

Anno XXIII, nr. 175, Primavera 2024

# ValleyLife

CHIANTI, VAL D'ELSA & COLLI FIORENTINI

RIVISTA PANEUROPEA



COVER STORY

LA BELLA VITA IN TOSCANA  
CON TEAM CARS

Supplemento al periodico mensile di informazione culturale e pubblicitaria ValleyLife. Iser. Trib di Perugia, del 17/05/2007 n.23/2007. Iscrizione R.O.C. 18175 Dir. Resp. Simone Bandini. Grafica/Alessio Casi (Tobu Group srl) - Prestampa e Stampa: Oplaprint



**TRASFOMIAMO MATERIE PRIME  
eccellenti IN OTTIMO GELATO**

Via 4 Novembre 47 ex casa cantoniera.  
Castellina in Chianti (SI)  
Tel.0577 741337 / anticadelizia@alice.it



In copertina: Mario Cucci e Matteo Sabatini (Team Cars) a Villa Artimino

PRIMAVERA 2024

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

DIRETTORE EDITORIALE:  
Sebastiano Pedani

VICE-DIRETTORE EDITORIALE:  
Mattia Federici

PROGETTO GRAFICO e IMPAGINAZIONE:  
Alessio Casi (Tobu Group s.r.l.)

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

Sebastiano Pedani: Direttore editoriale Valley Life "Chianti & Valdelsa", Chianti Digital (founder)

Mattia Federici: Vice-Direttore Editoriale Valley Life "Chianti & Valdelsa"

Jori Diego Cherubini: Direttore editoriale Valley Life "Siena, Valdorcia e Amiata", giornalista

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

Questa rivista è stata chiusa mercoledì 17 alle ore 12 45 aprile con una telefonata equivoca e controversa (forse per via della fame).

**ValleyLife**

REDAZIONE, PUBBLICITA'  
Viale Giuliano Vanghetti 26  
50022 Greve in Chianti (FI)  
335 1397061 Sebastiano  
331 5905603 Mattia  
vl.chianti.valdelsa@gmail.com  
www.valleylife.it

**8** Dello spirito rinascimentale repubblicano  
*On the Republican Renaissance Spirit*

**10** Le Olimpiadi del Chianti  
*The Chianti Olympics*

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



**20** Alla scoperta della sentieristica di Castellina in Chianti  
*Discovering the Walking Routes of Castellina in Chianti*

**28** 25 anni di Cittaslow a Greve in Chianti  
*25 years of Cittaslow in Greve in Chianti*

**36** I "Fochi di San Giovanni"  
*The "Fochi di San Giovanni"*



**44** Simone Torresi, edile appassionato  
*Simone Torresi, Passionate Builder*

**50** Le erbacee perenni de' 'Il Roseto'  
*The Herbaceous Perennials of 'Il Roseto'*

**56** Il Maestro del Chianti  
*The Master of Chianti*



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

**70** Pasticceria Chianti, cuore goloso di Greve  
*Pasticceria Chianti, the Sweet Heart of Greve*

**80** Mulinum, innovazione a chilometro zero  
*Mulinum, Local Innovation*

**86** La cucina di Giovanni Di Pasquale  
*Giovanni Di Pasquale's Cuisine*

If you have a house in Chianti, Val d'Elsa area please subscribe for free and ask for your complimentary copy



Design by Swally

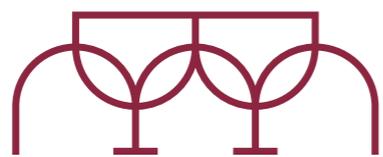
# TASTINGREVE

In occasione della

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



Acquista il biglietto su  
[viticoltorigreveinchianti.it](http://viticoltorigreveinchianti.it)



VITICOLTORI  
GREVE IN CHIANTI



COMUNE DI  
GREVE IN CHIANTI



COME UNA  
VOLTA...

Si mangia, si beve, si compra!



Martedì:  
**Porchetta**  
Mercoledì:  
**Arista al Forno**  
Giovedì:  
**Lampredotto**



#badachestiacciate

Dal Lunedì al Sabato  
dalle 6.00 alle 19.30

Telefono (+39) 055 207031  
Whatsapp (+39) 338 9612093  
[bottegefaggi@gmail.com](mailto:bottegefaggi@gmail.com)

Via Chiantigiana al Ferrone

Stiacciate  
Taglieri  
Insalatone  
Vino bono!



**THEHOUSEMASTER**  
HOLIDAY RENTAL MANAGEMENT COMPANY



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

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



*Le Foci*  
TESSUTI TENDAGGI TAPPEZZERIA

**MOTORE  
OMAGGIO  
SU TENDE DA SOLE**

*Le Foci*  
TESSUTI TENDAGGI TAPPEZZERIA

Via Senese, 154 - Poggibonsi (SI) Tel. 0577 988274 - info@lefoci.com



# DELLO SPIRITO RINASCIMENTALE REPUBBLICANO

## On the Republican Renaissance Spirit

DI SIMONE BANDINI



Firenze, incombe un temporale su Piazza Santa Croce.

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

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

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

artists literally fled the city, following Michelangelo's example – others changed their style and pictorial themes as Botticelli did. In short, the republic of the 'Weepers' – as the friar's followers were called – got carried away by a New Testament passion, reforming customs in the sense of a renewed simplicity and Christian humility. The glories and impulses of early Humanism come to an end. But a revived pro-Medici faction, together with the followers of Pope Alexander VI – whom he had criticized so much in his invectives – pilloried Savonarola, first excommunicated and then hanged and burned in Piazza della Signoria. Another political upheaval with an eminently diplomatic mediation: Piero Soderini, a not too ardent supporter of the Medici family – also skilled in welcoming the 'hot' and popular issues of the city – became gonfaloniere. He governed Florence until 1512, the year in which Cardinal Giovanni de' Medici, son of Lorenzo the Magnificent, returned triumphantly to the city escorted by Pope Julius II and the Holy League: the Spanish army led



Dante Alighieri, vate italiano.

by Raimondo de Cardona broke into the Mugello plain and devastated Prato and Campi Bisenzio, sacking them. The republic raised the white flag again, favouring the return of the Medici family. Soderini's government, despite its political 'mediocrity', infused new life and splendour into the arts with a multitude of new commissions – among which the works of Michelangelo and Leonardo stand out – and the commissions entrusted to prominent personalities such as our great Niccolò Machiavelli, accused by his opponents of being a ribald 'opportunist', for his pragmatic complicity with the gonfaloniere. In 1527, following the crisis that arose in the relations between Pope Clement VII (Giulio de' Medici) and Emperor Charles V – which had ended with the Sack of Rome – the third republican government took office. The Florentine people managed to expel the Medici again, establishing a new free regime – which was inspired, however, and again, by the 'whining' theories of the first Savonarola. That didn't last long. In 1530, Spanish and German imperial troops broke into the city – thanks to the renewed harmony between King Charles V and Pope Clement VII. Of that siege we remember the acts of heroism of the Florentines, the most famous being those of Francesco Ferrucci and Michelangelo Buonarroti. A bloody encirclement that lasted two years and ended with the battle of Gavinana, where the Prince of Orange and Francesco Ferrucci himself were killed, treacherously murdered by the mercenary Fabrizio Maramaldo. An ascetic republic, then finely diplomatic, finally tragic and heroic – which worked so hard to oppose the Medici power – which was welding itself with the nascent, albeit still embryonic, modern nation states.

ASCOLTO CONSIGLIATO  
Recommended listening  
"Gloria", Them



# LE OLIMPIADI DEL CHIANTI

## The Chianti Olympics

DI SEBASTIANO PEDANI



Greve, Piazza Matteotti nel 1958.



Veduta aerea (1969).

*Per questo primo numero della mia nuova direzione editoriale, ho pensato di esordire con le parole di mia madre Gabriella Cappelli che tanto ha vissuto, vive e ama il nostro territorio.*

*For this first issue of my new editorial direction, I decided to start with the words of my mother Gabriella Cappelli who has lived, lives and loves our territory so much.*

“Chianti: Un nome che evoca un territorio conosciuto nel mondo, che ogni anno richiama migliaia di turisti. Per me in particolare, Greve in Chianti dove sono nata, cresciuta ed ancora vivo. Spero vorrete perdonare questa punta di campanilismo – così radicata soprattutto in Toscana. E proprio di Greve vorrei parlare ma non di Greve in Chianti di cui più o meno conosciamo tutto, ma di Greve (la denominazione “in Chianti” è stata aggiunta nel 1977) un piccolo paesino medievale di nome Mercatale di Montefioralle; un borgo che era definito fino anni settanta ‘zona depressa’ – così erano e sono chiamate quelle zone carenti di risorse economiche-sociali. Un paesino che era dunque un ‘brutto anatroccolo’ ma che oggi è diventato un ‘cigno’.

Ma torniamo ai tempi di cui volevo raccontare. Erano gli anni cinquanta e sessanta: all’epoca Greve si snodava lungo la statale SS 222 partendo dall’inizio attuale del paese fino allo stadio, gli abitanti erano pochi, tutti o quasi autoctoni e spesso imparentati fra di loro. La Piazza è sempre stata il cuore del paese e la parte più conosciuta. Anche oggi tutti la conoscono per la sua caratteristica forma triangolare, ‘a

“Chianti: A name that evokes a territory known throughout the world, which attracts thousands of tourists every year. For me in particular, Greve in Chianti where I was born, grew up and still live. I hope you will forgive this bit of parochialism – so deeply rooted especially in Tuscany. And I would like to talk about Greve, but not about Greve in Chianti, of which we know more or less everything, but about Greve (the name “in Chianti” was added in 1977), a small medieval village called Mercatale di Montefioralle; A village that was defined until the seventies as a ‘depressed area’ – this is how those areas lacking in economic and social resources were and are called. A village that used to be an ‘ugly duckling’ but that today has become a ‘swan’. But let’s go back to the times I wanted to talk about. It was the fifties and sixties: at the time Greve wound along the SS 222 state road starting from the current beginning of the town to the stadium, the inhabitants were few, all or almost all native and often related to each other. The square has always been the heart of the town and the most well-known part. Even today everyone knows it for its characteristic triangular shape, ‘codfish’ as we call it in our slang, the

baccalà’ come la chiamiamo noi grevigiani, i portici e la statua, che lo scultore Romeo Pazzini dedicò a Giovanni da Verrazzano, il navigatore grevigiano che scoprì la Baia di Hudson.

Oggi Piazza Matteotti è sempre piena di turisti, una volta era il luogo dei ragazzi che giocavano a nascondino fra i portici, o giocavano a calcio in quel particolare stadio e che erano la ‘vita’ del paese. E così era nei diversi rioni del paese: S. Anna che aveva un bellissimo ‘piazzale’ come lo chiamavano e ancora qualcuno lo chiama, un grande terreno a prato circondato da alberi (che ancora resistono). Al piazzale si giocava, si scherzava, si intrecciavano amicizie e qualcosa finiva.

Al piazzale per un paio di anni si svolsero le ‘Olimpiadi del Chianti’, con tanto di inno, gare, medaglie e che videro in campo praticamente, tutti i ragazzi del paese. Erano anni in cui ci divertivamo con niente, erano anni in cui tutti, o quasi, erano amici di tutti, dove non c’erano troppe discriminazioni, dove bastava suonare i campanelli della bici per non essere soli. Naturalmente c’era anche una ‘sana competizione’ fra i ragazzi dei vari rioni che però si risolveva sempre in una gara con la bici od organizzando un piccolo torneo a calcio fra rioni.

Diverso era per noi ragazze – che di sport non ci poteva importare di meno; noi ci limitavamo a guardare le altre ragazze con un po’ di ‘sufficienza’, formare i nostri gruppetti per poi finire tutte insieme a tifare per i ragazzi che si ‘scontravano’ per il proprio rione. Erano anni particolari: gli anni del boom che nei piccoli paesi nemmeno si sentiva. Anni di miseria ma anche di tanta solidarietà; basti pensare che vivevamo sempre con la chiave nella toppa della porta. Anni lontani. Allora il Chianti e Greve erano uguali a tanti altri paesi d’Italia ma sicuramente, ora e allora, vivere, giocare, crescere in questo luogo ‘incantato’ fa ancora la differenza...”

porticoes and the statue, which the sculptor Romeo Pazzini dedicated to Giovanni da Verrazzano, the navigator from Greve who discovered Hudson Bay. Today Piazza Matteotti is always full of tourists, once it was the place of the boys who played hide and seek among the arcades, or played football in that particular stadium and who were the ‘life’ of the town. And so it was in the different districts of the town: S. Anna which had a beautiful ‘square’ as they called it and still some call it, a large lawn surrounded by trees (which still resist). In the square we played, joked, friendships were made and some of them ended.

For a couple of years, the ‘Chianti Olympics’ were held in the square, complete with anthems, competitions, medals and practically all the boys of the town on the field. Those were years in which we had fun with nothing, they were years in which everyone, or almost everyone, was everyone’s friend, where there was not too much discrimination, where it was enough to ring the bells of the bike to not be alone. Of course, there was also a ‘healthy competition’ between the boys of the various districts, but it always resulted in a race with the bike or by organizing a small football tournament between the districts. It was different for us girls – who couldn’t care less about sport; We just looked at the other girls with a bit of ‘sufficiency’, formed our own groups and then ended up all together cheering for the boys who ‘clashed’ for their ward. Those were special years: the boom years that were not even felt in small towns. Years of misery but also of a lot of solidarity; Suffice it to say that we always lived with the key in the doorlock.

Distant years. At that time, Chianti and Greve were the same as many other towns in Italy, but certainly, now and then, living, playing, growing up in this ‘enchanted’ place still makes the difference...”



Grevigiana 1964, Mercatale Val di Pesa.

ASCOLTO CONSIGLIATO  
Recommended listening

“Il mio canto libero”, Lucio Battisti

Foto Credits: Archivio storico Italo Baldini - Greve in Chianti com'era (Facebook)

# LA BELLA VITA IN TOSCANA CON TEAM CARS

The Bella Vita in Tuscany with Team Cars

DI SIMONE BANDINI



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

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

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

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

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

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



Dall'imponente scalinata.

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

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

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

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



L'arrivo delle macchine sportive in villa.

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

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

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

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

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

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



La Lamborghini Huracán, sullo sfondo il borgo di Artimino.



Architetture e design



Lambo e Cayenne

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Mario Cucci alla guida.

Info  
**Team Cars**

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

- Firenze, Via Duca di Calabria 3 / Tel. 055 6146617

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



# GIARDINI ROCCIOSI

*Scenografie naturali di due Piantatori*

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



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

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

**Pier Luigi Bagni e Luca Foschi**

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

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



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

Via della Montagnola, 181, 50022 Greve in Chianti FI - Tel. 055 858 7206  
[www.fiorinelchianti.it](http://www.fiorinelchianti.it) - [info@fiorinelchianti.it](mailto:info@fiorinelchianti.it)

# ALLA SCOPERTA DELLA SENTIERISTICA DI CASTELLINA IN CHIANTI

Discovering the Walking Routes of Castellina in Chianti

DI SIMONE BANDINI



Uno scrigno che contiene 'diamanti' ambientali, archeologici, storici e architettonici: l'attuale rete sentieristica di Castellina ha una genesi più che ventennale, dallo 'storico' Patto di Pontignano tra i sindaci del Chianti (1997), per la costituzione di un sistema di percorsi pan-chiantigiano, all'attuale riedizione anche cartografica e digitale.

A treasure chest that contains environmental, archaeological, historical and architectural 'diamonds': the current network of paths in Castellina has a genesis of more than twenty years, from the 'historic' Pact of Pontignano between the mayors of Chianti (1997), for the establishment of a system of pan-Chianti routes, to the current cartographic and digital re-edition.



Piazza del Comune @Daniela Neri.

Dopo alcuni pionieristici progetti iniziali, nel 2006 partì l'importante progetto 'cento itinerari ripuliti' con l'intento di valorizzare i percorsi del contado fiorentino in ambito chiantigiano: un impegno che vide in Castellina il Comune capofila, sostenuto dall'Ente Cassa di Risparmio di Firenze, dalla Regione Toscana e dalle Province di Siena e Firenze. Il primo risultato, raggiunto con la preziosa collaborazione del Gruppo Archeologico Salingolpe, fu la costituzione della 'Via Romea Sanese', una green-way che oggi unisce le due città di Firenze e Siena (sul tracciato dell'antica Romea Sanese) – che si distende su ben 4 comuni del Chianti Classico più Monteriggioni ed Impruneta (di cui abbiamo diffusamente parlato nelle precedenti edizioni di Valley Life, n.d.e.)

After some pioneering initial projects, in 2006 the important project 'cento itinerari ripuliti' was launched with the aim of enhancing the routes of the Florentine countryside in the Chianti area: a commitment that saw Castellina as the lead municipality, supported by the Ente Cassa di Risparmio di Firenze, the Tuscany Region and the Provinces of Siena and Florence. The first result, achieved with the precious collaboration of the Salingolpe Archaeological Group, was the establishment of the 'Via Romea Sanese', a greenway that today unites the two cities of Florence and Siena (on the route of the ancient Romea Sanese) – which extends over 4 municipalities of Chianti Classico plus Monteriggioni and Impruneta (which we have talked about extensively



Antiche tracce della Via Romea Sanese.

Da qui sono partiti una miriade di progetti, tra i quali quelli già in essere del 'RECC, Rete Escursionistica del Chianti Classico' e della 'Mobilità dolce in provincia di Siena' – e quelli in fase di studio: cammini di carattere storico, religioso, di valore antropologico millenario come le Vie dei Pastori Transumanti e la Via Micaelica del Chianti, il Cammino di S. Giovanni Gualberto, la Ronda dei Castelli di Confine, il cammino Jacobeo chiantigiano, la rotta di Carlo V, il cammino della Pesa, ed il percorso dei Molini dell'Arbia.

Oggi possiamo godere, nelle nostre escursioni alla scoperta del territorio chiantigiano, di una rete omogenea e ben segnalata di sentieri – grazie agli sforzi congiunti dell'amministrazione castellinese, del Distretto Rurale Chianti, dell'Ambito Turistico Chianti e del CAI di Siena e Firenze.

in previous editions of Valley Life, n.d.e.).

A myriad of projects have started from here, including those already in place of the 'RECC, Chianti Classico Hiking Network' and the 'Soft mobility in the province of Siena' – and those being studied: paths of a historical, religious nature, of millenary anthropological value such as the Routes of the Transhumant Shepherds and the Via Micaelica del Chianti, the Way of S. Giovanni Gualberto, the Ronda dei Castelli di Confine, the Cammino Jacobeo Chiantigiano, the Route of Charles V, the Cammino della Pesa, and the Route of the Molini dell'Arbia.

Today we can enjoy, in our excursions to discover the Chianti area, a homogeneous and well-marked network of paths – thanks to the joint efforts of the Castellina administration, the Chianti Rural District, the Chianti Tourist Area and the CAI of Siena and Florence.



Un paradiso per gli appassionati di trekking.

In particolare, Castellina e Radda in Chianti hanno realizzato, grazie al CAI di Siena nelle persone di Roberto Callaioli e Claudio Lucietto, la mappatura e georeferenziazione di circa 40 sentieri nei loro comuni molti dei quali interconnessi.

I due comuni, sempre attivi nella qualificazione del loro territorio, spesso con iniziative organicistiche, hanno poi deciso di andare oltre: incaricando un soggetto specifico al fine di tracciare attentamente, attraverso segnali bianchi e rossi su elementi naturali (che presto saranno completati da apposita cartellonistica e dai tempi di percorrenza) i sentieri individuati dal CAI – procedendo inoltre all'opera di ripulitura dei sentieri stessi. Nella complessità di questa operazione, è stata prevista la rilevazione delle proprietà delle strade e nel caso, laddove i proprietari ed i termini legali non lo permettessero, l'individuazione di percorsi alternativi.

Oggi sono davvero numerosi i sentieri percorribili e ben segnati nel territorio di Castellina – corredati da informazioni digitali (si può visitare il sito internet dedicato <https://www.visitchiati.net/rete-escursionistica-chianti-classico/castellina-in-chianti/>, nonché dotarsi di apposite cartine, disponibili presso i punti di informazione turistica). Al momento attuale, oltre alla ormai 'classica' e panoramica direttrice tra Castellina e Radda (sentiero 344), sono numerosi gli altri sentieri che punteggiano il territorio.

In particular, Castellina and Radda in Chianti have carried out, thanks to the CAI of Siena in the persons of Roberto Callaioli and Claudio Lucietto, the mapping and georeferencing of about 40 paths in their municipalities, many of which are interconnected.

The two municipalities, always active in the qualification of their territory, often with organic initiatives, then decided to go further: by commissioning a specific subject in order to carefully trace, through white and red signs on natural elements (which will soon be completed by special signs and travel times) the paths identified by the CAI – also proceeding with the work of cleaning the paths themselves. In the complexity of this operation, the survey of the properties of the roads was envisaged and, if the owners and the legal terms did not allow it, the identification of alternative routes.

Today there are many paths that can be traveled and well-marked in the territory of Castellina – accompanied by digital information (you can visit the website dedicated <https://www.visitchiati.net/rete-escursionistica-chianti-classico/castellina-in-chianti/>, as well as equip yourself with special maps, available at the tourist information points). At present, in addition to the now 'classic' and panoramic route between Castellina and Radda (path 344), there are numerous other paths that dot the area.

Questi possono essere articolati e combinati in tratte più lunghe o in segmenti successivi:

- 336: Lornano – Trasqua - Stazione FFSS Castellina Scalo
- 348: Sicelle - Molino Petrazzo Pesa
- 349: Romea - La Piazza
- 351: La Staggia - Campalli
- 352: S. Leonino - Romea
- 354: Bivio di Sagna - Pornanino
- 355: Romea - Il Romito Maristella - Necropoli Poggino
- 354: Romea - Bivio Sagna
- 356: Rocca delle Macie – Lilliano - Cispiano
- 360: Gretole – Ribaldoni - S.Agnese – SanteDame - Nittardi

Tra i tanti, vi consigliamo per la sua logistica 'circolare', il sentiero 345 (Romea - Macia Morta -Pietrafitta – Lucarelli) – poiché una volta giunti a destinazione, nel pomeriggio, dal piccolo nucleo di Lucarelli, si può comodamente prendere il bus che riporta a Castellina (Linea 125, Radda in Chianti-Siena, Autolinee Toscane).

These can be articulated and combined into longer sections or in successive segments:

- 336: Lornano – Trasqua - Castellina Scalo railway station
- 348: Sicelle - Molino Petrazzo Pesa
- 349: Romea - La Piazza
- 351: La Staggia – Campalli
- 352: S. Leonino – Romea
- 354: Junction of Sagna – Pornanino
- 355: Romea - Il Romito Maristella - Necropolis Poggino
- 354: Romea - Bivio Sagna
- 356: Rocca delle Macie – Lilliano – Cispiano
- 360: Gretole – Ribaldoni – S.Agnese – SanteDame – Nittardi

Among the many, we recommend for its 'circular' logistics, path 345 (Romea - Macia Morta -Pietrafitta - Lucarelli) - because once you reach your destination, in the afternoon, from the small village of Lucarelli, you can easily take the bus back to Castellina (Line 125, Radda in Chianti-Siena, Autolinee Toscane).



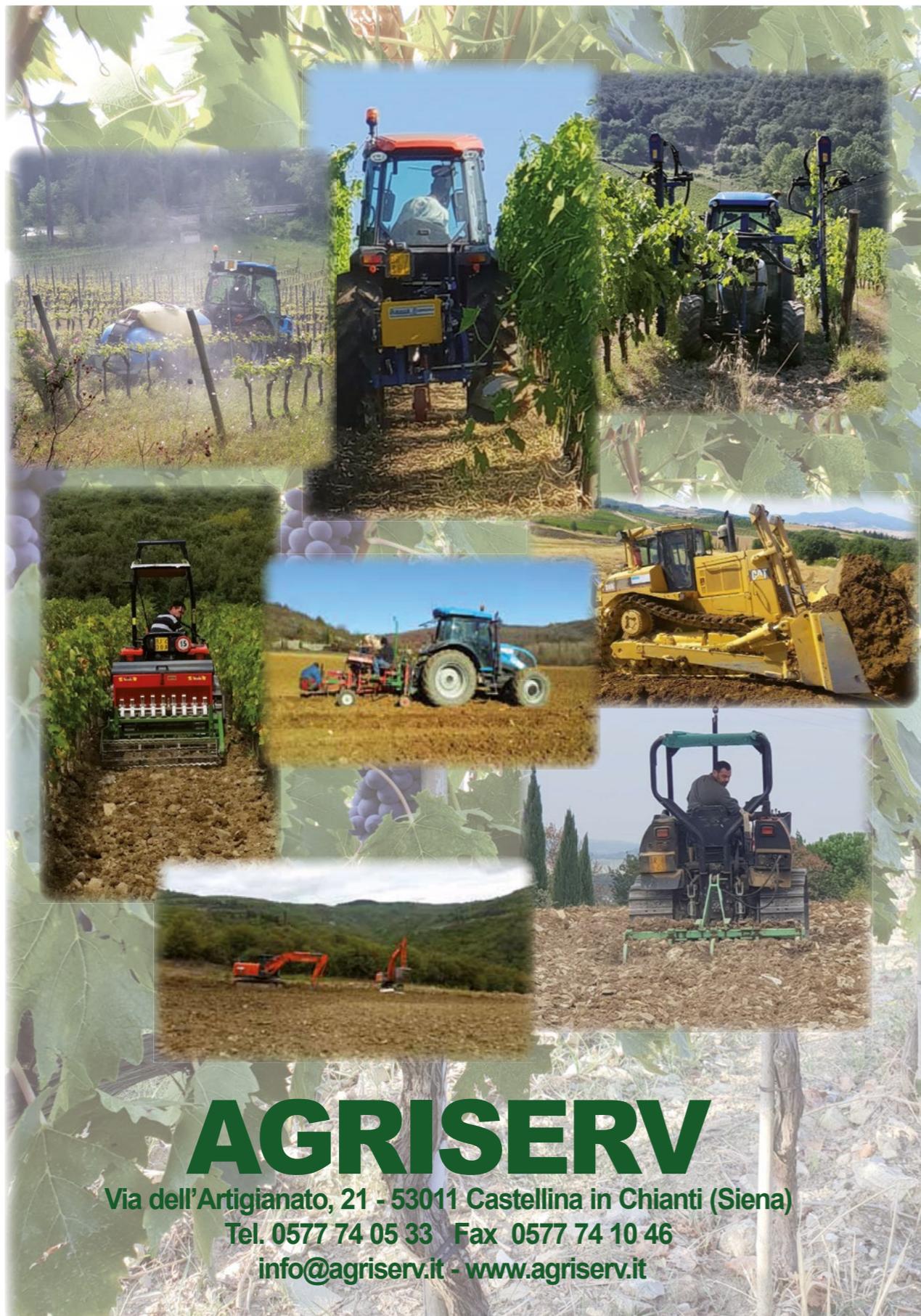
Sornanino, il termine.



Boschi, prati e panorami sensazionali.

Info  
Consultare

<https://www.visitchiati.net/rete-escursionistica-chianti-classico/castellina-in-chianti/>  
Per ulteriori approfondimenti e per scoprire anche i dintorni di Castellina in Chianti, è possibile consultare il sito [www.comune.castellina.si.it](http://www.comune.castellina.si.it) nella sezione "Vivere il Comune" oppure contattare l'Ufficio Turistico di Castellina in Chianti al numero 0577-741392 e all'indirizzo mail [ufficioturistico@comune.castellina.si.it](mailto:ufficioturistico@comune.castellina.si.it)



# AGRISERV

Via dell'Artigianato, 21 - 53011 Castellina in Chianti (Siena)

Tel. 0577 74 05 33 Fax 0577 74 10 46

info@agriserv.it - www.agriserv.it

# ELETRICA CHIANTI

IMPIANTISTICA AUTOMAZIONI

*Da oltre 50 anni  
siamo al servizio di  
Aziende e Privati*

## I nostri servizi:

- ✓ Impianti elettrici civili e industriali
- ✓ Automazioni
- ✓ Illuminotecnica
- ✓ Videosorveglianza
- ✓ Reti Dati
- ✓ Vendita Materiale Elettrico

xxxxxx  
xxxxxx  
xxxxxx  
xxxxxx



**Preventivi  
Gratuiti**

## Contattaci

+39 055 853357

info@eletticachianti.it

xxxxxx  
xxxxxx  
xxxxxx

## ELETRICA CHIANTI

di Borgheresi Alberto & C. s.n.c.  
Via G. da Verrazzano, 91/A, 93, 95  
50022 Greve in Chianti (Fi)





Piazza Matteotti con i banchi delle Cittaslow.

# 25 ANNI DI CITTASLOW A GREVE IN CHIANTI

25 years of Cittaslow in Greve in Chianti

DI MATTIA FEDERICI

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

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

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

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

Così le quattro Cittaslow prendono forma, prendendo ispirazione dall'allora Sindaco del Comune di Greve in Chianti, Paolo Saturnini, vero e proprio ideologo nonché promotore del progetto, con lo scopo di tutelare l'identità storico-culturale dei luoghi e delle città, contrastando attivamente l'omologazione di modelli di vita e consumo.

L'azione di Cittaslow si ingrandisce nel tempo, esportando il concetto stesso in oltre trenta paesi del mondo in poco più di vent'anni. La parola "slow" diventa un vero e proprio mantra per Paolo Saturnini, che già nel lontano 1999 aveva cominciato a fare suo questo concetto e a divulgarlo, prendendo ispirazione dalla filosofia Slow Food per poterla applicare alla vita amministrativa della comunità. Ne consegue quindi che un'associazione simile dovesse essere costituita non da privati, bensì dall'Istituzione, nello specifico, dai Sindaci, i quali si sarebbero fatti promotori di questi concetti nei confronti della cittadinanza.

Se contestualizzassimo il tutto ci accorgeremmo quindi che Cittaslow è un vero proprio movimento di controtendenza che ha saputo nel tempo affermarsi. Un progetto nato dal voler valorizzare usi, costumi e tradizioni di una comunità non più destinata all'omologazione di massa ed essere appiattita nel nome della Globalizzazione, ma pronta a diventare piccolo alfiere del territorio che la custodisce, non voltando le spalle alla modernità, bensì sfruttarla nella realizzazione di un processo di valorizzazione.

Così, dalla prima sottoscrizione del progetto, si ha ad Orvieto la Firma ufficiale da parte dei sindaci dei comuni di Bra, Greve in Chianti, Orvieto e Positano. Nel comune toscano, nel Consiglio Cittaslow, inizia la stesura di un vero e proprio decalogo. Ai primi quattro comuni rispondono

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

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

If we were to contextualize everything, we would realize that Cittaslow is a true counter-trend movement that has managed to assert itself over time. A project born from the desire to enhance the customs and traditions of a community no longer destined for mass homogenization and flattening in the name of globalization, but ready to become a small standard-bearer of the territory it preserves, not turning its back on modernity, but rather exploiting it in the process of enhancement.

Thus, from the initial signing of the project, there is the official signing in Orvieto by the mayors of the municipalities of Bra, Greve in Chianti, Orvieto, and Positano. In the Tuscan municipality, the drafting of a real decalogue begins in the Cittaslow Council. Other realities



Ricorrenza 20mo anniversario- a dx il fondatore Paolo Saturnini

altre realtà in Italia, andando nel tempo a consolidare le fila dei comuni Cittaslow. Piccole realtà legate alle proprie caratteristiche e desiderose di un riscatto nei confronti di un turismo tendente all'accentramento, con la voglia di risaltare attraendo verso di sé stranieri e non, nuovi lavoratori e famiglie, garantendo sempre pieno supporto e valorizzazione nei confronti delle persone ancorate alle proprie radici e impegnate con dedizione alla propria attività.

Quali sono alcuni dei principi fondamentali di Cittaslow? La lentezza positiva, cioè il rispetto del ritmo vitale di ogni essere vivente; l'economia circolare, quindi consumare meno, riciclare e riutilizzare; la resilienza, ovvero la piena valorizzazione della propria identità e diversità; la giustizia sociale, la sostenibilità e la cultura.

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

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

in Italy respond to the first four municipalities, over time consolidating the ranks of Cittaslow municipalities. Small realities linked to their characteristics and desiring redemption from a tourism tending towards centralization, with the desire to stand out by attracting foreigners and locals, new workers and families, always ensuring full support and valorization towards those anchored to their roots and committed with dedication to their activities.

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

For Paolo Saturnini, it was important to start again from the land, from the quality of life, and from culture. "Let's start again from the land, but let's start again from organic agriculture [...]. Let's start again from food and good cooking and let's ask ourselves what has become of our traditions; [...] in the menus of our restaurants what has survived [...]. Let's start again from art: in the 1990s, Chianti was the scene of an important initiative that combined a territory rich in history with contemporary art. [...] Let's start again from cinema: let's create a "Chianti Film Commission" tasked with finding directors and producers willing to set and shoot their stories in Chianti. [...]"

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

Comune di Greve in Chianti  
Assessorato al Turismo  
UFFICIO PROMOZIONE DEL TERRITORIO

La Bottega di Greve  
Centro Commerciale Naturale

XVIII Edizione

25 anni di Città Slow

Mostra Mercato dei Prodotti Enogastronomici e Artigianali della Rete Internazionale delle Città del Buon Vivere

**11 e 12 MAGGIO 2024**

**SABATO 11 MAGGIO**

Ore 09.30  
**Camminata Slow** sentiero CAI n. 425:  
Anello di Montefiorelle-Montegonzi  
Evento adatto a tutti su sentiero escursionistico-turistico.  
Si consigliano scarpe da trekking e abbigliamento adeguato.  
Presente guida Ambientale: Per prenotazione 328 6124658

Ore 10.00/19.00  
**Apertura Stand** dei prodotti tipici e artigianato delle Cittaslow e Mercatini Artigiani all'opera

Ore 15.00  
**Street Band per le strade del paese**  
Gli AMICI di CHIANTI

Ore 16.00  
**Sax Quartet**  
della città gemellata di Veitshoechheim con il Sindaco Jorgen Goetz

**DOMENICA 12 MAGGIO**

Ore 10.00/19.00  
**Apertura Stand** dei prodotti tipici e artigianato delle CITTASLOW e Mercatino ARTIGIANI all'OPERA

Ore 16.00  
I docenti della SCUOLA di MUSICA di Greve in Chianti suoneranno l'**Inno di Cittaslow**

Spengiamo insieme **25 candeline di Cittaslow**  
L'amministrazione comunale, Cittaslow International e tutti gli intervenuti branderanno insieme

**DURANTE LA FESTA**  
per la degustazione di Vino Chianti Classico saranno presenti in piazza i VITICOLTORI di GREVE in CHIANTI con "TASTINGREVE"  
Biglietti acquistabili online sul sito [www.viticoltorigreveinchianti.com](http://www.viticoltorigreveinchianti.com)

allo stand in piazza a Greve  
**MOSTRA FOTOGRAFICA "Vivere Slow"** a cura del Fotoclub Chianti  
(le immagini dovranno arrivare entro il 27 aprile alla mail: [chiantifotoclub@gmail.com](mailto:chiantifotoclub@gmail.com))  
Le foto selezionate saranno esposte presso l'entrata del Palazzo Comunale

**GREVE IN CHIANTI - Piazza Matteotti**



Sbandieratori.

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

Its founder, Paolo Saturnini, is no longer with us. However, an indelible memory of him remains in all those who supported him in the realization of what was initially a dream, now a splendid reality. The appointment is therefore in Piazza Matteotti in Greve in Chianti, to celebrate the 25 years of Cittaslow!



Degustazione con i Viticoltori di Greve.



Piazza Matteotti.

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

# Eventi in Comune 2024

**1-3-4-5 MAGGIO 2024**

## FESTA DEL GIACCIOLO SAN POLO IN CHIANTI

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

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

**VENERDÌ 3 MAGGIO**  
dalle ore 17.00

**SABATO 4 MAGGIO**  
dalle ore 10.30

**DOMENICA 5 MAGGIO**  
dalle ore 10.00

SEGUICI SU FACEBOOK: COMITATO TURISTICO SAN POLO  
 INSTAGRAM: comitatoturistico-san-polo  
 tutti gli spettacoli ed il programma dettagliato

**4<sup>a</sup> MOSTRA MERCATO PIANTE E FIORI**

## Greve in fiore

**SABATO 4 e DOMENICA 5 MAGGIO 2024**  
 ore 9,00 - 19,30  
 Piazza Matteotti, Greve in Chianti

**SABATO 4 MAGGIO**  
 Piazza Matteotti, ore 18,00 - 22,00  
**APERITIVO in JAZZ**  
 Gruppo musicale a cura dei docenti della Scuola di Musica di Greve in Chianti

## I VINI NEL CASTELLO

Rassegna di Vini e Prodotti Tipici

**21<sup>a</sup> edizione 2024**

**SABATO 18 MAGGIO**  
 ore 11.00/19.00  
 Inaugurazione e apertura degli Stand dei Produttori "Festiva bicchiere griffato"  
 \*Stand gastronomico a cura del Comitato Turistico di Montefioralle  
 ore 16.00 LE NOSTRE PARLANTE  
 Tour del BORGIO più BELLE d'ITALIA raccontato da un Castellano DOCG  
 dalle ore 19.00 Intrattenimento musicale con Cinzia Re  
 ore 20.00 Cena in piazza del CASTELLO Antiquario. Forno e griglia  
 Per info: 339 5018988

**DOMENICA 19 MAGGIO**  
 ore 11.00/19.00  
 Apertura degli Stand dei Produttori  
 ore 12.00 a PRANZO al CASTELLO! presso lo stand Gastronomico del Comitato Turistico  
 ore 16.00/18.00 Intrattenimento Musicale Maria Live

**DURANTE LA FESTA**  
 Mostra a Pistoia "Le vigne di Montefioralle" di Umberto Bignardi  
 e Sculture "Ritagliati all'arancio"

**MONTEFIORALLE GREVE IN CHIANTI**

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

**17<sup>th</sup> Edizione**

## 25 anni di Pitta Slow

**11 e 12 MAGGIO 2024**

SABATO 11 MAGGIO	DOMENICA 12 MAGGIO
Ore 09.30 <b>Caminata Slow</b> sentiero CAI n. 425: Escursione a Montebelluna Evento aperto a tutti su sentiero escursionistico naturalistico. Si consiglia scarpe da trekking e abbigliamento adeguato. Presente guida ambientale. Per prenotazioni 339 4120458	Ore 10.00/19.00 <b>Apertura Stand</b> dei prodotti tipici e artigianato della CITTASLOW e Mercatino ARTIGIANI all'OPERA
Ore 10.00/19.00 <b>Apertura Stand</b> dei prodotti tipici e artigianato della Cittaslow e Mercatino Artigiani all'opera	Ore 16.00 I docenti della SCUOLA di MUSICA di Greve in Chianti suoneranno l'Inno di Cittaslow
Ore 15.00 <b>Street Band</b> per le strade del paese GI AMICI di CHIANTI	Spengiamo insieme 25 candeline di Cittaslow! L'amministrazione comunale, Cittaslow International e tutti gli intervenuti brinderanno insieme
Ore 16.00 <b>Sax Quartet</b> della città gemellata di Veitshochheim con il Sindaco Jürgen Giese	

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

**GREVE IN CHIANTI - Piazza Matteotti**

**52<sup>a</sup> EXPO del CHIANTI CLASSICO**

**CHIANTI CLASSICO DAL 1716**

**GIOVEDÌ 5 SETTEMBRE**  
 Inaugurazione 52<sup>a</sup> Edizione Expo  
 Inaugurazione ed apertura Stand e Degustazione

**VENERDÌ 6 SETTEMBRE**  
 Degustazione Stand e Degustazione

**SABATO 7 SETTEMBRE**  
 Degustazione Stand e Degustazione

**DOMENICA 8 SETTEMBRE**  
 Degustazione Stand e Degustazione

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

**Chianti Classico Wine Festival 5-8 Settembre 2024**

**GREVE IN CHIANTI**



# MONTEFIORALLE

Greve in Chianti



# I "FOCHI DI SAN GIOVANNI"

The "Fochi di San Giovanni"

A CURA DELLA REDAZIONE



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

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



Ponte Vecchio e i Focli. Foto di Mauro Sani

Fin dal 1200 le feste patronali acquistano solennità divenendo manifestazione della potenza e ricchezza prima del Comune e poi della Signoria. Luoghi deputati per i fuochi, con i falò erano piazza Duomo, tra il Battistero e la Cattedrale, sopra le Porte della cinta muraria ed in piazza Signoria, per dare spettacolarità si aggiungevano padelle con sego per l'illuminazione su Palazzo Vecchio, il Bargello, il Duomo ed il Battistero. Dal XIII secolo con la scoperta della polvere da sparo, un composto di salnitro con carbone e zolfo, i falò saranno sostituiti, nella tradizione, dai "Focli" artificiali. La luce prodotta era per lo più monocromatica di colore bianco, con pochi riflessi, si avranno invece grandi progressi solo dagli inizi del 1800 per effetti estetici, aggiunta di colori (con il rosso, l'azzurro ed il verde), splendore e rapidità di combustione. All'inizio a Firenze si trattò di 'razzi' che partivano da Porta alla Croce o al Canto alle Rondini. Fu dal tardo Medioevo che saranno utilizzati pannelli

Since 1200, the patron saint's feasts have acquired solemnity, becoming a manifestation of the power and wealth first of the Municipality and then of the Signoria. Places designated for fires, with bonfires were Piazza Duomo, between the Baptistery and the Cathedral, above the gates of the city walls and in Piazza Signoria, to give spectacularity pans with tallow were added for the lighting of Palazzo Vecchio, the Bargello, the Cathedral and the Baptistery. From the thirteenth century, with the discovery of gunpowder, a mixture of saltpeter with charcoal and sulphur, bonfires were replaced, in the tradition, by artificial "Seals". The light produced was mostly monochromatic white, with few reflections, but great progress was made only from the beginning of the 1800s in terms of aesthetic effects, the addition of colours (with red, blue and green), splendour and speed of combustion. At the beginning in Florence it was a matter of 'rockets'



Il Corteo di fronte al Duomo

con configurazioni di immagini e girandole dei fuochi con grande spettacolarità e più tardi ancora con pannelli e girandole sulla Torre di Palazzo Vecchio. Sarà il ritorno dei Medici ed in particolare con Cosimo I (primo Granduca) che verrà data grande solennità alla festa del Patrono con l'uso di alcuni apparati da spettacolo, in varie forme, sostenute in aria con molto artificio e piene di fuochi lavorati, comunemente dette girandole, di forma diversa, vere e proprie opere di ingegneria. A prova, diremmo oggi, del valore della regia, si distinsero in questo artisti famosi come il Tribolo (Niccolò Pericoli 1500-1550) scultore ed architetto. Anche Bernardo Buontalenti (1523-1608) si cimentò in questa impresa facendo vedere in Firenze i più meravigliosi fuochi lavorati che mai si fossero veduti tanto da essere soprannominato "Bernardo delle girandole". Molte sono state le rappresentazioni di pittori sui fuochi. Una particolare testimonianza la si trova in Palazzo Vecchio nell'affresco di Giovanni Stradano (1523-1605) che riproduce piazza della Signoria, pavimentata in cotto, con i fuochi 'sparati' da sopra la Loggia de' Lanzi e sono raffigurati, nella piazza, anche i falò che venivano accesi la vigilia di San Giovanni. Altra raffigurazione dei fuochi è quella ottocentesca, dal ponte alla Carraia, di Giovanni Signorini, testimonianza pittorica che ci ricorda la migrazione, nel 1827, dello spettacolo, da piazza della Signoria, al ponte alla Carraia causa, in quell'anno, di un incendio provocato su Palazzo Vecchio offrendo così un luogo più idoneo ad accogliere l'immensa folla che arrivava, anche dalle campagne, per godersi il popolare spettacolo. Nel 1923 per ragioni di sicurezza e di più largo orizzonte e visibilità furono trasferiti al piazzale Michelangelo dove ancora oggi si svolgono per il godimento della cittadinanza e dei tanti turisti presenti in città in quel periodo.

that started from Porta alla Croce or Canto alle Rondini. It was from the late Middle Ages that panels with configurations of images and pinwheels of the fires were used with great spectacularity and later still with panels and pinwheels on the Tower of Palazzo Vecchio. It will be the return of the Medici and in particular with Cosimo I (first Grand Duke) that great solemnity will be given to the feast of the Patron with the use of some show apparatuses, in various forms, supported in the air with much artifice and full of worked fires, commonly called pinwheels, of different shapes, real works of engineering. As proof, we would say today, of the value of directing, famous artists such as Tribolo (Niccolò Pericoli 1500-1550), sculptor and architect, distinguished themselves in this regard. Bernardo Buontalenti (1523-1608) also tried his hand at this feat, showing in Florence the most wonderful fireworks that had ever been seen, so much so that he was nicknamed "Bernardo delle girandole". There have been many representations of painters on fires. A particular testimony can be found in Palazzo Vecchio in the fresco by Giovanni Stradano (1523-1605) which reproduces Piazza della Signoria, paved in terracotta, with the fires 'shot' from above the Loggia de' Lanzi and the bonfires that were lit on the eve of St. John's Day are also depicted in the square. Another depiction of the fires is the nineteenth-century one, from the bridge to the Carraia, by Giovanni Signorini, a pictorial testimony that reminds us of the migration, in 1827, of the show, from Piazza della Signoria, to the bridge to the Carraia cause, in that year, of a fire caused on Palazzo Vecchio, thus offering a more suitable place to welcome the immense crowd that arrived, even from the countryside, to enjoy the popular show. In 1923, for reasons of safety and wider horizon and visibility, they were transferred to Piazzale Michelangelo where

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

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

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

A queste si aggiungono gli allestimenti sul lungarno della Zecca per la collocazione di sedie per assistere allo spettacolo e l'adozione dei relativi piani di prevenzione e sicurezza dettati dalle norme vigenti in materia.

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

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

they still take place today for the enjoyment of the citizens and the many tourists present in the city at that time. The duration of the Fochi is about 35 minutes and most of them are aerial fires, which explode in the sky, falling into different shapes such as stars, snakes, fountains and other elements that draw colourful choreographies.

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

There is no particular tradition linked to colours except for a path that tends to be intensified as the minutes go by in the rapidity of emissions and the very dimensions of the type of aerial fire. Added to these are the set-ups on the Lungarno della Zecca for the placement of chairs to watch the show and the adoption of the related prevention and safety plans dictated by the regulations in force on the subject. There are many observation points as well as a very high number of people who follow the event even from the terraces of their homes, as this is a traditional opportunity to meet friends or relatives. However, it remains a show that attracts and strikes the collective memory, leaving more or less favourable comments at the end... But, of course, there will always be those who will say: "Last year's fireworks were better!"



Lo spettacolo pirotecnico visto dai Lungarni.

#### *Cosa ci aspetta per lo spettacolo del 2024?*

Come tradizione vuole i Fochi continueranno ad essere 'sparati' dal Piazzale Michelangelo seguendo il canonico orario di inizio delle 22.00. E' infatti a quest'ora che viene sparato il botto che annuncia l'inizio dello spettacolo e allerta i tecnici per lo spengimento della pubblica illuminazione sul lungarno della Zecca e in Oltrarno, dalla Torre di San Niccolò a salire lungo le Rampe fino al piazzale compreso, per un migliore godimento dello spettacolo. È consuetudine, prima dello spettacolo pirotecnico, tenere dalle 21.00 e fino allora di inizio dei Fochi, un intrattenimento musicale sul lungarno della Zecca. Quest'anno il concerto sarà tenuto dalla banda della Polizia di Stato che offre questo omaggio alla Città.

#### *What's in store for the 2024 show?*

As tradition dictates, the Fochi will continue to be 'shot' from Piazzale Michelangelo following the canonical start time of 10.00 pm. It is in fact at this time that the bang is fired announcing the start of the show and alerting the technicians to turn off the public lighting on the Lungarno della Zecca and in the Oltrarno, from the Tower of San Niccolò to climb along the ramps up to and including the square, for a better enjoyment of the show. It is customary, before the fireworks display, to hold a musical entertainment on the Lungarno della Zecca from 9.00 p.m. until then until the beginning of the Fochi. This year the concert will be held by the band of the State Police who offer this tribute to the City.



La Croce di San Giovanni.



Fuoco alle polveri.

**GOMMAYO**  
★ AUTO & MOTORBIKE TYRE SERVICE ★

**FINO AL 30/06**  
**PROMOZIONE PNEUMATICI**

**MOTO** **DUNLOP** **PIRELLI**

**PROMOZIONE PNEUMATICI ESTIVI**

**GOMMAYO - AUTO E MOTORBIKE TYRE SERVICE**  
Via Lombardia 34, Loc. Fosci, Poggibonsi (Si) / Tel. 0577 988127 / Mob. 347 5387639

**La CICLOFFICINA**  
Poggibonsi

**VENDITA E ASSISTENZA BIKE / E-BIKES**

**BICICLETTE VINTAGE**

ACCESSORI ED ABBIGLIAMENTO  
PER IL CICLISMO

**DEALER**  
**BIANCHI - OLYMPIA**  
**MERIDA - THOK**

La Ciclofficina - Via Salceto 109, Poggibonsi (SI) / Tel. 0577 936881  
laciclofficinapoggibonsi@gmail.com

La Ciclofficina Poggibonsi

# SIMONE TORRESI, EDILE APPASSIONATO

Simone Torresi, Passionate Builder

DI MATTIA FEDERICI



Torresi, una ristrutturazione a regola d'arte.

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

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



Simone Torresi con il figlio Lorenzo.

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

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



Lavori d'escavazione.

boschetto, per sensibilizzare i bambini sull'ambiente e la riqualificazione delle aree verdi. Un progetto che l'impresa ha seguito per la durata di tre anni e che inorgoglisce. Da tutto questo si evince come il legame con il territorio sia profondissimo per Simone, il quale ci risponde che: "Francamente non potrei andare a lavorare da nessun'altra parte: la morfologia del territorio, i muri in pietra, i colli colmi di vigne. Qui non mi sento mai a disagio, mi sento forte". Forte di una tradizione della manualità ereditata nel tempo, "Anche da autodidatta", di un apprendimento delle tecniche migliori e di un gusto ben preciso, forgiato sull'eleganza dei canoni autoctoni che occhi esperti hanno analizzato e assimilato nel tempo. Ai vari progetti distribuiti per la zona del Chianti però vanno ad aggiungersi quelli legati ai committenti di privati cittadini e non del Comune di Firenze. Dalla manutenzione di tetti e giardini, al ripristino di facciate e muri in pietra di diverse ville storiche di periodo seicentesco, settecentesco

the day, to raise children's awareness of the environment and the redevelopment of green areas. A project that the company has followed for the duration of three years and that makes us proud. From all this it is clear that the bond with the territory is very deep for Simone, who replies that: "Frankly, I could not go to work anywhere else: the morphology of the territory, the stone walls, the hills full of vineyards. I never feel uncomfortable here, I feel strong." Strengthened by a tradition of manual skills inherited over time, "even as a self-taught", by learning the best techniques and a very precise taste, forged on the elegance of the native canons that expert eyes have analysed and assimilated over time. In addition to the various projects distributed in the Chianti area, however, there are also those linked to the clients of private citizens and not of the Municipality of Florence. From the maintenance of roofs and gardens, to the restoration of facades and stone walls of several historic



Dependance e giardino.

e ottocentesco che costellano le zone più elette della città: Porta Romana, Via Bolognese, Poggio Imperiale, Campo di Marte. Ovviamente la parola d'ordine è sempre la stessa, ovvero coerenza: nell'utilizzo dei materiali, nell'incastro armonico con l'insieme, mascherando il nuovo con il vecchio e prestando sempre grande cura e attenzione.

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

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

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

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

villas of the seventeenth, eighteenth and nineteenth centuries that dot the most chosen areas of the city: Porta Romana, Via Bolognese, Poggio Imperiale, Campo di Marte. Obviously, the watchword is always the same, that is, coherence: in the use of materials, in the harmonious interlocking with the whole, masking the new with the old and always paying great care and attention.

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

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

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

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



Vista angolare tra cotto e pietra.



Lavori di restauro in una bellissima leopoldina.

Info  
**Torresi**  
**Real Tuscany Power**

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

Impruneta (Fi)  
Cell. +39 333 9441483  
[info@torresi-scavi.it](mailto:info@torresi-scavi.it)

# LE ERBACEE PERENNI DE' 'IL ROSETO'

The Herbaceous Perennials of 'Il Roseto'

DI MATTIA FEDERICI

Questa volta – ormai già ben informati della vastissima selezione di rose rampicanti e cespugliose che possiamo trovare qui da Sabrina e Luca – ci lanciamo alla scoperta di una tipologia di piante estremamente interessanti per le singolari caratteristiche botaniche, funzionali ed estetiche: le erbacee perenni.

Giunge la primavera a risvegliare la natura, finalmente. Così, come da tradizione, siamo alle porte di Poggibonsi dai nostri Sabrina e Luca del vivaio 'Il Roseto'.

La vivacità dei colori, l'eleganza delle disposizioni e la prosperità delle essenze, come sempre popolano questo spazio, piccolo e florido paradiso per gli appassionati dal pollice verde.

I due partner, nella vita e nel lavoro, stavolta ci parlano delle erbacee perenni; piante che, come appunto suggerisce il nome, mantengono le foglie in rigoglio praticamente in modo ininterrotto. Oltre il 90% di queste, inoltre, hanno una fioritura che dura dai quattro ai nove mesi l'anno, per cui

*This time – already well informed of the vast selection of climbing and bushy roses that we can find here at Sabrina and Luca's – we set out to discover a type of plant that is extremely interesting for its unique botanical, functional and aesthetic characteristics: herbaceous perennials.*

Spring is finally coming to awaken nature. So, as per tradition, we are at the gates of Poggibonsi with our Sabrina and Luca from the nursery 'Il Roseto'.

The liveliness of the colours, the elegance of the arrangements and the prosperity of the essences, as always, populate this space, a small and flourishing paradise for garden lovers.

The two partners, in life and work, this time talk to us about herbaceous perennials; plants that, as the name suggests, keep their leaves luxuriant practically uninterruptedly. In addition, more than 90% of these have a flowering period

sono un vero e proprio prodigio per il nostro giardino, con crescita veloce e garanzia di riuscita.

Piante vigorose, adatte a chi ha poco tempo da dedicare alla manutenzione e particolarmente resistenti nei periodi caldi e siccitosi, le erbacee perenni, seppure sprovviste di parte legnose come gli arbusti, sono infatti in grado di sopravvivere al naturale susseguirsi delle stagioni senza creare problemi nella messa a dimora. Piantine robuste, tuttavia eleganti e non per ultimo in grado di garantire una buona affidabilità in termini di fioritura.

Basti pensare ad esempio alla Salvia da fiore che fiorisce da aprile a dicembre inoltrato, e ve ne esistono nel mondo centinaia di varietà. Curiosa è la Stachys Bizantina, comunemente chiamata Orecchie d'agnello, la cui foglia a pianta larga si presenta vellutata al tatto e d'una morbidezza simile al vello lanoso. L'Erigeron è invece un tipo di margherita nana, che spicca per la durata grazie ai suoi dodici mesi all'incirca di fioritura.

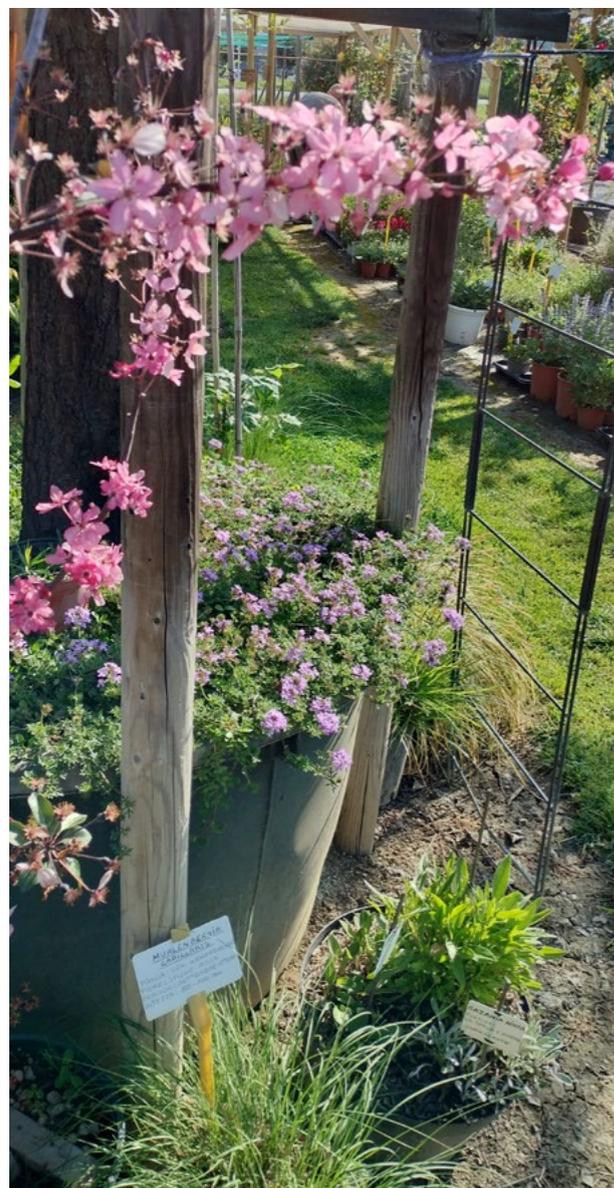
Ci sono poi piante di eleganza e bellezza volte a dare un'accentuata nota cromatica, come la Gaura che con i suoi fiori bianchi e rosa da dieci mesi di fioritura dona un aspetto brioso a giardini e vasi.

that lasts from four to nine months a year, so they are a real miracle for our garden, with fast growth and a guarantee of success.

Vigorous plants, suitable for those who have little time to devote to maintenance and particularly resistant in hot and dry periods, herbaceous perennials, although lacking woody parts like shrubs, are in fact able to survive the natural succession of the seasons without creating problems in planting. Robust, yet elegant seedlings that are not least able to guarantee good reliability in terms of flowering.

Just think, for example, of the flowering sage that blooms from April to late December, and there are hundreds of varieties in the world. Curious is the 'Stachys Byzantina', commonly called Lamb's Ears, whose broad-planted leaf is velvety to the touch and of a softness similar to woolly fleece. 'Erigeron', on the other hand, is a type of dwarf daisy, which stands out for its duration thanks to its approximately twelve months of flowering.

Then there are plants of elegance and beauty aimed at giving an accentuated chromatic note, such as the 'Gaura' which, with its white and pink flowers from ten months of



La sezione delle erbacee perenni.





Le rose stanno per sbocciare.

Tra le quattrocento varietà di erbacee perenni che possiamo trovare, Luca va particolarmente orgoglioso della Verbena Pulchella, piantina tappezzante da prato, calpestabile e dal bisogno limitato di irrigazione, dal brillante colore lilla e dalla fioritura ininterrotta da marzo fino a gennaio. Le erbacee perenni trovano grande utilizzo come tappezzanti per giardini poiché si installano perfettamente nel manto erboso, creando vivaci trame di colore in grado di spezzare la monotonia del prato; specie botaniche che si differenziano per toni di colore e dimensioni, creando delle prospettive lisergiche spettacolari.

Ove possa ricadere la scelta, comunque il risultato finale sarà un trionfo di colore che lascerà soddisfatti e incantati. Il Roseto di Sabrina e Luca presenta così un'ampia gamma di soluzioni per decorare a piacimento il nostro piccolo spazio verde; un vivaio nel quale la passione e professionalità di questi esperti conoscitori sono ben visibili, anche agli occhi di un profano come me.

Dagli spazi organizzati per categorie, alle piccole composizioni che qualificano e punteggiano i corner coltivati in vaso o allestiti, fino ovviamente al gioiello di punta: i filari di rose che via via si distendono per tutta una panoramica sezione in campo aperto.

flowering, gives a lively appearance to gardens and pots. Among the four hundred varieties of herbaceous perennials that we can find, Luca is particularly proud of the 'Verbena Pulchella', a ground cover seed, walkable and with limited need for irrigation, with a bright lilac colour and uninterrupted flowering from March to January.

Herbaceous perennials are widely used as ground covers for gardens as they are perfectly installed in the turf, creating lively textures of colour that can break the monotony of the lawn; botanical species that differ in colour tones and sizes, creating spectacular lysergic perspectives. Wherever the choice may fall, however, the final result will be a triumph of colour that will leave you satisfied and enchanted.

Sabrina and Luca's Roseto thus presents a wide range of solutions to decorate our small green space at will; A nursery in which the passion and professionalism of these expert connoisseurs are clearly visible, even to the eyes of a layman like me.

From the spaces organized by categories, to the small compositions that qualify and punctuate the corners grown in pots or set up, up to the flagship jewel: the rows of roses that gradually stretch out throughout a panoramic section in the open field.



La squadra operativa del Roseto.



Punti di verde e colore in giardino.

Info  
**Vivaio "Il Roseto"**

loc. Le Lame, Barberino Tavarnelle (Fi)  
Cell. 338 2037431 (Luca) / 393 8228324 (Sabrina)  
info@vivaioilroseto.it  
www.vivaioilroseto.it

# IL MAESTRO DEL CHIANTI

The Master of Chianti

DI MATTIA FEDERICI

*Il maestro del Chianti*

La passione per il legno

Luca Lapis è un artigiano vero: uno dei pochi rimasti in circolazione, in questo tempo votato più che mai alla corsa della tecnologica. Un uomo tremendamente attaccato alla materia prima, il legno nel suo caso specifico, e che si erge in questo panorama di automazioni come un tefodoro che conserva la fiaccola del lavoro – che porta avanti con le proprie mani.

Luca Lapis is a true craftsman: one of the few left in circulation, in this time devoted more than ever to the race of technology. A man tremendously attached to the raw material, wood in his specific case, and who stands in this panorama of automations like a torchbearer who preserves the torch of work – which he carries on with his own hands.



Luca (sx) e Paolo, i Maestri del Chianti.

L'avventura di Luca non comincia però da imprenditore. Fa la gavetta e lavora per trent'anni nel settore delle verniciature, senza dimenticare mai il lavoro del padre Ascanio, falegname presso la fattoria de il Castello di Volpaia, nel cui laboratorio il piccolo Luca apprende i rudimenti del trattamento del legno. Di pari passo al mestiere di artigiano vi accompagna parallelamente un'esperienza trentennale nel mondo della verniciatura.

Decide quindi di aprire la propria attività il 10 febbraio del 2023, affiancato dal collega e socio Paolo Sciarra.

Paolo è di Roma: è uno che l'artigianato lo sente dentro sin da bambino – ma per la chiamata dovrà aspettare qualche anno. Si trasferisce nel Chianti e diventa vicino di casa di Luca, con il quale instaura un rapporto di amicizia che dura ormai da vent'anni.

"Il nome Maestro gliel'ho dato io", ci racconta ridacchiando il nostro, che comincia ad operare su legno e verniciatura a tempo perso, foraggiato dai piccoli lavori che Luca gli porta; fino a che, terminata la spiacevole parentesi della pandemia, non sarà più necessario domandare a Paolo di entrare in affari.

I due si mettono così, naturalmente, in società.

Prendono principalmente a lavorare sul restauro di pezzi di nuovi e antichi, rimanendo sempre aggiornati e frequentando corsi in giro per l'Italia, in modo da saper padroneggiare al meglio i prodotti a base acquosa, volendo infatti rispettare e valorizzare le superfici sulle quali mettono le mani: "Nessuno dei prodotti che usiamo è a base di solventi", ci rassicura il Maestro.

Restauratori di mobili dunque, ma non soltanto: portoni, scale, mobili pregiati, anche di alluminio e ferro. Un mestiere che conduce i due, seppur nella loro breve attività, a potersi già confrontare con commesse di un certo calibro, spaziando in tutta la toscana, e che li porta a salpare anche verso la Sardegna.

Luca's adventure, however, did not begin as an entrepreneur. He worked his way up the ranks and worked for thirty years in the painting industry, without ever forgetting the work of his father Ascanio, a carpenter at the farm of Il Castello di Volpaia, in whose workshop little Luca learned the rudiments of wood treatment. Hand in hand with the craft of craftsmanship accompanies you with thirty years of experience in the world of painting.

He then decided to open his own business on February 10, 2023, flanked by his colleague and partner Paolo Sciarra.

Paolo is from Rome: he is someone who has felt craftsmanship inside him since he was a child – but he will have to wait a few years for the call. He moved to Chianti and became Luca's neighbour, with whom he established a friendship that has lasted for twenty years.

"I gave him the name Maestro," he tells us with a chuckle, as he begins to work on wood and varnish in his spare time, fed by the small jobs that Luca brings him; until, after the unpleasant parenthesis of the pandemic, it will no longer be necessary to ask Paolo to go into business.

The two of them naturally put themselves in partnership.

They mainly start working on the restoration of new and old pieces, always staying up to date and attending courses around Italy, in order to know how to master water-based products in the best possible way, wanting in fact to respect and enhance the surfaces on which they put their hands: "None of the products we use are solvent-based," the Master reassures us.

Restorers of furniture then, but not only: doors, stairs, fine furniture, including aluminum and iron. A profession that leads the two, albeit in their short activity, to already be able to deal with orders of a certain caliber, ranging throughout Tuscany, and that leads them to set sail for Sardinia as well. Among the most satisfying works that Luca and Paolo proudly list to us, the following stand out: the repainting of



I trattamenti e la levigatura, tutti fatti a mano.

Tra i lavori più soddisfacenti che Luca e Paolo ci elencano orgogliosi spiccano fra tutti: la riverniciatura di un intero pontile su un lago di un'abitazione privata a Montalcino; un grande intervento di restauro sul portone della cantina del Castello di Monsanto a Barberino Tavarnelle, in Valdelsa – che ha portato i nostri affezionati a lavorare direttamente sul luogo, creando innesti ad hoc (come la costruzione della porta antincendio ricavata all'interno del portone stesso, conforme a tutte le norme di sicurezza); il restauro dell'intero soffitto di un'arcinota villa a Firenze; interventi a San Galgano.

Inoltre, nel Chianti Luca ci segnala il restauro della 'Panchina Gigante', del quale parla con davvero grande soddisfazione, ed i lavori su finestre, infissi e mobili di pregio nel Castello di Meleto. Paolo, che falegname s'è inventato nel corso degli anni invece, ci confessa che l'aspetto più gratificante per lui è sicuramente quello di vedere la gioia negli occhi di chi ha commissionato il lavoro.

Un palmares di tutto rispetto quello del 'Maestro nel Chianti', che fa del duro lavoro e della correttezza il suo baluardo, riuscendo sempre a garantire quel tocco di umanità che ci si aspetta da un professionista – e professionisti lo sono davvero Luca e Paolo.

an entire pier on a lake of a private house in Montalcino; a major restoration work on the door of the cellar of the Monsanto Castle in Barberino Tavarnelle, in Valdelsa – which led our aficionados to work directly on site, creating ad hoc grafts (such as the construction of the fire door inside the door itself, compliant with all safety standards); the restoration of the entire ceiling of a well-known villa in Florence; interventions in San Galgano.

In addition, in Chianti Luca points out the restoration of the 'Giant Bench', of which he speaks with great satisfaction, and the work on windows, fixtures and valuable furniture in the Castle of Meleto. Paolo, who has invented himself as a carpenter over the years, confesses that the most gratifying aspect for him is certainly to see the joy in the eyes of those who commissioned the work.

A very respectable palmares that of the 'Master in Chianti', who makes hard work and fairness his bulwark, always managing to guarantee that touch of humanity that is expected from a professional – and Luca and Paolo are really professionals.

Luca is dynamic, he's on the ball, he's ready and he's brave. "If I had gotten tired of this, I would have gone to be a worker," he tells us bluntly, but the desire to get involved

Luca è dinamico, è sul pezzo, è pronto e ha coraggio. "Se mi fossi stancato di questo sarei andato a fare l'operaio" ci dice schietto, ma la voglia di mettersi in gioco era tanta e il portafoglio clienti coltivato negli anni non era da meno, così come il bisogno di sentirsi liberi di rispondere solo a se stessi e alle proprie decisioni, giuste o sbagliate che siano. Dopo aver abbandonato gli studi all'età di 14 anni per mettersi a lavorare, oggi Luca conduce una bella e solida realtà avente in Greve in Chianti il proprio centro operativo e magazzino. Luca e Paolo restano due ragazzoni con i piedi per terra, pronti a lavorare sempre al meglio e con discrezione, garantendo disponibilità ed impegno senza mai venire meno alla loro grande sensibilità – che li porta a consigliare al meglio i committenti nella manutenzione e nell'utilizzo dei prodotti.

Un altro aspetto da non sottovalutare è quello della trasparenza: Luca è sempre a pronta disposizione per chi abbia necessità del suo occhio esperto e di una sua consulenza sulla verniciatura.

Grande affidabilità dunque – che pone sempre una meticolosa attenzione in tutto, senza lasciare niente al caso. Un lavoro preciso e fatto con sentimento. Un lavoro da artigiano.

was great and the customer portfolio cultivated over the years was no less, as was the need to feel free to respond only to oneself and one's decisions, whether right or wrong. After abandoning his studies at the age of 14 to start working, today Luca runs a beautiful and solid reality with its operational centre and warehouse in Greve in Chianti. Luca and Paolo remain two guys with their feet on the ground, ready to always work at their best and with discretion, guaranteeing availability and commitment without ever failing in their great sensitivity – which leads them to advise customers in the best possible way in the maintenance and use of products.

Another aspect that should not be underestimated is that of transparency: Luca is always at your disposal for those who need his expert eye and his advice on painting.

Great reliability therefore – which always pays meticulous attention to everything, leaving nothing to chance. A precise job done with feeling. A craftsman's job.



Info

## Il Maestro del Chianti

Greve in Chianti (Fi)

Cell. 339 4934149 (Luca)

ilmaestrodelchianti@gmail.com

# ELEGANZA DI VINO E CUCINA AL CASTELLO DI ALBOLA

Elegance of Wine and Cuisine at Castello di Albola

DI MATTIA FEDERICI



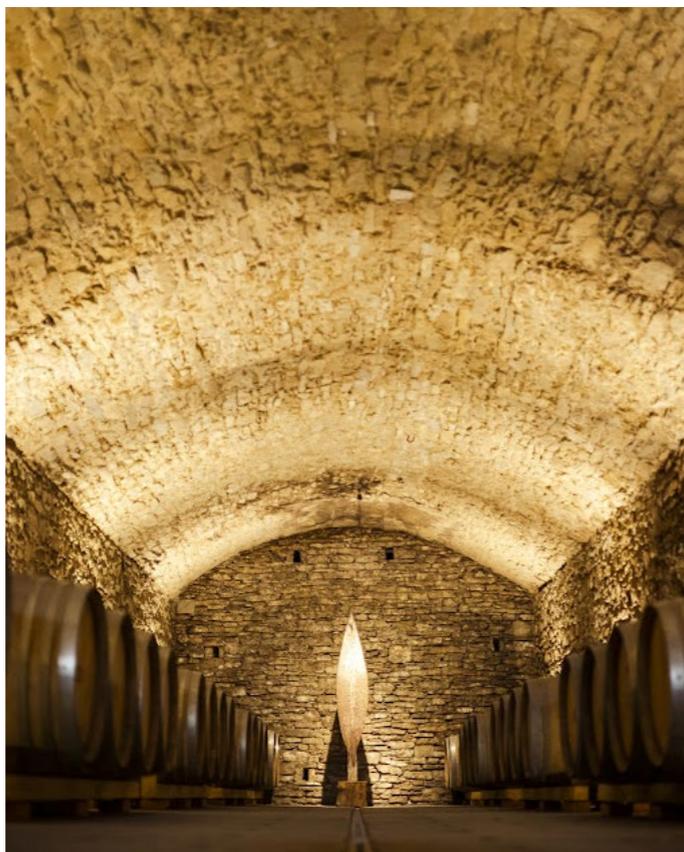
Veduta aerea del Castello e della vallata

informazione pubblicitaria

informazione pubblicitaria

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

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



In seno al castello l'antica barriccaia.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

oldest labels on the estate.

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

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

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



La bottaia.

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

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

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

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

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

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



Chardonnay Poggio alle Fate.



Un 'Solatio' per due.

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

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

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

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



Villa e giardino.

Info, degustazioni, aggiornamenti sugli eventi:

**Castello di Albola**

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

Instagram e Facebook

@CastelloDiAlbola #WinesOfAltitude

# CHIANTI DIGITAL

Gli Specialisti della comunicazione Wine, Food e Hospitality

Scopri come il Marketing Strategico e la Comunicazione Efficace possono fare la differenza nella tua Azienda.

MARKETING

SOCIAL MEDIA

WEB DESIGN

ADVERTISING

BRANDING

CONTENT CREATION



Parlaci del tuo progetto e scopri come possiamo supportarti!

+39 335 1397061

WWW.CHIANTIDIGITAL.IT

Collaboriamo al successo di





Owners, Christian e Selene.

# PASTICCERIA CHIANTI, CUORE GOLOSO DI GREVE

Pasticceria Chianti, the Sweet Heart of Greve

DI MATTIA FEDERICI

*Una passeggiata sotto i loggiati della scenografica piazza di Greve in Chianti, in una mattina di marzo dall'aria ancora pungente, ci conduce nel dehors della Pasticceria Chianti, dove ci aspettano Christian e Selene: fratelli, colleghi e comproprietari della 'Pasticceria in Piazza', vero trait d'union di tradizione e contemporaneità.*

*A walk under the loggias of the scenic square of Greve in Chianti, on a March morning with a still pungent air, leads us to the outdoor area of the Pasticceria Chianti, where Christian and Selene are waiting for us: brothers, colleagues and co-owners of the 'Pasticceria in Piazza', a true trait d'union of tradition and contemporaneity.*



Selene alla macchina del caffè.

Sono la terza generazione di una famiglia di fornai.

"Già i nonni avevano un forno a Greve - racconta Selene - dove si occupavano solo di panificazione." Successivamente, l'attività è passata di padre in figlio, mantenendo viva la tradizione del pane, pietra angolare di ogni tavola imbandita.

La storia della Pasticceria Chianti inizia ufficialmente il 6 agosto 2017 con mamma Lucia chiamata a portare avanti la tradizione di famiglia: "Aprire una nuova Pasticceria nella piazza di Greve è stata una scommessa... ma con il senno di poi abbiamo avuto ragione", raccontano.

Da subito Selene, che già aveva provato l'esperienza di lavorare dietro il banco del forno - tuttora aperto alle porte del paese - si affianca alla madre.

Christian invece all'inizio temporeggia un po': "Quando abbiamo aperto, io ero iscritto all'università quindi ci si aspettava da me una semplice mano dietro al bancone durante l'alta stagione. Ma poi ho abbracciato il progetto con entusiasmo e sono davvero felice della scelta fatta."

Christian e Selene sono due facce della stessa medaglia: esuberante e innovativa lei, pacato e analitico lui. Insieme si bilanciano e si rafforzano a vicenda.

"Facciamo tanti sacrifici, litighiamo tanto, ma nonostante questo la nostra forza sta nel non lasciarsi andare, a non perdersi", ci dice Selene.

E Christian conferma: "Lavorando insieme anche il rapporto tra di noi due è migliorato tantissimo".

Adesso, dopo 7 anni, li troviamo a coordinare uno staff di giovani collaboratori di cui 4 pasticceri e 9 addetti al banco. L'ambiente è dinamico e giovane, senza una scala gerarchica rigida - spiegano Christian e Selene.

Il quid in più dietro il bancone si ottiene spalleggiandosi a vicenda, coltivando il capitale umano. I ragazzi sono inoltre tutti grevigiani doc, andando così a rafforzare il legame con il territorio.

They are the third generation of a family of bakers. "My grandparents already had a bakery in Greve," says Selene, "where they only did bread-making." Subsequently, the business was passed from father to son, keeping alive the tradition of bread, the cornerstone of every table set.

The history of Pasticceria Chianti officially began on August 6, 2017 with mother Lucia called to carry on the family tradition: "Opening a new pastry shop in the square of Greve was a gamble... But in hindsight we were right," they say.

Selene immediately joined her mother, who had already had the experience of working behind the bakery counter - which is still open on the outskirts of the village - joined her mother. Christian, on the other hand, takes a bit of a moment at first: "When we opened, I was enrolled in the university, so I was expected to have a simple hand behind the counter during the high season. But then I embraced the project with enthusiasm and I'm really happy with the choice I made."

Christian and Selene are two sides of the same coin: she is exuberant and innovative, he is calm and analytical. Together they balance and reinforce each other.

"We make a lot of sacrifices, we fight a lot, but despite this, our strength lies in not letting go, not getting lost," Selene tells us.

And Christian confirms: "By working together, the relationship between the two of us has also improved a lot." Now, after 7 years, we find them coordinating a staff of young collaborators including 4 pastry chefs and 9 counter workers. The environment is dynamic and young, without a rigid hierarchy - explain Christian and Selene. The extra something behind the counter is obtained by supporting each other, cultivating human capital. The boys are also all Greve doc, thus strengthening the bond with the territory. The clientele is mainly local or comes from the surrounding



Il lavoro artigianale in laboratorio.



Dolcezzes firmate Pasticceria Chianti.

La clientela è principalmente locale o arriva dalle zone limitrofe. Per loro il turista è un valore aggiunto, non una priorità. Questo permette loro di lavorare tutto l'anno, di avere rapporti stabili con i collaboratori e di essere un punto di riferimento per il territorio e per le aziende fornitrici. La cura, la tradizione, il rapporto dolce e confidenziale con la gente e i colleghi è palpabile, tanto da far diventare la Pasticceria Chianti un piccolo porto sicuro dove fare scalo e fermarsi per qualche attimo nella corsa del tempo. Se è vero che il lato umano è fondamentale per costruire un business stabile, certamente non si può tralasciare la passione per il prodotto alimentare. Nel laboratorio si preparano tanto ghiottonerie per la colazione: dalle brioches alle girelle, dalle sfoglie ai tradizionali budini di riso che "sono diventati un vero e proprio oggetto di culto per alcuni appassionati ciclisti della zona che hanno ribattezzato il loro itinerario "Giro del Budino" - racconta orgoglioso Christian. La colazione è solo uno dei momenti della giornata in cui far visita alla pasticceria.

areas. For them, the tourist is an added value, not a priority. This allows them to work all year round, to have stable relationships with collaborators and to be a point of reference for the territory and for supplier companies. The care, the tradition, the sweet and confidential relationship with people and colleagues is palpable, so much so that the Pasticceria Chianti has become a small safe haven where you can stop and stop for a few moments in the race of time. If it is true that the human side is fundamental to building a stable business, the passion for the food product certainly cannot be overlooked. In the workshop, many delicacies are prepared for breakfast: from croissants to swivels, from puff pastries to traditional rice puddings that "have become a real cult object for some passionate cyclists in the area who have renamed their itinerary "Giro del Pudding" - says Christian proudly. Breakfast is just one of the times of day to visit the pastry shop. During the day you can buy fresh bread (even on Sundays!) made with different doughs and then 'schiaccia',



Dalla panetteria con orgoglio.

Durante il giorno si può acquistare il pane fresco (anche la domenica!) realizzato con diversi impasti e poi schiacciate, panini ripieni, pizza e tanti altri prodotti salati.

Per festeggiare avvenimenti più importanti si possono ordinare le migliori torte della tradizione fiorentina come la Torta della Nonna - consigliatissima da Selene - o la Fedora, oppure aprirsi ad una visione più moderna con bavaresi e cheesecake e tante altre torte ancora.

Se invece siete degli autentici golosi, lasciatevi tentare dai colori variopinti e dai sapori inebrianti dalla pasticceria mignon.

È tutto? No!

Selene e Christian ci raccontano con entusiasmo che nel giro di qualche anno la pasticceria si allargherà per ospitare una 'tea room' dove ritagliarsi del tempo per sé stessi e sentirsi a proprio agio, lontano dalla fretta e dal logorio degli impegni quotidiani, abbandonandosi alle coccole dolci o salate della Pasticceria Chianti.

Ma questa è un'altra storia, che avremo modo di raccontarvi presto.

stuffed sandwiches, pizza and many other savoury products.

To celebrate more important events, you can order the best cakes of the Florentine tradition such as the Torta della Nonna - highly recommended by Selene - or the Fedora, or open up to a more modern vision with Bavarian and cheesecake and many other cakes. If, on the other hand, you are a real gourmand, let yourself be tempted by the colourful and inviting flavours of the mignon pastry.

That's it? No! Selene and Christian enthusiastically tell us that within a few years the pastry shop will expand to accommodate a 'tea room' where you can carve out time for yourself and feel at ease, away from the rush and wear and tear of daily commitments, indulging in the sweet or savoury pampering of the Pasticceria Chianti.

But that's another story, which we'll have the opportunity to tell you soon.



I croissant fatti a mano.



Un sorriso rende migliore la giornata.

Info  
**Pasticceria Chianti**  
Piazza Giacomo Matteotti 27  
Greve in Chianti (Fi)  
Tel. 055 8546193

La Loggia  
del Chianti  
dal 1987



Ristorante "La Loggia del Chianti", Via degli Ulivi 1, Radda in Chianti (Si)  
tel 0577 738491 / [ristorantelaloggiadelchianti@gmail.com](mailto:ristorantelaloggiadelchianti@gmail.com)  
[www.laloggiadelchianti.it](http://www.laloggiadelchianti.it) / Mob. 335 6244657 - 333 1764777



La Loggia  
del Chianti  
dal 1987





 **CAFFETTERIA  
BAR PIERI** 



  
ARTICOLI  
PER FUMATORI



**BAR TABACCHERIA**

BAR PIERI - VIA DEL GIGLIO 1, SAN DONATO IN POGGIO (FI)

TEL. 055 8072908



BAR PIERI - VIA DEL GIGLIO 1, SAN DONATO IN POGGIO (FI)



**ALIMENTARI - APERITIVI**



**CAFFETTERIA  
BAR PIERI**



# MULINUM, INNOVAZIONE A CHILOMETRO ZERO

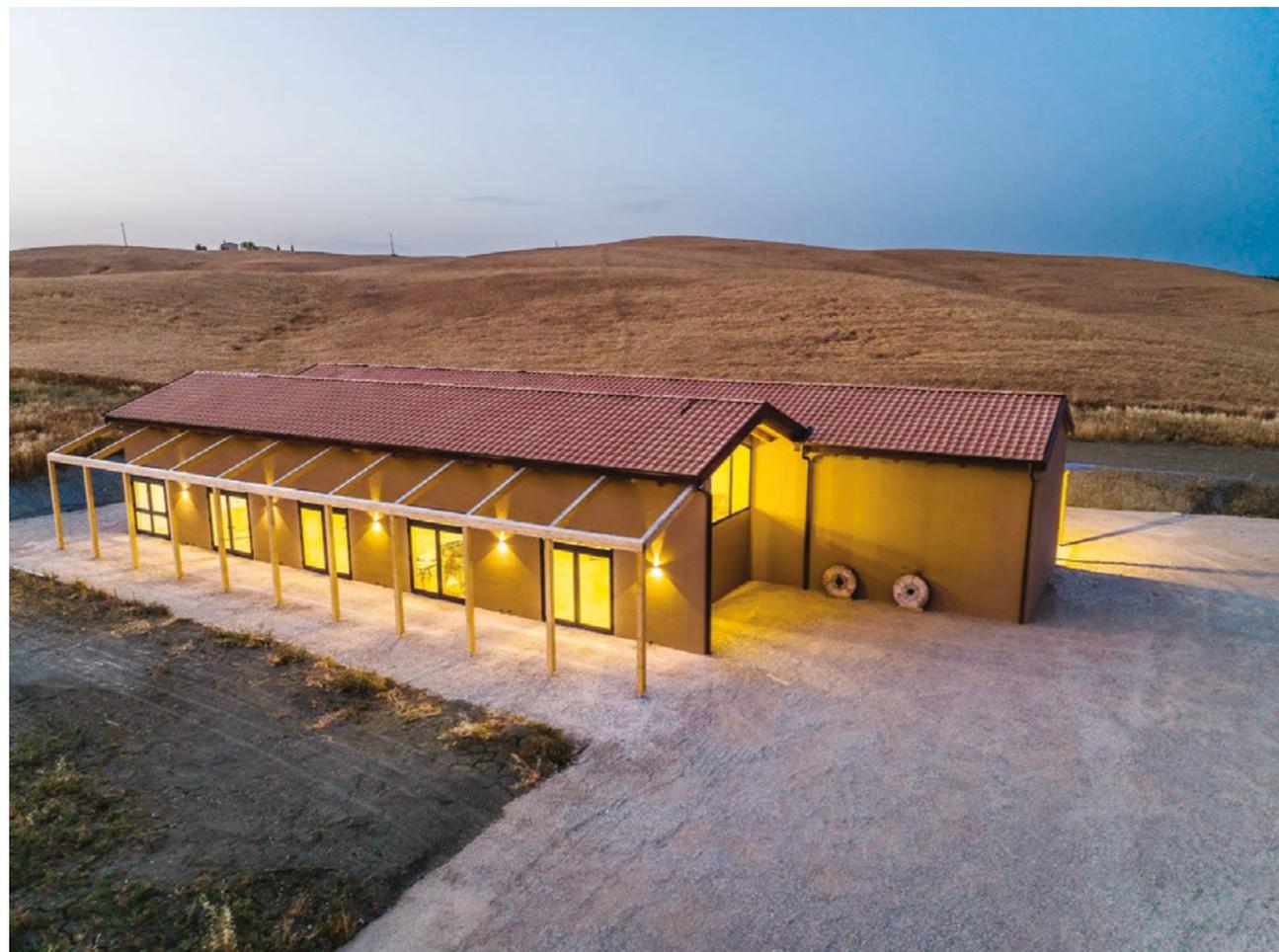
Mulinum, Local Innovation

DI JORI DIEGO CHERUBINI

Mulinum, il tempio dei grani antichi

Recuperare la filiera dei grani antichi, difendendo il territorio: è la mission di Mulinum, la prima azienda agricola italiana nata da un'operazione di crowdfunding, realizzata grazie all'intraprendenza di un giovane imprenditore calabrese, Stefano Caccavari, per salvare uno degli ultimi antichi mulini a pietra della Calabria.

Recovering the supply chain of ancient grains, defending the territory: this is the mission of Mulinum, the first Italian farm born from a crowdfunding operation, created thanks to the initiative of a young Calabrian entrepreneur, Stefano Caccavari, to save one of the last ancient stone mills in Calabria.



Un presidio a difesa del territorio.

Si è rivelata subito un'impresa straordinaria: in appena 3 mesi sono stati raccolti 500.000 euro (oggi oltre 2 milioni di euro) e, insieme a una comunità di 100 soci investitori (oggi diventati oltre 300), a gennaio 2017, ha preso forma Mulinum San Floro, nel piccolo paese natale di Caccavari. Un casolare biosostenibile che, in mezzo alla natura incontaminata, rilancia la coltura biologica di grani antichi locali macinati a pietra per ottenere farine integrali, pane contadino secondo l'antica ricetta dei nonni, prodotti da forno genuini e pizze agricole farcite con ortaggi locali. Questo modello d'impresa sostenibile, ben presto, si è rivelato vincente e replicabile sull'intero territorio nazionale per valorizzare il patrimonio agricolo e paesaggistico. Tanto che, pochi giorni dopo l'inaugurazione di Mulinum San Floro, l'eco dell'impresa di Caccavari, grazie al potere dei media, è giunta sino in Toscana, colpendo il cuore e la visione imprenditoriale del proprietario terriero Guido Venturini del Greco. È bastato un incontro nell'incantevole Val d'Orcia, scandito dalla condivisione di valori e obiettivi, per trasformare Venturini del Greco da perfetto sconosciuto a socio capofila

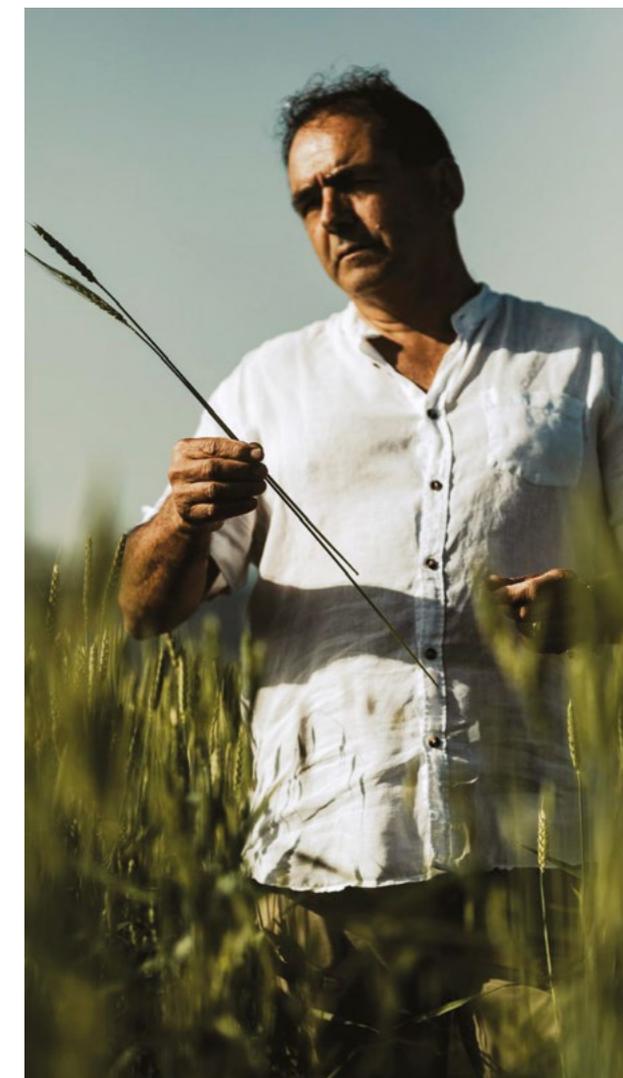
It immediately turned out to be an extraordinary undertaking: in just 3 months, 500,000 euros were raised (today over 2 million euros) and, together with a community of 100 investor members (now over 300), in January 2017, Mulinum San Floro took shape, in the small hometown of Caccavari. A bio-sustainable farmhouse that, in the midst of unspoiled nature, relaunches the organic cultivation of ancient local stone-ground grains to obtain wholemeal flours, peasant bread according to the ancient recipe of grandparents, genuine baked goods and farm pizzas stuffed with local vegetables. This sustainable business model soon proved to be successful and replicable throughout the country to enhance the agricultural and landscape heritage. So much so that, a few days after the inauguration of Mulinum San Floro, the echo of Caccavari's enterprise, thanks to the power of the media, reached Tuscany, striking the heart and entrepreneurial vision of the landowner Guido Venturini del Greco. A meeting in the enchanting Val d'Orcia, marked by the sharing of values and goals, was enough to

di Mulinum Buonconvento. Il 23 maggio 2017, la firma dal notaio ha sancito l'inizio di questa nuova avventura che, seppur minata dalla lentezza degli iter burocratici, ha aperto le porte al pubblico dal 31 luglio 2022. A permettere la nascita di questa piccola oasi biologica – che sorge precisamente sulla SP 36/C al km 7 – è stata anche la rete consolidata, oltre che con Venturini del Greco che contribuisce alla coltivazione di grano antico Senatore Cappelli nella sua distesa di 300 ettari, anche con l'azienda agricola di Tomaseo (detto Valter) Ligas che coltiva per Mulinum grano tenero Verna e con la grande esperienza e i mezzi agricoli di Vincenzo De Rosa. Il sogno di Caccavari è in continua crescita, come anche la recente produzione di farro, segale e Maiorca, sempre esclusivamente biologici e a km zero. È una vera e propria magia della natura quella che, quotidianamente, avviene a Mulinum Buonconvento, nelle vicinanze della Tenuta Castelnuovo Tancredi, di proprietà di Venturini del Greco. Qui, tra le dolci colline senesi, è possibile intraprendere un viaggio multisensoriale: si può visitare il casolare biosostenibile, guidati dal racconto del progetto Mulinum con illustrazione del mulino in funzione e del processo produttivo all'interno della Sala delle Macine.

transform Venturini del Greco from a complete unknown to a leading partner of Mulinum Buonconvento. On 23 May 2017, the signature at the notary marked the beginning of this new adventure which, although undermined by the slowness of bureaucratic procedures, opened its doors to the public on 31 July 2022. The birth of this small biological oasis – which is located precisely on the SP 36/C at km 7 – was also made possible by the consolidated network, as well as with Venturini del Greco, which contributes to the cultivation of ancient Senatore Cappelli wheat in its expanse of 300 hectares, also with the farm of Tomaseo (known as Valter) Ligas, which cultivates Verna soft wheat for Mulinum and with the great experience and agricultural means of Vincenzo De Rosa. Caccavari's dream is constantly growing, as is the recent production of spelt, rye and Mallorca, always exclusively local organic. It is a real magic of nature what every day takes place at Mulinum Buonconvento, near the Castelnuovo Tancredi Estate, owned by Venturini del Greco. Here, among the rolling hills of Siena; It is possible to embark on a multisensory journey: you can visit the bio-sustainable farmhouse, guided by the story of the Mulinum project with an illustration of the mill in operation and the production process inside the Sala delle Macine.



Il forno biologico.



Valter Ligas.



Stefano Caccavari e Guido Venturini Del Greco



Agricoltura e biodiversità.

Attraverso spighe e chicchi di grano, viene spiegata la differenza tra grano tenero e grano duro e quindi tra farina integrale e farina non integrale.

Immane i laboratori di panificazione "Mani in pasta", durante i quali i partecipanti impastano il pane insieme ai nostri fornai scoprendo la magia del lievito madre e della panificazione.

Nella sala degustazione – e d'estate nel suggestivo giardino – è possibile cenare con taglieri a base di salumi e formaggi locali e pizze agricole preparate con farine integrali e prodotti di eccellenze del territorio.

Mulinum rappresenta, così, un luogo senza in tempo, in cui concedersi un percorso esperienziale alla scoperta della tradizione e della genuinità degli antichi sapori.

Through ears and grains of wheat, the difference between soft wheat and durum wheat and therefore between whole wheat and non-whole wheat flour is explained.

Not to be missed are the "Mani in pasta" bakery workshops, during which participants knead bread together with our bakers, discovering the magic of sourdough and bread-making.

In the tasting room – and in summer in the charming garden – it is possible to dine on platters based on local cured meats and cheeses and agricultural pizzas prepared with wholemeal flours and excellent local products.

Mulinum thus represents a place without time, where you can indulge in an experiential journey to discover the tradition and genuineness of ancient flavours.



Vincenzo De Rosa.

Info  
**Mulinum**

Strada Provinciale 34/c, Buonconvento (Si)

Tel. 0577 564528

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



Colpo d'occhio sul Naccherino

# LA CUCINA DI GIOVANNI DI PASQUALE

Giovanni Di Pasquale's Cuisine

DI SIMONE BANDINI

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

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



Giovanni Di Pasquale.

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

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



La vista sul colle di Fonte Santa.



Aringa marinata con tutti gli odori.

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

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

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

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



Paccheri alla pomarola e burrata.



Le pappardelle sul cinghiale.



L'Ossobuco alla Fiorentina.



Il baccalà alla Livornese.



L'ambiente intimo della Vecchia Osteria del Nacchero.



Il dehor dell'Antica Mescita.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Tortino al cioccolato dal cuore caldo.

Info  
**Osteria Il Naccherino**  
 Via San Donato 25, San Donato in Collina (Fi)  
 Tel. 055 699250

**Vecchia Osteria del Nacchero**  
 Piazza Gavinana 3-4/r, Firenze  
 Tel. 055 6587058  
[www.osteriadelnacchero.it](http://www.osteriadelnacchero.it)

**Osteria Antica Mescita**  
 Via San Niccolò 60/r, Firenze  
 Tel. 055 2342836  
[www.anticamescitasanniccolo.com](http://www.anticamescitasanniccolo.com)

# Lamole

Greve in Chianti





*Chianti Bar*

**COLAZIONI - PIATTI DEL GIORNO DA LUNEDÌ AL VENERDÌ**



**TUTTI I MERCOLEDÌ TROVATE**

**I NOSTRI HAMBURGER**

10,00€ con Patatine Fritte INCLUSE

**“ IL SEMPLICIOTTO ”**

hamburger, formaggio, pomodoro, insalata e maionese

**“ IL TOSTO ”**

hamburger, cipolle stufate, salsa tartufata, pomodorini secchi

**“ IL COMPLICATO ”**

hamburger, grana, rucola, glassa di aceto balsamico

**“ IL DANDY ”**

hamburger, gorgonzola, noci

*Chianti Bar*

Via Sinigogola 7, San Donato in Poggio (FI)

**Tel. 353 4603567 (Gessica - Giulia)**

gegsnc9@gmail.com - fb.me/gessicagiuli8887

*Riposo*  
**BISNIFLEX**  
*Benessere*

Bisniflex il riposo che fa bene.

Materassi con materiali di alta qualità  
modelli innovativi su misura per  
un assoluto benessere.

