, Pottery, course for referees and many others. C3 has study rooms, which are often used by university students, and coworking spaces, following a business model which is already widespread globally and consists of sharing the same work environment while maintaining an independent activity. In fact, there are engineering firms and psychologist studios that cooperate in the creation of joint events with all the other activities of C3. The Casentino Creative Center is also home to the Emma Perodi Literary Park and the Casentinesi Forests, affiliated to the network of ITALIAN LITERARY PARKS, which was created in July 2018 from an idea of Prof. Alberta Piroci, the scientific manager of the Center and the

Emma Perodi Literary Park who has brought together the National Park of the Casentinesi Forests Monte Falterona and Campigna, with the main municipalities of the Casentinese valley, such as Bibbiena, Chiusi della Verna, Poppi, Pratovecchio Stia, Ortignano Raggiolo and Castel San Niccolò.

From the synergy of with the participating municipalities and the National Park, the "Literary Paths In the Park" project came to life, Emma's work help us to interpret a land full of traditions and environmental, historical and artistic resources, where the places in the stories overlap with the most famous hiking trails in the valley, we can find the "literary benches" that are witnesses to the land itself. The Casentino Creative Centre hosts the Infopoint desk of the Eurodesk Antenna of the Municipality of Bibbiena, which is an information point for young people who want to take advantage of the many opportunities offered by the programs and initiatives which are promoted by the European Union in their favour. Being part of the Eurodesk Network, the Bibbiena Antenna has access to many databases and the European Intranet and takes advantage of the cooperation between



Parco Letterario
Emma Perodi
e le Foreste Casentinesi



**CENTRO
CREATIVO
CASENTINO**



centinaia di punti locali (più di 1300 in tutta Europa!) che consentono uno scambio rapido di informazioni (nuovi progetti avviati, ricerche di partner, scadenze...) e un aggiornamento costante delle opportunità e delle iniziative. La partecipazione a Bandi promossi da Fondazioni Bancarie quali Fondazione CRF e Fondazione MPS, oltre quelli promossi dalla Regione Toscana, sempre con successo e interessanti cofinanziamenti, hanno permesso ogni anno di partecipare alle varie edizioni della Festa della Toscana, Capodanno Toscano, Personaggi storici toscani, oltre collaborazioni con gli Istituti scolastici casentinesi per corsi di recupero scolastico, coding e stem, fumetto e musica elettronica.

Vi aspettiamo numerosi!

en hundreds of local information points (more than 1300 throughout Europe!) This allows a rapid exchange of information (new projects, partner researches, deadlines...) and a constant updating of new opportunities and initiatives. The successful participation in Calls promoted by Banking Foundations such as the CRF Foundation and the MPS Foundation, as well as those promoted by the Tuscany Region, has brought interesting co-financing project and has allowed the centre to participate every year in the various editions of the Tuscan Festival, Tuscan New Year, Tuscan historical characters, as well as cooperating with Casentino schools to set up remedial courses, coding and stem, comics and electronic music courses.

Le nostre sale sono a disposizione di privati e aziende per eventi di formazione, convegni e tanto altro.
CONTATTACI PER SAPERNE DI PIU'!

Tel: 0575 164 5344 / www.centrocreativocasentino.it / info@centrocreativocasentino.it



“JABS”

DI FEDERICA DEL GRAZIA

Foto di Francesco Biagini

Nato nella Toscana medicea e inizialmente apprezzato come stoffa da lavoro per le sue doti di resistenza all'usura e all'acqua, il Panno Casentino si è evoluto a partire dall'800 come tessuto ricercato capace di affascinare e catturare il mondo dell'alta moda. A distanza di secoli, questo tessuto riesce ancora a conquistare i gusti del pubblico moderno grazie a quegli elementi di unicità che lo hanno contraddistinto nel tempo, a partire dal suo inconfondibile ricciolo (ottenuto grazie alla tecnica della rattinatura) e dai colori vivaci che ricordano come scrive D'Annunzio "il fuoco del tramonto e il verde dei boschi della valle aretina".

Decidere di impegnarsi nell'utilizzo di un tessuto secolare come il Casentino, dimostra un attento omaggio all'eleganza senza tempo, prediligendo di portare avanti la sua tradizione artigianale e di donare carattere e spirito ad ogni modello pensato.

Non a caso il marchio Jabs, produttore di capi di abbigliamento unici, fondato nel 2020 nello stato del Kuwait, in Medio Oriente, ricerca e sceglie con attenzione e meticolosità tessuti che sappiano donare carattere senza tempo ai propri moderni capi, donando personalità a chiunque li indossi.

L'alta qualità viene messa a disposizione della creatività, creando capi che abbattano il principio frenetico della moda di oggi: ogni singolo capo viene pensato come trat d'union tra lo spirito giovanile di chi andrà ad indossarlo e l'ineguagliabile raffinatezza del tessuto impiegato, donando un fascino senza tempo ad ogni creazione.

"Ho visto un gentiluomo indossare un capo di abbigliamento in panno durante i mesi invernali di Pitti Uomo, mi ha colpito il fatto che fosse una lana con molto carattere dai colori sgargianti e vivaci" ci spiega Jabs raccontandoci da dove nasce l'origine dell'amore e la scelta non semplice dell'utilizzo del Panno.

Quando si pensa al Panno Casentino, specialmente in Italia, siamo abituati a vederlo come un tessuto imprescindibilmente legato a modelli molto classici e a un sapore decisamente vintage. Ove il mercato tende tutt'oggi a premiarne la classicità, l'ottica prospettica di Jabs guarda lontano verso uno stile innovativo che sfrutti appieno la grande versatilità del pregiato tessuto.

Durante l'era dello stile moderno ci troviamo di fronte a un momento in cui i capi casual, come le t-shirt, i jeans o le sovracamice, vengono

The "Panno del Casentino" was first made when Tuscany was ruled by the Medici family and was initially appreciated for its qualities of resistance to wear and water. Since the 19th century the Casentino cloth has evolved to become a refined fabric which was fascinated and captured the world of high fashion. Centuries later, this fabric is still appreciated thanks to those elements of uniqueness that have distinguished it over time, starting with its unmistakable curl texture (obtained thanks to the 'rattinatura' technique) and the bright colours that recall, as D'Annunzio writes, "the fire of sunset and the green of the woods of the Arezzo valley".

Deciding to work with such a fabric is a tribute to timeless elegance: it means choosing the artisan tradition in order to give character and spirit to each model designed.

It is no coincidence that the "Jabs" brand, a manufacturer of unique clothing, founded in 2020 in the state of Kuwait, in the Middle East, carefully and meticulously searched for and chose fabrics that are able to give timeless character to their modern garments, enhancing the personality of whoever wears them.

High quality and creativity, create gardens that are capable of breaking down the frenetic framework of today's fashion: every single garment is imagined as a trait d'union between the youthful spirit of the wearer and the incomparable refinement of the fabric, giving a timeless charm to each creation.

"I saw a gentleman wearing a cloth garment during the winter months of Pitti Uomo, I was struck by the fact that it was a wool with a lot of character in vivacious and bright colours" explains Jabs, telling us about how

he loved the Panno as soon as he saw it.

When we think of the Casentino cloth, especially in Italy, we are used to image it as a fabric that is used for very classic models and a decidedly vintage taste. While the market still tends to reward classicism, Jabs perspective looks far ahead towards an innovative style that takes full advantage of the great versatility of this precious fabric.

Nowadays casual garments, such as t-shirts, jeans or over shirts, are worn more frequently than before. Taste moves towards comfort. Here, then, the careful search for balance leads to the bold choice of the over-shirt rather than the classic coat.



Il Panno Casentino nel suo classico colore

utilizzati con maggior frequenza prediligendo l'informalità alle passate consuetudini delle situazioni quotidiane come causa di uno spostamento del gusto verso il comfort. Ecco allora che l'attenta ricerca di equilibrio tra le parti viene concretizzata sull'audace scelta della sovra camicia rispetto al classico cappotto.

"La sfida non era aumentare la conoscenza del Panno Casentino" Sottolinea Jabs "eravamo già a conoscenza della rinomata fama che aveva il tessuto tra le persone, ma cercare di innovarne l'utilizzo e la forma, senza sottovalutarlo ma donando una luce nuova con la speranza che le persone possano essere sempre più consapevoli di quello che indossano"

La volontà di trasmettere e portare avanti una tradizione artigianale contraddistingue tutta la filiera della produzione, per donare un prodotto finito prezioso e unico: affidandosi a tecniche vintage come il ricamo a punto catenella avvalendosi di una Singer del 1930 è possibile dare vita a capi unici inserendo particolari aggiunte personalizzate, dove è il cliente a decidere il carattere finale. "Realizziamo capi semplici che possano essere indossati per molto tempo. Ci concentriamo sulla sensazione e sul taglio del capo piuttosto che cercare di vendere un prodotto di marca"

Un impegno che mira soprattutto alla sensibilizzazione verso il sovra-acquisto rispecchiando coloro che hanno

"The challenge was not to increase knowledge of the Casentino cloth" - Jabs underlines - "we were already aware of the renowned reputation that the fabric had among people, but to try to innovate its use and shape, without underestimating it - but giving a new light, with the hope that people will be more and more aware of what they are wearing".

The desire to transmit and carry on an artisan tradition distinguishes the entire production chain, in order to package a precious and unique finished product: relying on vintage techniques, such as chain stitch embroidery using a 1930 Singer, it is possible to give life to unique garments, by inserting particular personalised additions, where it is the client who decides the final touch.

"We make simple garments that can be worn for a long time. We focus on the feel and cut of the garment rather than trying to sell a branded product".

A commitment that aims above all to raise awareness of over-buying, which fully represents those who have a sense of style. The fabric has a soft but resistant texture, just as the person who wears it must have the same nature and temperament, being aware of carrying a 'piece of history'.

JABS CASENTINO OVERSHIRT



100% WOOL CASENTINO OVERSHIRT
WOVEN IN TUSCANY

MADE IN KUWAIT



Casual look di Panno Casentino
Foto Francesco Biagini

senso dello stile e consapevolezza. Il tessuto presenta una trama soffice ma resistente, così come la persona che lo indossa deve presentare la stessa natura e temperamento, consapevole di portare su di sé un pezzetto di storia. Del resto Jabs con la sua ricercatezza nella scelta delle stoffe mira a portare avanti la storia connessa al territorio di riferimento, grazie alla scelta del Panno Casentino prodotto dalla premiata tessitura TACS di Stia, non porta avanti solamente una produzione di eccellenza con la sua storicità, ma il suo collocamento geografico e particolare quale è la vallata Casentinese.

Il marchio jabs non si ferma però al Casentino, presentando già un'articolata lista di stoffe classiche utilizzate per altre linee di capi di vestiario, è sempre in continuo fermento, studiano e ricercando giorno per giorno tessuti classici a cui poter dare nuova vita tramite un design moderno. "Siamo entusiasti di poter mostrare ad un nuovo pubblico le nostre creazioni!"

After all, Jabs, with its refinement in choosing fabrics, aims to carry on a history connected to the territory in which it operates; thanks to the choice of the Casentino 'Panno' (cloth), produced by the award-winning TACS weaving company in Stia, he not only carries on a production of excellence with its historicity, but its geographical and particular location in the valley.

However, the jabs brand does not stop here in Casentino: it has already presented an extensive list of classic fabrics, used for other lines of clothing; always in constant ferment, they study and research traditional fabrics day by day to which they can give new life through a modern design: "We are thrilled to be able to show our creations to a new audience!"

www.wearjabskwt.com / @wearjabs / jaber@masterandtailor.com



LA STRADA TI PORTA LONTANO

THE ROAD TAKES YOU FAR

DI FEDERICA DEL GRAZIA



Definite come estensione del corpo con cui mettersi in contatto con la natura e il mondo circostante in un modo del tutto unico, le due ruote da sempre portano la persona ad uno sguardo diverso ed emozionale sulla realtà: in un'intervista, il ciclista Davide Cassani descrisse questo potere magico della bicicletta definendola come quel mezzo che "ti fa stare bene, ti dà la possibilità di sentire, di parlare, di vedere il mondo da un'altra angolazione. Ti fa tornare indietro nel tempo. Ti fa tornare ragazzo".

Provate a immaginare le vostre sensazioni in sella a una bici, e immaginatevi immersi nei verdi boschi casentinesi, con le lunghe fronde dei castagni che fanno ombra sui sentieri del Pratomagno, o pensatevi invece impegnati in una rilassante pedalata sulle sponde dell'Arno e dei suoi affluenti come il Teggina, torrente che attraversa il comune di Ortignano Raggiolo.

È da qui che inizia la grande passione di Lorenzo Versari per le due ruote, ed è da qui che nel 2015 trae origine la sua innovativa interpretazione della bicicletta, nata dal desiderio di rendere accessibili luoghi e sensazioni imperdibili anche a un pubblico non particolarmente avvezzo o allenato. È il caso, si sa, che spesso dà slancio alla voglia di innovazione: dopo aver provato una e-bike e aver toccato "con le gambe" i vantaggi e le molteplici funzionalità che caratterizzano questo veicolo, Lorenzo capisce di non volersi accontentare di un modello acquistabile, ma decide di costruirne personalmente una, avvalendosi inizialmente del prezioso aiuto di esperti e amici che gli offrono i primi preziosi consigli.

Nasce così il primo prototipo a marchio Versari, la "Cruiser", un modello adatto a tutti (senza distinzione di età e grado di allenamento!) che unisce il green dell'elettrico

The bike that can be defined as an extension of the body which allows you to get in touch with nature and the surrounding world in a completely unique way, has always led the people to look at things differently. In an interview, the cyclist Davide Cassani described this magical power of the bicycle, defining it as that means of transport that "you feel good, and gives you the possibility of hearing, speaking and seeing the world from another angle. It takes you back in time. It makes you a boy again".

Try to imagine your feelings riding on a bike, and imagine yourself immersed in the green Casentino woods, with the long branches of the chestnut trees that shade the Pratomagno paths, or think of yourself enjoying a relaxing ride on the banks of the Arno and its tributaries, such as the Teggina, a stream that crosses the town of Ortignano Raggiolo.

This is where Lorenzo's great passion for cycling begins, and it is here that his innovative interpretation of the bicycle began in 2015. This project stemmed from the wish to make places and unmissable feelings accessible to a public that is not particularly accustomed to riding or training. As we know it is often a coincidence that gives impetus to the wish for innovation: having tried an ebike and having tested "with his legs" the advantages and the many functions that characterize this vehicle, Lorenzo understands that he did not want to settle for a purchasable model, but decided to build one himself, initially relying on the precious help of experts and friends who offered him the first valuable advice.

Thus the first prototype of the Versari brand was born, the "Cruiser", a model which is suitable for everyone (regardless of age and level of training!) and which combi-



L'officina di Lorenzo Versari

ad un design unico e accattivante

"Il concetto di partenza - ci dice Lorenzo - fu che chi ha meno possibilità economiche o chi è affezionato alla propria bicicletta abbia modo di trasformarla in modello 'elettrico' grazie a un kit innovativo ma vantaggioso in termini di spesa. Il futuro è il 'retro-fit', l'ammmodernamento, basato semplicemente sull'aggiunta di display, di un impianto elettrico e di un motore alle ruote capaci di trasformare ogni bici tenendo conto delle esigenze specifiche (e delle tasche!) di chi le andrà ad utilizzare"

La Cruiser è stata la prima tappa di un percorso all'insegna dell'innovazione che ha portato il suo 'inventore' a riscuotere visibilità e interesse negli appassionati e amatori, approdando con il suo prototipo, in meno di un anno, alla rassegna di biciclette più esclusiva al mondo, la "Like Bike" di Montecarlo e, nel 2017, alla EICMA (Esposizione Internazionale Ciclo, Motociclo e Accessori) di Milano.

Viaggiando spesso per lavoro e documentandosi presso le fiere internazionali legate al mondo bike, soprattutto in Asia, Versari ha deciso poi di concentrarsi sulla componentistica ed in particolar modo sulle ruote, sperimentando cerchioni super-leggeri in carbonio che hanno ben presto registrato ottime prestazioni dal punto di vista di leggerezza e reattività. "Con ruote in carbonio" - ci spiega - "la bicicletta diventa molto più reattiva e con la leggerezza acquista maggiore guidabilità, vantaggio che si somma a quelli ottenuti dalla personalizzazione del peso, della grandezza e in generale dalla personalizzazione".

A distanza di sette anni, l'officina in cui lavora Lorenzo si conferma come una fucina di idee e modelli, in costante movimento così come il suo proprietario; qui si dà vita a 'nuove forme della meccanica' grazie alla manualità e all'inventiva offerte dal team di lavoro - che accoglie con entusiasmo chiunque abbia bisogno di riparazioni o abbia voglia di sperimentare e donare nuova vita alla

nes an electric bike with a unique and captivating design "The starting concept - Lorenzo tells us - was that people who are not very wealthy or those who are fond of their bicycle can have the opportunity of transforming their bike into an "electric" model thanks to an innovative but convenient kit. The idea is simply based on the addition of displays, an electrical system and an engine to the wheels. This transforms any bike while taking into account the specific needs of those who will use them " The Cruiser was the first stage along a path of innovation that led its "inventor" to gain visibility interest in enthusiasts and non-enthusiasts. With his prototype in less than a year attracting the most exclusive bicycle show. in the world, the Like Bike in Montecarlo and in 2017 he went to EICMA (International Cycle, Motorcycle and Accessories Exhibition) in Milan.

Versari often traveled for work and documented himself through international exhibitions related to the bike world, (especially in Asia) he then decided to focus on the components and especially on wheels, experimenting with super-light carbon tires that soon recorded excellent performance from the point of view. of sight of lightness and reactivity. "With carbon wheels" - he explains - "the bicycle becomes much more reactive and with the lightness it acquires greater driveability, an advantage that is added to those obtained from the customization of weight, size and in general from customization".

After 7 years, the workshop in which Lorenzo works is confirmed as a forge of ideas and models, in constant movement as well as its owner, where it is possible to give life to new forms thanks to the manual skills offered by the team, welcoming anyone with enthusiasm. need repair or want to experiment and give new life to your bicycle.

propria bicicletta.

La storia dell'Independent Bike prosegue dunque con le sue innovazioni, manifestando la volontà di guardare al futuro e comprendere ciò che ci troviamo davanti, grazie alla conoscenza del passato. Per questo motivo al suo interno c'è un piccolo museo con dei modelli di biciclette che hanno segnato la storia: tra questi quello in uso dall'esercito svizzero nel 1941, la cui particolarità sono i freni a tampone.

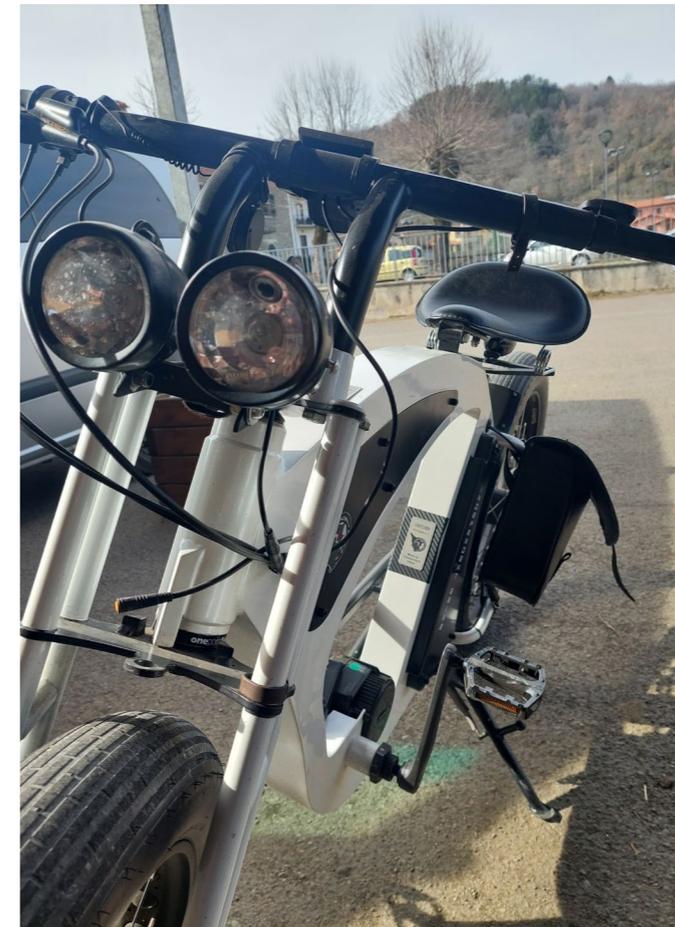
L'ingegno e la passione di Lorenzo rimangono aperti a nuove avventure e riparazioni; la sua officina è sempre a portata di mano per chi abbia voglia di rimontare in sella alla propria bicicletta del cuore, seppur con qualche modifica e revisione!

The history of the Independent bike continues with experiments, embodying the desire to look to the future and understand what we are facing today thanks to the knowledge of the past, for this reason in the set up space it is possible to find models of bicycles that have marked history, among these the model used by the Swiss army in 1941 whose peculiarity are the buffer brakes.

Lorenzo's ingenuity and passion remain open to new adventures and repairs, his workshop is always at hand for those who want to get back on their favorite bicycle but



Cerchioni in carbonio



La famosa "Cruiser"

Via Provinciale, 1 / B, Ortignano AR / 347 916 9876

www.independentbike.com



PER MERENDA? SCHIACCIATA!

Have a "Schiacciata for a Break!"

DI FEDERICA DEL GRAZIA



"La focaccia è un'estasi del gusto, un cibo da dipendenza, una poesia del palato con una metrica rigorosa e una cadenza irripetibile." La schiacciata Toscana, leggermente diversa dalla focaccia, è un antico sapore, indispensabile in tutte le case della regione. A Poppi, la tradizione dai bordi croccanti è portata avanti dal forno Pietrini. Chi non ha mai fatto merenda con una sua schiacciata?

Borgo medioevale posto sulla sommità del colle che lo erige come un gioiello architettonico, Poppi e il suo inconfondibile castello dominano sull'antico paese con le loro forme geometriche e armoniche.

Poppi, oltre a mostrare con orgoglio la sua maestosa storia, narra la vicenda di tante piccole botteghe artigiane che, perfettamente in linea con l'ambiente circostante, portano avanti tradizioni dal sapore antico.

Ai piedi dell'imponente Castello, sorge Ponte a Poppi - il cui ponte che congiunge la parte alta del borgo alla piana sottostante fu edificato su volontà del Conte Guido il Vecchio, al fine di favorire la viabilità cittadina che incoraggiò la nascita delle prime botteghe con attivi opifici. Non è un caso, di fatti, che le storiche botteghe degli antichi mestieri si trovino proprio lungo la strada di Ponte a Poppi; tra queste ce n'è una in particolare che riesce a suscitare ricordi lontani, semplicemente passando, sentendone il profumo.

Il Forno Pietrini è una tappa fissa per i ragazzi che frequentano gli istituti comprensivi di Poppi e non solo - che scelgono di fermarsi nell'accogliente forno già di prima mattina; là gustano una veloce colazione e si prendono la merenda per l'intervallo scolastico. Anche per me era un'abitudine trovarsi qua con gli altri compagni: l'inizio della giornata era scandito dall'aria profumata che veniva dal retrobottega - tra le allegre chiacchiere scambiate con Catia al bordo del bancone, alla quale raccontare le vicissitudini di scuola e i divertenti aneddoti legati agli amici.

Rimane evidente l'affetto degli abitanti del borgo e paesi limitrofi per la bottega. La tradizione del forno Pietrini

"Focaccia is an ecstasy of flavours, an addictive food, a poetry for the palate with a rigorous metric and an unrepeatable cadence." The Tuscan flatbread, slightly different from the focaccia, has an ancient flavour, indispensable in all houses of the region. In Poppi, the tradition with crunchy edges is still made by the Pietrini bakery.

Poppi is a mediaeval village located on top of a hill. It's a real architectural jewel, with its unmistakable castle that dominates the ancient town with their geometric and harmonious shapes.

Poppi has a history of small artisan shops which, perfectly with the surrounding environment, carry on ancient traditions.

At the foot of the hill with its imposing Castle, stands Ponte a Poppi - whose bridge that connects the upper part of the village to the plain below was built in the order of Count Guido the Elder, in order to improve the roads which encouraged the birth of the first shops to open.

It is no coincidence that the historic shops are located right along the road to Ponte a Poppi; among these there is one in particular that manages to arouse distant memories, simply by walking past and smelling the fragrance of freshly baked bread.

The Pietrini bakery is a place where children stop early in the morning; to enjoy a quick breakfast and take a snack for their school breaks. I was often there with my other classmates: the day started with the smell that came from the back room - and the cheerful chats exchanged with Catia at the edge of the counter, to whom I could tell the vicissitudes of school and funny anecdotes about friends.

The affection of the inhabitants of the village and neighbouring countries for the shop remains evident. The tradition of the Pietrini bakery has distant origins. In 1960 Angelo Pietrini, baker and pastry chef, opened the doors of the family-run business, where he used



ha origini lontane, precisamente nel 1960, quando Angelo Pietrini, fornaio e pasticcere, aprì le porte dell'attività a conduzione familiare, in cui era solito sfornare delizie per tutti i palati: dalla famosa Mantovana alla Torta della nonna, le dolci crostate insieme ai dolci tipici casentinesi, fino alle croccanti schiacciate e il pane profumato da cui prendere e gustare l'orcello ancora caldo.

La storica scritta al neon dai colori brillanti sul rosa e blu "Pane e Pizza" troneggia ancora nel locale e, come un vecchio richiamo, dirige con calore grandi e piccini al fornito bancone con le pizze appena sfornate e i panificati croccanti, da far venire l'acquolina in bocca a chiunque!

Nel corso degli anni il forno è andato incontro a modifiche e ampliamenti che potessero offrire accoglienza e ristoro ai passanti; originariamente nato come forno e pasticceria - dove trovare una variegata scelta di pane, schiacciate (le cui ricette vengono conservate ancora oggi) e assortimento di pasticceria - un giorno Angelo si domandò: "Perché non fare anche la colazione?".

Nacque così l'angolo caffetteria dove poter gustare con semplicità le veloci colazioni: un cappuccino fumante e un caldo bombolone alla crema appena sfornato, con la possibilità di fermarsi comodamente anche a pranzo con panini farciti, croccanti schiacciate e fritti ripieni.

Ad oggi è sempre lo spirito familiare a portare avanti la storica tradizione delle ricette di Angelo; il figlio Gianluca, affiancato dalla moglie Catia, mantengono salde le radici, sfornando giornalmente leccornie per gli abitanti della città e i fortunati passanti.

to churn out delights for all palates: from the famous 'Mantovana' to the 'Torta della Nonna', the sweet tarts together with the typical sweets of Casentino, up to the crispy flatbreads and the fragrant bread from which taste the still warm 'orcello'.

The historic neon sign pink and blue, "Bread and Pizza", is still there directing young and old to the counter which is packed with mouth-watering freshly baked pizzas and crispy bread products.

Over the years the bakery has been extended to offer refreshment to passers-by; originally it was just a bakery and pastry shop - with a variety of bread, 'schiacciate' and an assortment of pastries - but one day Angelo asked himself: "Why not have breakfast too?".

Thus the cafeteria corner was created where you can easily enjoy a quick breakfast: a steaming cappuccino and a hot doughnut with fresh custard. Is it possible to have lunch with stuffed sandwiches, crispy 'schiacciate' or fried ones.

Today it is still the family spirit that carries on the tradition of Angelo's recipes; his son Gianluca, with his wife Catia, following the family traditions, bake delicious food for the inhabitants of the city and the lucky every day passers-by.



La rinomata schiacciata del Pietrini e la golosa crostata alla cioccolata



Via Roma 106, Poppi (Ar) / Tel. 0575 529177

A woman with long, straight red hair and bangs is sitting at a white diner table. She is wearing a dark, textured cardigan over a black and white striped shirt. She is smiling and looking down at a silver and black camera resting on the table in front of her. To her left, there is a condiment caddy with a yellow bottle, a red bottle, and a black napkin holder. The background shows a diner interior with large windows and a white wall. The lighting is warm and indoor.

LA FOTOGRAFIA NONOSTANTE L'EGO

Photography Despite the Ego

DI SIMONE BANDINI

"Se il mondo fosse la visione che ne abbiamo - e non quella che il mondo ha di noi - saremo forse più riservati". (Carmelo Bene)

Si dice che per capire un artista ci voglia un altro artista. E allora proviamo ad entrare nel mondo di Francesca Donatelli con gli strumenti del mestiere - poiché mi è subito chiaro che, per parlare di lei e della sua fotografia, sia necessario distillarne gli orientamenti estetici. Oggi siamo nel suo studio di Ponte a Poppi, circondati alle pareti da quegli 'amati supporti', le fotografie, testimonianze di una vita che torna ad essere tale. Intima, vera, proprio mentre accade.

Nulla di più lontano dell'ostentazione social, del mostrarsi e dell'apparire per apparire: "Seppure questi moderni strumenti permettano sperimentazioni di un certo interesse", ci dice, il meccanismo che ci porta ad utilizzarli è spesso perverso e straniante, concordiamo. Ed è la costruzione di un altro sé, una proiezione ad uso terzi a basso contenuto di verità. La fotografia è tutt'altro: epifania, rivelazione, manifestazione.

"In fondo", ci rivela, "la fotografia è la più umanistica delle discipline tecniche"... Ça va sans dire, la stessa ambiguità vissuta all'università - quando studiò architettura, facoltà più umanistica di quelle scientifiche!

"Nasco dalla fotografia artistica, concettuale, anche se la codifica professionale mi ha fatto scoprire aspetti del mio lavoro che non avrei immaginato... Amo, ad esempio, i servizi per i matrimoni - che condensano ed esauriscono in un giorno l'intero repertorio di settore:

"If the world were how we see it - and not what the world has of us - we would perhaps be more reserved". (Carmelo Bene)

It is said that to understand an artist it takes another artist. So let's try to enter Francesca Donatelli's world with the tools of the trade - since it is immediately clear to me that, in order to talk about her and her photography, it is necessary to understand her aesthetic orientations. Today we are in her studio in Ponte a Poppi, surrounded on the walls by those 'beloved supports', photographer, testimonies of life. Intimate, real, just as it is.

Nothing could be further from social ostentation, showing off oneself in order to appear: "Even though these modern tools allow for experiments of a certain interest", he tells us, the mechanism that leads us to use them is often perverse and alienating, and we agree. It is the construction of another self thing, a projection for third parties with honesty. Photography is another thing: epiphany, revelation, manifestation.

"After all," she reveals to us, "photography is the most humanistic of the technical disciplines" ... Ça va sans dire, she experienced the same ambiguity at university - when she studied architecture, a faculty which is more humanistic than scientific!

"I began from artistic, conceptual photography, even if the professional coding made me discover aspects of my work that I would not have imagined ... I love, for example, the services for weddings - which condense and exhaust in one day the entire repertoire of the sector. :



moda, reportage, storytelling, arte e scenografia".

L'ossessione di avere un matrimonio unico, spesso porta ad un esito lontano dalle aspettative: "Meglio essere sé stessi", dice Francesca.

"Non amo la fotografia alla McCurry", chiarisce, "mi piace viaggiare ma non ho questa ossessione documentaria. Per me è invece essenziale crearne di mondi. E la fotografia è proprio il mezzo per manifestare in questa iperbole egocentrica la mia essenza artistica". Francesca ama infatti gli autoritratti, ammettendo candidamente di possedere un ego gigantesco! "Solo io so come rendere la scena perfetta utilizzando proprio me stessa", il senso più alto e latino dell'essere 'attori' - che si muovono nel reale.

Venendo agli aspetti più operativi, oltre agli eventi e alle cerimonie, l'artista casentinese promuove nel suo studio la fotografia di famiglia e le foto ricordo, "in un mondo dove si è subissati di immagini senza conservarne una". La stampa, in questo, è testimonianza assoluta - ed io che sono un editore vecchia maniera concordo

fashion, reportage, storytelling, art and scenography ". The obsession with having a unique marriage often leads to an outcome far from expectations: "Better to be yourself", says Francesca.

"I don't like McCurry photography", she clarifies, "I like travelling but I don't have this documentary obsession. For me it is essential to create worlds. And photography is precisely the means to manifest my artistic essence in this self-centred hyperbole ". In fact, Francesca loves self-portraits, candidly admitting that she has a gigantic ego! "Only I know how to make the scene perfect by using myself", the greatest sense of being 'actors' - moving in reality. As for her work, in addition to events and ceremonies, the Casentino artist promotes family photography and souvenir photos in her studio, "in a world where one is overwhelmed with images without retaining one". The press is a perfect example of this and I, is absolute testimony - and I, as an old-fashioned publisher, fully agree.

Less is more. A professional is able to make a photo-



pienamente.

Less is more. Una professionista è in grado di fare una sintesi fotografica delle immagini, togliendo di mezzo il disarmonico e il superfluo. La sua è una visione classicista dell'immagine antica: "Una volta fatto lo scatto giusto, preferisco innovare sui supporti piuttosto che investire nel mero apparire dei social networks. Si crea con i miei 'modelli' un legame intimo. Essi si sentono come protetti, finalmente considerati".

La riuscita di una fotografia è davvero questione di carisma e sicurezza – che non devono essere né minimi né eccessivi. Naturali ma convinti: "Il rapporto che si crea col soggetto, l'intersezione dei nostri ego, aiuta certamente la fotogenia!". "Allo scopo di preservare la spontaneità delle pose non faccio uso sistematico del fotoritocco, detesto i filtri che snaturano", precisa. La post-produzione si definisce invece nel suo lavoro di racconto, fedele alla verità delle immagini.

Francesca si racconta come una fotografa di paese, che punteggia i momenti fondamentali della vita della valle. Testimone dell'essere, dell'esserci, giammai del mero apparire, in una logica impermanente estranea al moderno, virtuale, usa e getta.

Tra i suoi padri (e madri) fotografici Paolo Verzone, Gilbert Garcin, Francesca Woodman e Sara Lando: "Mi affascina la parte performativa, metaformica, della fotografia – anche nella sua deriva del tipo collage".

graphic synthesis of images, eliminating what is disharmonious and superfluous. Hers is a classical vision of the ancient imago: "Once I have taken the right shot, I prefer to innovate on media rather than investing in the mere appearance of social networks. An intimate bond is created with my 'models'. They feel protected, finally considered".

The success of a photograph is really a matter of charisma and confidence - which must not be minimal or excessive, it must be natural but convincing: "The relationship that is created with the subject, the intersection of our egos, certainly helps him or her to be photogenic!". "In order to preserve the spontaneity of the poses, I don't systematically use photo editing, I hate filters that distort the image", she explains. The post-production can be seen instead in her representation, which is faithful to the truth of the images.

Francesca talks about herself as a village photographer, who punctuates the fundamental moments of the life of the valley. She is there, never merely appearing. In an impermanent logic extraneous to the modern, the virtual, she is dispensable.

Among the photographers who inspired her are Paolo Verzone, Gilbert Garcin, Francesca Woodman and Sara Lando: "I am fascinated by the performative, metaformic part of photography - even in its collage-like drift".



FRANCESCA DONATELLI
FOTOGRAFIA

Francesca Donatelli Fotografia,
Via Roma 68, Poppi (Ar)
Tel. 340 5321042
www.francescadonatelli.it
info@francescadonatelli.it



DISCOTECA IL PRINCIPE

“Il Principe” Disco

DI RACHELE PASQUI



IL PRINCIPE

DISCOTECA

"Dove la vita notturna si muove a ritmo di musica".

Nell'immediata periferia della città di Arezzo, si trova una delle discoteche più longeve e storiche del nostro territorio. Conosciuta da diverse generazioni di festaioli e appassionati, oggi è il simbolo della vita notturna: "This must be the place" dove passare una serata in compagnia, lasciandosi trasportare dal ritmo incalzante e suadente della musica.

"Il Principe", prende il nome dallo storico locale nato negli anni Settanta ad Arezzo, che ha segnato la storia del clubbing della città.

Nel 2008, alcuni soci e amici del "vecchio" locale, tra cui l'indimenticabile Bruno Subbiani, hanno avuto l'idea di ricostituire la discoteca in Via Newton ad Arezzo, mantenendo il vecchio nome "Il Principe".

Incontriamo Stefano Benassi nel suo ufficio che ci racconta del suo locale e non solo. Ci tiene a precisare, che oggi insieme ad altri soci, Fabrizio Biagioni e Marco Lucherini gestiscono il locale CLASS 125 in Via Madonna del Prato, strada nel cuore della città. L'obiettivo comune dei due locali è quello di dare una maggiore offerta di divertimento, coinvolgendo una vasta tipologia di clientela, che va dai più giovani all'età più adulta organizzando serate a tema contemporaneo e revival.

Oggi la discoteca il Principe ha cambiato pelle rispetto a quando ha aperto. Le sale da tre sono diventate due - ed è cambiata anche l'offerta da destinare al pubblico.

Il locale è aperto per due Venerdì al mese e tutti i Sabato.

"Where the nightlife moves to the rhythm of music."

Not far from the city of Arezzo, there is one of the long-lived and historic clubs of the area. Well known among different age groups, today it is the symbol of nightlife, where

where you can spend an evening with friends, dancing to the rhythm of the music.

"Il Principe", gets its name from a club that opened in the seventies and marked the history of clubbing in the city.

In 2008, some members and friends of the "old" club, including the unforgettable Bruno Subbiani, had the idea of recreating the club in Via Newton in Arezzo, keeping the old name "Il Principe".

We meet Stefano Benassi in his office who tells us about his restaurant and beyond. He is keen to clarify, that today together with other partners, Fabrizio Biagioni and Marco Lucherini manage the CLASS 125 club in Via Madonna del Prato, a street in the heart of the city. The common goal of the two clubs is to give a greater offer of entertainment, involving a wide range of customers, ranging from the youngest to the most adult, organizing contemporary and revival themed evenings.

The Club Il Principe disco has had a facelift since and there are now two rooms. The restaurant is open for two Fridays a month and every Saturday.

In the central hall there is a "Dinner Show", which lasts a



Nella sala centrale è presente fino a dopo la mezzanotte il "Dinner Show", una vera e propria cena spettacolo, che ha una durata di un paio d'ore - che si trasforma poi meravigliosamente in una divertente sala da ballo. La gestione del "food" della serata è affidato a "Italian Taste" di Lodovichi, catering di punta del territorio aretino. È allestita un'intera sala per l'antipasto a buffet con varie isole ricche di pietanze prelibate accompagnate dall'aperitivo al calice, si prosegue poi con le portate della cena in modo tradizionale con i primi, i secondi e il dolce.

Questo ritmo è molto importante poiché fa diventare la cena-spettacolo un modo conviviale di ritrovarsi e conoscersi, e specialmente di mangiare bene.

La direzione è affidata a Dario Migliorini, valore aggiunto per quanto riguarda l'organizzazione della serata, dalla proposta artistica a quella musicale.

All'ingresso ci sono due tipologie di entrata: un'entrata 'normale' e una 'con prenotazione-tavolo' - che consigliamo ai gruppi numerosi. Si è accompagnati al proprio tavolo e un cameriere di sala, successivamente, ci porterà un seau a glace con bottiglie di alcolici, bevande e calici.

Entrando nel locale si nota una grande cura, dagli spazi agli arredi; la sicurezza è altresì garantita da un numero elevato di steward, mentre l'offerta beverage è presentata da barman formati nella discoteca. È proprio questo a

couple of hours until after midnight - and then becomes a dance hall.

The evening's catering is entrusted to the "Italian Taste" of Lodovichi, a leading brigade throughout the Arezzo area and beyond. An entire room is set up for the buffet appetizer with various islands full of delicious dishes accompanied by an appetizer by the glass, then continues with the dinner courses in the traditional way with the first, second courses and dessert.

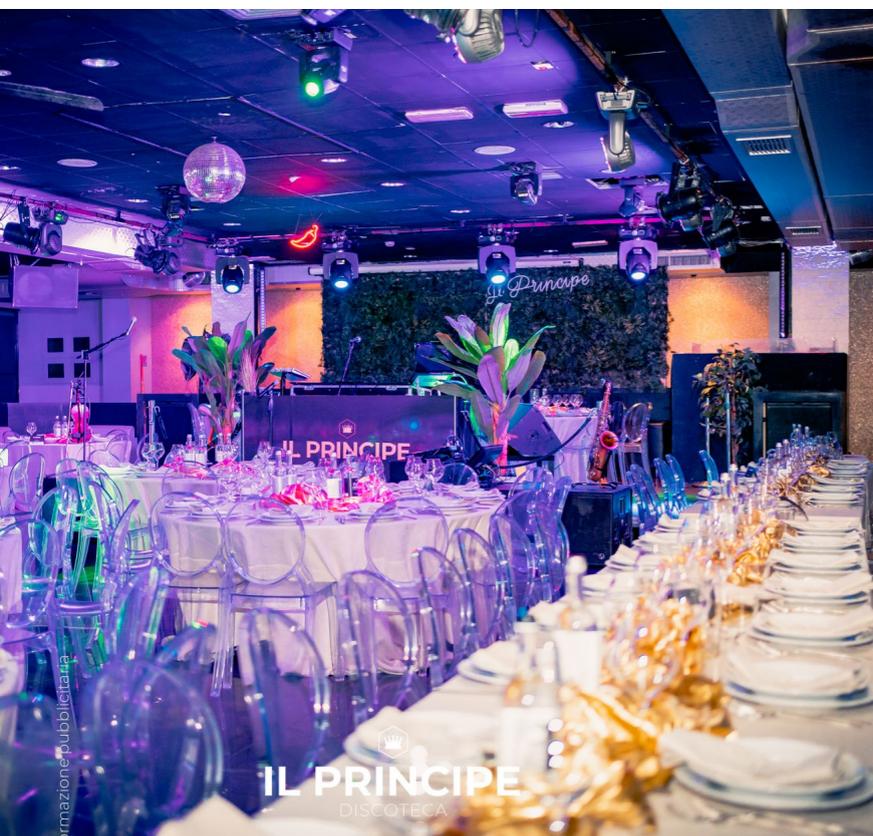
This rhythm is very important because it makes the dinner show a convivial way to meet and get to know each other, and especially to eat well.

The direction is entrusted to Dario Migliorini, who takes care of organizing the music and the show every evening.

.At reservation-table is advisable for large groups. They are accompanied to table and a waiter will then bring them a seau a glace with bottles of alcohol, drinks and glasses.

Entering the club you notice a great care, the security given by a large number of stewards, while the beverage offer is presented by barman trained in the disco.

This is precisely what makes "Il Principe" a unique reality of its kind. The cocktail bar is has only quality products and drinks, and even the most



rendere "Il Principe" una realtà unica nel suo genere. Il cocktail bar è alla ricerca continua di prodotti e drink di qualità, ed anche i cocktails più "semplici" come ad esempio il Gin Tonic, possono essere preparati con prodotti di linea Premium. Miscelazioni che vantano varie tipologie di superalcolici, anche da degustazione - e numerose etichette di Gin, Vodka e Champagne. Qui si può bere con grande soddisfazione, con indiscutibile qualità e servizio. I barman seguono corsi di aggiornamento continui; è filosofia del locale farli crescere professionalmente all'interno dello stesso, al fine di creare uno staff motivato ed affiatato. L'aria che si respira è semplicemente non comune: un locale della movida notturna plasmato in una grande famiglia - dove niente è lasciato a sé, ma tutto concorre, come in un'orchestra sinfonica, alla serata perfetta.

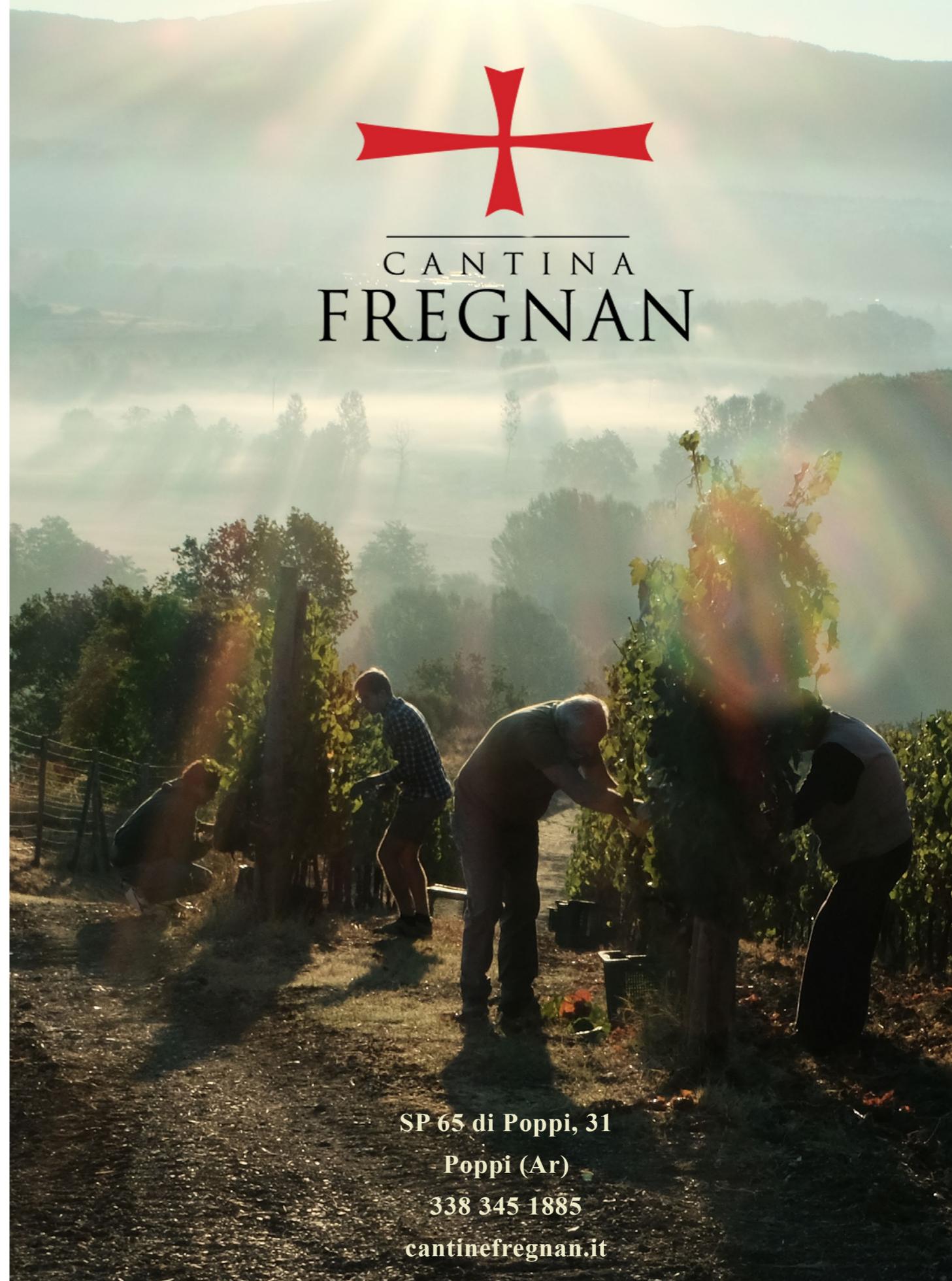
"simple" cocktails the Gin Tonic for example is made only Gin Premium. There are various types of Gin, Vodka and Champagne. Here you can drink with great satisfaction, with unquestionable quality and service. The barman do refresher courses; it is the philosophy of the place to make them grow professionally within it, in order to create a motivated and close-knit staff. This is not a simply a club but a family business, where every details studied to make the guest a pleasant evening.



Via Newton, 41, Arezzo AR
0575 389020
www.dancingilprincipe.it



CANTINA
FREGNAN



SP 65 di Poppi, 31
Poppi (Ar)
338 345 1885
cantinafregnan.it

CONOSCENZA SOSTENIBILE

Sustainable Knowledge

DI RACHELE PASQUI



Casentino Escursioni Bike nasce alcuni anni fa, dalle intuizioni di Riccardo e Stefano, Diplomati presso l'Accademia Nazionale della Mountain Bike, che ci raccontano di avere unito la loro ultradecennale passione per la bicicletta con l'esperienza personale maturata in locali associazioni ciclistiche, per dedicarsi all'attività di Guide che, unita all'offerta di e-bike di tutte le taglie, nonché seggioloni per i più piccoli offrono la possibilità a tutti di andare in bicicletta.

Le chiavi vincenti sono l'organizzazione di tour, anche personalizzati, o in alternativa il noleggio di e-bike, con partenza anche dalle strutture degli ospiti, per consentire la scoperta, in maniera sostenibile, della Valle del Casentino e delle Sacre Foreste del Parco Nazionale, coniugando svago e conoscenza di storia e di leggende locali. Gli itinerari dei loro tour sono fruibili da tutti, anche ai meno esperti del ciclismo, poiché la stessa e-bike è un veicolo ibrido, mosso dalla forza muscolare o da motore elettrico. Per i più esperti è comunque possibile sfruttare l'esperienza delle guide per percorrere i sentieri più tecnici.

La Casentino Escursione Bike realizza percorsi standard da proporre al turista in vacanza con le escursioni nel Parco delle Foreste Casentinesi a farla da padrone grazie all'atmosfera che emana questo ambiente boschivo.

Da qualche anno, il Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi è stato insignito del riconoscimento della Carta Europea per il Turismo Sostenibile, per lo sviluppo di un turismo in armonia con le gestioni sostenibili delle risorse naturali del Parco, e Casentino Escursioni Bike si

Casentino Bike Excursions was created about four years ago, from the intuitions of Riccardo and Stefano, graduates from the National Mountain Bike Academy, who tell us how some they combined their over ten-year passion for cycling with the personal experience gained in local cycling associations, to devote yourself to the activity of guides who, combined with the offer of e-bikes of all sizes, as well as high chairs for the little ones, offer everyone the opportunity to ride a bicycle.

The winning keys are the organization of tours, even personalized, or alternatively the renting e-bikes, with departure also from the guests' facilities, to allow the discovery, in a sustainable way, of the Casentino Valley and the Sacred Forests of the Park. National, combining leisure and knowledge of local history and legends.

The itineraries of their tours are usable by everyone, even the less experienced of cycling, since the e-bike itself is a hybrid vehicle, driven by muscle strength or by an electric motor. For the more experienced it is however possible to take advantage of the experience of the guides to walk the more technical paths.

The Casentino Bike Excursion have standard routes for proposed to tourists on holiday with excursions in the Casentino Forest Park to be the master thanks to the atmosphere that from emanates this wooded environment.

For some years now, the Casentino Forest National Park has been awarded the recognition of the European Charter for Sustainable Tourism, for the development of tourism in harmony with the sustainable management of the Park's natural resources, and Casentino Excursions



Riccardo e Stefano



Escursione nelle Foreste Casentinesi

allinea perfettamente a questo inquadramento.

Una delle escursioni sicuramente più suggestive organizzata durante l'autunno è quella del "bramito del cervo e degli ungulati", in cui i maschi, al tramonto, difendono il branco attraverso il bramito, un "urlo" di minaccia.

Altra escursione interessante è quella della Lama, considerata la pista forestale più bella d'Italia, tra i Mandrioli e Badia Prataglia, conosciuta oggi come Via dei Legni, in quanto collegava il mercato della legna del Casentino con Firenze. In questo itinerario oltre a godere del panorama naturale, sarete immersi nella storia locale e delle leggende raccontate dalle guide esperte Riccardo e Stefano.

La zona è raggiungibile solo con mezzi sostenibili. Si entra in un percorso panoramico da lasciare senza fiato, tra montagne impervie e naturalità che incrociano la storia. La delizia è rappresentata dalla visione della traccia della vecchia ferrovia adibita al trasporto del legname, in funzione fino al secolo scorso.

Gli itinerari, benché standardizzati e studiati nei minimi dettagli, prevedono soste dedicate all'aggregazione, oltre a possibili deviazioni valutate dalle Guide in totale sicurezza grazie alla profonda conoscenza del territorio.

Siamo state criptiche nel descrivere le proposte della Casentino Escursioni bike, ma non vogliamo rivelare troppo dei sentieri per non rovinare la sorpresa a chi intraprenderà questa esperienza e lasciarvi un pizzico di curiosità nello scoprire e conoscere il nostro territorio in maniera sostenibile e avventurosa.

Bike is perfectly aligned with this classification.

Certainly one of the most fascinating excursions organized during the autumn time is that of the "bell of the deer and other ungulates", at sunset, defend the herd by the roar, a "scream" of menace.

Another interesting excursion is to Lama, which some say is the most beautiful forest track in Italy, between the Mandrioli and Badia Prataglia, known today as Via dei Legni, as it connected the Casentino wood market to Florence. On this itinerary, in addition to enjoying view, you will be immersed in local history and legends told by expert guides Riccardo and Stefano.

The area can only be reached by sustainable means of transport. You will enter a panoramic route that will leave you breathless, between rugged mountains, wild life and history. The delight is represented by the vision of the track of the old railway used for the transport of timber, in operation until the last century.

The itineraries, although standardized and studied in detail, include stops dedicated to aggregation, as well as possible deviations evaluated by the Guides in total safety thanks to the in-depth knowledge of the area.

We have been cryptic in describing the proposals of the Casentino excursions bike, but we do not want to reveal too much of the paths so as not to spoil the surprise for those who will undertake this experience and leave you a pinch of curiosity in discovering and getting to know



Divertimento per tutta la famiglia



www.casentinoescursioni.it
info@casentinoescursioni.it
3384006353 Stefano / 3336211932 Riccardo



Pratovecchio Stia (AR)

via A. Ricci, 32

Poppi (AR)

Via Roma, 142

tel. 0575 583562

cell. 339 6198239

Nel piccolo Borgo di Stia, Marta ci ha accolti nella dimora più antica del paese.

La sua autenticità fuori dal comune ci trasporta nelle radici più profonde della terra di Dante.

Lo Scalone del Palazzo della Podesteria è stato costruito attorno al XV secolo.

Il grande camino d'origine presenta una caratteristica molto particolare: lo stemma del giglio fiorentino scolpito nella pietra.



Viale Vittorio Veneto, 1

Poppi (Ar)

349 661 5200



@latavernadelcastellopoppi



Arezzo, Piazza Grande
Fotografia Federica Del Grazia



ANTICA MACELLERIA

La Boutique della Carne

ANTICA MACELLERIA-The Meat Boutique

Di Rachele Pasqui

In Via Romana a pochi passi dal centro di Arezzo, sorge la bottega che per molti aretini e non, è diventata il fiore all'occhiello della carne e delle preparazioni pronte.

L'Antica Macelleria, ci racconta Alessio, nasce nel 1958 quando il nonno Dino si trasferisce ad Arezzo per aprire la sua macelleria.

Ed è qui che dopo ben 64 anni, di fronte alla vecchia macelleria del nonno (oggi adibiti a celle di maturazione per la carne), Alessandro, Ezio e Alessio portano avanti quello che è il mestiere di famiglia, il macellaio.

Ciò che colpisce nella bottega è la cura dei dettagli nel banco espositivo, dove poter trovare diversi tipi di carne bovina, suina, ovina, animali da cortile e di struzzo.

I punti forti sono i prodotti del territorio aretino e toscano, prediligendo la qualità eccellente della carne grazie ad una ricerca meticolosa di specie animali allevate in aziende a conduzione familiare e puntando alla sostenibilità del prodotto.

Per la razza Chianina, la macelleria propone oltre alla classica bistecca, tagli anche meno conosciuti per cotture alla griglia e per gli appassionati del crudo tartare e carpacci.

La cinta senese, è presente con bistecca, costine, lardelle una tipologia di salsiccia da spalmare sui crostini senza

In Via Romana, not far from the historic center of Arezzo, stands the shop which has become a real showpiece for meat and ready-made meals for many people from Arezzo and elsewhere.

The Antica Macelleria, Alessio tells us, was born in 1958 when his grandfather Dino moved to Arezzo to open his butcher's shop.

It is here that 64 years later, in front of their grandfather's old butcher's shop (which is now used as maturation cells for the meat), Alessandro, Ezio and Alessio carry on the family trade, the butcher.

What is striking in the shop is the attention to detail in the display counter, where you can find different types of beef, pork, sheep, poultry and ostrich.

The strong points of the shop are the products from Arezzo and the Tuscan territory.

The excellent quality of the meat is guaranteed by choosing animals reared in family-run farms, aiming at the sustainability of the product.

For the Chianina breed, the butcher's shop offers not only the classic steak, but also less known cuts for grilling and for lovers of raw tartare and carpaccio. Cinta Senese is pork can be found here, with steak, ribs, lard, a type of sausage to spread on croutons without cooking



La grande famiglia dell' Antica Macelleria



Bistecche di varie frollature e razze



cuocere e i salumi come il prosciutto di cinta e il salame. Un altro esempio di prodotto è il pollo toscano, allevato a terra senza antibiotici, con varie lavorazioni presenti sul bancone: petti, cosce disossate e una chicca che è la bistecca di pollo, ottima alla brace!

Una delizia da provare è l'Angus Toscano o Tuscan Black, allevato a Lajatico, dall'Azienda naturalistica "La Vallata", con pascolo libero.

La Macelleria propone anche varietà non nostrane, ricercando in Italia e in Europa le migliori specialità, portano in negozio esempi di carne come quella di Suino Iberico, Pata Negra e importando carni dall'Irlanda, Scozia e Finlandia fino anche alla Masuria.

La stessa cura nel ricercare i prodotti la ritroviamo nella scelta dei formaggi, proponendo prodotti del territorio locale, Italiani e Francesi. Ci fidiamo delle scelte poiché Alessio ci raccontano che sono assaggiatori di primo livello ONAF per i formaggi.

Per quanto riguarda le preparazioni "pronto cuoci" nel banco sono presenti circa quindici soluzioni diverse, che variano di giorno in giorno, che vanno da preparazioni veloci come straccetti di carne bianca, coniglio a i vari tipi di arrostiti, arista alla frutta, solo per citarne alcuni. Nella macelleria è possibile trovare una cantina che

and cured meats such as cinta ham and salami.

Another example of a local product is free-range Tuscan chicken, which is raised without using antibiotics, with various cuts available at the counter, among them: breasts, boneless thighs and chicken steak, a real gem which is excellent on the grill!

A delight to try is The Angus Toscano or Tuscan Black, which is raised with free range in Lajatico, by the "La Vallata" nature farm, is a real delicacy.

The Butcher also offers non-local varieties of meat with the best specialties from Italy and Europe, such as Iberian pork, Pata Negra and imported meats from Ireland, Scotland, Finland and even Masuria.

We find the same care in the choice of cheeses, with local, Italian and French products on offer. We can trust their choices, as Alessio tells us that they are ONAF first level cheese tasters.

As for the "ready-to-cook" preparations on the counter there are about fifteen different solutions, which vary from day to day, ranging from quick preparations such as strips of white meat, rabbit to various types of roasts, pork loin with fruit, just to mention some.

In the butcher's shop you can find a cellar that boasts numerous labels, also local and Italian, which are a fi-

vanta numerose etichette, anch'esse locali e italiane, che sono una rifinitura alla qualità che tutta la bottega propone.

Ciò che colpisce oltre al legame familiare e la cura e la passione per la tradizione che i macellai riportano nel loro lavoro, sfruttando le ricette tradizionali tramandate dal nonno ai figli e nipoti.

Non vi resta che venire a provare la qualità ed eccellenza della carne che solo all'Antica Macelleria potete trovare.

nishing touch to the quality that the whole shop offers. What is striking in addition to the family bond is the care and passion for tradition that butchers bring back to their work, taking advantage of the traditional recipes handed down from grandfather to children and grandchildren. You just have to come and try the quality and excellence of the meat that you can find only at the Antica Macelleria.



Via Romana, 48/50, Arezzo / 0575 903555 / www.lanticamacelleria.it



TRADIZIONI FAMILIARI

Family Traditions

Di Federica Del Grazia

FRATERNITA DEI LAICI

Nel cuore di Arezzo, tra i palazzi storici caratterizzati dai diversi stili architettonici e la melodia costante delle voci che animano le vie cittadine, troviamo Piazza Grande. Maestosa e ricca di storia, il sole della mattina illumina ridente le Logge Vasariane, il monumentale Palazzo della Fraternita dei Laici e la Pieve di Santa Maria Assunta risaltando le loro rifiniture e tratti.

Era il 1980 quando Memmo disse alla moglie Bruna di vestirsi bene perché "dovevano uscire": lei era del tutto ignara di cosa sarebbero andati a fare, ma quando quel giorno tornarono a casa avevano firmato il punto di inizio di una storia fatta di tradizioni e passioni che proseguono sino alle nuove generazioni.

Il percorso di Guglielmo Fazzuoli ha inizio in una piccola trattoria di Colcitrone (nome più comunemente usato dagli aretini per riferirsi al quartiere di Porta Cricifera), dove crescono i figli Marco, Maurizio e Andrea che con entusiasmo sin da adolescenti danno una mano servendo ai tavoli.

Passano quattro anni e le porte si aprono ad un nuovo progetto, ricco sin da subito di sacrifici ma che tutta la famiglia accoglie con audace spirito di intraprendenza: con il trasferimento in Piazza Grande, nell'armonioso equilibrio dello storico edificio del Palazzo delle Logge,

Piazza Grande is in the heart of Arezzo, among historic buildings that are characterized by different architectural styles. The constant melody of the voices animate the streets, the square is majestic and rich in history, the morning sun shines brightly on the Logge Vasariane, the monumental Palazzo della Fraternita dei Laici and the Pieve di Santa Maria Assunta, highlighting the finishes and features of the buildings.

It was 1980 when Memmo told his wife Bruna to dress up because "they had to go out". She was completely unaware of what they were going to do, but when they returned home that day they had signed the starting point of a story made of tradition and passion that has been handed to the next generations.

Guglielmo Fazzuoli's journey began in a small trattoria in Colcitrone (the name the inhabitants of Arezzo use to refer to the Porta Crucifera district), where his sons Marco, Maurizio and Andrea grew up they enthusiastically lent a hand ever since they were teenagers.

Four years later a new project began, which, despite the necessary sacrifices the whole family welcomed with a bold spirit of enterprise: they moved to Piazza Grande and in the historic building of the Palazzo delle Logge, the "Ristorante Logge Vasari" was born.



Le raffinate sale dei ristoranti



Caratteristiche interni ed esterni di Logge Vasari e Lancia D'oro

nasce il "Ristorante Logge Vasari".

Il locale, collocato in un palazzo progettato da Giorgio Vasari e ricavato negli spazi dall'antica dogana del sale riuscì sin da queste sue premesse a coniugare la storia della città di Arezzo con la semplicità delle tradizioni culinarie del suo popolo, acquisendo ben presto quel prestigio e quella fama destinati a confermarsi nel tempo.

Nel 1993, è la volta di un altro passo importante e da ricordare per la famiglia Fazzuoli: Andrea e Maurizio con le mogli Michela e Marzia decidono di portare avanti e farsi carico della tradizione dei genitori aprendo la "Trattoria Lancia D'Oro", dove ancora oggi lunghe lance che richiamano alla famosa Giostra fanno da cornice all'intimo locale. La ricerca continua degli stili, affiancata allo studio degli ingredienti locali da sempre sapientemente selezionati insieme allo chef, hanno catturato il cuore degli aretini e non: l'impegno costante e la continua dedizione hanno saputo integrare la tradizione familiare alle nuove ed eleganti ricette.

Dai piatti tipici e semplici della tradizione Toscana si è così passati, nei primi anni 2000, all'alta ristorazione, optando per un restyling degli interni del ristorante "Logge Vasari" capace di coniugare il calore intimo della pietra serena ad arredamenti raffinati ed eleganti. Impossibile non respirare la storia che traspira da ogni angolo, grazie all'accurata scelta dell'arredo in stile rinascimentale e alla magia degli affreschi riportati in vita dal restauro della sala a volta, fino del torchio per l'olio e della casaforte scolpita nella pietra sapientemente conservata e restaurata. L'anima dei due ristoranti, seppur leggermente diversa, ruota attorno alla stessa filosofia: niente

The restaurant is located in a building which was designed by Giorgio Vasari. It was created in the spaces where the ancient salt customs were and it succeeded right from the very start in combining the history of the city of Arezzo with the simplicity of the culinary traditions of its people, the restaurant soon acquired that prestige and fame that was confirmed over time.

In 1993, Andrea and Maurizio with their wives Michela and Marzia decided to carry on with the family business and tradition by opening the "Trattoria Lancia D'Oro", where long spears that recall the famous Giostra can still be seen today.

The continuous search of new styles, combined with the study of local ingredients, which have always been carefully selected together with the chef, have captured the hearts of people from Arezzo and beyond. Constant commitment and continuous dedication have helped to integrate family tradition with new and elegant recipes. From the typical simple dishes of the Tuscan tradition, in the early 21st Century, we moved on to haute cuisine, opting for a restyling of the interiors of the "Logge Vasari" in order to combine the intimate warmth of pietra serena with refined and elegant furnishings. It is impossible not to breathe in the history that transpires from every corner, thanks to the careful choice of Renaissance style furniture and the magic of the frescoes which were brought back to life by the restoration of the vaulted room, and the oil press and the safe carved in stone, expertly preserved and restored.

The soul of the two restaurants, albeit slightly different



Delicati equilibri: dai menù di Logge Vasari e Lancia D'Oro



nella cura dei dettagli viene lasciata al caso. L'eccellenza guida in entrambi i casi lo spirito di ricercatezza che caratterizza entrambi gli staff, come ben si percepisce dagli intensi ma raffinati equilibri di sapori fino alla presentazione finale e al servizio dei piatti.

Come scrive Marino Niola "Se il cibo è il linguaggio più universalmente umano, ogni cucina è lo specchio di una società." insomma, essere ospiti della famiglia Fazzuoli rappresenta ben più di un'esperienza incentrata sul gusto dell'eleganza, ma un vero e proprio percorso sensoriale nelle radici e nell'affettività di un mestiere capace di guardare al futuro con un'occhio di gratitudine e ricordo verso il passato.

ways, revolves around the same philosophy: nothing in the attention to detail is left to chance. In both cases, excellence guides the spirit of refinement that characterizes the restaurants as can be clearly perceived from the intense but refined balance of flavors and the final presentation and serving of the dishes.

As Marino Niola writes "If food is the most universally human language, every kitchen is the mirror of a society." In short, being guests of the Fazzuoli family is much more than an experience focused on elegance and taste, but a real journey into the roots of a profession capable of looking to the future with an eye of gratitude and memory. towards the past.



Un dessert 'disegnato'



Il premiato Chef de "La Lancia d'Oro" con un opulento piatto di tortelloni

LE NOTE DI GUIDO

Quando la passione diventa lavoro

LE NOTE DI GUIDO - When Inspiration Becomes Work

Di Rachele Pasqui



Siamo a Talla, conosciuta per essere un piccolo borgo del Casentino e per aver dato i natali a Guido Monaco, padre della notazione musicale moderna. Qui, proprio nel cuore del paese, si trova l'Osteria Le Note di Guido.

Siamo accolti da Francesca, la giovane chef e proprietaria del locale - che dopo la Laurea in Scienze dell'Educazione e Formazione ha cambiato totalmente la sua vita, scegliendo di seguire le sue più grandi passioni: la cucina e il buon cibo, tramandate dalla nonna Beppina e dalla mamma Paola.

Dopo stage in ristoranti stellati, esperienze in grandi brigate, nel 2020 il sogno si avvera: nasce il suo ristorante. Nel 2021, una chiamata improvvisa per il programma di Alessandro Borghese "Cuochi d'Italia". A Milano registra la prima puntata, poi la seconda, fino ad arrivare a vincere il format televisivo!

Siamo così accolti dal tepore del caminetto acceso e dai profumi che il banco dei salumi e formaggi emana. Completamente assorbite da un luogo che ha forte valenza emotiva, Francesca ci racconta: "Dove oggi sorge l'osteria, negli ormai lontani anni '70 i nonni aprirono una delle prime botteghe di paese di frutta, verdura e genere alimentari, passata poi alla mamma che nel 2000 creò il primo ambiente di ristorazione, suddividendo il locale in alimentari e ristorante" ... Con dei tavoli e sedie rosse che la giovane chef ha mantenuto ancora oggi nella sua attività.

We are in Talla, a small village in the Casentino area and the birthplace of Guido Monaco, father of modern musical notation. Here, right inside the town, is the Osteria Le Note di Guido.

We are welcomed by Francesca, the young chef and owner of the restaurant, who after graduating in Education and Training, totally changed her life, choosing to follow her greatest love: cooking and good food, handed down by grandmother Beppina and her mother.

After internships in starred restaurants, experiences in large kitchens, in 2020 her dream comes true, and her restaurant is set up.

In 2021, came a surprise all from Alessandro Borghese's "Cuochi d'Italia" programme.

The first episode was recorded in Milan then the second and finally she was the winner of the competition.

We are welcomed by the warmth of the open fireplace and by the scents that the salami and cheese counter emanates.

This place has strong sentimental connections. Francesca tells us that where the tavern stands today is the place where in the distant 70s her grandparents opened one of the first fruit, vegetable and food shops in the village which was taken over by her mother.

In 2020, she established the first restaurant with red tables and chairs, which the young chef has still main-



Francesca Bartoli al programma "Cuochi d'Italia"



Le ormai celebri sedute rosse

Un'osteria in cui storia familiare e sperimentazione s'incontrano: i sapori di una volta da portare in tavola, per riscoprire e riproporre la passione per il cibo locale. La cucina di Francesca privilegia la stagionalità e i prodotti del territorio; per questo non ha un menù prestabilito che varia invece a seconda della disponibilità di materie prime da lavorare. Oggi assaggiamo due primi piatti: "Ravioli burro e salvia" e "Tortelli di patate", accompagnati da un'attenta descrizione di Francesca che tiene particolarmente a precisare: "La pasta fresca viene fatta a mano, cambiando il formato in base alla stagione, così come i sughi di accompagnamento: alcuni prettamente locali come il tipico sugo di cinghiale, di cervo e di funghi porcini - che sono sempre presenti. Il profumo dei primi piatti ricorda la domenica in famiglia, un viaggio nei ricordi ad ogni singolo morso! Il primo giro non ci ha lasciato deluse, un'esplosione di sapori unita ad un calice di vino locale, che armonizza ed esalta i sapori, una coccola in più. La tradizione toscana è comunicata dai piatti che sono espressione di identità e gusto, originalità e carattere - e che danno quel senso di vivacità e brio che perfettamente rispecchiano il carattere di Francesca. Una miscela di ingredienti e vita. È possibile all'osteria fare un menù degustazione,



tained in her business today. This is a tavern where tradition and innovation come together. The flavors of the past are brought to the table, to local food. Francesca's cuisine is based on seasonal and local products, which is why there is no a pre-established menu, it varies according to the availability of the raw ingredients. Our meal starts with two first courses: Ravioli with butter and sage and Tortello filled potato, with description that Francesca particularly cares about. The fresh pasta is made by hand, as are the accompanying sauces, some of which are purely local such as the characteristic sauce of wild boar, venison, and porcini mushrooms, which are always present; other sauces vary depending on the season. The delicious smell of the first courses recalls Sunday in the family, a sweet memories with every single bite! We were enthusiastic about the food, an explosion of flavors combined with a glass of local wine, which complimented the pasta with treat. The dishes reflect the Tuscan tradition of good with a very specific, original identity this creates that sense of liveliness and panache, which is reflected in Francesca's character. A blend of ingredients and life.

pensato nei minimi particolari, che propone ricette del territorio con materie prime a km zero: così da permettere a forestieri e gourmet locali di sperimentare la cucina tipica casentinese e toscana. L'osteria ha inoltre una particolarità che la rende unica: si possono acquistare tutti gli ingredienti impiegati nelle ricette del ristorante, sperimentati durante l'esperienza gastronomica. Non solo... La giovane chef ha ideato una giornata dedicata appositamente alle persone che provengono da fuori territorio, una masterclass dal titolo: "Impariamo a fare la vera pasta fresca italiana". Un corso che si tiene ogni martedì nel suo locale, dalle 8.30 alle 11.30, da giugno a settembre.

At the tavern you can have a tasting menu, accurate and detailed in every detail, offering local products at zero km, so that tourists can fully experience the typical Casentino and Tuscan cuisine. The Osteria is unique in that one can buy the products one eaten during the meal. Moreover, the young chef has made a day dedicated specifically to people from outside the area entitled "Let's learn how to make a real italian fresh pasta" the course takes place every Tuesday, in her kitchen, from 8.30 to 11.30, from June to September.

CORSO DI PASTA FRESCA PER TURISTI
FRESH PASTA COURSE FOR TOURISTS
FRESH PASTA KURS FÜR TOURISTEN

solo su prenotazione by reservation only nur mit voranmeldung
OGNI MARTEDÌ/EVERY TUESDAY/JEDEN DIENSTAG 08:30-11:30
Chef: Francesca Bartoli Winner "Cuochi d'Italia 2021"
Info: 0575 597632 Cell. 331 2509663
Talla (Arezzo) Via Cesare Battisti, 18

- Ogni martedì da giugno a settembre
 "Impariamo a fare la vera pasta fresca italiana"
 Corso dalle ore 08:30 alle ore 11:30
 Al termine aperitivo italiano offerto da noi!
QUOTA € 60,00 a persona
 Minimo 6 partecipanti
 Al termine vi regaleremo il "Ricettario Italiano"
 ed il grembiule
- Every tuesday from june to september
 "Let's learn how to make real italian fresh pasta"
 Course from 08:30 to 11:30
 At the end of the italian aperitif offered by us! at
 the restaurant "Le Note di Guido"
€ 60,00 for person
 Minimum 6 participants
 We will give you italian cookbook and apron
- Jeden dienstag von juni bis september
 Kurs "Lernen wir, wie man echte italienischen
 frische pasta macht"
 Aperitifs!! im restaurant "Le Note di Guido"
€ 60,00 pro person Ab 6 teilnehmern
 Kochbuch und kochschürze schenken wir ihnen nur
 mit voranmeldung

Via Cesare Battisti 18, Talla (Arezzo) / 0575 597632

CASA DEL BAMBINO

VIA DEL LANIFICIO, 18 SOCI (AR)
Tel. 0575561530

CAPI DI ABBIGLIAMENTO PER
NEONATI, BAMBINI E RAGAZZI.

SCELTE PER OGNI OCCASIONE

AMPIO ASSORTIMENTO IN
OUTLET

clubippicosandonato.it



maneggio
nel cuore
del Casentino



foto Carlo Gabrielli

Al club ippico San Donato, immerso nel verde del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna, gli istruttori Serena Stefani, Sascha Mombeck e Alice Bonini, offrono lezioni di equitazione di base e avanzata, per principianti e di allenamento. E' possibile effettuare passeggiate a cavallo con splendide mete come chiese e castelli medioevali. Organizziamo anche viaggi di più giorni in Toscana, incontri e gare di Trec, completo Caprilli, ostacoli, monta lavoro, cross, endurance e dressage. Ci occupiamo inoltre di EDA con istruttori specializzati. In estate i più piccoli potranno partecipare ai nostri centri estivi dove impareranno a conoscere gli amici cavalli divertendosi.



+39 3347915686
+39 3385960934

Strada Comunale di S. Donato, 23 . 52015 . Pratovecchio Stia (AR)

seguici su



IL CANILE DEL CASENTINO

The Casentino Kennel

A cura della Redazione

La Sezione ENPA (Ente Nazionale Protezione Animali) del Casentino, nata nel 2000, conta ad oggi circa 80 iscritti e 30 volontari attivi.

Negli ultimi anni l'Associazione è cresciuta molto ed è sempre più impegnata in progetti di tutela, protezione e valorizzazione dei diritti animali.

Dal 2004 grazie ad una convenzione con L'Unione dei comuni, è impegnata nella gestione del canile comprensoriale del Casentino. Si occupa del servizio pulizia, custodia, accadimento dei cani e della gestione delle adozioni.

La struttura è preposta ad accogliere i randagi provenienti dall'intera vallata. Quando arriva un nuovo cane, viene sistemato nella "zona sanitaria" (costituita da 10 box). Se è dotato di microchip non è difficile risalire al proprietario, che, con tutta probabilità, l'ha smarrito. Se invece non ha elementi identificativi e nessuno si presenta per riaverlo, è chiaro che si tratta - purtroppo - di abbandono. Così, dopo 60 giorni di permanenza nel canile sanitario, viene sottoposto ad un ulteriore controllo veterinario, vaccinato, microchippato e trasferito nel "canile Rifugio". In questa struttura (che può accogliere fino a venti cani), i quattro zampe rimangono finché non vengono adottati. Nel frattempo, accuditi dai volontari, vengono aiutati a superare timori e timidezze (laddove ce ne sia bisogno), imparano l'ABC per una buona convivenza domestica, hanno modo di socializzare con i propri simili. A chi sostiene che il canile del Casentino sia una pensione a 5 stelle rispondiamo che è vero. Cure veterinarie, cibo di ottima qualità, acqua limpida, non mancano mai. I box sono a norma, l'area di sgambamento è costituita da una zona boschiva recintata dove i cani possono correre ed esplorare. Sì, il nostro è un canile strutturalmente meraviglioso. Ma è pur sempre un canile. Le giornate dei cani sono fatte di noia e solitudine, di odori portati dal vento, di stimoli insufficienti, nonostante i nostri sforzi. Seppur trattati con ogni premura, restano comunque cani in attesa di qualcuno da amare per sempre. Mentre i cuccioli vengono facilmente sistemati, ciò non vale per gli adulti e gli anziani. Al momento abbiamo diversi cani non giovanissimi che aspettando pazientemente un'opportunità da tanto, tanto tempo. Adottare un anziano è un atto d'amore infinito: significa dare la possibilità a creature estremamente fragili di sentirsi finalmente protette, dopo anni di solitudine. Aver passato tanto tempo in canile non deve essere considerato un demerito, ma solo grande sfortuna, mancanza di incontri. Per questo vi invitiamo a visitare il canile, aperto al pubblico il sabato e la domenica mattina dalle 9,30 alle 12,30.

The ENPA (National Animal Protection Authority) Section of Casentino, founded in 2000, currently has about 80 members and 30 active volunteers. In recent years the Association has grown a lot and is increasingly committed to projects for the protection and enhancement of animal rights. Since 2004, thanks to an agreement with the Union of Municipalities, it has been involved in the management of the Casentino area kennel. Deals with the cleaning, custody, occurrence of the dogs and the management of adoption.

The structure is designed to welcome strays from the entire valley. When a new dog arrives, he is placed in the "sanitary area" (consisting of 10 boxes). If it is equipped with a microchip, it is not difficult to trace the owner, who, in all probability, has lost it. If, on the other hand, it has no identifying elements and no one comes to get it back, it is clear that - unfortunately - it is a question of abandonment. Thus, after 60 days of stay in the health kennel, he is subjected to a further veterinary check, vaccinated, microchipped and transferred to the "shelter kennel". In this structure (which can accommodate up to twenty dogs), the four-legged ones remain until they are adopted. In the meantime, cared for by the volunteers, they are helped to overcome fears and shyness (where necessary), they learn the ABCs for a good coexistence at home, they have the opportunity to socialize with their peers. To those who claim that the Casentino kennel is a 5-star pension, we answer that it is true. Veterinary care, excellent quality food, clear water, are never lacking. The boxes are up to standard, the walking area consists of a fenced wooded area where dogs can run and explore.

Yes, ours is a structurally wonderful kennel. But it's still a kennel. Dog days are made of boredom and loneliness, of smells carried by the wind, of insufficient stimuli, despite our efforts. Although treated with every care, they are still dogs waiting for someone to love forever. While puppies are easily accommodated, this does not apply to adults and the elderly. At the moment we have several dogs that are not very young who have been patiently waiting for an opportunity for a long, long time.

Adopting an elderly person is an act of infinite love: it means giving extremely fragile creatures the opportunity to finally feel protected, after years of solitude. Having spent a lot of time in the kennel doesn't have to be considered a demerit, but only great bad luck, lack of meetings. For this reason we invite you to visit the kennel, open to the public on Saturday and Sunday morning from 9.30 to 12.30.

FULMINE

Bello ed imponente, con un'energia davvero contagiosa! Rattrista vederlo chiuso in un box perché il suo fisico atletico e la giovane età (ha solo tre anni) richiederebbero movimento, gioco, attività. Ha bisogno di spazio e di un proprietario piuttosto esperto.

BARONE

Meticcio a pelo duro nato nel 2015. E' un "ragazzone" un po' irrequieto ed esuberante, con tanta energia da canalizzare nelle giuste attività. Seguito in ambito familiare da persone non alle primissime armi ritroverebbe la serenità perduta. Ama correre in libertà ma sta acquisendo sempre più competenza nelle passeggiate al guinzaglio.



FULMINE

Beautiful and impressive, with a truly contagious energy! It saddens him to see him locked in a box because his athletic body and young age (he is only three years old) would require movement, play, activity. It needs space and a rather experienced owner.

BARONE

Wire-haired mestizo born in 2015. He is a somewhat restless and exuberant "big boy", with so much energy to channel into the right activities. Followed in the family by people not at the very beginning, he would find his lost serenity.

He loves to run free but is acquiring more and more competence in walking on a leash..



Canile intercomunale di San Piero in Frassinò . www.canilicasentino.blogspot.com

Sono trascorsi più di due mesi da quando è stata trovata abbandonata Adelina, mamma segugia di taglia media con i suoi cuccioli e portata in canile a San Piero. I bellissimo e teneri cuccioli sono stati tutti adottati e inseriti in famiglia! Della meravigliosa cucciolata fa parte **Ciro** che è stato adottato da **Serena** una delle collaboratrici di Valley Life per le sue figlie **Olivia** e **Nora** che da subito si sono innamorate di **Ciro**.

More than two months have passed since Adelina, a medium-sized hound mother with her puppies and taken to the kennel in San Piero, was found abandoned. The beautiful and tender puppies have all been adopted and placed in the family! The wonderful litter includes **Ciro** who was adopted by **Serena** one of the Valley Life collaborators for her daughters **Olivia** and **Nora** who immediately fell in love with **Ciro**.





**Per un'ottima colazione al bar
una pausa di relax gustosa
o un aperitivo in compagnia**

☎ 0575 592369 . Piazza Mazzini, 21/B Rassina . Castel Focognano (AR)



**Scienze Forensi
e Security**

Consulenza e formazione abilitate in materia di Sicurezza e Igiene sui luoghi di lavoro con ruolo di R.S.P.P

Strutturazione di archivi digitali e piattaforme gestionali semplificati per la gestione degli adempimenti burocratici, formativi e di verifica

Consulenza e formazione per la compliance al Regolamento Europeo 679/2016 e per la sicurezza aziendale; servizio Data Protection Officer

Consulenza in scienze forensi rivolta a studi legali

Consulenza marketing e comunicazione rivolta alle imprese

Consulenza rivolta alle imprese in progettazione, gestione e erogazione di progetti formativi per il personale

+39 331 4583489

whitedrop.it

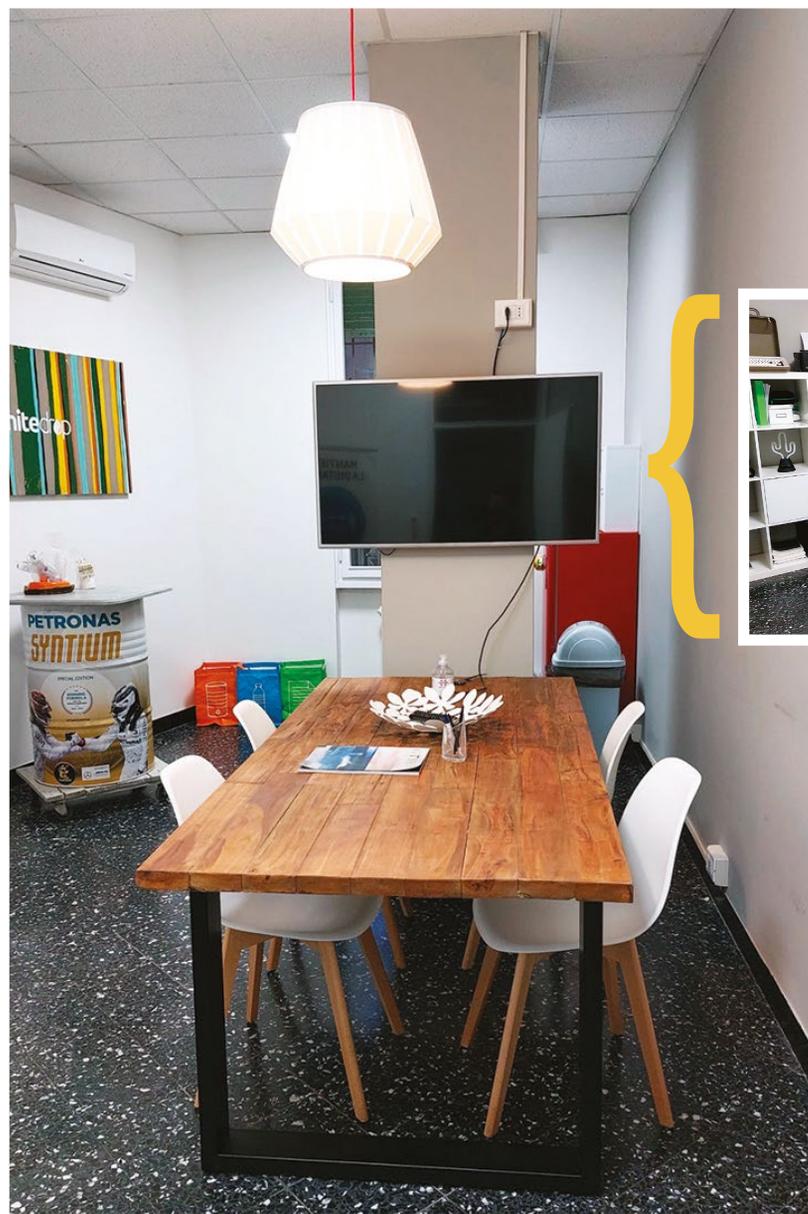


Gocce di felicità digitale
siamo bravi a costruire
portali, siti e applicazioni web
a forma dei vostri desideri.

Noi siamo

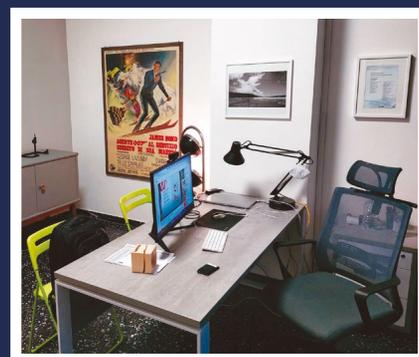
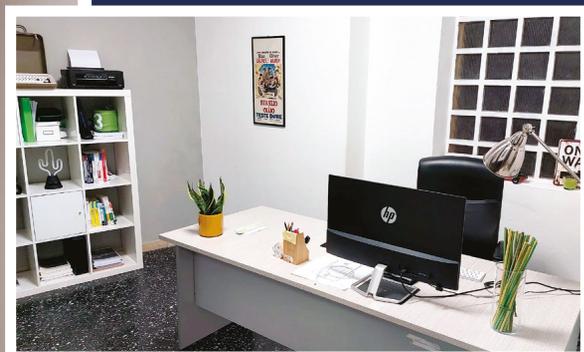
WhiteDrop
DIGITAL AGENCY

Esperti in Drupal



Giovanni Brezzi +39 3398405640
Responsabile Qualità e Produzione

Federico Sardini +39 3473505226
Responsabile Marketing, Clienti



Whitedrop Web Agency Srls
Piazza Risorgimento, 24
52100 Arezzo