

Anno XXIII, Nr. 175 / PRIMAVERA 2024



ValleyLife

ALTOTEVERE & VALTIBERINA TOSCANA

RIVISTA PANEUROPEA



Supplemento al n. 175 del 17/05/2024 della rivista ValleyLife. Iscr. Tribunale di Arezzo, del 17/05/2007 n. 23/2007. Iscr. Tribunale R.O.C. 18/75 Dir. Resp. Simone Bandini. Grafica: Tredueunovideo - Prestampa e Stampa: Oplaprint

COVER STORY
STUDIO E GUSTO DEL VERDE CON BF GIARDINI

SARDEGNA TUTTO L'ANNO

UMBRIA
INTERNATIONAL AIRPORT
SAN FRANCESCO D'ASSISI

WINTER 23-24



CAGLIARI



da 15€

A TRATTA, TASSE INCLUSE

ACQUISTA SUBITO SU WWW.RYANAIR.COM



In copertina: BF Giardini

PRIMAVERA 2024

EDITORE, DIRETTORE RESPONSABILE

Dr. Simone Bandini (Tel: 339 7370104)

DIRETTORE EDITORIALE:

Jacopo Tonelli

PROGETTO GRAFICO e IMPAGINAZIONE:

321Video

PHOTO CREDITS

321Video

Davide Marconi

AUTORI

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

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

Patrizia Cherici Collaboratrice di Valley Life "AltoTevere e Valtiberina Toscana".

Patrick Maurizio Ferrara Collaboratore di Valley Life, esperto in rigenerazione urbana e innovazione sociale

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

Questa rivista è stata chiusa a Città di Castello mercoledì 06 marzo, alle ore 11:30, all'interno delle mura urbane della città

ValleyLife

REDAZIONE E PUBBLICITA'

321Video

Via Lapi, 3

06012 Città di castello (PG)

320 9123647 Jacopo

www.valleylife.it

info@tredeunovideo.it

- 8** Lotta di genere
The Gender Struggle
- 10** Camminare è un atto di connessione
Walking as an Act of Connection
- 12** Studio e gusto del verde con la BF GIARDINI
Gardens study and good taste from BF GIARDINI



- 22** Stefano Trepiedi presenta 'Onde - La conquista dell'equilibrio'
Stefano Trepiedi Presents 'Waves - The Conquest of Balance'

- 28** Un pesce Contro Corrente
A Fish Against the Current

- 34** I bronzi archetipali di Andrea Roggi
The Archetypal Bronzes by Andrea Roggi



- 40** La magia del Ferro Battuto Valtiberino
The Magic of Wrought Iron (Ferro Battuto Valtiberino)

- 48** Emozioni Acconciature: accoglienza e professionalità al servizio della tua bellezza
Emozioni Acconciature: hospitality and professionalism at the service of your beauty

- 56** 'La Fortuna' continua... nei locali appena rinnovati!
'La Fortuna' Continues... in the Newly Renovated Premises!

- 62** Dukes News



- 70** Prendersi cura di sé all'Hotel Fortebraccio
Take Care of Yourself at the Hotel Fortebraccio

- 78** La Pieve Vecchia, tesori gastronomici ed eccellenze locali
The Pieve Vecchia, Gastronomic Treasures and Local Delicacies

- 86** La tradizione del tartufo alla portata di tutti
The truffle tradition within everyone's reach

- 92** Casale Regnano, dove la natura incontra il gusto
Casale Regnano, where nature meets taste

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

A close-up photograph of a man with a well-groomed beard and mustache, smiling warmly. He is wearing a dark blue, textured button-down shirt. He appears to be driving a car, with his hands on the steering wheel. The background is a blurred view of the road and sky, suggesting motion. The overall tone is professional and trustworthy.

Auto / Assicurazione / Assistenza / Manutenzione

Noleggino Auto a Lungo Termine

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



Consegna
rapida



Nessun costo
aggluntivo



Ritiro
Usato



GAGGIOLIAUTO
Trestina (PG)



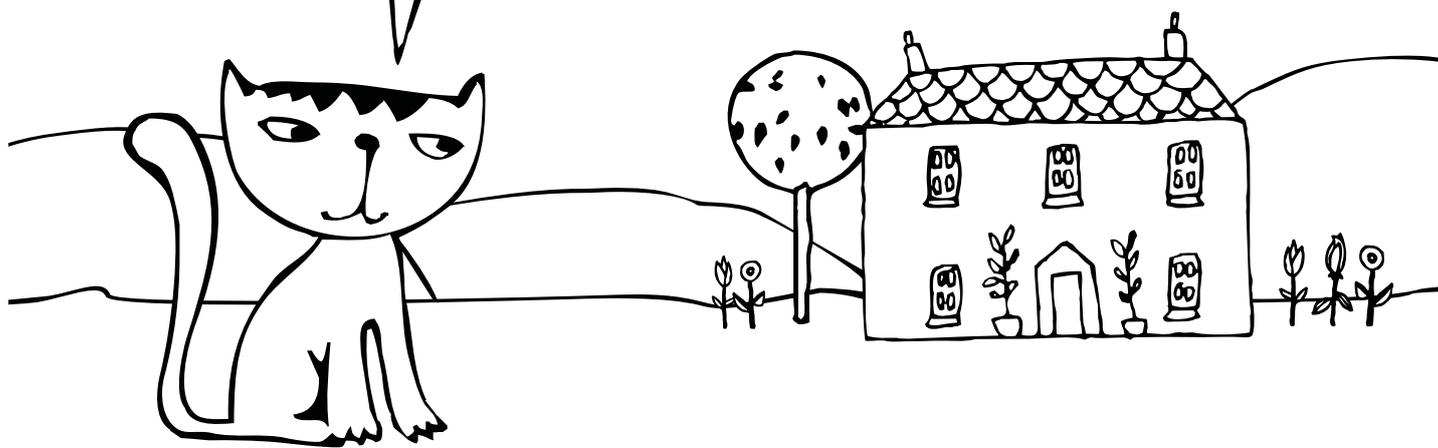
VIA DEGLI STECCATI, 1, 06010 CITERNA PG
PRENOTA ORA
[075 782 8323](tel:0757828323)



WWW.OSTERIALECIVETTE.IT



DEFINITELY
UMBRIA



WELCHOME

QUALITY HOMES IN ITALY



Linda Cesari Real Estate Expert

Via Gramsci, 8 - 06012 Città di Castello (PG) Umbria Italy
+39 339.23.65.848 - info@welchome.net - www.welchome.net





LOTTA DI GENERE The Gender Struggle

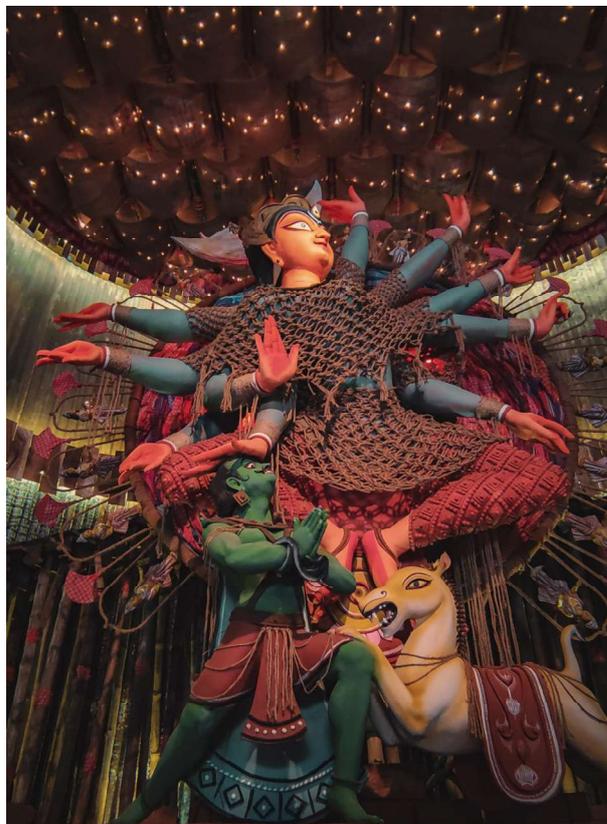
DI SIMONE BANDINI

*"Tardi si pente del duello chi ha già l'elmo".
(Decimo Giunio Giovenale)*

Più che di una lotta – tra orde di donne intrepide (dolcemente complicate) e schieramenti di maschi bruti e acefali – si tratta di un assedio cieco e deliberato che, a nostro parere, assume tratti di scarsa consapevolezza, risentimento ed evidente manipolazione. Una situazione grottesca, che tuttavia non si pensi sia fine a sé stessa, innocua. Questo attacco frontale al genere maschile che è ormai la moda del momento, raccoglie un eterogeneo spiegamento di forze, dalle fazioni post-femministe in crisi esistenziale, 'svuotate' da una vittoria sul campo ormai schiacciante, alle forze pseudo progressiste in crisi d'identità – e per questo fortemente decadenti, demoniache e dissoltrici. Passiamo oltre l'immagine consegnata da taluni rappresentanti della moderna virilità che si dipingono il volto rosso sangue e indossano il cilicio, quale auto-fustigazione e ammissione d'imperitura colpa: un peccato mortale e originale, un'appartenenza maledetta: quella al 'patriarcato'. Si salvi chi può!

*"He who wore a helm, repents of the duel when it is too late."
(Decimus Junius Juvenal)*

More than a fight – between hordes of intrepid (sweetly complicated) women and ranks of brute and headless males – it is a blind and deliberate siege that, in our opinion, takes on traits of lack of awareness, resentment and obvious manipulation. A grotesque situation, but one that should not be thought to be an end in itself, harmless. This frontal attack on the male gender, which is now the fashion of the moment, gathers a heterogeneous deployment of forces, from post-feminist factions in existential crisis, 'emptied' by a now overwhelming victory on the field, to pseudo-progressive forces in identity crisis – and therefore strongly decadent, demonic and dissolving. Let us pass over the image given by certain representatives of modern manhood who paint their faces blood-red and wear a hairpiece, as self-flogging and admission of imperishable guilt: a mortal and original sin, a cursed belonging: that of 'patriarchy'. Save yourself if you can!



Utilizzare il male per fare del male, per distruggere. Diciamo noi. A sostegno di questa analisi e al di fuori di ogni sospetto, si citi qui Hannah Arendt, filosofo (e non filosofa, che non si può sentire): "Il peggior male non è dunque il male radicale, ma è un male senza radici. E proprio perché non ha radici, questo male non conosce limiti". Solo il bene è profondo e può essere radicale; il male è invece banale, superficiale e si contrappone al pensiero – che invece attinge in profondità, e per questo, ironicamente, non riesce a comprenderlo. Il male si diffonde così in 'superficie', nell'indifferenza e nei luoghi comuni, come un fungo ammorbando il mondo intero.

Tragedie come l'omicidio di Giulia Cecchettin – temibili derivate del vuoto etico, estetico, emotivo ed operativo della gioventù odierna, e non escluderei nemmeno la generazione precedente con quarantenni a spippolare sullo smartphone da mane a sera – diventano in questa temperie sotto-culturale occasioni strumentali di condanna al genere maschile. Così un fatto cruento, malvagio in senso assoluto, si trasforma in un linciaggio di genere, contro il 'maschio' e le sue imperdonabili aberrazioni costitutive.

E un tale processo, una tale cagnara, non fa che ledere l'onore e il sentimento di rispetto e cordoglio che si dovrebbero avere e tenere per la vittima e la sua famiglia. Non è dignitosa questa caciara, ad uso e consumo della politica e della 'rivoluzione gender'.

Ciò che sorprende, ancora di più, è l'atteggiamento 'politically correct' del governo conservatore in carica – che a gran voce annuncia campagne di sensibilizzazione a colpi di 'educazione sentimentale', nelle scuole. La toppa peggiore del danno. Come se un assassino potesse essere un potenziale riflesso della nostra tradizione classica – che di contro non può che educare l'animo umano alla gentilezza e alla giustizia. Mah!

La 'lotta di genere' è oggi la nuova 'lotta di classe'. E i suoi promotori hanno una simile estrazione culturale: dall'egualitarismo comunista al livellamento post-capitalista il passo è breve. I generi maschile e femminile – ormai de-generati, depotenziati, indefiniti – si disgregano e smarriscono in indifferenziate 'unità di consumo', senza vita reale, emotivamente vuote, ad uso del mercato e dei suoi demiurghi.

Tenetevela, una vita meramente operativa!

Siamo giunti alla battaglia finale. E non è affatto un'operazione occulta. L'obiettivo è la distruzione della nostra storia, delle nostre origini (patriarcali, ahimè!), di ogni legame tradizionale col passato. L'annientamento di ogni identità di genere porterà alla cancellazione della famiglia che conosciamo e, ben presto, anche l'amore (che rende immortale ciò che è mortale) sarà solo una bizzarra anticaglia, un inciampo da censurare e gestire.

Quello che possiamo fare? Ribellarci. Poiché uomo e donna sono complementari, funzionali e si completano nella loro prodigiosa alterità. Non cedete alla logica della contrapposizione. Amatevi come un tempo.

To use evil to do evil, to destroy. We say. In support of this analysis and beyond all suspicion, let us quote here the philosopher Hannah Arendt: "The worst evil is therefore not radical evil, but is an evil without roots. And precisely because it has no roots, this evil knows no bounds." Only the good is profound and can be radical; Evil, on the other hand, is banal, superficial and opposed to thought – which instead draws deeply, and for this reason, ironically, it cannot understand it. Evil thus spreads to the 'surface', in indifference and clichés, like a mould polluting the whole world.

Tragedies such as the murder of Giulia Cecchettin – fearsome drifts of the ethical, aesthetic, emotional and operational emptiness of today's youth, and I wouldn't even exclude the previous generation with forty-year-olds splurging on their smartphones from morning to night – become instrumental occasions of condemnation of the male gender in this sub-cultural climate. Thus a bloody act, evil in the absolute sense, is transformed into a gender-based lynching, against the 'male' and its unforgivable constitutive aberrations.

And such a mechanism, such a mess, only harm the honour and the feeling of respect and condolences that should be had and kept for the victim and his family. This confusion is not dignified, for the use and consumption of politics and the 'gender revolution'. What is even more surprising, is the 'politically correct' attitude of the current conservative government – which loudly announces awareness campaigns with 'sentimental education' in schools. The patch worse than the damage. As if a murderer could be a potential reflection of our classical tradition – which on the other hand can only educate the human soul to kindness and justice.

The 'gender struggle' is today the new 'class struggle'. And its promoters have a similar cultural background: from communist egalitarianism to post-capitalist levelling is a short step. The male and female genders – now de-generated, disempowered, undefined – disintegrate and lose themselves in undifferentiated 'consumption units', without real life, emotionally empty, for the use of the market and its demiurges.

Keep it for yourself, your purely operational life!

We have come to the final battle. And it's not a covert operation at all. The goal is the destruction of our history, of our origins (patriarchal, alas!), of any traditional link with the past. The annihilation of all gender identity will lead to the erasure of the family we know and, soon, even love (which makes immortal what is mortal) will be just a bizarre antiquity, a stumbling block to be censored and managed.

What can we do? Rebel. Because man and woman are complementary, functional and complement each other in their prodigious otherness. Do not succumb to the logic of opposition. Love each other as in the past.

 ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening

Elisa "Ecco che"



CAMMINARE È UN ATTO DI CONNESSIONE

Walking as an Act of Connection

DI JACOPO TONELLI

Il camminare – ben mi seguiranno gli appassionati di trekking come me – assume una dimensione filosofica che va ben oltre l'atto fisico di spostarsi tra due punti noti di una mappa geografica. È un'esperienza che si estende ben oltre la semplice azione muscolare per traslare in un viaggio interiore, metafisico: un dialogo silenzioso con se stessi e con il mondo circostante.

Nella sua essenza più profonda, il camminare è un atto di connessione. Mentre i nostri piedi percorrono sentieri sconosciuti, entriamo in contatto con la terra stessa, sentiamo la sua consistenza sotto i nostri passi e percepiamo la sua vitalità.

Il trekking ci invita a lasciarci alle spalle il clamore della vita quotidiana, immergendoci in una quiete che permette ai pensieri di emergere con chiarezza. Camminare, passo dopo passo, diventa una sorta di meditazione in movimento. Attraverso il ritmo costante della camminata, il corpo si sincronizza con la mente, aprendo spazi per la riflessione e la contemplazione.

Camminare diventa quindi un veicolo per esplorare i confini della propria coscienza, una pratica che veicolando energia fisica, stimola in modo spontaneo l'introspezione intellettuale.

Nel mondo del trekking, la conquista di cime imponenti o la traversata di vasti paesaggi diventano metafore di sfide e obiettivi esistenziali. Le salite ripide simboleggiano le difficoltà da superare, mentre le discese rappresentano la gratificazione dei traguardi raggiunti. Ogni passo è un piccolo trionfo, un progresso graduale verso la cima desiderata, richiamando alla mente l'importanza di perseveranza e pazienza nella vita di tutti i giorni.

Il camminare in solitudine o in compagnia di altri camminatori consente di sperimentare una profonda connessione con la comunità umana e la natura circostante. Le conversazioni lungo il sentiero, i momenti di silenziosa contemplazione condivisa e la condivisione delle fatiche creano legami autentici, rendendo il trekking una forma di filosofia incarnata, dove l'esperienza condivisa diventa un punto di partenza per riflessioni più ampie sulla vita e sulla sua complessità.

In definitiva, il significato profondo del camminare risiede nell'arte di abbracciare il processo stesso, nella consapevolezza del momento presente e nell'accettazione dei suoi insegnamenti. Attraverso il movimento incessante dei piedi si apre un varco per esplorare la ricchezza della propria interiorità e per connettersi con il mondo che ci circonda, in un viaggio che va ben oltre la semplice scoperta di nuovi luoghi, trasformandosi in una profonda esplorazione della nostra stessa esistenza.

Walking – trekking enthusiasts like me will understand – takes on a philosophical dimension that goes far beyond the physical act of moving between two known points on a geographical map. It is an experience that extends far beyond simple muscular action to translate into an inner, metaphysical journey: a silent dialogue with oneself and with the surrounding world.

At its deepest core, walking is an act of connection. As our feet tread unknown paths, we come into contact with the earth itself, feel its texture beneath our footsteps and feel its vitality.

Trekking invites us to leave behind the clamour of everyday life, immersing ourselves in a stillness that allows thoughts to emerge clearly. Walking, step by step, becomes a kind of meditation in motion. Through the constant rhythm of walking, the body synchronizes with the mind, opening up spaces for reflection and contemplation.

Walking thus becomes a vehicle for exploring the boundaries of one's own consciousness, a practice that conveys physical energy, spontaneously stimulating intellectual introspection.

In the world of trekking, the conquest of imposing peaks or crossing vast landscapes become metaphors for challenges and existential goals. The steep climbs symbolize the difficulties to be overcome, while the descents represent the gratification of the goals achieved. Each step is a small triumph, a gradual progress towards the desired summit, calling to mind the importance of perseverance and patience in everyday life.

Walking alone or in the company of other walkers allows you to experience a deep connection with the human community and the surrounding nature. Conversations along the trail, moments of silent shared contemplation, and the sharing of labours create authentic bonds, making trekking a form of embodied philosophy, where shared experience becomes a starting point for broader reflections on life and its complexity.

Ultimately, the deep meaning of walking lies in the art of embracing the process itself, in the awareness of the present moment, and in the acceptance of its teachings. Through the incessant movement of the feet, a passage opens to explore the richness of one's interiority and to connect with the world around us, in a journey that goes far beyond the simple discovery of new places, transforming into a deep exploration of our own existence.



 **ASCOLTO CONSIGLIATO**
Recommended listening  **Katrina & The Waves - "Walking on sunshine"**



STUDIO E GUSTO DEL VERDE CON LA BF GIARDINI

Gardens study and good taste from BF GIARDINI

DI PATRIZIA CHERICI

La BF Giardini nasce a Sansepolcro, grazie all'immensa dedizione per il giardinaggio di Bruschetti Francesco, fondatore e titolare dell'azienda. Specializzata nella realizzazione e manutenzione di giardini ed aree verdi, la BF Giardini offre un servizio di progettazione e giardinaggio completo, che siano privati o enti pubblici, vantando ventiquattro anni di esperienza nel settore.

BF Giardini was founded in Sansepolcro, thanks to the immense dedication to gardening of Francesco Bruschetti, founder and owner of the company. Specialized in the creation and maintenance of gardens and green areas, BF Giardini offers a complete design and gardening service, whether private or public, boasting twenty-four years of experience in the sector.

“La passione per il giardinaggio - racconta Francesco - mi ha accompagnato sin da piccolo, essendo cresciuto nell'azienda di famiglia. In un primo momento ho lavorato nella ditta di mio padre, frequentando contemporaneamente molti corsi in una delle scuole agrarie più importanti d'Italia e conseguendo attestati che ho continuato a rinnovare nel tempo. Ho fatto apprendistato in molti 'garden center' pionieristici ricoprendo i più svariati ruoli all'interno dei loro team di giardinieri ed imparando il mestiere sul campo, affiancato da esperti professionisti. Ho così acquisito tutte le conoscenze in materia di riconoscimento delle famiglie arboree, arbustive ed erbacee perenni, suddivise per genere, specie, sottospecie e varietà, sapendo riconoscere le loro differenze e le loro affinità”.

“The passion for gardening,” says Francesco, “has accompanied me since I was a child, having grown up in the family business. At first, I worked in my father's company, simultaneously attending many courses in one of the most important agricultural schools in Italy and obtaining certificates that I have continued to renew over time. I have done my apprenticeship in many pioneering 'garden centres' covering the most varied roles within their teams of gardeners and learning directly in the field, supported by experienced professionals. I have thus acquired all the knowledge on the subject of recognition of perennial tree, shrub and herbaceous families, divided by genus, species, subspecies and variety, knowing how to recognize their differences and affinities”.



“Ho appreso tutte le relative operazioni culturali – prosegue – prima della loro messa a dimora e le relative tecniche per una corretta manutenzione delle potature nelle varie stagioni; così come i vari metodi e dosaggi di fertilizzazione che possono essere utilizzati sia attraverso l'apparato radicale che attraverso l'apparato fogliare. Nel tempo ho ottenuto attestati e appositi brevetti per un corretto utilizzo di fitofarmaci – che sono in grado di curare particolari malattie che colpiscono le piante: si tratta a volte di prodotti fitosanitari tossici e nocivi, per cui è assolutamente necessario riconoscere innanzitutto la fitopatologia e le alterazioni provocate dagli ectoparassiti, utilizzando infine il giusto principio attivo nelle dosi corrette che rispettino così l'ambiente e la salute dell'uomo”.

“I learned all the related cultural operations,” he continues, “Before their planting and the related techniques for proper maintenance of pruning in different times of the year; as well as the various fertilization methods and dosages that can be used through both the root system and the foliar apparatus. Over time, I have obtained certificates and special patents for the correct use of pesticides – which are able to treat particular diseases that affect plants: these are sometimes toxic and harmful plant protection products, so it is absolutely necessary to recognize first of all the phytopathology and the alterations caused by ectoparasites, finally using the right active ingredient in the correct doses that thus respect the environment and human health”.



Prato in zolle



Marco al lavoro

Naturalmente una buona cura della pianta può prevenire l'insorgere di malattie ed il ricorso quindi a questi tipi di prodotti: “Così come quando è possibile si sostituisce l'uso di tali preparati (anche in via preventiva) con i ‘corroboranti’, sostanze di origine naturale che non presentano alcun indice di tossicità o di pericolo, migliorando la resistenza delle piante e proteggendo le stesse da danni provocati da parassiti. I corroboranti (come ad esempio la propoli, la polvere di pietra, il bicarbonato di sodio, gli oli vegetali alimentari) non sono immessi nel mercato come ‘prodotti fitosanitari’ ed in quanto tali sono spesso ammessi e certificati anche in agricoltura biologica e quindi utilizzabili ad esempio anche su alberi da frutto”.

Come tutte le professioni, anche il mondo del giardinaggio è in continua evoluzione: “Per questo la formazione e l'aggiornamento sono essenziali al rinnovamento e alla revisione delle proprie conoscenze. Nel corso degli anni si è notevolmente ampliato il bacino di utenza e abbiamo iniziato a lavorare non solo con privati, ma anche con aziende del territorio locale e fuori regione.

Of course, a good care of the plant can prevent the onset of diseases and therefore the use of these types of products: “Just as when it is possible, the use of these preparations is replaced (even preventively) with ‘corroborants’, substances of natural origin that do not present any index of toxicity or danger, improving the resistance of the plants and protecting them from damage caused by parasites. Invigorating agents (such as propolis, stone dust, sodium bicarbonate, edible vegetable oils) are not placed on the market as ‘plant protection products’ and as such are often allowed and certified even in organic farming and therefore can also be used, for example, on fruit trees”.

Like all professions, the world of gardening is constantly evolving: “This is why training and updating are essential for renewing and revising one’s knowledge. Over the years, the catchment area has expanded considerably and we have started to work not only with private individuals, but also with companies in the local area and outside the region.



"In tutti questi anni - continua Francesco - in cui con passione mi sono dedicato al mio lavoro, ho ricevuto tante gratificazioni, ma posso dire che proprio ad inizio 2023 è arrivata la soddisfazione più grande: dopo aver frequentato tanti corsi di formazione e specializzazione, mio figlio Marco è entrato a far parte della BF Giardini! Questo per me ha significato la realizzazione di un sogno! Marco si è inserito bene e con grande volontà e dedizione, mettendoci la stessa passione che avevo io (e che continuo tutt'oggi ad avere!). La perseveranza e determinazione mostrata da mio figlio ha contribuito ad innovare ed aggiornare ai nostri tempi l'azienda di famiglia!"

"In all these years," Francesco continues, "in which I have passionately dedicated myself to my work, I have received many gratifications, but I can say that at the beginning of 2023 the greatest satisfaction arrived: after attending many training and specialization courses, my son Marco joined BF Giardini! This meant a dream come true for me! Marco fit in well and with great will and dedication, putting the same passion that I had (and that I still have today!). The perseverance and determination shown by my son has helped to innovate and update the family business in our times!"



Partendo dal principio che i particolari fanno la differenza, la BF Giardini, con ventiquattro anni di esperienza sul campo e coadiuvata sempre da affidabili collaboratori, mette in opera giardini con il miglior design tagliato sulle idee e le aspettative dei suoi committenti, senza mai trascurare fattori essenziali quali il clima, l'esposizione e le superfici, dando forma concreta ai 'sogni'. Affidarsi all'esperienza e alla passione della BF Giardini significa godere di momenti di relax esclusivo in un verdeggiante giardino all'ombra di rigogliose e policrome geometrie arboree.

I servizi della BF Giardini:

- Realizzazione tappeti erbosi in zolle o seminati.
- Creazione aiuole con specie adatte al clima e all'esposizione; sempreverdi e/o a fioritura stagionale, con particolare attenzione al tipo di accrescimento, al cromatismo e armonia generale.
- Realizzazione prati sintetici di altissima qualità a manutenzione zero.
- Arieggiatura e rigenerazione di tappeti erbosi.
- Arredo giardino con fornitura ed installazione di salotti da esterno, vasche idromassaggio, gazebo, ombrelloni, vasi in cotto rifinito a mano e resina colorata per ambienti più moderni.
- Perizie sullo stato di salute di piante e prati con interventi fitosanitari.
- Prevenzione contro patogeni ed insetti.
- Movimento terra e microscavi.
- Potatura alberi, siepi ed arbusti (anche in quota attraverso utilizzo di piattaforma aerea)

Starting from the principle that details make the difference, BF Giardini, with twenty-four years of experience in the field and always assisted by reliable collaborators, implements gardens with the best design tailored to the ideas and expectations of its clients, without ever neglecting essential factors such as climate, exposure and surfaces, giving concrete shape to 'dreams'. Relying on the experience and passion of BF Giardini means enjoying moments of exclusive relaxation in a verdant garden in the shade of luxuriant and polychrome arboreal geometries.

BF Giardini's services:

- Creation of turf in clods or seeded.
- Creation of flower beds with species adapted to the climate and exposure; evergreen and/or seasonal flowering, with particular attention to the type of growth, chromaticism and general harmony.
- Creation of synthetic lawns of the highest quality with zero maintenance.
- Aerating and regeneration of turf.
- Garden furniture with supply and installation of outdoor lounges, whirlpools, gazebos, umbrellas, hand-finished terracotta pots and coloured resin for more modern environments.
- Appraisals on the state of health of plants and lawns with phytosanitary interventions.
- Prevention against pathogens and insects.
- Earthmoving and micro-excavations.
- Pruning of trees, hedges and shrubs (also at high altitudes through the use of an aerial platform).









SCAN FOR FACEBOOK PAGE

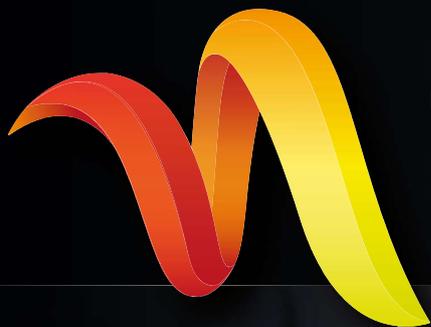
Info:

BF Giardini di Bruschetti Francesco

Via Bruno Buozzi 15, Sansepolcro (Ar)

Tel. . 345 9737724

info@bfgiardini.com



TOPGYM
Personal Studio

CE

CORSI PROFESSIONALI DI:

- **PILATES (Base e Avanzato)**
- **GINNASTICA POSTURALE E COR**
- **STRECHING**
- **GINNASTICA PROPRIOCETTIVA**

TELEFONO: 366 2680364 - 075 5455291

Via Luca della Robbia, 63
CENTRO COMMERCIALE LE FONTI

www.topupgym.pro

ORRETTIVA

**INFO IN RECESSION O
SUL SITO: WWW.TOPUPGYM.PRO**



STEFANO TREPIEDI PRESENTA 'ONDE - LA CONQUISTA DELL'EQUILIBRIO'

A CURA DI PATRICK MAURIZIO FERRARA



Nelle fasi più recenti della sua ricerca, specialmente nel momento della ripresa della matita in mano, l'artista ha ricominciato ad usare anche i pennelli ed il colore, che lo hanno riportato alla costruzione di segni sul foglio di carta, fase necessaria per tornare a cimentarsi con la pittura su tela. Subito dopo, non sentendosi appagato e rappresentato a pieno da questo tipo di intervento, Trepiedi ha iniziato a tagliare, a scomporre e a creare bande colorate per poi riassemblarle, alla ricerca di una forma diversa ed un'espressività nuova, quanto meno più vicina al sé di quei giorni.

Questa ricerca, del tutto inedita per l'artista, ha dato luogo alla nascita della serie Kaleidoscopio: "E' stato un po' come riportare a colori il momento che stavo vivendo - ha affermato Trepiedi - e poiché non era quello che cercavo, quello che volevo, scomponendolo, tagliandolo, riattivandolo in maniera pesantemente nuova, distruggendo l'opera e riassemblandola, in modalità più consona a quello che era il mio stato d'animo in quei giorni, in quei mesi, mi sono avvicinato all'idea di equilibrio che avevo in mente. Probabilmente è stata un'azione non conscia quando la eseguivo. Stavo già ricercando un cambiamento in me e questo è avvenuto dubitando e ritagliando nuovamente quello che stavo facendo".

Inoltre, da questo percorso è nato un ulteriore lavoro, "Le Onde", la cui matrice è costituita da un sistema mobile: su ogni modulo seriale, ripetibile come dimensione, ma diverso in profondità e materiale, sono stati inseriti toni di colore separati. Ciascun modulo ha permesso all'artista di tenere separati i vari toni, così da poter indagare su ognuno di essi e, conseguentemente, su sé stesso. Soprattutto, così facendo, ha potuto dividerli e poi ricomporli a posteriori l'uno vicino all'altro, dopo aver già dato il punto di colore che sentiva o il tipo di materia che voleva abbracciare. Tutto ciò gli ha dato la possibilità di rimescolare ed allineare l'opera con un sapore nuovo. I colori ed i materiali sono stati riversati all'interno di una struttura che dà a lui sicurezza, una struttura alla quale si aggrappa con forza il classico, ovvero il Rettangolo Aureo, la proporzione 1.618.

In the most recent phases of his research, especially when he took up the pencil in his hand, the artist also began to use brushes and colour, which brought him back to the construction of marks on the sheet of paper, a necessary phase to return to try his hand at painting on canvas. Immediately after, not feeling satisfied and fully represented by this type of intervention, Trepiedi began to cut, decompose and create coloured bands and then reassemble them, in search of a different shape and a new expressiveness, at least closer to the self of those days.

This research, completely unprecedented for the artist, gave rise to the birth of the Kaleidoscope series: "It was a bit like bringing back in colour the moment I was living - said Trepiedi - and since it was not what I was looking for, what I wanted, breaking it down, cutting it, reactivating it in a heavily new way, destroying the work and reassembling it, in a way more consonant with what was my state of mind in those days. In those months, I got closer to the idea of balance that I had in mind. It was probably an unconscious action when I was doing it. I was already looking for a change in myself and this happened by doubting and carving out again what I was doing."

In addition, this path gave rise to a further work, 'Le Onde', whose matrix consists of a mobile system: on each serial module, repeatable in size, but different in depth and material, separate colour tones have been inserted. Each module allowed the artist to keep the various tones separate, so as to be able to investigate each of them and, consequently, himself. Above all, by doing so, he was able to divide them and then recompose them later, next to each other, after having already given the point of colour he felt or the type of material he wanted to embrace. All this gave him the opportunity to remix and align the work with a new flavour. The colours and materials have been poured into a structure that gives him security, a structure to which the classic, or the Golden Rectangle, the proportion 1,618, clings with force.

Stando all'interno del classico che gli ha dato regolarità, partendo dalle irregolarità che sentiva in lui, ha potuto giustapporli ed allinearli. Il percorso, dunque, è partito da un'azione istintiva che è stata quella di scegliere i materiali e poi colorarli: questi materiali, poi riavvicinati, riassemblati, dislocati, ripensati e rimodulati, gli hanno dato la possibilità di trovare finalmente equilibrio come in un processo alchemico. Equilibrio della forma, nella quale, come se fosse un "compositore da stampa" per un tipografo, compone l'opera; su quella regolarità della forma del classico ha messo dentro dei colori, delle lunghezze d'onda, dei toni che desiderava, in maniera fortemente pensata fino ad arrivare ad ottenere un equilibrio di colore. Lavorando all'assemblaggio dei moduli e tenendoli in mano, sentendo la differente azione della gravità, su pesi specifici e masse differenti è emersa anche la ricerca dell'equilibrio di peso.

Questo equilibrio, unito a quello del colore ed all'equilibrio di forma, ha prodotto un elaborato per Trepiedi, armonioso.

Il bassorilievo, che è sorto dai volumi e dalle profondità dell'opera, è maturato per ricercare equilibrio di forma, di colore e di peso, ma anche con l'obbiettivo di dare musicalità, un'onda sonora in spessori e materiali differenti, capace in qualche maniera di riallineare le sue energie con quelle dell'universo. Quindi, come l'equilibrio di forma esce dall'opera, come gli equilibri di colore e di peso vengono trasmessi, anche l'equilibrio di quell'onda sonora con il senso dell'udito viene tradotta. Il "canapone", il punto di equilibrio nello spazio, viene preso ed introdotto come segno nell'opera. Il canapone, il filo che regge il quadro, passa da struttura formale necessaria ma nascosta dietro al manufatto, ad elemento costitutivo, costruttivo della scultura.

Staying within the classic that gave him regularity, starting from the irregularities he felt in him, he was able to juxtapose and align them. The path, therefore, started from an instinctive action that was to choose the materials and then colour them: these materials, then reapproached, reassembled, dislocated, rethought and remodelled, gave him the opportunity to finally find balance as in an alchemical process. Balance of form, in which, as if he were a "printing composer" for a typographer, he composes the work; On that regularity of the shape of the classic, he put in the colours, wavelengths, tones he wanted, in a strongly thoughtful way until he obtained a balance of colour. Working on the assembly of the modules and holding them in the hand, feeling the different action of gravity, on specific weights and different masses, the search for weight balance also emerged.

This balance, combined with the balance of colour and the balance of shape, has produced a very harmonious design for Trepiedi. The bas-relief, which arose from the volumes and depths of the work, has matured to seek balance of form, colour and weight, but also with the aim of giving musicality, a sound wave in different thicknesses and materials, capable in some way of realigning its energies with those of the universe. So, as the balance of form comes out of the work, as the balances of colour and weight are transmitted, the balance of that sound wave with the sense of hearing is also translated. The "canapone", the point of balance in space, is taken and introduced as a sign in the work. The hemp, the thread that holds the painting, goes from a necessary formal structure hidden behind the artifact, to a constitutive, constructive element of the sculpture.



Viene data importanza nell'ottica dell'equilibrio di peso ad un elemento che in precedenza non veniva considerato. Il canapone diventa il collegamento tra il bassorilievo e lo spazio che lo circonda, o per essere più chiari, le forze dello spazio che lo circondano entrano nell'opera.

Tutto è partito dal disegnare un segno di colore e volerlo mettere nuovamente in discussione.

Le esperienze maturate nel campo artigianale del settore orafa-gioielliere coordinati agli studi artistici e gemmologici trasudano dalle sue opere. Le bande di materia usate come moduli "unici", gli interventi di colore giustapposti, come preziose pietre colorate su gioielli, ne sono l'evidenza. È una pittura energica a campitura piatta, che modulata sui supporti che la natura ci offre, dal legno alla pietra grezza, diventa una scultura, un basso rilievo.

Come nei templi dorici utilizza le proporzioni auriche, le misure della natura e del bello, sostituendo le bande alle colonne ed avvicinando il timpano, con lo spazio aperto all'armonia. Ogni banda ha nella sua interezza la stessa lunghezza d'onda, ciò che è in alto è come ciò che è in basso. L'equilibrio, l'armonia del suono delle onde del mare, le bande vicine isorientate, le quote degradanti dei moduli, i movimenti anabatici degli stessi, formano un'onda equilibrata nel senso della direzione orizzontale.

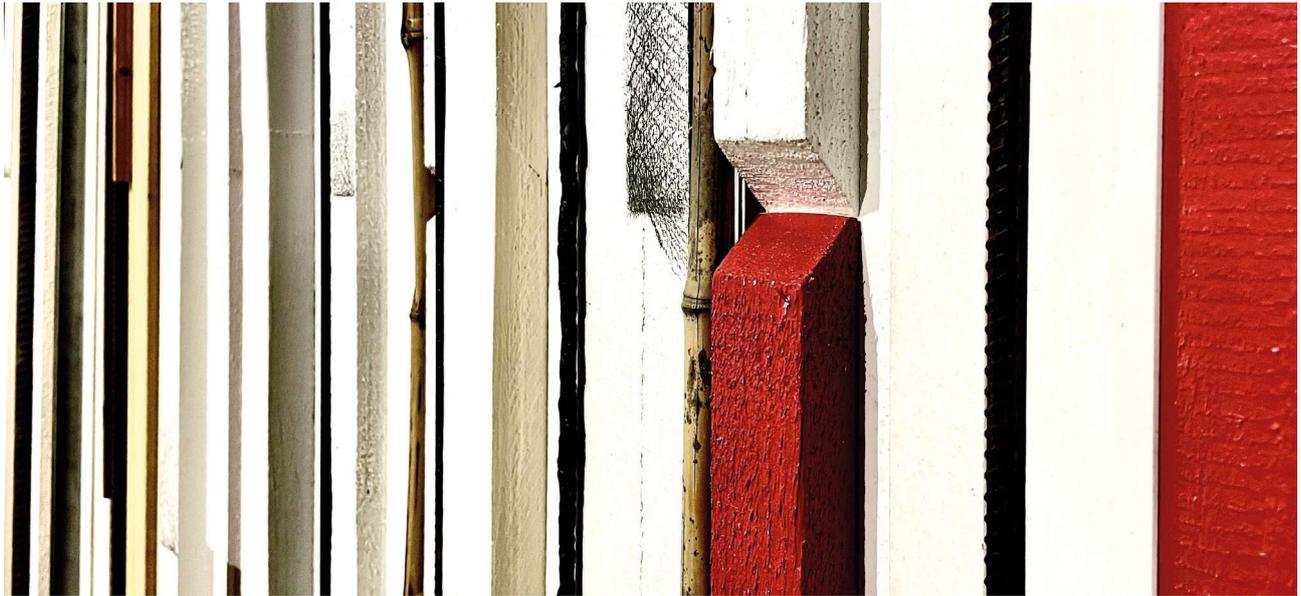
Importance is given to an element that was previously not considered from the point of view of weight balance. The hemp becomes the link between the bas-relief and the space that surrounds it, or to be clearer, the forces of the space that surround it enter the work.

It all started from designing a sign of colour and wanting to question it again.

The experiences gained in the artisan field of the goldsmith-jeweller sector coordinated with artistic and gemmological studies exude from his works. The bands of material used as "unique" modules, the juxtaposed colour interventions, like precious coloured stones on jewels, are evidence of this. It is an energetic painting with a flat background, which modulated on the supports that nature offers us, from wood to raw stone, becomes a sculpture, a bas-relief.

As in the Doric temples, he uses auric proportions, the measures of nature and beauty, replacing the bands with the columns and alternating the tympanum, with the space open to harmony. Each band has the same wavelength in its entirety, what is at the top is like what is at the bottom. The balance, the harmony of the sound of the sea waves, the nearby disoriented bands, the degrading heights of the modules, the anabatic movements of the same, form a balanced wave in a horizontal direction.





La materia, con la quale sono costruite le opere, ce le fa connettere ad uno xilofono, che sembra quasi si possa suonare; suoni più gravi dal legno e più acuti dalla pietra commisurati al tono della vibrazione della lunghezza d'onda del colore.

La ricerca di equilibrio è il filo conduttore del ciclo *Le Onde*: equilibrio, si è detto, tra la forma, il colore, il peso ed il suono: l'equilibrio di forma è evidente nelle misure delle opere che sempre si rifanno alle regole formali del "rettangolo aureo" condotto dalla proporzione 1,618; l'equilibrio del colore è dato dalla forza del tono nel rettangolo piccolo, che compensa la maggior varietà, con minor intensità del quadrato grande; l'equilibrio del suono è composto dalla complessiva armonia dei volumi, che danno musicalità; l'equilibrio di peso, infine, salta all'occhio dal punto di stabilità, nel quale viene inserito il chiodo per appendere l'opera. Questo punto è decentrato e quindi visivamente instabile per l'osservatore. Ma proprio da lì passa il bilanciamento del peso, concentrando più massa nel rettangolo piccolo che nel quadrato grande, in modo tale da riportare l'opera in equilibrio al di fuori della cornice, nello spazio e nei luoghi che andrà ad abitare.

The material, with which the works are built, makes us connect them to a xylophone, which almost seems to be able to be played; Lower sounds from the wood and higher pitches from the stone commensurate with the tone of the vibration of the colour wavelength.

The search for balance is the leitmotif of the '*Le Onde*' cycle: balance, as we have said, between shape, colour, weight and sound: the balance of form is evident in the measurements of the works that always refer to the formal rules of the "golden rectangle" conducted by the proportion 1.618; the balance of the colour is given by the strength of the tone in the small rectangle, which compensates for the greater variety, with less intensity than the large square; the balance of the sound is composed of the overall harmony of the volumes, which give musicality; Finally, the balance of weight catches the eye from the point of stability, where the nail is inserted to hang the work. This point is off-center and therefore visually unstable for the observer. But it is precisely from there that the balance of weight passes, concentrating more mass in the small rectangle than in the large square, in such a way as to bring the work back into balance outside the frame, in the space and in the places it will inhabit.



Info:

Stefano Trepiedi

+39 338 2700313

stefano_trepiedi@libero.it

AISPA

The Anglo-Italian Society for
the Protection of Animals



AISPA, Anglo-Italian Society for the Protection of Animals

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

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

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

YES, I WANT TO SUPPORT AISPA

I enclose a donation of £.....

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

Name

Address

..... Post code

Email

Viale A. Diaz 2, 52037,
Sansepolcro (AR)
+39 334 343 0663
info@libreriadelfrattempo.it

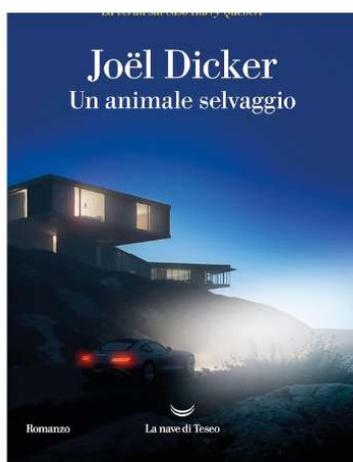
Libreria del frattempo



La libreria del Frattempo di Sansepolcro è una libreria indipendente di proposta, con un occhio di riguardo ai libri per bambini e alle scienze umane. Indipendente significa che non dipende da nessun tipo di marchio, di proposta significa guardare nel mare magno delle varie pubblicazioni e selezionare, vagliare e puntare su piccoli tesori. In questo senso il nostro lavoro diventa più "artigianale" e su misura con chi viene in negozio e per questo, in continuo fermento ed evoluzione.

NEL FRATTEMPO... LEGGO!

I consigli di lettura della Libreria del Frattempo



UN ANIMALE SELVAGGIO – Joel Dicker – La Nave di Teseo
Dopo il successo della trilogia dedicata a Harry Quebert, Joel Dicker torna in libreria il 25 marzo!!! Il suo nuovo, attesissimo romanzo si intitola "Un animale selvaggio", pubblicato anch'esso dalla casa editrice La Nave di Teseo. Un thriller mozzafiato, costruito intorno alle ossessioni e alle debolezze dell'uomo, dove le passioni diventano inquietudini e la perfezione nasconde un intrigo diabolico dal quale nessuno ne uscirà indenne. Nemmeno il lettore.



LE MIE MANI SONO LE TUE ALI – Alberto Pellai – De Agostini
Una storia poetica e delicata per raccontare il legame d'amore che unisce ogni bimbo al suo papà. Le mani del papà, forti, grandi, dalla presa salda e sicura, per il piccolo sono ali che lo sospingono in alto, alla scoperta del mondo. Sanno infondere fiducia nell'affrontare le piccole sfide: imparare ad andare in bicicletta, a nuotare, a dormire da solo nella cameretta quando il buio fa paura. Fino al momento in cui quel figlio che era un bambino diventa un ragazzo pronto a vivere la sua vita, certo che le mani e l'abbraccio del padre saranno sempre lì per lui. Un tenero viaggio di parole e immagini per esplorare la relazione padre-figlio attraverso le fasi di distacco dal nido.



IO GOMITOLO, TU FILO – Alberto Pellai – De Agostini
Una bellissima favola che racconta il legame tra madre e figlio e come questo muta nel tempo. Con una narrazione delicata si ripercorrono tutte le tappe della crescita dei bimbi, dalla nascita alle prime parole, dal primo giorno di scuola all'esplorazione del mondo. Un piccolo Filo rosso si allunga leggero tra le pagine, mentre Mamma Gomitolo si srotola e lo accompagna. Mamma Gomitolo e Filo vivono d'emozioni e stanno sempre insieme, giocano al sicuro tra il divano e la cucina, uno accanto all'altra sognano su nuvole di panna, poi escono all'aperto tra i fiori del giardino e, un po' alla volta, Filo si spinge sempre più lontano, fino a che...



UN PESCE CONTRO CORRENTE

A Fish Against the Current

A CURA DELLA REDAZIONE

FOTO DI PAOLO IPPOLITI

Un pesce come opera d'arte, testimonianza di un pensiero alternativo e non omologato. Un pesce che va e risale la corrente. Un simbolo eterno in fondo, come sono eterne le contraddizioni dell'uomo capace di grandi cose e altrettanto grandi meschinità, sopraffazioni, violenze. E proprio per questo, per questo suo inchiodare l'uomo alle sue contraddizioni di sempre il "Pesce controcorrente", opera del noto artista umbertidese Pierluigi Monsignori Potsy, ha trovato una sua nuova ragion d'essere assurgendo a monito per le coscienze nelle giornate della Memoria e del Ricordo.

A fish as a work of art, testimony of an alternative and non-homologated way of thinking. A fish that goes and goes upstream. An eternal symbol after all, as are man's contradictions capable of great things and equally great meanness, oppression, violence. And precisely for this reason, for its nailing man to his usual contradictions, the "Fish against the current", the work of the well-known Umberto artist Pierluigi Monsignori Potsy, has found its new raison d'être, rising as a warning for consciences on the days of Remembrance.



Un pesce Contro Corrente sfonda il muro del mondo moderno

A sx l'artista Pierluigi Monsignori, in arte Potsy

Contro corrente, quindi! Contro le ideologie sanguinarie, contro le abominevoli giustificazioni, (di ieri e, purtroppo anche di oggi) della Shoah e del massacro delle Foibe, contro la 'cosificazione' dell'uomo. Collocato per volere dell'amministrazione comunale umbertidese in un luogo altrettanto simbolico, ai piedi della Rocca che da secoli rappresenta la città e la sua storia di civiltà, il pesce ha risalito la corrente nuotando alle spalle dei muri e dei reticolati, delle fosse e dei forni crematori con la sua scia colorata di mattoni e con il suo afflato cristologico (uno dei primi simboli cristiani raffigurante il Salvatore), affascinante e veritiero anche per ogni laico.

Il pesce ha ormai una sua storia. L'artista Potsy lo aveva già esposto al Liceo artistico fiorentino di Porta Romana, ospite di Artour-o il format dell'Arch. Tiziana Leopizzi.

«Ogni mattone di 'Contro Corrente' – dice l'artista – in quel caso rappresentava le singole nazioni europee con le rispettive tradizioni e cultura. Tutte insieme diventavano il pesce che nella sala dell'Istituto d'Arte chiedeva all'Europa di andare contro corrente rispetto alla distruzione dell'arte e della cultura operata da ideologie fasulle. Il messaggio è sempre attuale. Oggi più che mai abbiamo bisogno di restare uniti, portando avanti dei valori autentici nel mondo».

L'originale opera d'arte è stata esposta al museo Diocesano di Gubbio e, sempre con Artour-o, al Cenacolo del Ghirlandaio a Firenze – esibita inoltre al Palazzo Ducale di Genova, in Umbria a Montone e Perugia e quindi nelle bellissime piazze di Spoleto, Foligno, Città di Castello ed Assisi – dove l'opera ha 'incontrato' Papa Francesco.

Le lettere che compongono la parola greca che ha il significato di 'pesce', cioè I CH TH Y S, sono anche le iniziali di JESOUS CHRISTOS THEOU IOS SOTER, ossia "Gesù Cristo, Figlio di Dio, Salvatore". Come risulta da questo acrostico, per la simbologia cristiana il pesce è da sempre emblema di salvezza indicando appunto il Salvatore stesso. Non a caso Gesù si serve molto nei suoi discorsi della metafora della pesca.

Against the tide, then! Against the bloodthirsty ideologies, against the abominable justifications (of yesterday and, unfortunately, also of today) of the Shoah and the Foibe massacre, against the 'cosification' of man. Located at the behest of the municipal administration of Umbertide in an equally symbolic place, at the foot of the Rocca that for centuries has represented the city and its history and culture, the fish has gone upstream swimming behind the walls and fences, the pits and the crematoriums with its colourful trail of bricks and its Christological inspiration (one of the first Christian symbols depicting the Saviour), fascinating and truthful even for every layman.

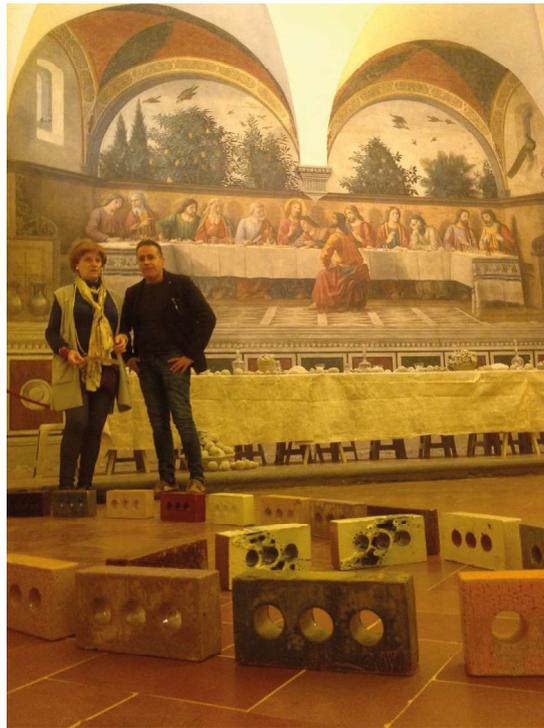
Fish now has its own history. The artist Potsy had already exhibited it at the Florentine Art School of Porta Romana, as a guest of Artour-o, the format of Arch. Tiziana Leopizzi. "Each brick of 'Against the Current' – says the artist – in that case represented the individual European nations with their respective traditions and culture. All together they became the fish that, in the hall of the Institute, was asking Europe to go against the tide of the destruction of art and culture by false ideologies. The message is always relevant. Today, more than ever, we need to remain united, carrying forward authentic values in the world."

The original work of art was exhibited at the Diocesan Museum of Gubbio and, again with Artour-o, at Ghirlandaio's Last Supper in Florence – also exhibited at the Palazzo Ducale in Genoa, in Umbria in Montone and Perugia and then in the beautiful squares of Spoleto, Foligno, Città di Castello and Assisi – where the work 'met' Pope Francis.

The letters that make up the Greek word meaning 'fish', i.e. I CH TH Y S, are also the initials of JESOUS CHRISTOS THEOU IOS SOTER, or "Jesus Christ, Son of God Saviour." As can be seen from this acrostic, for Christian symbolism the fish has always been an emblem of salvation, pointing precisely to the Savior himself. It is no coincidence that Jesus makes great use of the metaphor of fishing in his discourses.



Contro corrente ai piedi del Cenacolo del Ghirlandaio, Firenze



L'associazione di Gesù con l'immagine di un pesce segue una sua logica, visto il ruolo salvifico che un pesce svolge sia nel Libro di Giona sia nel Libro di Tobia. Nel Nuovo Testamento poi, i pesci sono associati al pane nel racconto della moltiplicazione dei pani e dei pesci. Per questo motivo in alcune figurazioni del banchetto eucaristico dell'Ultima Cena, il pesce viene sostituito al pane proprio per ricordare che il pane eucaristico è Gesù stesso. Presso le prime comunità esso indicava anche l'appartenenza alla chiesa e la condivisione della fede in Gesù di Nazareth finendo di significare, durante le persecuzioni romane, un segno di orgoglioso riconoscimento.

Nelle catacombe romane di San Callisto, Santa Domitilla e San Sebastiano e in quelle napoletane di San Gennaro, Sant'Eusebio e San Vito, il simbolo del pesce è sempre presente, attraverso iscrizioni su lapidi o affreschi. Lo stesso simbolo viene raffigurato in mosaici nelle prime basiliche cristiane, dunque negli anni successivi all'Editto di Costantino del 313.

Il richiamo a questa precisa identità è laicamente acquisito dal pesce "Contro Corrente". L'installazione fu presentata ad Umbertide la prima volta nel 2013 lungo le rive del Tevere, di fronte alle antiche mura di Fratta, ben visibile da chiunque si fosse affacciato dal ponte e o dal muraglione che sovrasta le sponde. E fece discutere, destando curiosità anche per i suoi richiami alla realtà locale; fatto di mattoni colorati offerti da una nota ditta di ceramica, richiamava la storia di questa antica arte tutta umbertidese. I mattoni 'Colorbricks' infatti sono stati impiegati da Potsy insieme alle 'Ceramiche Artistiche Nuova Cer' del Cav. Primo Cerbella e restano pezzi unici ed irripetibili.

The association of Jesus with the image of a fish follows its own logic, given the salvific role that a fish plays in both the Book of Jonah and the Book of Tobit. In the New Testament, fish are associated with bread in the account of the multiplication of loaves and fishes. For this reason, in some of the representations of the Eucharistic banquet of the Last Supper, fish is substituted for bread precisely to remind us that bread is Jesus himself is the Eucharist. In the early communities, it also indicated membership in the church and the sharing of faith in Jesus of Nazareth, ceasing to signify, during the Roman persecutions, a sign of proud recognition. In the Roman catacombs of San Callisto, Santa Domitilla and San Sebastiano and in the Neapolitan catacombs of San Gennaro, Sant'Eusebio and San Vito, the symbol of the fish is always present, through inscriptions on tombstones or frescoes. The same symbol is depicted in mosaics in the first Christian basilicas, therefore in the years following the Edict of Constantine in 313.

The reference to this precise identity is secularly acquired by the fish "Against the Current". The installation was presented in Umbertide for the first time in 2013 along the banks of the Tiber, in front of the ancient walls of Fratta, clearly visible to anyone who looked out from the bridge or from the wall overlooking the banks. And it caused discussion, arousing curiosity also for its references to the local reality; Made of coloured bricks offered by a well-known ceramic company, it recalled the history of this ancient art in Umbertide. In fact, the 'Colorbricks' were used by Potsy together with the 'Ceramiche Artistiche Nuova Cer' of Cav. Primo Cerbella and remain unique and unrepeatable pieces.



Contro Corrente al Liceo Artistico di Porta Romana, Firenze

Dalle sponde del Tevere il pesce, per i suoi molteplici significati, fu trasferito subito in un luogo prestigioso ed inusitato: il Museo di Santa Croce al cospetto della 'Deposizione della Croce' di Luca Signorelli. E scusate se è poco. In una intervista pubblicata sul quotidiano 'La Nazione' Potsy commentò così l'evento: «L'energia che dall'opera scaturisce, anima il pesce che nuota contro corrente, facendosi largo tra l'esercito degli stereotipi moderni, rappresentati dalle seggiole dalle fila scomposte» (la platea del museo, n.d.r.). Ed ancora, quasi profetico: «In questa crisi economica, che è soprattutto sociale il pesce rappresenta la nostra certezza, l'insieme dei nostri valori puri, fermi, immutabili, che lottano quotidianamente contro quella corrente che ci ha portato ad amare gli oggetti ed a usare le persone. "I mattoni di cui è fatto sono di colore diverso, non omologati, in segno di rispetto universale per qualsiasi elemento generi amore; perché, come insegna Papa Francesco, nel Cristianesimo diverse sono le forme dell'amore».

Dopo l'esordio umbertidese il pesce ha iniziato la sua navigazione, con la prima tappa segnata dal progetto promosso dalla Fondazione Umbra per l'Architettura (Fua) nel centro storico di Perugia. Tante magliette bianche con sopra un pesce che nuota "Contro Corrente", voci entusiaste di bambini, artisti di strada, attori e semplici curiosi che si sono chiesti, sorpresi, cosa mai ci facesse un pesce di mattoni colorati ai piedi del Duomo.

L'Umbria che va... "Contro Corrente", insomma, partendo dal suo capoluogo, Perugia. Protagonisti di questa giornata, oltre al 'pesce', i bambini della classe IIA della Scuola Primaria "A. Fabretti", che con i mattoni da loro dipinti hanno ricostruito un nuovo pesce affiancandolo all'opera originale.

L'opera di Potsy ha, a pochi mesi dalla sua inaugurazione, riscosso un grande successo di pubblico e critica, tanto da diventare anche oggetto di un libro, "Contro Corrente", appunto, edito da LiberoDiScrivere di Antonello Cassan, presentato durante il Festival Internazionale di Poesia di Genova che ospitò l'opera all'interno del Palazzo Ducale. Da quel momento sono innumerevoli le esposizioni di Contro Corrente (in parte accennate sopra) fino a quella – con un nuovo significato morale, storico e sociale, ai piedi della Rocca di Umbertide, in occasione delle Giornate della Memoria e del Ricordo.

From the banks of the Tiber, the fish, due to its multiple meanings, was immediately transferred to a prestigious and unusual place: the Museum of Santa Croce in the presence of the 'Deposition of the Cross' by Luca Signorelli. In an interview published in the newspaper 'La Nazione' Potsy commented on the event as follows: "The energy that springs from the work animates the fish that swims against the current, making its way through the army of the modern stereotypes, represented by chairs with dishevelled rows (the museum's stalls, ed.). And again, almost prophetic: "In this economic crisis, which is above all social, fish represents our certainty, the set of our pure, firm, immutable values, which fight daily against the current that it has led to a love of objects and using people. "The bricks of which it is made are of different colours, not homologated, as a sign of universal respect for any element that generates love; because as Pope Francis teaches, in Christianity there are different forms of love."

After the debut in Umbertide, the fish began its navigation, with the first stage marked by the project promoted by the Umbrian Foundation for Architecture (Fua) in the historic centre of Perugia. Lots of white T-shirts with a fish swimming "Against the Current" on them, enthusiastic voices of children, street artists, actors and simply curious people who wondered, surprised, what on earth a fish of coloured bricks was doing at the foot of the Duomo.

Umbria that goes... "Against the Current", in short, starting from its capital, Perugia. Protagonists on this day, in addition to the 'fish', the children of class IIA of the "A. Fabretti" Primary School, who with the bricks they painted reconstructed a new fish alongside the original work.

A few months after its inauguration, Potsy's work has been a great success with the public and critics, so much so that it has also become the subject of a book, "Contro Corrente", published by LiberoDiScrivere by Antonello Cassan, presented during the Genoa International Poetry Festival which hosted the work inside the Doge's Palace. From that moment on, there have been countless exhibitions of Contro Corrente (partly mentioned above) up to the one – with a new moral, historical and social significance – at the foot of the Rocca in Umbertide, on the occasion of the Days of Remembrance.

Tra le altre opere di Potsy, sono tante le installazioni di 'land art', tra cui va ricordata, di grande successo e imitata, nonché richiamata alla luce dell'emergenza ecologica e climatica che affligge il mondo, la nota "Plastic Food Project". L'idea nacque nel 2010: un'installazione di grande impatto visivo ed emotivo che utilizzava uno o più grandi imballi (ecoballe) di materiali e rifiuti plastici – un vero e proprio progetto di comunicazione sociale ed ambientale, monito per il futuro di chi rischiava e rischia di dover mangiare plastica che utilizza a profusione e che non riesce più a smaltire.

Plastic Food fu preceduta da una serie di lavori che rappresentano lo studio e la sensibilità dell'artista (che vive nella bellissima campagna umbra) nei confronti dell'ambiente e dell'uomo: 'Plastic Minds' (2003) che utilizzava manichini di plastica; 'Natural White' (sempre nel 2003); 'Plastic Flower' (2005) – una vallata umbra costellata di invadenti ombrelloni in plastica, lavoro di grande impatto che fece molto discutere; infine 'Natura Morta' (2006). Accanto alla land art Potsy ha trovato ampia espressione della sua poliedrica arte attraverso la musica, la poesia, la fotografia: ora come singola opera, ora come corollario alle sue installazioni.

Among Potsy's other works, there are many 'land art' installations, among which it should be remembered, highly successful and imitated, as well as recalled in the light of the ecological and climate emergency that afflicts the world, the well-known "Plastic Food Project". The idea was born in 2010: an installation of great visual and emotional impact that used one or more large packages (eco-bales) of plastic materials and waste – a real social and environmental communication project, a warning for the future of those who are risking to end up 'eating plastic': which they use in abundance and which they will no longer dispose of. Plastic Food was preceded by a series of works that represent the artist's (who lives in the beautiful Umbrian countryside) study and sensitivity towards the environment and man: 'Plastic Minds' (2003) which used plastic mannequins; 'Natural White' (also in 2003); 'Plastic Flower' (2005) – an Umbrian valley dotted with intrusive plastic umbrellas, a work of great impact that caused much discussion; and 'Still Life' (2006). Alongside land art, Potsy has found ample expression of his multifaceted art through music, poetry and photography: sometimes as a single work, sometimes as a corollary to his installations.

Un Potsy 'pensieroso'



Info:

Tutte le opere di Potsy, nel corso degli anni, sono state patrocinate da Valley Life.

Una collaborazione nata già ai tempi di Plastic Food Project e che guarda al futuro, in una fertile commistione di filosofia ad arte.

www.plasticfood.it





I BRONZI ARCHETIPALI
DI ANDREA ROGGI

The Archetypal Bronzes by Andrea Roggi

DI SIMONE BANDINI

Andrea Roggi nasce il 2 luglio 1962 a Castiglion Fiorentino in Toscana. Sin dall'adolescenza l'artista inizia a coltivare alcuni dei suoi numerosi interessi, tra cui la pittura e la poesia, fino al progressivo avvicinamento alla scultura. Approfondisce la tecnica scultorea frequentando, per un breve periodo, lo studio dell'artista Enzo Scatragli, anche egli figlio nativo di Castiglion Fiorentino. L'evento che segna la vera svolta artistica di Andrea Roggi è rappresentato da una sua visita alla Basilica di Santa Maria Novella a Firenze, dove rimane letteralmente incantato dal forte effetto plastico dell'affresco *La Trinità* del pittore rinascimentale e suo conterraneo Masaccio.

Andrea Roggi was born on July 2nd 1962 in Castiglion Fiorentino, Tuscany. In his teenage years the artist began to cultivate some of his many interests, including painting and poetry, until he gradually focused on sculpture. He attended for a short period of time the studio of Enzo Scatragli – a fellow artist and himself a native son of Castiglion Fiorentino – to expand his knowledge of sculptural techniques. The event that marked a true artistic turning point in his life came when he visited Basilica of Santa Maria Novella in Florence, where he was literally spellbound by the strong plastic effect of *The Trinity*, a fresco by Renaissance painter and countryman Masaccio.

Nel 1991 fonda il laboratorio artistico *La Scultura* di Andrea Roggi, dove realizza interamente le proprie opere e grazie all'aiuto dei suoi assistenti riesce a creare sculture ricche di dettagli e di grandi dimensioni. Il bronzo è infatti il suo materiale, con il rito della fusione a cera persa riesce magistralmente a trasformare i modelli di argilla in veri e propri capolavori.

Nel 2017, affascinato dalle imponenti cave che circondano la città di Pietrasanta, l'artista inizia a dedicarsi alla creazione di opere d'arte in marmo.

Dal 2020 Roggi plasma anche opere in acciaio inossidabile. Dalla fine degli anni '90 diviene promotore della corrente *Art for Young* che ha come obiettivo quello di risvegliare nei giovani la passione per l'arte in tutte le sue forme. Il movimento artistico porta in seguito alla realizzazione del progetto il *Parco della Creatività*® ove raggiunge la sua massima espressione. Dal 2000 Roggi inizia una proficua collaborazione con l'Università della Georgia, con sede a Cortona, e l'Università del Texas, con sede a Castiglion Fiorentino, dove tiene seminari e corsi sulle varie tecniche scultoree. Nei primi anni 2000 subisce il fascino dell'intellettuale Pier Francesco Greci (figura di spicco nel panorama culturale toscano) e delle sue teorie sull'arte di Piero della Francesca.

In 1991 he set up the art workshop *La Scultura* di Andrea Roggi, where he has been crafting his sculptures from start to finish and, with the help of his assistants, he manages to create large-sized yet finely detailed pieces. Bronze is the material he chose, which he puts through the lost-wax casting process to finally transform the clay models into masterpieces.

In 2017, fascinated by the imposing quarries that surround the town of Pietrasanta, the artist began to dedicate himself to the creation of artworks in marble.

Since 2020 Roggi creates sculptures in stainless steel as well. In the late 90s he became the initiator of the *Art for Young* movement, aimed at awakening an appreciation of art and all art forms in young people. The movement has culminated with the inauguration of the *Parco della Creatività*, its crowning achievement. Since 2000, Roggi has been pursuing a fruitful collaboration with the University of Georgia, based in Cortona, and with the University of Texas, based in Castiglion Fiorentino, where he holds workshops and courses on sculptural techniques. In the early 2000s, he became fascinated with one of the most prominent intellectual figures in Tuscany, Pier Francesco Greci, especially with his theories about the art of Piero della Francesca.



Uno 'Slancio verticale' a Spello

Numerose sono le sue opere pubbliche in Italia – dislocate prevalentemente in Toscana e in Umbria – e all'estero. I suoi lavori sono collezionati in molti paesi del mondo, ha partecipato ad esposizioni nazionali ed internazionali tra le quali: Grand Hall Olympia, Londra; Ahoy, Rotterdam; Grand Palais, Parigi; Oishi Gallery e Fukuoka City Museum, Fukuoka; Forum Grimaldi, Monaco e Shanghai World Expo Exhibition Center, Shanghai.

Nel 2018 le sue opere vengono scelte dalla fondazione Robert F. Kennedy Human Rights per essere consegnate, in occasione del 50° anniversario, come premi al Principe Alberto II di Monaco, ad Alessandro Benetton ed a Harry Benson; una sua scultura viene anche donata all'asta di beneficenza condotta da Christie's.

In occasione della 78° Mostra Internazionale d'Arte Cinematografica della Biennale di Venezia, viene presentato in anteprima mondiale il 9 settembre 2021 – con una proiezione speciale sul Campari Boat-In Cinema, presso l'Arsenale di Venezia – "American Night", opera prima di Alessio Della Valle, nella quale appare l'opera Le nostre Radici per un nuovo Futuro realizzata dal Maestro Roggi. La scultura viene inoltre presentata durante l'evento, nella mostra d'arte allestita presso l'Arsenale.

Roggi has produced a number of public artworks located in Italy – mostly in Tuscany and Umbria – and abroad. His works are featured in many art collections around the world and he has participated in various national and international exhibitions held at major venues such as the Olympia Grand Hall in London, the Ahoy in Rotterdam, the Grand Palais in Paris, the Grimaldi Forum in Monaco, the Fukuoka Oishi Gallery and Fukuoka City Museum in Japan and the Shanghai World Expo Exhibition Center in Shanghai.

In 2018 the Robert F. Kennedy Human Rights Association held a Gala in Monte Carlo – to mark its 50th anniversary – during which Mr. Roggi's artworks were awarded to Prince Albert II of Monaco, to Alessandro Benetton and to Harry Benson; a sculpture by Roggi was also donated to the charity auction conducted by Christie's.

On the occasion of the 78th Venice Biennale International Film Festival, the world premiere of the movie "American Night", by Alessio Della Valle, was held at the Campari Boat-in Cinema – an exclusive event organised at the Venice Arsenal – on the 9th of September 2021. The sculpture Le nostre Radici per un nuovo Futuro created by Maestro Roggi appears in one of the main scenes of the movie and was also presented during the event, as a part of the art exhibition set up at the Arsenal.

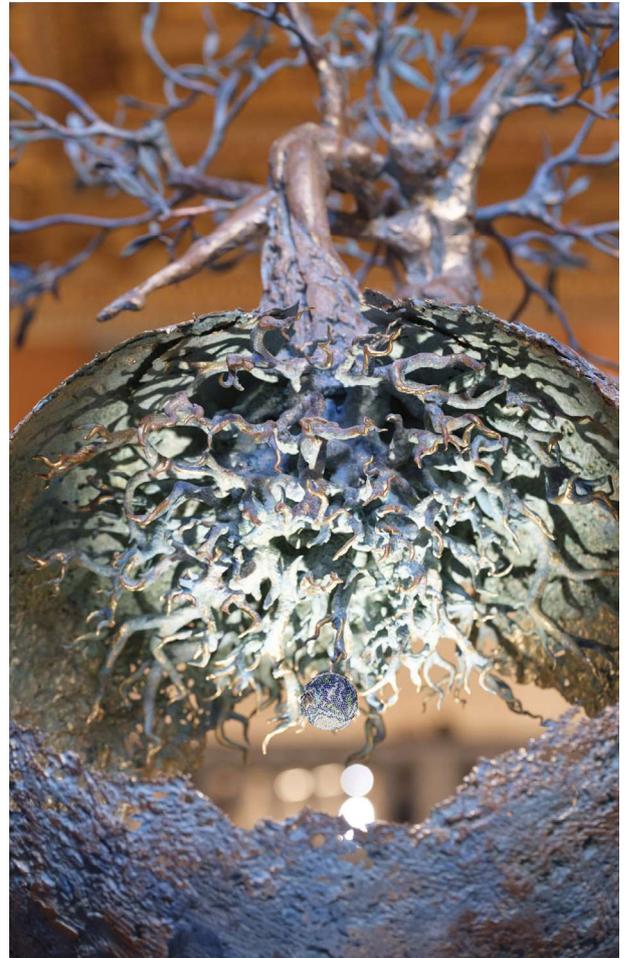


Il Maestro Roggi all'opera



Nel settembre 2021 l'opera bronzea *Albero della Pace* viene installata presso l'Accademia dei Georgofili di Firenze, accanto alle Gallerie degli Uffizi, in memoria delle vittime della strage avvenuta nel 1993 ed inaugurata in presenza del sindaco di Firenze, Dario Nardella, e delle cariche istituzionali della città. Nel 2023 Roggi ha creato opere d'arte uniche e dal design esclusivo, quali prestigiosi premi per la manifestazione di UEFA FootbALL 2023; inoltre, una delle sue creazioni è stata consegnata in premio al fisico e inventore italiano Federico Faggin.

Da ultimo ricordiamo la florida collaborazione tra l'artista castiglionesese e il designer di gioielli di fama internazionale Martin Katz – nella mirabile sintesi estetica ed escatologica della scultura *"Energia della Vita"*. L'opera è stata recentemente esposta a Firenze, al Salone dei Cinquecento a Palazzo Vecchio e continuerà il suo viaggio a Venezia, dal 21 dicembre al 6 gennaio, presso la Scuola Grande di San Rocco in una mostra curata da Rina dal Canton.



In September 2021 the bronze work *Albero della Pace* was installed in front of the Accademia dei Georgofili in Florence, next to the Uffizi Galleries, in memory of the victims of the massacre that took place there in 1993 and it was inaugurated in the presence of the mayor of Florence, Dario Nardella, and of the institutional representatives of the city.

In 2023 Roggi created unique and exclusively designed works of art such as awards for the 2023 UEFA FootbALL prize-giving ceremony; one of his creations was also awarded to Italian physicist and inventor Federico Faggin.

Finally, we remember the flourishing collaboration between the Castiglionesese artist and the internationally renowned jewelry designer Martin Katz – in the admirable aesthetic and eschatological synthesis of the sculpture *"Energy of Life"*. The work was recently exhibited in Florence, at the Salone dei Cinquecento in Palazzo Vecchio and will continue its journey in Venice, from December 21 to January 6, at the Scuola Grande di San Rocco in an exhibition curated by Rina dal Canton

Tra le principali mostre personali dell'artista, tenutesi negli ultimi anni si annoverano:

- The Circle of Life, 1 maggio – 30 settembre 2018, mostra personale diffusa in Toscana, Umbria e Basilicata (Forte dei Marmi, Pietrasanta, Castelfalfi, Casole d'Elsa, Cortona, Assisi, Spello e Matera).
- Terra Mater | Earth and Heaven, 20 maggio – 30 settembre 2019, mostra personale antologica a Lucca e Pietrasanta (Piazza dell'Anfiteatro, Real Collegio, Le Mura, Baluardo di San Frediano a Lucca e Piazzetta del Teatro a Pietrasanta).
- Resurrectio | Tributo ai monti pisani, 12 aprile – 8 novembre 2019, personale Pisa (Piazza Vittorio Emanuele e MACC | Meeting Art Craft Center).
- Terra Mater | Earth and Heaven, 1 giugno – 31 agosto 2020, mostra personale antologica a Forte dei Marmi (Piazza Dante, Via Carducci, Via Mazzini e Via IV Novembre).
- Terra Mater | Earth and Heaven, 18 dicembre 2020 – 21 settembre 2021, mostra personale antologica a Siena (Belvedere, Piazza San Domenico, Vicolo Campaccio, Via Pianigiani, Piazza Tolomei, Logge della Mercanzia, Piazza del Campo, Piazza Duomo e Magazzini del Sale).
- Terra Mater | Earth and Heaven, 23 settembre – 21 novembre 2021, mostra personale antologica a Cortona (Piazza della Repubblica, Piazza del Duomo, Giardini pubblici Parterre).
- Terra Mater | Earth and Heaven, 28 gennaio – 22 agosto 2022, mostra personale antologica a Vicenza (Piazza dei Signori, Basilica Palladiana, Loggia del Capitaniato, Piazza delle Erbe, Piazzale Alcide De Gasperi e Piazza San Lorenzo).
- Terra Mater | Earth and Heaven, 15 maggio – 27 novembre 2022, mostra personale antologica a Venezia (Galleria Ravagnan a Dorsoduro e Piazza San Marco, Sina Centurion Palace, Teatro Stabile del Veneto "Carlo Goldoni", Tenuta di Venissa a Mazzorbo).
- Mirabilia Naturae | Oltre il buio, 18 giugno 2022 – 18 marzo 2023, mostra collettiva a Stra, provincia di Venezia, insieme ad Achille Costi e Toni Benetton (Villa Pisani e Villa Loredan).
- Terra Mater | Earth and Heaven, 21 settembre 2022 – 15 aprile 2023, mostra personale antologica a Matera (Sassi di Matera, Chiesa del Purgatorio).
- Res Sacrae | Human and Divine, 8 dicembre 2022 – 11 aprile 2023, mostra personale a Viareggio (Lungomare di Viareggio, Molo della Madonnina).
- Terra | La nascita dell'opera di Andrea Roggi, 18 gennaio – 21 aprile 2023, mostra personale a Firenze, tenutasi presso Accademia dei Georgofili.
- Genesys | Il Seme della Rinascita, 9 maggio – 12 giugno 2023, mostra personale a Venezia, tenutasi presso Campo San Vio, Ca' di Dio, Arsenale.
- Hyle | Le Radici del Futuro, 14 giugno – 30 aprile 2023, mostra personale ad Asolo, tenutasi presso il centro storico.

In the latest years, particularly noteworthy are the exhibitions:

- The Circle of Life, 1st of May – 30th of September 2018, widespread solo exhibition in Tuscany, Umbria and Basilicata (Forte dei Marmi, Pietrasanta, Castelfalfi, Casole d'Elsa, Cortona, Assisi, Spello and Matera).
- Terra Mater | Earth and Heaven, 20th of May – 30th of September 2019, anthological solo exhibit in Lucca and Pietrasanta (Piazza dell'Anfiteatro, Real Collegio, Le Mura, Baluardo di San Frediano in Lucca and Piazzetta del Teatro in Pietrasanta).
- Resurrectio | Tributo ai monti pisani, 12th April – 8th November 2019, solo exhibit Pisa (Piazza Vittorio Emanuele and MACC | Meeting Art Craft Center).
- Terra Mater | Earth and Heaven, 1st of June – 31st of August 2020, anthological solo exhibit in Forte dei Marmi (Piazza Dante, Via Carducci, Via Mazzini and Via IV Novembre).
- Terra Mater | Earth and Heaven, 18th of December 2020 – 21st of September 2021, anthological solo exhibit in Siena (Belvedere, Piazza San Domenico, Vicolo Campaccio, Via Pianigiani, Piazza Tolomei, Logge della Mercanzia, Piazza del Campo, Piazza Duomo and Magazzini del Sale).
- Terra Mater | Earth and Heaven, 23rd of September – 21st of November 2021, anthological solo exhibit in Cortona (Piazza della Repubblica, Piazza del Duomo, Giardini pubblici Parterre).
- Terra Mater | Earth and Heaven, 28th of January – 22nd of August 2022, anthological solo exhibit in Vicenza (Piazza dei Signori, Basilica Palladiana, Loggia del Capitaniato, Piazza delle Erbe, Piazzale Alcide De Gasperi e Piazza San Lorenzo).
- Terra Mater | Earth and Heaven, 15th of May – 27th of November 2022, anthological solo exhibit in Venice (Ravagnan Gallery in Dorsoduro and Piazza San Marco, Sina Centurion Palace, Teatro Stabile del Veneto "Carlo Goldoni", Tenuta di Venissa in Mazzorbo).
- Mirabilia Naturae | Oltre il buio, 18th of June 2022 – 18th of March 2023, collective exhibit in Stra, province of Venice, together with Achille Costi and Toni Benetton (Villa Pisani and Villa Loredan).
- Terra Mater | Earth and Heaven, 21st of September 2022 – 15th of April 2023, anthological solo exhibit in Matera (Sassi di Matera, Chiesa del Purgatorio).
- Res Sacrae | Human and Divine, 8th of December 2022 – 11th of April 2023, solo exhibit in Viareggio (Lungomare di Viareggio, Molo della Madonnina).
- Terra | La nascita dell'opera di Andrea Roggi, 18th of January – 21st of April 2023, solo exhibit in Florence, held at Accademia dei Georgofili.
- Genesys | Il Seme della Rinascita, 9th of May – 12th of June 2023, solo exhibit in Venice, held at Campo San Vio, Ca' di Dio, Arsenale.
- Hyle | Le Radici del Futuro, 14th of June 2022 – 30th of April 2023, solo exhibit in Asolo.

Info:

Andrea Roggi

Strada Poviciale 25 n.236 A, Manciano, Castiglion Fiorentino (Ar)

Tel. 0575 653401

Cell. +39 333 6461405

Mail: lasculturadiandrearoggi@gmail.com

www.andrearoggi.it

Via Carlo Vigo 1
52037 Sansepolcro
0575 453166



PROMOZIONI DI PRIMAVERA



Proteggi i tuoi amici a quattro zampe con antiparassitari delle migliori marche! A Primavera favolose promozioni su una vasta gamma di prodotti! Ti aspettiamo nel nostro punto vendita per consigliarti al meglio!

Il Superbonus 110% è ai titoli di coda... Ma i bonus continuano...



**IMPIANTI FOTOVOLTAICI - IDRICI - TERMOTECNICI
IMPIANTI ELETTRICI CIVILI E INDUSTRIALI
SMART HOME - VIDEOSORVEGLIANZA - ALLARMI**

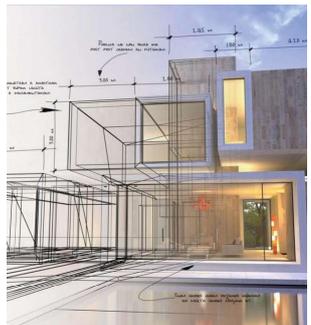


**Ti aspettiamo nella sede principale di Selci Lama
Viale F. Nardi n.18/a e prossimamente nella nuova
sede di Pieve Santo Stefano in Via Sulpizia n.17**



PROJECT HOUSE
STUDIO TECNICO

**NUOVE COSTRUZIONI - RISTRUTTURAZIONI
DIAGNOSI ED EFFICIENTAMENTO ENERGETICO
BONUS EDILIZI - SICUREZZA - CERTIFICAZIONE ENERGETICA**



Risparmiare in bolletta e inquinare di meno sono cose che vanno oltre il superbonus!

LA MAGIA DEL FERRO BATTUTO VALTIBERINO

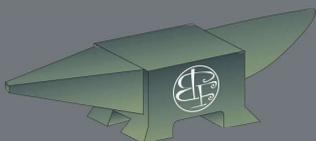
The Magic of Wrought Iron (Ferro Battuto Valtiberino)

DI PATRIZIA CHERICI



Ferro Battuto Valtiberino nasce nel 2003 ad Anghiari quando Paolo Nocentini, Bruno Nocentini e Fabrizio Antonelli – precedentemente operai nella ditta O.I.M.A., di cui era proprietario, assieme ad altri due soci, il padre stesso di Paolo – decidono di mettersi in proprio per fondare una loro azienda dove continuare la tradizione e la passione della lavorazione del ferro battuto e forgiato a mano. Dopo aver creato una prima sede a San Lorenzo, dal 2009 si trasferiscono in pianta stabile nel 'vecchio' capannone in via G. Marconi dove tutto aveva avuto inizio!

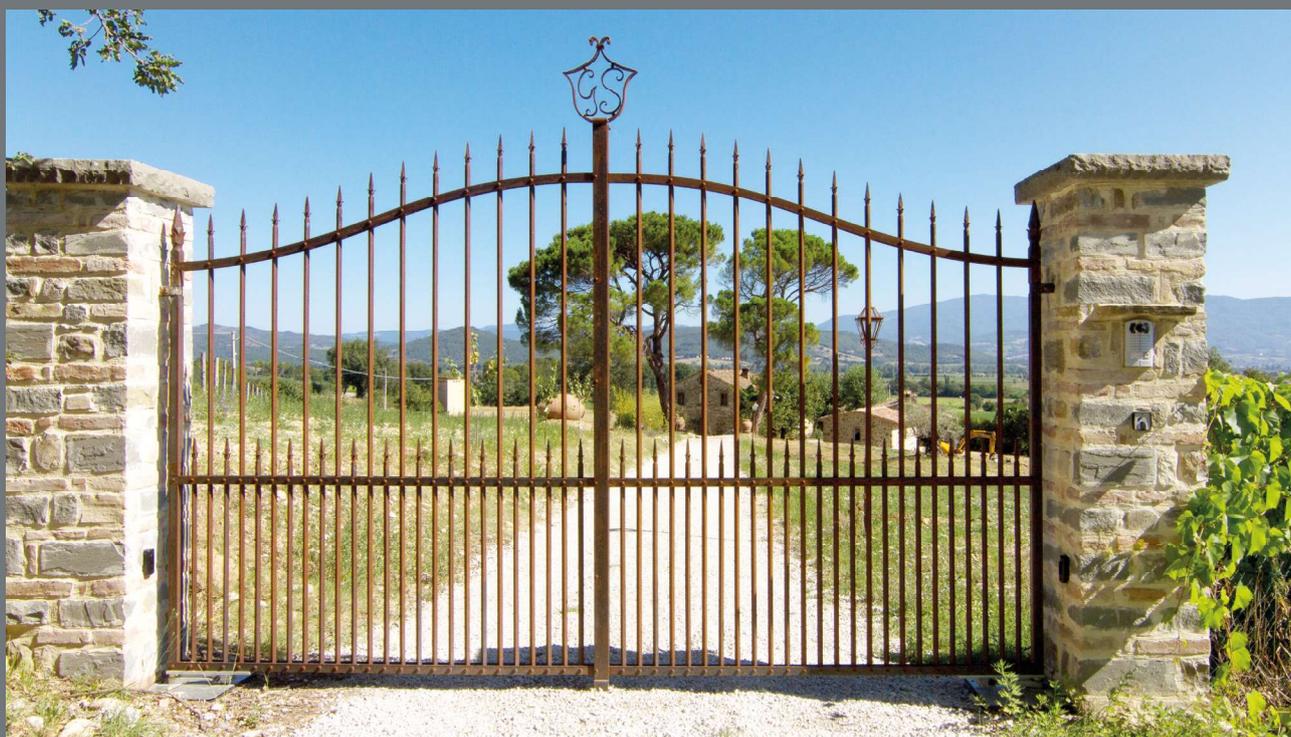
Ferro Battuto Valtiberino was founded in 2003 in Anghiari when Paolo Nocentini, Bruno Nocentini and Fabrizio Antonelli – previously workers in the O.I.M.A. company, which was owned, together with two other partners, by Paolo's own father – decided to set up their own company where they could continue the tradition and passion of wrought and hand-forged iron processing. After having created a first office in San Lorenzo, since 2009 they have moved permanently to the 'old' warehouse in via G. Marconi where it all began!



Ferro Battuto Valtiberino

La 'specialità' della ditta è realizzare manufatti in ferro battuto (cancelli, scale, recinzioni, inferriate, articoli da arredamento come sedie, tavoli, letti, pali per le tende), ma anche articoli più moderni, volendo incontrare le richieste del mercato. Tutto ciò che viene creato si caratterizza per la qualità artigianale, per la creatività e per la massima personalizzazione del prodotto. Esiste un vasto catalogo da cui prendere spunto per un lavoro; Ferro Battuto Valtiberino è in grado di 'dare un corpo di ferro' alle idee personali del singolo utente o ad un progetto professionale di un architetto o di un designer.

The company's 'specialty' is to make wrought iron products (gates, stairs, fences, railings, furnishing items such as chairs, tables, beds, tent poles), but also more modern items, wanting to meet market demands. Everything that is created is characterized by quality craftsmanship, creativity and maximum customization of the product. There is a vast catalogue from which to take inspiration for a work; Ferro Battuto Valtiberino is able to 'give an iron body' to the personal ideas of the individual user or to a professional project of an architect or designer.



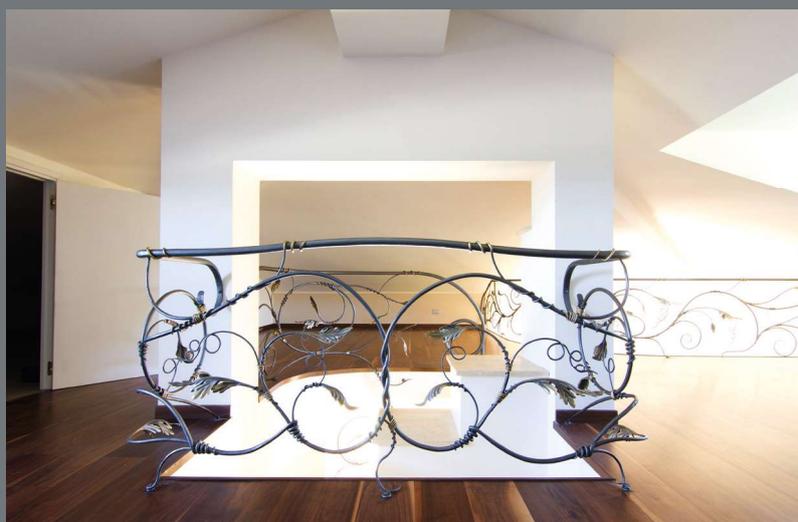
informazione pubblicitaria

“Il nostro - racconta Paolo - è un lavoro artigianale e questo permette di adeguare i vari articoli di ferro battuto che creiamo a tutti gli ambienti a seconda dello stile che necessitano: i nostri prodotti si adattano sia allo stile classico tipico della maggior parte delle abitazioni o dei tanti casolari caratteristici delle nostre zone, sia a stili lineari e più moderni per condomini o per le case di ultima generazione eco sostenibili.

“Dopo che nel 2014 è andato in pensione mio zio Bruno - continua Paolo - nella ditta lavorano, oltre a me e al mio socio Fabrizio, suo figlio Manuel, il giovane ed intraprendente Giacomo ed il nostro storico ed insostituibile operaio Aldo: da poco è entrato a far parte del team anche Filippo, mio figlio più piccolo: la presenza di tutti questi giovani ha portato una ventata di freschezza all'azienda, aumentando ancora di più la voglia di fare, di innovarci e la speranza di poter proseguire nel tempo nel mantenere questo tipo di tradizione. Oltre ad aver trasmesso loro le capacità e gli strumenti per svolgere questo mestiere, siamo riusciti ad infondere la passione per il fare: infatti è proprio questa attitudine a fare la differenza! Tante persone possono avere le stesse capacità o alcuni anche più capacità di altri, ma se non ci si mette la passione, non si verrà mai a creare quel qualcosa di speciale intorno a ciò che stai realizzando che, pur essendo una cosa materiale, ha bisogno dell'amore e della dedizione di chi lo crea artigianalmente a mano”.

“Ours,” says Paolo, “is an artisanal work and this allows us to adapt the various wrought iron items we create to all environments according to the style they need: our products adapt both to the classic style typical of most homes or the many characteristic farmhouses in our areas, and to linear and more modern styles for condominiums or for the latest eco-sustainable generation houses.

“After my uncle Bruno retired in 2014 - continues Paolo - in addition to me and my partner Fabrizio, his son Manuel, the young and enterprising Giacomo and our historic and irreplaceable worker Aldo work in the company: Filippo, my youngest son, has recently joined the team: the presence of all these young people has brought a breath of fresh air to the company, increasing even more the desire to do, to innovate and the hope of being able to continue over time in maintaining this type of tradition. In addition to having passed on to them the skills and tools to carry out this job, we have managed to pass by the passion: in fact, it is precisely this attitude that makes the difference! Many people may have the same skills or some even more skills than others, but if you don't put passion into it, you will never come to create that something special around what you are making which, despite being a material thing, needs love and dedication of those who create by hand”.





“La ditta - interviene Fabrizio - è divisa in due settori: uno che fornisce materiali sfusi, prodotti industriali di carpenteria o semilavorati come lance, riccioli o altri manufatti da assemblare e/o da posare in opera, commissionati da ferramenta, fabbri o privati; l'altro dove vengono realizzati prodotti finiti. Chi ci commissiona un lavoro in ferro battuto come un cancello o una recinzione o una scala o qualsiasi altro prodotto, trova da noi un servizio completo: si parte dal sopralluogo per prendere le misure necessarie alla realizzazione del lavoro, per passare poi al disegno che può essere creato da noi o su progetto a noi fornito. Da questo momento iniziano le varie fasi di produzione: si comincia con la forgiatura del ferro con la quale i pezzi di metallo vengono tagliati e poi scaldati alla forgia ed una volta diventati incandescenti, vengono lavorati a mano utilizzando i vecchi arnesi del fabbro: incudine e martello. Segue poi la fase di assemblaggio dei vari pezzi attraverso l'imbullonatura o saldatura realizzata con tecniche diverse a seconda del progetto da eseguire. Una volta realizzato l'oggetto grezzo, si passa alle fasi successive, come la sabbiatura o la molatura (per eliminare eventuali imperfezioni), la zincatura (necessaria soprattutto per quei tipi di lavorazioni quali cancelli, ringhiere, recinzioni, gazebo, lampioni, arredamento per il giardino destinati a stare all'esterno) o la verniciatura se richiesta. Infine si procede al montaggio o alla consegna del pezzo realizzato”.

“The company - Fabrizio intervenes - is divided in two sectors: one that supplies bulk materials, industrial carpentry products or semi-finished products such as lances, curls or other artifacts to be assembled and/or installed, commissioned by hardware stores, blacksmiths or private individuals; the other where finished products are made. Those who commission us a wrought iron work such as a gate or a fence or a ladder or any other product, find a complete service from us: we start from the inspection to take the necessary measurements to carry out the work, and then move on to the design that can be created by us or on a project provided to us. From this moment on, the various stages of production: firstly by forging iron with which the pieces of metal are cut and then heated at the forge and once they become incandescent, they are worked by hand using the old tools of the blacksmith: anvil and hammer. This is followed by the assembly phase of the various pieces with bolting or welding carried out with different techniques depending on the project to be carried out. Once the raw object has been made, we move on to the next phases, such as sandblasting or grinding (to eliminate any imperfections), galvanizing (especially necessary for those types of processes such as gates, railings, fences, gazebos, lampposts, garden furniture intended for outdoor use) or painting if required. Finally, we proceed with the assembly or delivery of the piece made”.



informazione pubblicitaria



“Il Ferro Battuto Valtiberino - continua Paolo - ha un bacino di utenti molto vasto: serviamo sia la nostra vallata che i comuni limitrofi, sia committenti fuori regione. Principalmente riforniamo il centro Italia senza procedere oltre, per due motivi principali: non facciamo fiere in giro per l'Italia e abbiamo molte richieste locali, alle quali preferiamo dare la precedenza. Certo, in tutti questi anni di esperienza, non sono mancati lavori anche fuori Italia: ad esempio in Germania a Monaco di Baviera, dove abbiamo installato delle opere per un signore tedesco, che avendo un'abitazione anche qui ad Anghiari, ci ha conosciuto e commissionato dei lavori. Ha talmente apprezzato i nostri prodotti artigianali che ha espresso il desiderio di creare dei lavori in ferro battuto anche per la sua casa in Germania. Lavoriamo molto con famiglie straniere che hanno acquistato proprietà qui in vallata e che ci hanno conosciuto tramite il sito o tramite i loro architetti o agenti immobiliari: è una clientela che è particolarmente gradevole da servire perché sono molto riconoscenti nei confronti di ciò che realizziamo, apprezzandolo in maniera particolare; forse perché nelle loro zone d'origine ci sono meno artigiani che fanno questo mestiere e quindi ci gratificano per quanto facciamo”.

“The Ferro Battuto Valtiberino - continues Paolo - has a very large demand: we serve both our valley and the neighbouring municipalities, as well as customers outside the region. Mainly we supply central Italy without proceeding further, for two main reasons: we do not hold fairs around Italy and we have many local requests, to which we prefer to give priority. Of course, in all these years of experience, there has been no shortage of work outside Italy as well: for example, in Germany in Munich, where we installed works for a German gentleman, who also has a house here in Anghiari, met us and commissioned some work. He appreciated our handicrafts so much that he expressed the desire to create wrought iron works for his home in Germany as well. We work a lot with foreign families who have bought properties here in the valley and who have met us through the site or through their architects or real estate agents: it is a clientele that is particularly pleasant to serve because they are very grateful for what we create, appreciating it in a particular way; Maybe it's because in their areas of origin there are fewer artisans who do this job and therefore they gratify us for what we do”.



Chiedo: "Si parla tanto di I.A. anche come sostituta di forza lavoro: la ritenete una minaccia nel vostro settore?" "Il nostro mestiere – dice Paolo – è principalmente un mestiere artigianale che si basa sulla manualità e sul tocco personale dell'artista: ritengo che sia un lavoro molto 'passionale' nel quale ci vuole tanta forza, ma soprattutto tanto 'amore': nessuna macchina potrà mai sostituire l'essere umano in questo ambito.

Non c'è proprio la possibilità di competere in niente nel nostro settore: basti pensare che anche tra di noi che lavoriamo all'interno della stessa ditta e che comunque proveniamo dalla stessa scuola, ognuno ha le sue caratteristiche, la propria impronta e il proprio tocco. Creare un prodotto artigianale produce una soddisfazione personale che va al di sopra del valore in senso economico. Siamo fortunati perché facciamo un lavoro che è molto faticoso, ma che ti ricambia trasmettendoti tante emozioni che i soldi, meramente, non riuscirebbero a darti!"

"Certo – continua Paolo – parlare oggi di ferro battuto forgiato a mano può sembrare per molti qualcosa fuori tempo; ma se pensiamo che siamo circondati da prodotti industriali fatti in serie, forse è proprio 'il fatto a mano' a diventare un punto di forza – che ci fa apprezzare un oggetto per la sua originalità riuscendo a personalizzarlo nella sua forma al fine di renderlo un pezzo unico nel suo genere. E' importante nel mondo in cui viviamo rivalutare la figura dell'artigiano e del lavoro fatto a mano."

Realizzare opere di artigianato artistico come cancelli, ringhiere o recinzioni in ferro battuto richiede una particolare attenzione e cura per i dettagli: il 'Ferro Battuto Valtiberino' con la sua esperienza pluriennale e con la sua inequiparabile creatività, ti accompagna nella scelta del prodotto, aiutandoti ad individuare le soluzioni più adatte alle tue necessità, alla tua sicurezza, al tuo stile e all'integrazione nell'ambiente in cui vivi.

I ask, "There's a lot of talk about A.I. as a workforce replacement, do you see it as a threat to your industry?"

"Our profession – says Paolo – is mainly an artisanal craft that is based on the manual skills and personal touch of the artist: I believe that it is a very 'passionate' job in which a lot of strength is needed, but above all a lot of 'love': no machine can ever replace the human being in this field. There is really no possibility of competing in anything in our sector: just think that even among us who work within the same company and who come from the same school, everyone has their own characteristics, their own imprint and their own touch. Creating an artisanal product produces a personal satisfaction that goes beyond value in an economic sense. We are lucky because we do a job that is very tiring, but that reciprocates by transmitting so many emotions that money, merely, would not be able to give you!"

"Of course," Paolo continues, "talking about hand-forged wrought iron today may seem something out of time; But if we think that we are surrounded by mass-produced industrial products, perhaps it is precisely 'handmade' that becomes a strong point – which makes us appreciate an object for its originality, managing to customize it in its shape in order to make it a unique piece of its kind. It is important in the world we live in to re-evaluate the figure of the craftsman and the work done by hand".

Creating works of artistic craftsmanship such as wrought iron gates, railings or fences requires particular attention to details: the 'Valtiberino Ferro Battuto' with its many years of experience and its incomparable creativity, accompanies you in the choice of the product, helping you to identify the most suitable solutions for your needs, your safety, to your style and integration into the environment in which you live.



SCAN FOR WEBSITE

Info:

Ferro Battuto Valtiberino s.n.c
Via G. Marconi 55 - Anghiari (Ar)
Tel. +39 0575 788241
ferrobattutovaltiberino@gmail.com
www.ferrobattutovaltiberino.it



Sales-rentals - Vendite-affitti / Professional valuations - Perizie di stima/
Project management / Post sale support - Servizi post vendita



Scan for website

Via Mazzini 7, 52031, Anghiari (Ar)

+39 (0) 575 789930

+39 327 3272827

www.itcasa.it





PALAZZO GIRASOLE - ANGIARI - TUSCANY

Stunning, historic home on the plain between Anghiari and Sansepolcro, famous for the battle of Anghiari painted by Leonardo Da Vinci. The gated property sits on over 9000 sq m of land and consists of a main house, independent guest house, garage, laundry room and changing rooms for the swimming pool. Surrounded by mature gardens and land including an orchard, vegetable garden and swimming pool. Perfect for country living with the convenience of being close to town.

REF: A294 APE: G €1.350.000



CASALE DEL GLICINE - MONTERCHI - TUSCANY

Charming farmhouse in the Tuscan countryside just outside the medieval hilltop town of Monterchi. The property has been transformed into 2 residential units in the farmhouse and a third in the former tobacco drying room. The home was previously run as a B&B and offers a total of 3 kitchens, 3 living rooms, 7 bedrooms, 6 bathrooms. The grounds are approximately 12,000m2 and include a beautiful terrace with views of the countryside below and a large garage

REF: M312 APE: G €490.000



VILLA LA SCHEGGIA - ANGIARI - TUSCANY

A charming, detached house set in Anghiari's stunning, Tuscan countryside in the small hamlet of La Scheggia. The property is currently set out as 2 apartments and offers a total of 8 bedrooms, 4 bathrooms, 2 living rooms, 2 kitchens and a gym plus a swimming pool and garden, all within a short drive to Anghiari and Arezzo.

REF: A317 APE: G €475.000



VILLA DEI FIORI - AREZZO - TUSCANY

Stunning hillside villa, only a few minutes from the beautiful Tuscan city of Arezzo. The gated property has a private driveway and is surrounded by over 1.4 hectares of land. The villa includes an integral garage, grand foyer and central staircase with stained glass window feature. With spectacular views from the balcony and landscaped gardens, this is truly a one off.

REF: AR304 APE: G €850.000



CASALE DEL LONGOBARDO - CITERNA - UMBRIA

Detached farmhouse with 2 outbuildings and c 94,000 sq m of land. Located in the district of Citerna, a charming medieval village in the hills of Umbria. The property is steeped in history and has beautiful views of the valley and surrounding hills. An interesting restoration project with the potential to create a unique home.

REF: C296 APE: G €270.000



APPARTAMENTO DESIDERIO - ANGIARI - TUSCANY

Beautiful 2 bedroom apartment located in an enchanting, former 16th century convent in the historic centre of the Tuscan, medieval, hilltop town of Anghiari. The apartment was renovated by interior designers and combines original features with spectacular architectural details including a bespoke kitchen. A perfect 'lock up and leave' holiday home.

REF: A287 APE: E €270.000





EMOZIONI ACCONCIATURE: ACCOGLIENZA E PROFESSIONALITÀ AL SERVIZIO DELLA TUA BELLEZZA

Emozioni Acconciature: Hospitality and Professionalism
at the Service of your Beauty

DI PATRIZIA CHERICI

informazione pubblicitaria

Alessia è la titolare del salone "Emozioni Acconciature" di Anghiari: qualità, professionalità e un'attenta consulenza sono i suoi punti di forza. Il laboratorio di bellezza quest'anno festeggia i suoi primi quindici anni di attività! "Il parrucchiere - dice Alessia - è un esperto di bellezza che con passione, studio e disciplina, deve saper cambiare e migliorare il look e lo stile di una persona, consigliando un taglio, un colore o un'acconciatura in grado di valorizzarne il suo viso e la sua personalità, creando uno stile unico ed esclusivo che la soddisfi pienamente e la faccia sentire bene".

Alessia is the owner of the salon "Emozioni Acconciature" in Anghiari: quality, professionalism and careful advice are her strengths. The beauty workshop this year celebrates its first fifteen years of activity!

"The hairdresser - says Alessia - is a beauty expert who, with passion, study and discipline, must know how to change and improve a person's look and style, recommending a cut, a colour or a hairstyle that can enhance their face and personality, creating a unique and exclusive style that fully satisfies them and makes them feel good".

"La passione per questo lavoro - racconta la titolare - nasce sin da piccola quando mi divertivo a tagliare i capelli ed, in particolare, a fare le acconciature alle Barbie: nella mia mente accostavo l'idea del mestiere di parrucchiere alle acconciature e quando da bambina entravo in qualche salone, trascorrevi il mio tempo ad osservare le mani esperte che si muovevano tra i capelli, creando delle meravigliose pettinature, oppure sfogliavo riviste ammirando le foto delle modelle. Così terminate le scuole superiori mi sono data da fare per cercare un corso professionale da parrucchiere e mi sono iscritta a Firenze, dove ho frequentato un primo anno privato che mi ha indirizzato e aperto le porte di questo fantastico mondo partendo dalle basi, quali la classica piega con il bigodino, fino alle accurate acconciature da cerimonia".

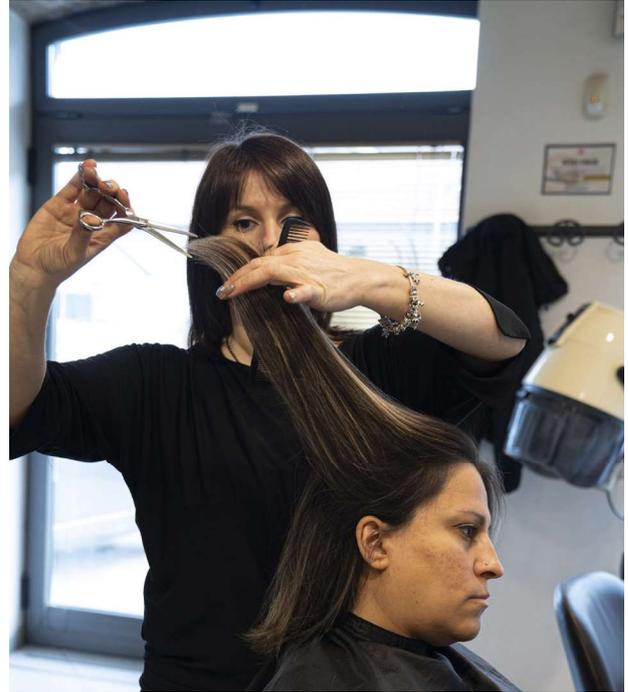
"The passion for this job - says the owner - was born since I was a child when I enjoyed cutting hair and, in particular, doing Barbie hairstyles: in my mind I combined the idea of the hairdressing profession with hairstyles and when as a child I entered some salon, I spent my time observing the expert hands that moved through the hair, creating wonderful nuances, or flipping through magazines admiring photos of models. So after high school I worked hard to look for a professional hairdressing course and I enrolled in Florence, where I attended a first private year that directed me and opened the doors of this fantastic world starting from the basics, such as the classic hairstyle with the curler, up to the accurate ceremonial hairstyles".

Alessia e Lucia in salone





Piega



Taglio maschile e femminile



"Terminato il corso – prosegue – ho fatto per alcuni anni esperienza in alcuni importanti saloni, ma l'entusiasmo che da sempre mi ha accompagnato in questo percorso, mi ha spinto ad aprire un negozio tutto mio: esattamente quindici anni fa, il 18 Gennaio 2009, ho realizzato il mio sogno ed è nata così "Emozioni Acconciature". Il nome del negozio prende spunto dalla canzone di Lucio Battisti "Tu chiamale se vuoi emozioni" poiché ogni volta che svolgo il mio lavoro che sia una piega, un colore o un'acconciatura, per me è una vera e propria emozione: questo lavoro è la mia vita perché mi ha dato e mi sta dando ogni giorno grandissime gioie!"

"Tengo a sottolineare - continua Alessia - che una volta il mestiere del parrucchiere era molto più 'manuale' di com'è oggi. Io ho avuto la fortuna di acquisire quell'abilità e ricevere quell'insegnamento e quelle nozioni nel saper usare le mani al fine di 'creare' – pratica che ultimamente si sta un po' perdendo. In un mondo in continua evoluzione dove quotidianamente assistiamo spesso inermi all'avanzare dell'intelligenza artificiale su tutti i campi, sono sempre più contenta che il mio sia un lavoro che si basa principalmente sulla manualità, sull'inventiva e sulla creatività: tutti campi nei quali l'I.A. non potrà mai competere con l'uomo!"

"After the course – she continues – I gained experience for a few years in some important salons, but the enthusiasm that has always accompanied me on this path, pushed me to open my own shop: exactly fifteen years ago, On January 18, 2009, I realized my dream and "Emozioni Acconciature" was born. The name of the shop is inspired by Lucio Battisti's song "You call them, if you want, emotions" because every time I do my job whether it is a hairstyle, a colour or a hairstyle, for me it is a real emotion: this job is my life because it has given me and is giving me great joy every day!"

"I would like to emphasize - continues Alessia - that once upon a time the hairdresser's profession was much more 'manual' than it is today. I was lucky enough to acquire that skill and receive that teaching and those notions in knowing how to use my hands in order to 'create' – a practice that has been a bit lost lately. In a constantly evolving world where we often helplessly witness the advance of artificial intelligence in all fields on a daily basis, I am increasingly happy that mine is a job that is mainly based on manual skills, inventiveness and creativity: all fields in which A.I. will never be able to compete with humans!"

informazione pubblicitaria

A far parte del team “Emozioni Acconciature” c'è anche Lucia: dopo pochi mesi dall'apertura infatti ha iniziato il suo percorso a fianco di Alessia, divenendo così per lei non solo una brillante e professionale collega, ma anche un'ottima amica fuori dal salone! Quello dell'hair stylist è un mondo in continua evoluzione nel quale occorre stare sempre al passo con i tempi; ed è per questo che ogni anno Alessia e Lucia frequentano corsi di aggiornamento, scegliendoli con cura, essendo sempre alla ricerca di novità e di formazioni che possano veramente essere importanti per il salone, sia in Italia che all'estero.

“Emozioni Acconciature” è un salone unisex che lavora su appuntamento così da evitare lunghe ed inutili attese, dedicando tutto il tempo necessario ad ogni singolo lavoro.



Lucia is also part of the “Emozioni Acconciature” team: after a few months from the opening, in fact, she began her journey alongside Alessia, thus becoming for her not only a brilliant and professional colleague, but also a very good friend outside the salon! The world of the hair stylist is constantly evolving in which it is necessary to always keep up with the times; and that's why every year Alessia and Lucia attend refresher courses, choosing them carefully, always looking for news and training that can really be important for the show, in Italy and abroad. “Emozioni Acconciature” is a unisex salon that works by appointment so as to avoid long and unnecessary waits, dedicating all the necessary time to each individual job.



“Particolare attenzione - dice Alessia - la dedico ai prodotti che utilizzo: a parte qualche articolo che definirei ‘classico’ e di cui non potrei fare a meno, adoro rinnovarmi e stare sempre al passo con i tempi. In negozio ho due linee principali: una di queste è “My Veg”, con prodotti naturali ed esclusivamente Made in Italy. Ho scelto con accuratezza e meticolosità questa azienda cercando anche di seguire ciò che oggi è la richiesta del mercato, proponendo così una tipologia di prodotti che segue il trend della “Clean Beauty” e cioè bellezza libera da sostanze controverse e non dermoaffini (come ad esempio siliconi, paraffine e parabeni) e con un’attenzione particolare anche per l’ambiente, non solo nella formula, trattandosi di prodotti totalmente naturali fatti con l’utilizzo di erbe, fiori e piante officinali, ma anche nel packaging (scegliendo materiali quali vetro, alluminio e carta riciclata) e nella filiera produttiva.

La missione di questa azienda è proprio quella di creare ‘cosmetici vitali’, ispirandosi alla naturopatia e alla tradizione fitoterapica con formulazioni tecnologiche che coinvolgono ogni organo sensoriale al fine di esaltare la bellezza naturale e salvaguardare il benessere di ogni persona - perchè la natura stessa è viva, dato che segue dei ritmi armoniosi e ciclici. Le formule sono 100% attive in quanto nei prodotti l’acqua distillata è sostituita da acqua organica di piante, succo di aloe vera o altri estratti vegetali. Restando in questo ambito ci tengo a dire che dopo aver fatto tante ricerche, mi sono imbattuta in una ditta italiana che è diventata per me il punto di riferimento per creare una linea legata al mio brand “Emozioni Acconciature”.

Parlando di progetti futuri, Alessia ci confida di avere anche lei, un po’ come tutti, qualche sogno nel cassetto: le piacerebbe, magari più avanti, affiancarsi e collaborare

“I pay particular attention - says Alessia - to the products I use: so apart from a few items that I would define as ‘classic’ and that I couldn’t do without, I love to renew myself and always keep up with the times. In the shop I have two main lines: one of them is “My Veg”, with natural products and exclusively Made in Italy. I have chosen this company with accuracy and meticulousness, also trying to follow what is now the market demand, thus proposing a type of product that follows the trend of “Clean Beauty” and that is beauty free from controversial and non-skin-friendly substances (such as silicones, paraffins and parabens) and with particular attention also to the environment, not only in the formula, as these are totally natural products made with the use of herbs, flowers and medicinal plants, but also in the packaging (choosing materials such as glass, aluminum and recycled paper) and in the production chain.

The mission of this company is precisely to create ‘vital cosmetics’, inspired by naturopathy and the phytotherapeutic tradition with technological formulations that involve every sensory organ in order to enhance natural beauty and safeguard the well-being of each person - because nature itself is alive, since it follows harmonious and cyclical rhythms. The formulas are 100% active as in the products the distilled water is replaced by organic plant water, aloe vera juice or other plant extracts. Remaining in this field, I would like to say that after doing a lot of research, I came across an Italian company which has become the point of reference for me to create a line linked to my brand “Emozioni Acconciature”.

Speaking of future projects, Alessia confides to us that she too, a bit like everyone else, has some dreams in the drawer: she would like, perhaps later, to work alongside



Acconciature femminili e da sposa



SCAN FOR FB PAGE



SCAN FOR INSTAGRAM

con qualche azienda che la possa portare in giro per il mondo per far conoscere e diffondere lo stile italiano oppure lavorare a 360° nel mondo delle acconciature per cerimonie!

Continua poi: "Nonostante qualunque attività svolga mi gratifichi, non nego che la mia vera passione siano proprio le acconciature, dalle più semplici a quelle più elaborate per le occasioni speciali come cerimonie e matrimoni. Entrando nello specifico, specialmente quelle per le spose, richiedono un grande ed accurato processo: la sposa va studiata nel suo complesso, sia nella sua corporatura che nei lineamenti; occorre tener conto dei suoi capelli per riuscire a capire quale tipo di acconciatura possa essere la più adatta. È fondamentale conoscere il trucco (estetista e parrucchiera in questo caso creano un binomio inscindibile), vedere per tempo l'abito (poiché l'acconciatura va di comune accordo con ciò che sarà indossato), capire la persona che hai davanti e le sue esigenze così da contribuire a rendere speciale ed indimenticabile il giorno più importante della sua vita". 'Emozioni Acconciature' è dunque sinonimo di accoglienza, cordialità e professionalità: lasciatevi coccolare da mani esperte ed amiche...perché in fondo...è tutta questione di emozioni...!

and collaborate with some company that can take her around the world to make Italian style known and spread or work 360° in the world of hairstyles for ceremonies! He continues: "Although whatever activity I carry out gratifies me, I do not deny that my true passion is precisely hairstyles, from the simplest to the most elaborate for special occasions such as ceremonies and weddings. Going into specifics, especially those for brides, require a great and accurate process: the bride must be studied as a whole, both in her build and features; It is necessary to take into account her hair to be able to understand which type of hairstyle may be the most suitable. It is essential to know the make-up (beautician and hairdresser in this case create an inseparable pair), to see the dress in time (since the hairstyle goes hand in hand with what will be worn), understand the person in front of you and their needs so as to help make the most important day of their life special and unforgettable".

'Emozioni Acconciature' is therefore synonymous with hospitality, friendliness and professionalism: let yourself be pampered by expert and friendly hands...because after all...it's all a question of emotions...!

Info:

Emozioni Acconciature di Ruggeri Alessia

Via Nova 18, Anghiari (Ar)

Tel. 0575 788183

emozioni.alessia@libero.it



pubblicitaria

'LA FORTUNA' CONTINUA... NEI LOCALI APPENA RINNOVATI!

'La Fortuna' Continues... in the Newly Renovated Premises!

DI PATRIZIA CHERICI



Nei locali appena rinnovati, incontriamo Pamela e Matteo, compagni nella vita e nel lavoro, proprietari del L'Angolo della Fortuna: la loro avventura inizia nel 2017 quando, allora fidanzati, decidono di lasciare i rispettivi lavori e di mettersi in gioco su questo progetto per creare qualcosa di unico e proprio: così il 22 luglio aprono le porte della nuova attività, rilevandola dal precedente gestore e dando subito un'impronta originale, inserendo nuovi servizi tecnologici per gli utenti.

In the newly renovated premises, we meet Pamela and Matteo, partners in life and work, owners of L'Angolo della Fortuna: their adventure begins in 2017 when, then engaged, they decide to leave their respective jobs and get involved in this project to create something unique: so on July 22 they open the doors of the new business, taking it over from the previous operator and immediately giving it an original imprint, inserting new technological services for users.

Pamela e Matteo in tabaccheria



“Il lavoro della tabaccheria - racconta Matteo - si svolge principalmente su tre punti: vendita di tabacchi, ricevitoria (nello specifico abbiamo: Superenalotto, Lotto, 10 e Lotto, Gratta e Vinci) ed edicola. In questo progetto abbiamo voluto dare un'impronta personale in quanto nel nostro lavoro non esiste la concorrenza (vendendo prodotti ed offrendo servizi con prezzi imposti): perciò per differenziarsi da altre attività puntiamo sulla trasparenza, sull'educazione e sul rispetto: ad esempio passiamo tutti i gratta e vinci affinché il cliente sia tranquillo che quando viene da noi 'entra come in una cassaforte'.”

“Un'altra caratteristica che ci contraddistingue - dice Pamela - è il nostro carattere aperto e solare”. Infatti quando varchi la porta del locale, Pamela e Matteo sono sempre pronti ad accoglierti con simpatia, gentilezza e professionalità. “E' un'attività - continua Matteo - che ci dà soddisfazioni sia in termini economici sia in termini umani perché non c'è cosa più bella che sentirsi ricompensati da un sorriso, da un saluto, da un interesse su come stai anche fuori dall'ambiente lavorativo! Il nostro è un lavoro in cui la vendita è veloce: il fatto invece che le persone si trattengano per scambiare due battute o fare due chiacchiere, ci fa capire che si sentono accolte e coccolate.

Ci teniamo in modo particolare che chi entra da noi esca sempre soddisfatto: per questo cerchiamo sempre, sotto tutti gli aspetti, di trovare una soluzione per quanto ci sia possibile a qualsiasi tipo di problema, offrendo un servizio completo anche sotto il punto di vista dell'assistenza.

“The work of the tobacconist's shop - says Matteo - is mainly carried out on three points: tobacconist's shop, betting shop (specifically we have: Superenalotto, Lotto, 10 and Lotto, Scratch and Win) and newsstand. In this project we wanted to give a personal imprint as in our work there is no competition (selling products and offering services with fixed prices): therefore, to differentiate ourselves from other activities we focus on transparency, education and respect: for example, we pass all the 'Gratta e Vinci' so that every customer knows that when he comes to us, he is totally safe'.

“Another characteristic that distinguishes us,” says Pamela, “is our open and bright character.” In fact, as you walk through the door, Pamela and Matteo are always ready to welcome you with sympathy, kindness and professionalism. “It is an activity - continues Matteo - that gives us satisfaction both in economic and human terms because there is nothing more beautiful than feeling rewarded by a smile, a greeting, an interest in how you are even outside the work environment! Ours is a job in which the sale is fast: the fact that people stay to exchange a few jokes or have a chat, makes us understand that they feel welcomed and pampered. We are particularly keen that those who come to us always leave satisfied: this is why we always try, in all respects, to find a solution as far as possible to any type of problem, offering a complete service also from the point of view of assistance.



Chiedo: "L'Angolo della Fortuna: è un nome casuale o la fortuna bussava spesso alla porta?"

"Siamo ancora in attesa - dice sorridendo Pamela - della vincita milionaria, ma nel corso di questi sette anni di attività ci sono state molte vincite: via via sono state incassate somme da 500€ ,1000€, 5000€ sui gratta e vinci ed € 8300 al lotto con un terno secco".

All'interno del punto vendita si possono trovare articoli regalo (bigiotteria uomo - donna, portachiavi, portafogli), giochi per bambini limitati al discorso edicola, occhiali da lettura, prodotti di cartoleria ed una vasta scelta di biglietti di auguri.

I ask: "The Angolo della Fortuna (Fortune Corner) is it a random name or does luck knock on the door quite often?"

"We are still waiting - says Pamela smiling - for the millionaire win, but during these seven years of activity there have been many winnings: gradually sums of € 500, € 1000, € 5000 on Gratta e Vinci and € 8300 on the Lotto with a 'terno secco' have been collected".

Inside the store you can find gift items (men's and women's costume jewelry, key rings, wallets), children's games limited to newsstands, reading glasses, stationery products and a wide selection of greeting cards.



Angolo bigiotteria, accessori ed edicola per bambini

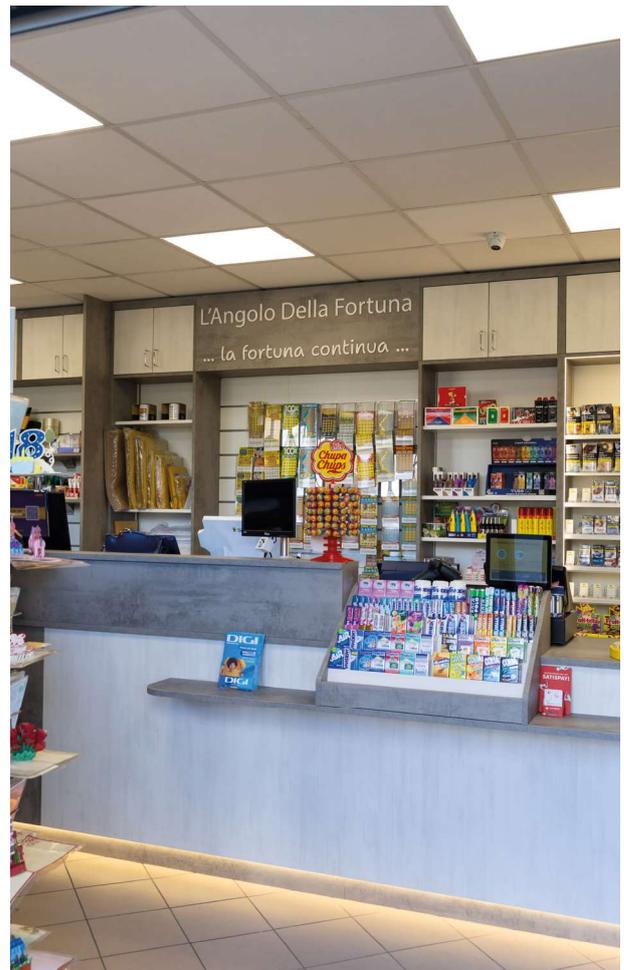


“Presso L'Angolo della Fortuna - continua Matteo - è possibile fare stampe sia in formato A4 che in A3, scansioni via mail, servizio fax e siamo 'Punto Poste' cioè accettiamo gratuitamente e consegniamo gratuitamente i pacchi per tutte quelle aziende che prevedono questa modalità per la spedizione o per l'invio. Dallo scorso anno siamo diventati affiliati Digi Mobil: si tratta di un'azienda che nasce in Romania, ma che si sta affermando come uno dei principali enti di telefonia in tutte le maggiori nazioni in quanto offre delle soluzioni a dei prezzi finiti molto vantaggiosi, viaggia su reti Vodafone e quindi ha un'ottima copertura. Naturalmente si possono effettuare ricariche telefoniche anche di tutte le altre aziende. Un servizio molto importante che mettiamo a disposizione riguarda il pagamento delle varie utenze (bollettini, bolli auto e tutto ciò che è pagoPa) e l'esecuzione di bonifici: l'utente tramite una procedura on line da lui stesso effettuata può predisporre un bonifico senza aver bisogno di un conto corrente; noi provvediamo a dare un link dove il cliente inserisce i dati e alla fine viene creato un qr code che completa la procedura.

Emettiamo inoltre carte prepagate con l'azienda Mooney: possono essere ricaricate presso il punto vendita in maniera molto veloce e scaricando un'applicazione è possibile controllare il saldo, i movimenti ed effettuare pagamenti: si tratta quindi di una carta a tutti gli effetti, completa di Iban senza bisogno di avere un conto corrente e con un costo annuo di solo 10€.

“At The Angolo della Fortuna - continues Matteo - it is possible to make prints in both A4 and A3 format, scans via email, fax service. We also are a 'Punto Poste', i.e. we accept free of charge and deliver packages for all those companies that provide this method for shipping or sending. Since last year we have become affiliates of Digi Mobil: it is a company that was born in Romania, but which is establishing itself as one of the main telephone companies in all major countries as it offers solutions at very advantageous finished prices, travels on Vodafone networks and therefore has excellent line coverage. Of course, you can also top up your phone from all other companies. A very important service that we provide concerns the payment of the various utilities (bills, car taxes and everything that is pagoPa) and the execution of bank transfers: the user through an online procedure carried out by himself can arrange a transfer without needing a current account; We provide a link where the customer enters the data and at the end a QR code is created that completes the procedure.

We also issue prepaid cards with the Mooney company: they can be recharged at the point of sale very quickly and by downloading an application it is possible to check the balance, movements and make payments: it is therefore a card in all respects, complete with Iban without the need to have a current account and with an annual cost of only € 10.



Un altro servizio che in pochi continuano ad avere perché sinceramente costa molto mantenerlo sono i valori bollati: cerchiamo quindi di offrire proposte che possono essere più o meno produttive per noi, con lo scopo principale di essere un punto di riferimento per i nostri utenti.

All'esterno del punto vendita sono presenti due distributori di sigarette uno dei quali permette il pagamento anche tramite pos.

Per quanto riguarda i prodotti per fumatori, oltre che alle classiche sigarette o alle iqos, proponiamo una vasta scelta di sigari: essendo la nostra vallata ricca di agricoltori che coltivano il tabacco come punto di riferimento abbiamo Il Toscano azienda storica di produzione di sigari, ma esponiamo anche referenze più ricercate come ad esempio Il Moro che è un prodotto di punta del mercato toscano e che viene realizzato in tot pezzature certificate, assumendo così anche un valore per amatori e collezionisti.

Concludono: "Ultima cosa che ci teniamo a dire è che, con l'apertura del negozio, oltre a nascere una nuova attività è nata anche una famiglia: abbiamo iniziato a lavorare che eravamo fidanzati, ci siamo sposati ed è nata la nostra piccola Azzurra".

Another service that few continue to have because it honestly costs a lot to maintain it are the stamped values: we therefore try to offer proposals that can be more or less productive for us, with the main purpose of being a point of reference for our users.

As far as smoking products are concerned, in addition to classic cigarettes or iqos, we offer a wide choice of cigars: since our valley is rich in farmers who grow tobacco, we have 'Il Toscano' as a point of reference, a historic cigar production company, but we also exhibit more sought-after references such as Il Moro which is a leading product of the Tuscan market and which is made in certified sizes, thus also assuming a value for amateurs and collectors.

They conclude: "The last thing we want to say is that, with the opening of the shop, in addition to the birth of a new business, a family was also born: here we started working when we were engaged, we got married and our little Azzurra was born".



Distributore automatico esterno

Info:

L'Angolo Della Fortuna

Via Leonardo da Vinci 5 - Anghiari (Ar)

Tel: 0575 788577 - WhatsApp 366 2894441

Mail: servizioclienti.adf@gmail.com (customer reference)

langolodellafortuna2017@gmail.com (administration)



SCAN FOR FACEBOOK



DUKES NEWS

DI PATRIZIA CHERICI



Il Torneo Barbagli 2024

Il torneo Barbagli nasce nel lontano 2009 con la volontà di mettere in piedi un evento a Sansepolcro che rappresentasse in qualche modo la chiusura dell'annata sportiva della nostra società e, allo stesso tempo, potesse diventare per i nostri ragazzi, e per quelli provenienti da altre società, l'appuntamento di fine stagione. Siamo partiti con poche ambizioni, tante incognite, ma con un ampio bagaglio di esperienza maturata in tornei fatti in Toscana e non solo. Il primo anno è andato abbastanza bene con 14 squadre iscritte di cui 7 appartenenti alla Dukes, per poi aumentare nel corso delle edizioni successive, crescendo sia noi come organizzazione sia come numero di presenze. Siamo così arrivati al 2024 con un torneo che festeggia la sua XIV edizione (con due anni di fermo obbligato) e che è divenuto un appuntamento fisso nel panorama italiano dei tornei di fine stagione.

"Partiti con 14 squadre nel 2009 - racconta il dirigente Marco Cirignoni - siamo riusciti a raddoppiarle l'anno successivo, per poi stabilizzarci intorno alle 45/46 squadre totali. Nel 2017 siamo arrivati sopra le 60 iscritte e l'anno scorso ci siamo dovuti fermare a 63, dicendo di no a ben 29 squadre per mancanza di campi dove giocare e anche di strutture ricettive che nella vallata erano piene (si parla di presenze che superano le 1000 persone con circa 750 che pernottano in zona!). Ci sono squadre che hanno partecipato a molteplici edizioni del torneo: la società 'storica', con ben undici presenze, è rappresentata dagli Angels di Sant'Arcangelo di Romagna. Negli anni hanno preso parte anche squadre straniere provenienti dalla Francia, dall'Austria, dalla Svizzera e dalla Germania.

The Barbagli Tournament 2024

The Barbagli tournament was born back in 2009 with the desire to set up an event in Sansepolcro that would somehow represent the end of the sporting year of our club and, at the same time, could become for our boys, and for those coming from other clubs, the end-of-season appointment. We started with few ambitions but with a wealth of experience gained in tournaments held in Tuscany and beyond. The first year went quite well with 14 teams registered, 7 of which belonged to the Dukes, and then increased over the course of the following editions, growing both in terms of organization and number of presences. We have thus arrived at 2024 with a tournament that celebrates its fourteenth edition (with two years of forced stop) and which has become a fixed appointment in the Italian panorama of end-of-season tournaments.

"We started with 14 teams in 2009 - says the manager Marco Cirignoni - we managed to double them the following year, and then stabilized around 45/46 total teams. In 2017 we reached over 60 registered and last year we had to stop at 63, saying no to as many as 29 teams due to lack of fields to play and also accommodation facilities that were full in the valley (we are talking about presences that exceed 1000 people with about 750 staying overnight in the area!). There are teams that have participated in multiple editions of the tournament: the 'historic' club, with eleven appearances, is represented by the Angels of Sant'Arcangelo di Romagna. Over the years, foreign teams from France, Austria, Switzerland and Germany have also taken part.



Il Barbagli nasce come torneo della categoria Aquilotti cioè bambini di 10 anni; nel corso delle edizioni è stato ampliato ad altre categorie per arrivare quest'anno ben a nove: nel settore maschile si va dagli Aquilotti fino ai ragazzi U17; a questi si uniscono due categorie femminili l'U13 e l'U15: infatti la nostra società ha un movimento femminile in crescita e quindi anche per loro il torneo rappresenta un premio per la chiusura della stagione sportiva. Quest'anno il Barbagli si svolgerà nelle giornate del 31 Maggio, 1 e 2 Giugno. Le partite si disputeranno nelle varie palestre della vallata, da Pieve Santo Stefano (dove giocheranno i bambini più piccoli) a Sansepolcro, da Anghiari fino a Città di Castello: giocheremo su sette palestre contemporaneamente - da parte dell'organizzazione un impegno non indifferente per la gestione degli arbitri, per chi si occupa dei referti e per il team che sarà in ogni palestra a disposizione delle squadre. Tutto questo è possibile non solo grazie alla società che organizza, ma soprattutto al team di persone che ci danno una mano: il successo del Barbagli lo dobbiamo alla loro disponibilità, al tempo e alla passione che mettono in questi tre giornate intense e faticose! Lo staff è formato in gran parte dai genitori dei ragazzi che giocano a pallacanestro per cui ogni anno si rinnova, ma ci sono una ventina/trenta persone 'storiche ed affidabili' (che ringraziamo in maniera particolare!) che dalla prima edizione a pieno ritmo ci aiutano nell'organizzazione e che, pur non avendo più i propri figli (ormai grandi) che giocano a basket e quindi non avendo più un interesse diretto all'interno della pallacanestro, continuano a farlo: anche per loro il torneo è diventato un appuntamento annuale per ritrovarsi e per passare insieme tre faticose, ma entusiasmanti giornate!"

The Barbagli was born as a tournament of the Aquilotti category, i.e. 10-year-old children; over the course of editions it has been expanded to other categories to reach nine this year: in the men's sector they range from the Aquilotti to the U17 boys; these are joined by two women's categories, the U13 and U15: in fact, our club has a growing women's movement and therefore for them it represents a good prize for the end of the sports season. This year the Barbagli will take place on May 31st, June 1st and 2nd. The matches will be played in the various gyms of the valley, from Pieve Santo Stefano (where the youngest children will play) to Sansepolcro, from Anghiari to Città di Castello: we will play on seven gyms at the same time - on the part of the organization a considerable commitment for the management of the referees, for those who take care of the reports and for the team that will be in each gym available to the teams. All this is possible not only thanks to the company that organizes it, but above all to the team of people who give us a hand: we owe the success of the Barbagli to their availability, time and passion that they put into these three intense and tiring days! The staff is made up largely of the parents of the children who play basketball for which it is renewed every year, but there are about twenty / thirty 'historical and reliable' people (whom we thank in a special way!) who since the first edition at full speed help us in the organization and who, although they no longer have their children (now grown-up) who play basketball and therefore no longer have a direct interest in basketball, they continue to do so: for them too, the tournament has become an annual event to get together and to spend three tiring, but exciting days together!"





Continua Cirignoni: "Dopo aver partecipato a tanti tornei sia in Italia che all'estero, un vanto di cui andiamo orgogliosi è quello di essere riusciti a fare di questo torneo non solo un evento sportivo, ma anche un evento turistico: tre giorni di sport, unito a tre giorni di svago in giro per la nostra vallata, visitando musei e paesi vicini, coccolati (è proprio questo il termine che ci piace usare!) dal nostro staff! Il nostro desiderio è che nel corso degli anni chi ha partecipato al Barbagli non si ricordi solo se ha vinto o come si è classificato, ma si ricordi con un po' di malinconia del bel weekend trascorso in Valtiberina, della location in cui ha soggiornato, della storica cena toscana al Castello di Sorci o del catering che ogni anno, presso il Foro Boario, serve più di 1000 pasti al giorno...: questa per noi rappresenta la vittoria più grande!"

Il nome del torneo è stato scelto dalla società nell'intento di omaggiare il Prof. Pellico Barbagli che è colui che ha portato la pallacanestro a Sansepolcro. Il Memorial ormai è divenuto un marchio affermato; quando le società ci scrivono per partecipare o chiedere informazioni sul torneo, il termine 'Barbagli' è parola di uso comune: questo è motivo di orgoglio sia per la nostra società che per la famiglia, un modo per commemorare ogni anno una cara persona che tanto ha fatto per lo sport in città e per il basket in particolare! Inoltre sin dal secondo anno della manifestazione abbiamo istituito due premi speciali in memoria di due ragazzi che purtroppo non ci sono più: Daniele Martini e ad Andrea Mariani; è un modo giusto e doveroso di ricordare due cari amici, ex giocatori di basket che sono scomparsi troppo presto".

Per l'intera società Dukes è motivo di orgoglio ricordare che da diversi anni a questa parte la Federazione ha riconosciuto al Torneo Barbagli tutte le qualità necessarie per essere inserito tra i tre tornei, della durata di un weekend, più belli d'Italia. Le squadre che ci scelgono lo fanno sia per la nostra capacità di curare l'aspetto sportivo del torneo, ma anche per il modo in cui riusciamo a gestirli fuori dal campo. Quindi il riconoscimento della Federazione non è un riconoscimento solo alla qualità delle squadre che partecipano, ma anche alla qualità del servizio che c'è dietro all'organizzazione".

Cirignoni continues: "After having participated in many tournaments both in Italy and abroad, we are proud having made this tournament become not only a sporting event, but also a tourist event: three days of sport, combined with three days of leisure around our valley, visiting museums and nearby villages, pampered (that's the term we like to use!) by our staff! Our wish is that over the years, those who have participated in the Barbagli will not only remember if they won or how they ranked, but will remember with a bit of melancholy the beautiful weekend spent in the Tiber Valley, the location where they stayed, the historic Tuscan dinner at the Castello di Sorci or the catering that every year, at the Foro Boario, it serves more than 1000 meals a day...: This is the biggest victory for us!"

The name of the tournament was chosen by the club in order to pay homage to Prof. Pellico Barbagli who is the one who brought basketball to Sansepolcro. The Memorial has now become an established brand; when clubs write to us to participate or ask for information about the tournament, the term 'Barbagli' is a word in common use: this is a source of pride both for our club and for the family, a way to commemorate every year a dear person who has done so much for sport in the city and for basketball in particular! In addition, since the second year of the event we have established two special awards in memory of two young people who unfortunately are no longer with us: Daniele Martini and Andrea Mariani; It's a good way to remember two dear friends, former basketball players who passed away too soon.

"For the entire Dukes team, it is a source of pride to remember that for several years now the Federation has recognized the Barbagli Tournament all the qualities necessary to be included among the three most beautiful tournaments, lasting a weekend, in Italy. We were chosen both for our ability to take care of the sporting aspect of the tournament, but also for the way we manage them off the field. So, the Federation's recognition is not only an appreciation for the quality of teams that participate, but also for the quality of the service behind the organization", they conclude.

Memorial



Sansepolcro_Angiari_Città di Castello



Barbagli

31 Mag. 1_2 Giu. 2024

Youth
Basketball
Tournament



14

.esima
Ed.

#NoisiamoDukes

Quarto posto per la Romolini Immobiliare Dukes Basket Sansepolcro...

... E qualificazione ai play-off per la serie B interregionale! Traguardo storico per la pallacanestro biturgense che nell'arco di 70 anni di vita per la prima volta si aggiudica il quarto posto nel girone A di serie C Toscana. Un risultato per i ragazzi di coach Mameli che rappresenta un doppio successo, assicurando loro la permanenza in serie C e permettendo la qualificazione alla seconda fase dove si giocherà la promozione in serie B Interregionale.

"Incontriamo Maurizio Corvina, dirigente sportivo della prima squadra che con grande entusiasmo ci racconta di questo grande traguardo conquistato: "Siamo veramente euforici e soddisfatti di aver raggiunto (addirittura con una giornata di anticipo!) l'intento che ci eravamo prefissati ad inizio stagione arrivando tra le prime quattro del nostro girone: obiettivo non facile dato che su 22 squadre ben 8 saranno retrocesse. Questo risultato ci garantisce la salvezza automatica per il prossimo anno e di partecipare alla serie C, sbaragliando così i pronostici che ad inizio stagione vedevano sicuramente più accreditate squadre come Montevarchi, Livorno, Bottegone – che invece sono rimasta nel gruppo che lotta per la salvezza.

Dukes, Costone, San Vincenzo e Prato affronteranno le prime quattro del girone B (Mens Sana, Sancat, Pino Dragons e Agliana) con formula andata e ritorno e, alla fine, le prime quattro si giocheranno i playoff per la promozione. Personalmente ringrazio tutto lo staff che ha fatto parte e che continuerà a far parte della prima squadra partendo da coach Pierluigi Mameli, il suo assistente Alessandro Lucifero, il preparatore atletico e secondo assistente Luca Boncompagni, la fisioterapista Ana Maria Castaneda, il Dott.re Paoli come medico sociale, Gianandrea Fratini team manager e tutta la società ed il direttivo che ha permesso alla squadra di ottenere questo risultato. Un ringraziamento particolare va a Riccardo Romolini e Marta Brunellini titolari della 'Romolini Immobiliare' che con il loro contributo hanno concorso al raggiungimento di questo grande risultato, partecipando anche all'acquisto di importanti giocatori per la squadra".

Continua Corvina: "Tra le prossime partite che ci attendono, contro la Mens Sana andremo a giocare al famoso Pala Estra di Siena: la Mens Sana è la stessa Montepaschi che non più di dieci anni fa ancora viveva dei fasti di tanti scudetti vinti e di partecipazioni ad Eurolega: il 16 Marzo ci aspetta una trasferta dove probabilmente ci sarà un pubblico con più di 1000 spettatori, un palcoscenico a cui non siamo assolutamente abituati, ma che rappresenta per noi una grande soddisfazione ed un premio a questa bellissima stagione!

Caratteristica che accomuna tutti i componenti della squadra e che ha contribuito a raggiungere l'eccellente risultato è che, prima di essere ottimi giocatori e professionisti in campo, sono degli uomini e dei ragazzi affidabili, molto educati, seri e dediti a ciò che fanno. Uno specifico ringraziamento va al nostro capitano Alessio Alunni che, seppur con grandi difficoltà legate al suo nuovo lavoro, alla famiglia e all'età, ha voluto portare in campo la sua professionalità ed esperienza cestistica fino all'ultima partita vinta contro il San Vincenzo, sabato 17 Febbraio, a conclusione della prima fase del campionato. Per noi Alessio è stato un elemento fondamentale dal primo giorno che ha vestito la nostra maglia fino all'ultimo, sia per aver contribuito al raggiungimento dei risultati, sia per essere stato un vero esempio per tutti i giocatori dentro e fuori dal campo. La fascia di capitano viene ereditata da Guglielmo Spillantini che, nato e cresciuto nella Dukes Basket Sansepolcro, pur avendo fatto qualche esperienza fuori, ha deciso di tornare in pianta stabile in Valtiberina e di indossare i colori della squadra

Fourth Place for Romolini Real Estate Dukes Basket Sansepolcro...

... And qualification for the play-offs for the interregional Serie B! Historic milestone for Biturgense basketball that in the span of 70 years of life for the first time wins the fourth place in group A of Serie C Toscana. A result for coach Mameli's boys that represents a double success, ensuring them stay in Serie C and allowing them to qualify for the second phase where promotion to Serie B Interregional will be played.

We met Maurizio Corvina, sports director of the first team who tells us with great enthusiasm about this great goal achieved: "We are really euphoric and satisfied to have reached (even a day early!) the goal we set ourselves at the beginning of the season by finishing in the top four of our group: not an easy goal given that out of 22 teams 8 will be relegated. This result guarantees us automatic salvation for next year and to participate in Serie C, thus defeating the predictions that at the beginning of the season certainly saw more accredited teams such as Montevarchi, Livorno, Bottegone – who instead remained in the group fighting for salvation.

Dukes, Costone, San Vincenzo and Prato will face the top four teams in group B (Mens Sana, Sancat, Pino Dragons and Agliana) with a round-robin format and, in the end, the top four will play for the playoffs for promotion. Personally, I would like to thank all the staff who have been and will continue to be part of the first team, starting with coach Pierluigi Mameli, his assistant Alessandro Lucifero, the athletic trainer and second assistant Luca Boncompagni, the physiotherapist Ana Maria Castaneda, Dott.re Paoli as a social doctor, Gianandrea Fratini, team manager and the whole club and the board that has allowed the team to achieve this result. A special thanks goes to Riccardo Romolini and Marta Brunellini, owners of 'Romolini Real Estate' who, with their support, have contributed to the achievement of this great result, also participating in the purchase of important players for the team".

Corvina continues: "Among the next games that await us, against Mens Sana we will go to play at the famous Pala Estra in Siena: Mens Sana is the same Montepaschi that no more than ten years ago still lived on the glories of many championships won and participations in the Euroleague: on March 16 we will have an away game where there will probably be an audience with more than 1000 spectators, a stage to which we are absolutely not accustomed, but which represents for us a great satisfaction and a reward for this beautiful season!

A characteristic that unites all the members of the team and that has contributed to achieving the excellent result is that, before being excellent players and professionals on the field, they are reliable men and boys, very polite, serious and dedicated to what they do. A specific thanks goes to our captain Alessio Alunni who, although with great difficulties related to his new job, family and age, wanted to bring his professionalism and basketball experience to the court until the last game won against San Vincenzo, Saturday 17 February, at the end of the first phase of the championship. For us, Alessio has been a fundamental element from the first day he wore our jersey until the end, both for having contributed to the achievement of results, and for being a true example for all the players on and off the pitch. The captain's armband is inherited by Guglielmo Spillantini who, born and raised in Dukes Basket Sansepolcro, despite having had some experience outside, has decided to return permanently to Valtiberina and wear the colours of the Biturgense team. Norman Hassan deserves a special mention: despite some aches and pains due to a year of inactivity following an injury on the field, he has given

biturgense. Una nota particolare merita Norman Hassan: nonostante qualche acciaccio dovuto soprattutto ad un anno di inattività in seguito ad un infortunio sul campo, ha dato il suo massimo contributo crescendo in maniera esponenziale in questa seconda fase di campionato e con la sua esperienza (ha speso tutta la carriera tra la Serie A2 e la B1) e i suoi canestri è stato determinante per la squadra: nelle ultime partite ha veramente dato una svolta decisiva alla stagione!

Fondamentali in campo le presenze di Mihajlovic, classe 2002, e di Marco Bazani, classe 1998, realizzatori di tanti punti nel corso del campionato. I nostri ringraziamenti vanno ancora a Marco Cipriani, Stefano Calzini e Giacomo Della Mora, arrivati a campionato in corso, per il loro importante contributo in campo e a tutti i nostri giovani (Samuele Sekrouf, Lorenzo Menichetti, Lorenzo Occhirossi) e tutti gli altri ragazzi che si sono avvicendati nella prima squadra anche solo con delle semplici convocazioni senza mai scender in campo".

Conclude Corvina: "Conoscendo il carattere determinato di coach Mameli e la sua capacità di trasferirlo ai propri giocatori, penso che in questo momento nessun traguardo ci possa essere negato: siamo in continua crescita e allo stesso tempo abbiamo un calendario che potrebbe permetterci di alimentare ulteriormente il nostro sogno. Non riteniamo cioè impossibile che alla fine di questa fase la Romolini Immobiliare Dukes Basket Sansepolcro possa rientrare tra le prime quattro squadre: ciò significherebbe giocare una semi finale per lottare in una sfida al meglio di cinque partite e, in caso ne uscissimo vincitori, accedere alla finale che, sempre al meglio di cinque partite, decreterebbe la vincitrice della serie C Toscana, con il pass per andare in serie B!".

his maximum contribution by growing exponentially in this second phase of the championship and with his experience (he has spent his entire career between Serie A2 and B1) and his baskets he has been decisive for the team: in the last few games he has really turned the season around!

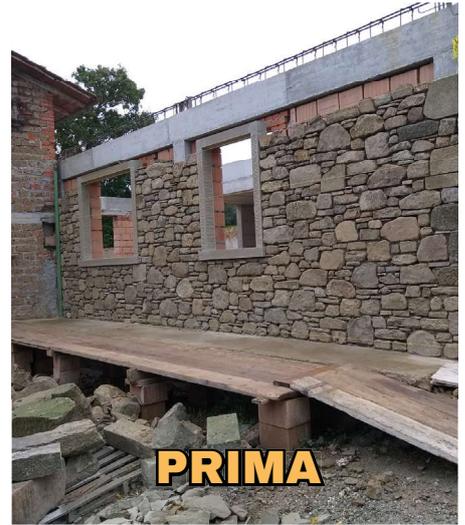
The appearances of Mihajlovic, born in 2002, and Marco Bazani, born in 1998, were fundamental on the pitch, scoring many points during the championship. Our thanks go again to Marco Cipriani, Stefano Calzini and Giacomo Della Mora, who arrived in the current season, for their important contribution on the pitch and to all our young players (Samuele Sekrouf, Lorenzo Menichetti, Lorenzo Occhirossi) and all the other boys who have taken turns in the first team even with simple call-ups without ever taking the field.

"Corvina concludes: "Knowing the determined character of coach Mameli and his ability to transfer it to his players, I think that at this moment no goal can be denied to us: we are constantly growing and at the same time we have a calendar that could allow us to further fuel our dream. That is: we do not believe it is impossible that at the end of this phase 'Romolini Real Estate Dukes Basket Sansepolcro' could be among the top four teams: this would mean playing a semi-final to fight in a best-of-five challenge and, if we come out victorious, access the final which, again in the best of five games, would decree the winner of the Tuscan Serie C, with the pass to go to Serie B!".



Per approfondimenti e info:
www.basketdukes.it





Artigiani Edili ad Anghiari



3393309996



www.tavernelleristrutturazioni.com



Scannerizzami!



Esperti in ristrutturazione con sede ad Anghiari





Venerere

LAVANDERIA AUTOMATICA

**Lavatrici, asciugatrici e macchinari professionali
per lavare, asciugare ed igienizzare il tuo bucato.**



**Innovativo servizio igienizzante all'ozono con l'armadio i-Genius:
una cabina igienizzante che in soli venti minuti garantisce
un'efficacia al 100% contro acari, muffe e batteri!**

**Via Alessandro Goracci 5,
52037 Sansepolcro (AR)
Tel. 366 984 0884**



PRENDERSI CURA DI SÉ ALL'HOTEL FORTEBRACCIO

Take Care of Yourself at the Hotel Fortebraccio

DI PATRICK MAURIZIO FERRARA





informazioni / info@valleylife.it

Una terrazza che si affaccia sulla storia, la tradizione e la natura superba dell'Alta Valle del Tevere.

Situato a pochi passi dal centro storico di Montone, nel pieno cuore dell'Umbria, l'Hotel Fortebraccio punta a diventare un luogo di riferimento per l'accoglienza turistica in Alta Valle del Tevere. L'Hotel oggi dispone di spazi completamente rinnovati che l'attuale proprietà, in quasi vent'anni di gestione, ha ristrutturato per intero, incrementando notevolmente l'offerta ricettiva.



La Direttrice Valeria Testi ci racconta che: "In passato la struttura ruotava per lo più attorno al ristorante. Ora invece, dopo i lavori, sono state create 28 nuove camere e ben 3 miniappartamenti dotati di stanza da letto, bagno e angolo cottura, tutti locati all'interno della struttura, in modo tale da poter garantire la massima intimità e autonomia agli ospiti."

Le camere sono state arredate pressappoco alla stessa maniera, anche se ne esistono di diverse tipologie: le Standard, infatti, presentano solo le finestre, le Comfort possiedono anche un terrazzino, mentre le Superior presentano un balcone con vista sulla piscina e sulla vallata. A queste inoltre va aggiunta anche una prestigiosa ed esclusiva Junior Suite. Per quanto riguarda gli altri spazi dell'Hotel, Valeria ci spiega che: "Oltre ad una splendida piscina panoramica e alla palestra, la struttura è dotata di un salone dedicata appositamente al ristorante, di una sala colazioni e di una veranda – di cui si può disporre anche nella stagione invernale.

Offriamo inoltre un salone interamente dedicato agli eventi, una sorta di sala polivalente dotata di tutta l'attrezzatura necessaria per accogliere comunioni, matrimoni, battesimi e meeting e che, all'occorrenza, è possibile dividere in due spazi, così da poter ospitare anche due eventi contemporaneamente.

A terrace overlooking the history, tradition and superb nature of the Upper Tiber Valley.

Located a few steps from the historic centre of Montone, in the heart of Umbria, the Hotel Fortebraccio aims to become a reference place for tourist accommodation in the Upper Tiber Valley. The hotel now has completely renovated spaces that the current owner, in almost twenty years of management, has completely renovated, significantly increasing the accommodation offer.

Director Valeria Testi tells us that: "In the past, the structure mostly revolved around the restaurant. Now, however, after renovation, 28 new rooms and 3 mini-apartments have been created with bedroom, bathroom and kitchenette, all located within the structure, in order to guarantee the best intimacy and autonomy to guests." Rooms have been furnished in more or less the same way, although there are different types: Standard rooms, in fact, have only windows, Comfort rooms also have a small terrace, while Superior rooms have a balcony overlooking the pool and the valley. To these must also be added a prestigious and exclusive Junior Suite. As for the other spaces of the hotel, Valeria explains that: "In addition to a splendid panoramic swimming pool and gym, the structure is equipped with a lounge dedicated specifically to the restaurant, a breakfast room and a veranda – which can also be used in the winter season. We also offer a hall entirely dedicated to events, a sort of multipurpose room equipped with all the necessary equipment to accommodate communions, weddings, baptisms and meetings and which, if necessary, can be divided into two spaces, so as to be able to host two events at the same time.





Camera SUPERIOR

Infine, la struttura include una SPA (recentemente rinnovata) con vasca idromassaggio, sauna, bagno turco e doccia emozionale; l'offerta è implementata da massaggi e trattamenti viso, ovviamente solo su prenotazione. Precisiamo anche che l'accesso alla piscina e alla palestra interna alla struttura sono inclusi in qualsiasi piano tariffario".

Per quanto riguarda l'organizzazione di eventi, l'Hotel Fortebraccio, negli spazi interni della propria struttura, può comodamente ospitare fino a 150 persone sedute, ma ciò non preclude la possibilità di organizzare feste o eventi anche all'esterno, nell'area della piscina, durante tutto l'anno: "Parte fondante del nostro lavoro - aggiunge - è quella di avere un'offerta ampia e variegata, riservando diverse opzioni e possibilità. Per la realizzazione di un evento, ad esempio, siamo dotati di un catering interno interamente gestito da noi e, qualora necessario, mettiamo a disposizione i nostri professionisti e partner di fiducia per quanto riguarda fiori, decorazioni, musica, luci, open bar, intrattenimento bambini".

Grande attenzione anche all'offerta culinaria: la colazione, ad esempio, allestita tutti i giorni, è a buffet internazionale con una parte di dolci fatti in casa che cambiano in base alla stagionalità dei prodotti, rigorosamente locali; sono garantiti poi prodotti tipici, sia dolci che salati, con possibilità di preparare portate al momento su richiesta. Il ristorante invece è aperto solo la sera, dal lunedì al sabato e la domenica su prenotazione: quella che propone lo chef è una cucina fortemente legata alle materie prime del territorio, ma al contempo orientata alla sperimentazione e all'innovazione.

Finally, the structure includes a SPA (recently renovated) with Jacuzzi, sauna, Turkish bath and emotional shower; The offer is complemented by massages and facial treatments, obviously by reservation only. We also specify that access to the swimming pool and the gym inside the structure are included in any rate plan".

As far as the organization of events is concerned, the Hotel Fortebraccio, in the internal spaces of its structure, can comfortably accommodate up to 150 people seated, but this does not preclude the possibility of organizing parties or events even outside, in the pool area, throughout the year: "A fundamental part of our work - he adds - is to have a wide and varied offer, reserving different options and possibilities. For the realization of an event, for example, we are equipped with an in-house catering entirely managed by us and, if necessary, we provide our professionals and trusted partners with regard to flowers, decorations, music, lights, open bar, children's entertainment". Great attention is also paid to the culinary offer: breakfast, for example, set up every day, is an international buffet with a part of homemade desserts that change according to the seasonality of the products, strictly local; Typical products, both sweet and savoury, are also guaranteed, with the possibility of preparing dishes at the moment on request. The restaurant, on the other hand, is open only in the evening, from Monday to Saturday and on Sundays by reservation: what the chef offers is a cuisine strongly linked to the raw materials of the territory, but at the same time oriented towards experimentation and innovation.

SPA e sauna



informazione pubblicitaria

Ma l'offerta dell'Hotel Fortebraccio, sempre dinamica e versatile, non si limita all'uso esclusivo degli spazi o delle attività interne alla struttura: "Ogni mese cerchiamo di proporre dei pacchetti dedicati, delle proposte o delle sconti, che possono includere, ad esempio, soggiorno-spa-massaggio, soggiorno-spa-cena, soggiorno e cena; non a caso, a breve ci sarà un pacchetto dedicato al periodo di Pasqua. Inoltre, visto che ci stiamo avvicinando alla bella stagione, stiamo proponendo esperienze uniche per chi soggiorna da noi: abbiamo pensato ad un tour con le e-bike (in dotazione presso la nostra struttura), con tanto di degustazione, per una visita al birrificio Fortebraccio o Azienda agricola che produce vino; oppure ad una giornata nell'uliveto, tra ottobre e novembre, da dedicare alla raccolta delle olive, con la possibilità di fare un picnic e una visita al frantoio della nostra proprietà; ed ancora, abbiamo voluto proporre ai nostri ospiti la ricerca di tartufi nei boschi, guidati da esperti e con la possibilità di partecipare ad un pranzo gourmet".

But the offer of the Hotel Fortebraccio, always dynamic and versatile, is not limited to the exclusive use of the spaces or activities inside the structure: "Every month we try to offer dedicated packages, proposals or discounts, which can include, for example, stay-spa-massage, stay-spa-dinner, stay and dinner; it is no coincidence that there will soon be a package dedicated to the Easter period. In addition, since we are approaching the summer, we are offering unique experiences for those who stay with us: we have thought of a tour with e-bikes (supplied at our facility), complete with tasting, for a visit to the Fortebraccio brewery or farm that produces wine; or a day in the olive grove, between October and November, to be dedicated to the olive harvest, with the possibility of having a picnic and a visit to the oil mill of our property; And again, we wanted to offer our guests truffle hunting in the woods, guided by experts and with the possibility of participating in a gourmet lunch".



Colazione internazionale



Noleggio ebike



Sala colazioni e ristorante



Non a caso, in quanto Bike Hotel, la struttura permette di noleggiare delle bici e di usufruire di un'officina interna specializzata di supporto; garantisce inoltre un'intera area dedicata dove custodire, in assoluta comodità e sicurezza, le bici dei propri ospiti. Inoltre, la struttura è in grado di garantire un servizio di transfert per chi avesse bisogno di raggiungere l'Hotel o di spostarsi verso un'altra destinazione: "Visto che siamo vicini alla Via Francescana - ha concluso la Direttrice - abbiamo deciso di offrire un servizio di transfert anche ai tanti pellegrini che ogni anno la percorrono, nel caso non riuscissero a trovare un alloggio lungo il cammino, in modo tale che possano soggiornare da noi e poi essere comodamente riaccompagnati al punto di partenza".

They also are a Bike Hotel: the structure allows you to rent bikes and take advantage of a specialized internal support workshop; It also guarantees an entire dedicated area where you can store your bikes, in absolute comfort and safety. In addition, the structure is able to guarantee a transfer service for those who need to reach the hotel or move to another destination: "Since we are close to the Via Francescana - concluded the Director - we have decided to offer a transfer service also to the many pilgrims who travel it every year, in case they cannot find accommodation along the way, so that they can stay with us and then be comfortably driven back to the starting point."



Info:

Hotel Fortebraccio

Via dei Magistrati 11 - Montone (PG)

Tel +39 075 9306400

Mail: info@hotelfortebraccio.it

Web: www.hotelfortebraccio.it

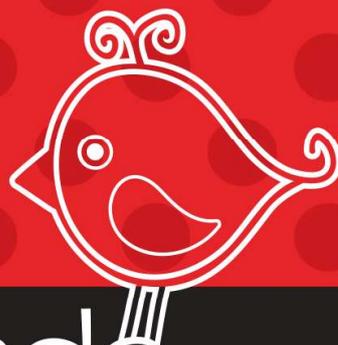


SCAN FOR THE WEBSITE



immagine pubblicitaria

Fantasticando



Cucito creativo, laboratorio e sartoria artigianale



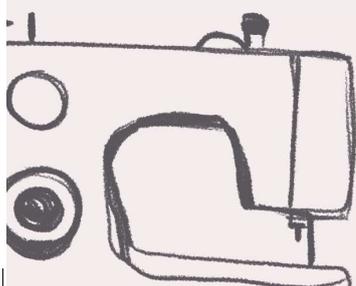
Via G. Matteotti 73, Anghiari (AR)

☎ 0575 1696031 / 331 9479545

Scan for Instagram



Laboratorio artigianale, idee regalo, sartoria,
bomboniere, cucito creativo, fiocchi nascita,
articoli su ordinazione.



- Progettazione di nuovi edifici eco-sostenibili
- Progettazione di ristrutturazioni di ville e casali
- Progettazione di aree verdi, piscine, outdoor dining area
- Progettazione di stufe e camini ad accumulo ad alto risparmio energetico
- Interior design e restyling di case anche a scopo affitto turistico
- Consulenze in bioarchitettura
- Direzione lavori e project management

ATELIER
MAURA ARCHITETTURA
BERNARDINI
SPAZI &
SOSTENIBILITA'

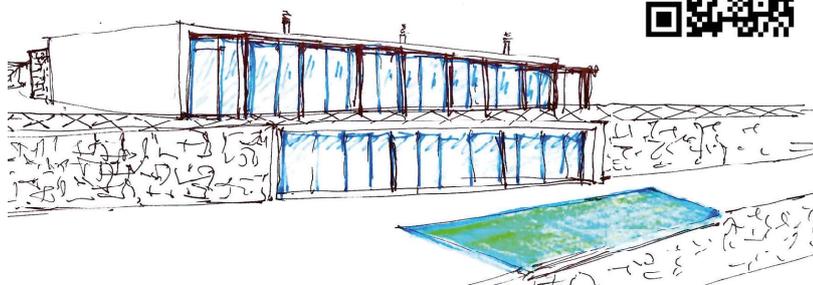
L'Architetto Maura Bernardini è una professionista competente, creativa e innovativa con un background multi-esperienza. Da oltre 20 anni, si dedica alla professione con passione e con un focus particolare sull'ecosostenibilità e sulla salubrità degli ambienti, creando spazi unici e altamente funzionali. Molto attenta al dettaglio e a fornire soluzioni che rispondano alle effettive esigenze dei clienti anche sotto l'aspetto percettivo. Oltre che all'aspetto bioecologico e organizzativo-funzionale, lei dà sempre più importanza anche alle energie che i luoghi trasmettono, e a quanto agiscono, attraverso le sfere sensoriali, sull'armonia emotiva di chi li vive. Grande attenzione e ascolto sono quindi gli indispensabili strumenti della progettazione. **Dalla qualità dell'ambiente in cui si vive o si lavora, dipende la qualità della vita!.**



*Architect Maura Bernardini is a competent, creative and innovative professional with a multi-experience background. For over 20 years, you have dedicated yourself to the profession with passion and with a particular focus on eco-sustainability and the healthiness of environments, creating unique and highly functional spaces. She is very attentive to detail and to providing solutions that respond to the actual needs of customers also from a perceptive point of view. In addition to the bioecological and organizational-functional aspect, she also gives increasingly more importance to the energies that places transmit, and how much they act, through the sensorial spheres, on the emotional harmony of those who live there. Great attention and listening are therefore the indispensable planning tools. **The quality of life depends on the quality of the environment in which you live or work!***



Scan for website



Arch. Maura Bernardini

Via Filippo Palombini 23, 52031 Anghiari (AR)

Tel. +393332546645

Mail: info@maurabernardiniarchitetto.it

www.maurabernardiniarchitetto.it





Il proprietario Andrea al bancone

LA PIEVE VECCHIA, TESORI GASTRONOMICI ED ECCELLENZE LOCALI

The Pieve Vecchia, Gastronomic Treasures and Local Delicacies

DI PATRIZIA CHERICI



Veduta esterna del ristorante

In una location suggestiva appena fuori da Monterchi ed immerso in un panorama verdeggianti tipico delle colline Umbro Toscane, si trova il ristorante La Pieve Vecchia. Riferimento per la ristorazione Valtiberina da Maggio 2002, presenta una cucina che trae ispirazione dal territorio, legata al rispetto delle tradizioni, così offrendo un menù vario e fantasioso con particolare attenzione per i prodotti territoriali e di stagione. Il ristorante si sviluppa in due piani: il piano terra, caratterizzato dall'antico pavimento in pietra e dagli archi in muratura – collegati tra loro da una scala interna – e il piano superiore con un ampio salone e tre piccole, riservate ed accoglienti salette con travi in legno a vista nel solaio. Nel periodo estivo è a disposizione degli ospiti un ampio spazio all'aperto attorno alla vecchia 'aia' ed il Giardino degli Ulivi dove, immersi nella tranquillità, si può respirare l'atmosfera della Vecchia Pieve in uno spazio ampio e suggestivo, con splendido colpo d'occhio sulla medievale Monterchi.

In a picturesque location just outside Monterchi and immersed in a verdant landscape typical of the Umbrian Tuscan hills, you can find the restaurant La Pieve Vecchia. A reference point for Valtiberina since May 2002, it presents a cuisine that draws inspiration from the territory, linked to respect for traditions, thus offering a varied and imaginative menu with particular attention to local and seasonal products. The restaurant is spread over two floors: the ground floor, characterized by the ancient stone floor and masonry arches – connected to each other by an internal staircase – and the upper floor with a large living room and three small, private and welcoming rooms with exposed wooden beams in the attic. In the summer, guests have access to a large outdoor space around the old 'farmyard' and the Garden of Olives where, immersed in tranquillity, you can breathe the atmosphere of the Old Parish Church in a large and evocative space, with a splendid view of medieval Monterchi.



SCAN FOR WEBSITE

Il ristorante La Pieve Vecchia sorge in un'area nella quale tra il V ed il VI secolo venne costruita la Pieve paleocristiana di Sant'Antimo: si tratta quindi di una struttura antica che nei secoli ha mantenuto invariato il suo fascino, data la sua origine e funzione così importanti per la comunità. La location ha conservato il nome di Pieve Vecchia anche dopo che, intorno all'XI secolo, la Chiesa di Sant'Antimo, per motivi di sicurezza, fu trasferita nella collina appena sopra la strada che collega Monterchi a Città di Castello, dov'è ancora visibile. Da quel momento l'edificio fu utilizzato come foresteria, diventando un punto di riferimento di viandanti e avventurieri, dai pellegrini ai personaggi delle diplomazie medievali e delle corti rinascimentali dell'Italia Centrale: un sicuro approdo lungo questo tragitto che collegava la parte orientale della Toscana con l' Umbria settentrionale e le Marche; "...e poi caro amico quando vorrai tornare al mondo e ristorarti dopo il lungo cammino, vai, alla Pieve Vecchia, antico luogo, dove, anche se arrivi tardi, sempre ti si apparecchia" - Urbino, 18 Maggio 1858 (tratto da una lettera di un viaggiatore dell'XI secolo).

Alla fine degli anni '90 iniziano i lavori di restaurazione che terminano nel 2002: nel mese di maggio la famiglia Cestelli inaugura il ristorante "La Pieve Vecchia" che inizia dunque la sua attività evocando le memorie di una illustre storia, impreziosita dai segni di laboriosità e di ospitalità di questo angolo dell'Alta Valle del Tevere.

The restaurant La Pieve Vecchia is located in an area where the early Christian parish church of Sant'Antimo was built between the fifth and sixth centuries: it is therefore an ancient structure that over the centuries has maintained its charm unchanged, given its origin and function so important for the community. The location has kept the name of Pieve Vecchia even after, around the eleventh century, the Church of Sant'Antimo, for safety reasons, was moved to the hill just above the road that connects Monterchi to Città di Castello, where it is still visible. From that moment on, the building was used as a guesthouse, becoming a point of reference for wayfarers and adventurers, from pilgrims to figures of medieval diplomacy and the Renaissance courts of Central Italy: a safe landing place along this route that connected the eastern part of Tuscany with northern Umbria and the Marche; "... And then, dear friend, when you want to return to the world and refresh yourself after the long journey, go to the Pieve Vecchia, an ancient place, where, even if you arrive late, you are always looked after" - Urbino, 18 May 1858 (taken from a letter of a traveller of the eleventh century).

At the end of the 90s, restoration work began and ended in 2002: in May, the Cestelli family inaugurated the restaurant "La Pieve Vecchia", which began its activity evoking the memories of an illustrious history, embellished by the signs of industriousness and hospitality of this corner of the Upper Tiber Valley.



Ciardino esterno e sala interna





“Nel 2009 - racconta Andrea Fontana, figlio del proprietario de La Pieve Vecchia - mio padre Gianfranco che, sin dall'apertura faceva parte del team occupandosi principalmente della cucina, rileva il locale dalla famiglia Cestelli. Da subito inizia ad apportare alcune modifiche alla struttura, in particolare all'esterno, ampliando lo spazio a disposizione: nel 2010 è inaugurato il Giardino degli Ulivi, un ampio spazio all'aperto dove trascorrere piacevoli serate estive gustando i nostri ottimi piatti e godendo dell'affascinante panorama circostante con vista spettacolare su Monterchi”.

“A partire dal 2016 - continua Andrea - sono entrato a far parte della squadra: mi occupo principalmente della gestione delle sale (assieme alla 'storica' Sonia, con noi dal lontano 2002), dell'amministrazione, dei rapporti con i fornitori e della cantina”.

Il locale, al confine con due regioni, propone specialità tipiche della cucina toscana ed umbra, unendo ai piatti della tradizione come un tortellino in brodo, un raviolo al ragù o una tagliata, dei piatti rivisitati e presentati con gusto e raffinatezza dalle sapienti mani dello chef Adrian Stelea e dall'aiuto chef Matteo Marinelli, come ad esempio i favolosi 'Girasoli di melanzane, pomodorini e scamorza' oppure il 'Petto d'anatra all'arancia con purè di zucca gialla e cavolo viola marinato'.

“In 2009 - says Andrea Fontana, son of the owner of La Pieve Vecchia - my father Gianfranco, who had been part of the team since the opening, mainly dealing with the kitchen, took over the restaurant from the Cestelli family. He immediately began to make some changes to the structure, particularly outside, expanding the space available: in 2010 the Garden of Olives was inaugurated, a large outdoor space where you can spend pleasant summer evenings enjoying our excellent dishes and enjoying the fascinating surrounding landscape with spectacular views of Monterchi”.

“Since 2016 - continues Andrea - I have been part of the team: I mainly deal with the management of the rooms (together with Sonia, with us since 2002), the administration, relations with suppliers and the winery”. The restaurant, on the border with two regions, offers typical specialties of Tuscan and Umbrian cuisine, combining traditional dishes such as a tortellini in broth, a ravioli with meat sauce or a 'tagliata', dishes revisited and presented with taste and refinement by the skilled hands of chef Adrian Stelea and assistant chef Matteo Marinelli, such as the fabulous 'Aubergine Girasoli, cherry tomatoes and scamorza cheese' or the 'Duck breast with orange with yellow pumpkin puree and marinated purple cabbage'.

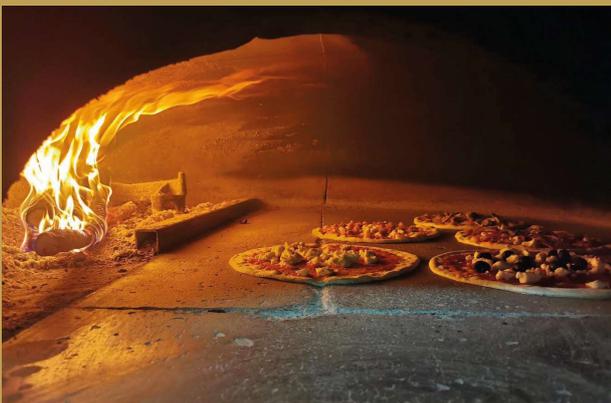




“Il menù alla carta - dice Andrea - è molto ampio e prevede anche proposte vegetariane; è variato due volte l'anno, alternando un menù estivo che va da aprile ad ottobre ad un menù invernale che va da novembre a marzo; inoltre è sempre presente un fuori menù con prodotti freschi stagionali come il tartufo (bianco e nero), i porcini o i prugnoli, tutti prodotti tipici della zona. In seguito alla grande richiesta, da alcuni anni abbiamo inserito anche specialità culinarie a base di pesce: dal classico 'Antipasto misto di mare' alla 'Grigliata di pesce', all'Involtino di pesce spada in salsa di vino bianco' oppure i 'Maltagliati neri con salsa di crostacei'. Una particolare attenzione merita anche la nostra pasta, fatta in casa, come l'antica ricetta richiede e tirata rigorosamente a mano. Alla sera inoltre è possibile gustare ottime pizze grazie al nostro eccellente pizzaiolo Massimiliano Falchi: tutte fatte con un impasto a lievitazione naturale di 48 ore, cotte su forno a legna, utilizzando materie prime della migliore qualità”.



“The à la carte menu,” says Andrea, “is very extensive and also includes vegetarian options; it is varied twice a year, alternating a summer menu that runs from April to October and a winter menu that goes from November to March; In addition, there is always an off-menu with fresh seasonal products such as truffles (white and black), porcini mushrooms or blackthorns, all typical products of the area. Due to the great demand, for some years we have also included fish-based culinary specialties: from the classic 'Mixed seafood appetizer' to the 'Grilled fish', to the 'Swordfish roll in white wine sauce' or the 'Black maltagliati with shellfish sauce'. Particular attention should also be paid to our pasta, which is homemade, as the ancient recipe requires and pulled strictly by hand. In the evening it is also possible to enjoy excellent pizzas thanks to our great pizza maker Massimiliano Falchi: all made with a 48-hour naturally leavened dough, baked in a wood-fired oven, using the best quality raw materials”.



"La cultura del vino è notevolmente cambiata negli ultimi anni - racconta Andrea - ricoprendo un ruolo di primo piano nella ristorazione. Per questo la nostra cantina offre un'ampia scelta con una selezione di oltre 200 etichette tra vini rossi, bianchi e bollicine provenienti principalmente dalla più prestigiose cantine toscane ed umbre, lasciando spazio però anche a rinomate etichette di spessore di altre regioni sia italiane che francesi, per un'esperienza degustativa a tutto tondo".

Per la prossima stagione è previsto un restyling delle sale al piano terra e del Giardino degli Ulivi: i classici tavoli saranno sostituiti con tavoli a vista, modificando l'apparecchiatura e affiancando alla nostra visione tradizionale un deciso tocco di modernità!

L'antico casolare toscano de La Pieve Vecchia è anche un tranquillo e pregiato punto di ristoro: dietro l'edificio principale, dov'è stata ripristinata la vecchia aia, si affacciano due ex fienili dove sono state ricavate due accoglienti camere ed una stupenda suite con vista su Monterchi.

Dato che la Pasqua è alle porte La Pieve Vecchia vi aspetta per il classico pranzo pasquale con menù fisso nel pieno rispetto delle tradizioni e a Pasquetta con menù alla carta: "Inoltre presso il nostro locale è possibile organizzare eventi speciali come matrimoni, compleanni, comunioni, cresime o battesimi. Siamo a vostra completa disposizione per rendere uniche le vostre occasioni più importanti!"

"The culture of wine has changed considerably in recent years," says Andrea, "playing a leading role in catering. For this reason, our cellar offers a wide choice with a selection of over 200 labels including red, white and sparkling wines mainly from the most prestigious Tuscan and Umbrian wineries, while also leaving room for renowned labels from other Italian and French regions, for an all-round tasting experience".

For the next season, a restyling of the rooms on the ground floor and the Garden of Olives is planned: the classic tables will be replaced with open tables, modifying the equipment and combining our traditional vision with a decisive touch of modernity!

The old Tuscan farmhouse of La Pieve Vecchia is also a quiet and valuable refreshment point: behind the main building, where the old farmyard has been restored, there are two former barns where two cozy rooms and a beautiful suite with a view of Monterchi have been created.

Since Easter is just around the corner, La Pieve Vecchia is waiting for you for the classic Easter lunch with a fixed menu in full respect of traditions and on Easter Monday with an à la carte menu: "In addition, at our restaurant it is possible to organize special events such as weddings, birthdays, communions, confirmations or baptisms. We are at your complete disposal to make your most important occasions unique!"



Info:

La Pieve Vecchia

Loc. Pieve Vecchia 12, Monterchi (Ar)

Tel. +39 0575 709053

Mail: info@ristorantelapievevecchia.it



Bimbo Emporio

ANGHIARI

VIA G. MARCONI 2
52031 ANGIARI
0575 749277



ABBIGLIAMENTO E ACCESSORI 0-16 ANNI
MAYORAL - IDO



SCAN
FOR
FACEBOOK





PRODOTTI E GIOCHI PRIMA INFANZIA



CALZATURE GEOX



Bimbo Emporio
ANGHIARI



LA TRADIZIONE DEL TARTUFO ALLA PORTATA DI TUTTI

The truffle tradition within everyone's reach

DI PATRICK MAURIZIO FERRARA

A Trestina, nel cuore rurale dell'Umbria, l'Azienda Agricola Bellucci Francesca propone attività legate alla scoperta del tartufo, tipicità e simbolo della tradizione locale e del territorio. Per conoscerne più a fondo gli aspetti e comprenderne la visione, abbiamo voluto intervistare il tartufaio Alessio – che è compagno nella vita e nel lavoro della stessa Francesca.

In Trestina, in the rural heart of Umbria, the Bellucci Francesca Farm offers an exclusive truffle hunting, a typical feature and symbol of the local tradition. To learn more about its aspects and understand its vision, we wanted to interview the truffle hunter Alessio – who is Francesca's partner in life and work.





La tartufaia dell'azienda

“Noi siamo nati grazie e con l’amore per il tartufo, sono sempre stato un grande appassionato... sono 27 anni che vado a tartufi e che addestro i cani” – Alessio ci spiega fin da subito che l’azienda intende promuovere un metodo diretto e innovativo alla scoperta del territorio, proponendo ai propri visitatori un’esperienza completa, a tutto tondo, all’interno di un’atmosfera tradizionale e familiare: “Portiamo le persone sulle tartufaie e forniamo loro una piccola brochure esplicativa sulla raccolta del tartufo; mostriamo loro i comandi dati al cane, la fase di ricerca sul sottobosco, come si raccoglie e si pulisce il tartufo, quanti tipi ne esistono e le relative differenze; infine la stagionalità di ciascun tartufo, e poi come capire quando è possibile raccoglierlo o meno”.

“Ad esempio – continua – non appena il cane ne trova uno, lasciamo che sia il visitatore stesso a raccoglierlo, così che possa acquisire dimestichezza e praticità”. La tartufaia della proprietà, che si estende per tre ettari, ospita diversi generi di tartufo: in estate, ad esempio, cresce lo scorzone, mentre nei periodi più freddi si passa dal bianchetto al nero invernale, poi l’uncinato e il tartufo bianco – indubbiamente il più pregiato. Su prenotazione è possibile organizzare anche una piccola, esclusiva degustazione.

“We were born thanks to and with the love for truffles, I have always been a great enthusiast... I’ve been going truffle hunting for 27 years and I’ve been training dogs” – Alessio immediately explains that the company intends to promote a direct and innovative method to discover the territory, offering its visitors a complete, all-round experience, within a traditional and familiar atmosphere: “We take people to the truffle grounds and provide them with a small explanatory brochure on truffle hunting; we show them the commands given to the dog, the research phase on the undergrowth, how to collect and clean the truffle, how many types there are and their differences; finally, the seasonality of each truffle, and then how to understand when it is possible to find it or not”.

“For example,” he continues, “as soon as the dog finds one, we leave it to the visitor himself to pick it up, so that he can become familiar and practical”. The truffle area of the property, which extends for three hectares, is home to different kinds of truffles: in summer, for example, the ‘scorzone’ grows, while in the colder periods it goes from ‘bianchetto’ to ‘winter black’, then the ‘uncinato’ and the ‘white truffle’ – undoubtedly the most prized.

A small, exclusive tasting can also be arranged upon reservation.

"Insomma, da noi è possibile raccogliere tartufi tutto l'anno". Motivo per cui il tartufo appena raccolto, dunque freschissimo e di prima qualità, può essere sempre e 'comodamente' venduto a chi fosse interessato. Altro aspetto da non trascurare riguarda l'addestramento e la cura dei cani – al momento sei – che sono considerati parte attiva dell'esperienza: tra questi, la struttura ospita diversi Lagotti, considerati ideali sia per la ricerca del tartufo che per il rapporto con i visitatori, grazie ad un carattere giocoso e sempre molto affettuoso.

"In short, it is possible to collect truffles all year round". This is why the freshly harvested truffle, therefore very fresh and of the highest quality, can always and 'comfortably' be sold to those who are interested. Another aspect not to be overlooked concerns the training and care of the dogs – currently six – which are considered an active part of the experience: among these, the structure hosts several Lagotti, considered ideal both for truffle hunting and for the relationship with visitors, thanks to a playful and always very affectionate character.



Il cane e la ricerca del tartufo





La struttura inoltre è in grado di garantire un interprete privato per gli ospiti internazionali, in modo tale che l'esperienza possa essere facilmente accessibile a chiunque. Considerato il tipo di esperienza e la mole di attività previste, è caldamente consigliato un abbigliamento da trekking.
 "Nella nostra proprietà - ha concluso Alessio - abbiamo anche un giardino, oltre alla tartufaia, così che famiglie e i bambini possano essere accolti con la tranquillità e la sicurezza necessarie a godere pienamente questa entusiasmante esperienza".

The property is also able to guarantee a private interpreter for international guests, so that the experience can be easily accessible to anyone. Considering the type of experience and the number of activities planned, trekking clothing is strongly recommended.
 "On our property," Alessio concluded, "we also have a garden, in addition to the truffle ground, so that families and children can be welcomed with the tranquillity and safety necessary to fully enjoy this exciting experience".





Giardino e giochi per rilassarsi dopo la ricerca



Info:
Az.Agricola Bellucci Francesca
Tel: +39 339 6296315
bellucci_francesca@libero.it
Interprete
Tel: +39 0045 21225426 / +39 371 5721067
lene@mediaboost.dk

CASALE REGNANO, DOVE LA NATURA INCONTRA IL GUSTO

Casale Regnano, where nature meets taste

A CURA DI ANITA SARTI





Dall'amore per la terra, dal rispetto delle tradizioni, dalla passione per un'agricoltura sostenibile nasce una nuova idea.

From love for the land, respect for traditions, passion for sustainable agriculture comes a new idea.

In un luogo incantevole a pochi chilometri dal centro di Città di Castello si trova Casale Regnano, realtà immersa nel verde delle colline umbre dove si respirano ancora il profumo delle tradizioni e l'amore per la propria terra.

Laura e Luca ci raccontano come grazie al costante impegno di una famiglia, dedita da più di venti anni alla produzione dell'azienda agricola, si è passati a progettare una vera e propria struttura ricettiva. La scelta produttiva, interamente volta al biologico e quindi perfettamente compatibile con le produzioni sostenibili, unita alla grande attenzione alla sostenibilità e all'ambiente – hanno permesso loro di ottenere la certificazione di alta qualità dei prodotti, 100% bio.

In an enchanting place a few kilometres from the centre of Città di Castello is Casale Regnano, a place immersed in the green of the Umbrian hills where you can still breathe the scent of traditions and love for their land.

Laura and Luca tell us how, thanks to the constant commitment of the family, they dedicated themselves – for more than twenty years – to the farm, to then move on to design a real accommodation facility. The production choice, entirely organic – and therefore perfectly compatible with 'natural' agriculture combined with great attention to sustainability – have allowed them to obtain the high-quality certification of products, 100% bio.



Il nome stesso di Casale Regnano è partito dalla produzione de Il Lombrico Felice: cereali, legumi e ortaggi fino all'allevamento - nel pieno rispetto del benessere animale - di polli, oche, anatre, faraone, conigli, maiali e capre. Questo tipo di rapporto ha permesso all'azienda di confrontarsi con un pubblico sempre variegato di persone, fino all'idea di proporre delle visite didattiche per sensibilizzare sul tema della tutela e dell'ecosostenibilità ambientale.

The very name of Casale Regnano started from the production of "Il Lombrico Felice": cereals, legumes, vegetables and home-breeds - in full respect of animal welfare - like chickens, geese, ducks, guinea fowls, rabbits, pigs and goats. This type of relationship has allowed the company to deal with an ever-varied audience of people, up to the idea of proposing educational visits to raise awareness on the issue of environmental protection and eco-sustainability.



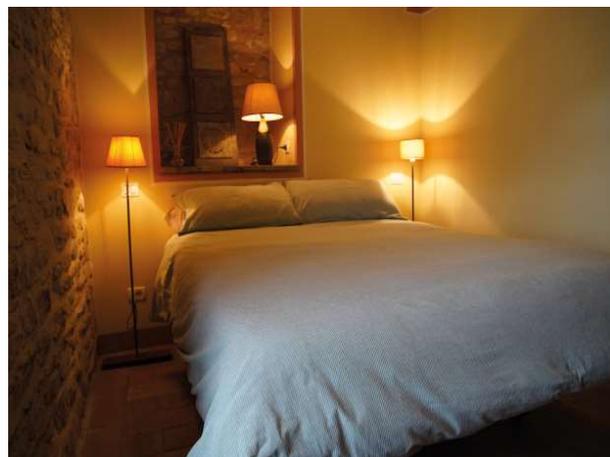
Da qui è nato il progetto della fattoria didattica e da un numero di clienti abituali si è passati all'accoglienza di scuole e percorsi specifici, pensati soprattutto per i più piccoli.

La realizzazione, negli ultimi anni, di un agriturismo all'interno della struttura offre anche la possibilità di fruire di un pernottamento e di una ristorazione attenta all'ambiente, alla qualità del prodotto e al servizio proposto.

Il Casale propone la possibilità di alloggiare in cinque diversi appartamenti con cucina, ingresso e bagno indipendenti ed un giardino privato. Una grande piscina all'aperto viene poi messa a disposizione di tutti coloro che intendono trascorrere un breve o più lungo periodo in agriturismo.

From here the project of the educational farm was born; From a number of regular customers they moved on to host schools and specific visiting paths, designed especially for children. The realization, in recent years, of an 'agriturismo' within the structure also offers the possibility of enjoying an overnight stay and the wonderful catering, attentive to the environment and the quality food.

The farmhouse offers the possibility to stay in five different apartments with independent kitchen, entrance and bathroom and a private garden. A large outdoor swimming pool is then made available to all those who intend to spend a short or longer



Un'attenta ristorazione segue la stagionalità dei prodotti, con un menù contraddistinto dalla qualità delle materie prime a km 0. Ricette della tradizione, presidio Slow Food, puntano a valorizzare ancora di più i prodotti dell'azienda, all'insegna del buon cibo, del buon gusto e dell'attaccamento alle proprie origini.

Casale Regnano, dunque, è una location ideale per la bella stagione, immersa nel verde delle colline umbre: sia negli spazi interni che in quelli esterni è possibile organizzare eventi di qualsiasi genere – come battesimi, comunioni, cresime, matrimoni e compleanni – con la possibilità di fruire di una tensostruttura in caso di gruppi altamente numerosi o di cattivo tempo. Il senso ultimo del loro lavoro sta nel cercare armonia tra uno stile di vita e un gusto, per così dire, agricoli, il rispetto per l'ambiente e la tradizione, al fine di poter preservare e magnificare le bellezze del territorio e gettando un ponte etico e produttivo per le generazioni che verranno.

A really looked-after restaurant follows the season, with a menu featuring the quality of raw materials at km 0. Traditional recipes and the Slow Food presidium aim to enhance even more the company's products, in the name of good food, good taste and attachment to their origins.

Casale Regnano, therefore, is an ideal location for summer, as it is immersed in the green of the Umbrian hills: both in the indoor and outdoor spaces it is possible to organize events of any kind – such as baptisms, communions, confirmations, weddings and birthdays – with the possibility of using a cover-structure in case of large groups or bad weather. The ultimate meaning of their work lies in seeking harmony between lifestyle and 'agricultural' taste, so to speak, respect for the environment and tradition, in order to preserve and magnify the beauty of the territory and building an ethical and productive bridge for generations to come.



Info:
Casale Regnano,
Località Galliano, Città di Castello (Pg)
info@casaleregnano.it
Cell. 345 1277865
www.casaleregnano.it



Facebook icon @gioielleria_fegadoli



FEDI NUZIALI

realizzate a mano



Scopri tutti i nostri servizi

- Laboratorio orologiaio
- Orologi di lusso di secondo polso
- Creazione e riparazione gioielli
- Laboratorio Gemmologico


FEGADOLI

Corso Vittorio Emanuele, 4 - Città di Castello (PG)
info@gioielleriafegadoli.it
☎ +39 075 855 7442 📞 +39 340 191 1925
www.gioielleriafegadoli.it

