

Anno XXI, Nr. 169 / AUTUNNO INVERNO 2022-23

ValleyLife

CHIANTI, VAL D'ELSA & COLLI FIORENTINI

RIVISTA PANEUROPEA



COVER STORY

LA SOSTA DEL GALLO VIANDANTE
(DA I'BABBO)

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

Osteria Uscio & Bottega Sicelle



In copertina: Vincenzo Bucci, detto l'Abbo

AUTUNNO-INVERNO
2022-23

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

DIRETTORE EDITORIALE:
Simone Cecchini

ASSISTENTE DI DIREZIONE:
Raffaele Cecchini

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

PHOTO CREDITS
Gabriele Croppi

AUTORI

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

Simone Cecchini: Direttore editoriale Valley Life "Chianti & Valdelsa". Dott. in Marketing e Management Sportivo.

Alessia Benelli: Giornalista, collaboratrice di Valley Life "Mugello e Valdisieve"

Claudio Brandi: Fisioterapista

Barbara Frau: Dott.ssa in Scienze Politiche, nel tempo libero creativa e scrittrice di libri per bambini

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

Questa rivista è stata chiusa a Firenze mercoledì 7 dicembre, alle ore 17.30, sulla sponda orientale dell'Arno.

ValleyLife

REDAZIONE, PUBBLICITÀ
Via Dell'Oliveta 12
50023 Poggio Ugolino (FI)
3927808332 Simone
3470302825 Raffaele
www.valleylife.it
simonececchini@me.com

- 8 L'ignoto tra giustizia, bellezza e illusioni
The 'Unknown' between Justice, Beauty and Wishful Thinking
- 10 Sic parvis magna
Sic Parvis Magna
- 12 La Sosta del Gallo Viandante (Da l'Abbo)
The Sosta del Gallo Viandante (Rest of the Wandering Rooster - Da l'Abbo)



CULTURE 20
Una visione ecocentrica nella demolizione del Vinosaur
An Eco-centric Vision in the Demolition of Winesaur



LIFESTYLE 36
Elettricalandi, tecnologia al servizio della casa e dell'impresa
Elettricalandi, Technology at the Service of the Home and Business

- 44 L'artigiano inventore che sfida le multinazionali
The Artisan Inventor Who Challenges Multinationals
- 52 Longlive Tattooing: Bad Ideas Done Well
Longlive Tattooing: Bad Ideas Done Well
- 58 L'Epicondilitite o gomito del tennista
Epicondylitis or Tennis Elbow
- 62 Progettare acqua e outdoor con Nexterior
Designing 'water' and outdoors with Nexterior



72 La grande dolcezza, il nuovo libro di Stefania Pianigiani
The Great Sweetness, the New Book by Stefania Pianigiani

78 Il Club Ristorante Padel Ugolino
The Ugolino Padel Club Restaurant

82 Rinasce il Carnevale Mugellano
The Mugello Carnival is reborn

90 La Torricella: una storia di famiglia, impegno e passione
La Torricella: a Story of Family Commitment and Passion

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

Osteria Uscio e Bottega, località Sicelle 56, Castellina in Chianti (SI)
Tel. 331 4446466 / ristoranteuscioebottega@gmail.com
www.osteriauscioebottega.it

La nostra volontà è quella di raccontare il **Territorio di Radda in Chianti** e la filosofia della nostra azienda con un'ampia gamma di Wine Experience. È nostra premura trasmettere la passione per il vino, il rispetto della tradizione e della storia che oggi siamo fieri di raccontare.

Il borgo medievale di **Castello di Albola** è un connubio di bellezze che riempiono gli occhi e deliziano il palato. La cantina si trova su una delle colline più alte della regione del Chianti, a 620 metri sul livello del mare e gode di un panorama incantevole, circondata da vigneti dove coltiviamo con cura uve di Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Chardonnay.

Passeggiare all'interno delle cantine storiche, costruite nel 1400, fa risvegliare tutti i sensi:

i profumi ci riportano indietro nel tempo, alla tradizione che da sempre si tramanda in questo luogo vocato per la produzione del vino e le annate più prestigiose riposano nel silenzio della cantinetta storica, dove il tempo sembra si sia fermato.

Alla fine di ogni tour è possibile degustare i vini dell'azienda e assaporare ogni sorso in un'affascinante cornice medievale.

Lo chef Alessandro Chiesa propone ogni giorno quattro portate da abbinare alle degustazioni dei vini, preparati esclusivamente con prodotti toscani d'eccellenza.

Anche questo inverno, Castello di Albola propone delle cene a tema, dove i menu studiati nei minimi dettagli dallo Chef saranno accompagnati dai nostri vini più pregiati, scelti accuratamente da un sommelier dell'ospitalità per esaltare i sapori delle ricette.

Scansiona il Qr Code



per scoprire tutte le esperienze di Castello di Albola per non perderti nessun appuntamento seguici sui nostri social.

@CastelloDiAlbola

#CastelloDiAlbola

#YourAlbolaMoments



WINERY - HOTEL - RESTAURANT



Castello Vicchiomaggio - Via Vicchiomaggio 4, Greve in Chianti (FI)

Tel. 055 854079

info@vicchiomaggio.it / www.vicchiomaggio.it

Per info e prenotazione (obbligatoria) Tel. 0577 738019 / info@albola.it
Località Pian dei Bichi 31, Radda in Chianti (SI)

VIVAIO *Il Roseto*

VENDITA DI PIANTE E FIORI
ROSE DA COLLEZIONE
VASTO ASSORTIMENTO DI ALBERI DI NATALE
E PIANTE DA APPARTAMENTO
NOLEGGIO PER CERIMONIE ED EVENTI



**TENDE DA INTERNO,
TENDE DA SOLE, TAPPEZZERIA**



Loc. Le Lame - 50021 Barberino Val d'Elsa (FI)
Tel. 338 2037431 - 393 8228324
www.vivaioilroseto.it - info@vivaioilroseto.it

Le Foci Tessuti, Tendaggi e Tappezzeria - Via Senese 154, Poggibonsi (SI)
Tel. 0577 988274 / info@lefoci.com / www.lefoci.com



L'IGNOTO TRA GIUSTIZIA, BELLEZZA E ILLUSIONI

The 'Unknown' between Justice, Beauty and Wishful Thinking

DI SIMONE BANDINI



L'uomo viaggia verso ciò che non è noto, che deve ancora accadere, dimenandosi tra azione e destino. Esistono due tipi di giustizia per l'uomo stesso: un tipo legato alla natura - che segue le leggi della necessità - l'altro legato allo spirito e che si accorda con le leggi della libertà, con i suoi principi incorruttibili. La pienezza, la realizzazione, la felicità, non sono altro che l'accordo di questi due tipi di giustizia: accordo che avviene all'interno dell'uomo (nell'animo e nel pensiero) e all'esterno (nel mondo materiale e delle azioni). L'uomo che possiede integrità e visione fonde in maniera spontanea la sua duale condizione di uomo-natura e uomo-spirito. Quest'uomo esercita la sua volontà nel mondo attraverso il 'principio di libertà'; egli si fa strada, spazio e procede oltre la sua condizione di uomo-natura, agendo di concorso con il 'principio di possibilità' - che possiamo definire "la libertà dello spirito applicata alla materia e alle sue leggi".

Man travels towards what is not known, which has yet to happen, struggling between action and destiny. There are two types of justice for man himself: one type linked to nature - which follows the laws of necessity - the other linked to the spirit and which accords with the laws of freedom, with his incorruptible principles. Fullness, fulfilment, happiness, are nothing but the agreement of these two types of justice: agreement that occurs within man (in the soul and in thought) and outside (in the material world and actions). The man who possesses integrity and vision spontaneously blends his dual condition of man-nature and man-soul. This is a man who exercises his will in the world through the 'principle of freedom'; a man who makes his way, space and proceeds beyond his condition as man-nature and acting with it through the 'principle of possibility' - which we can define as "the freedom of the spirit applied to matter and its laws".

Ed è proprio la forza e la manifestazione del corpo stesso, a trasferire all'uomo-natura le possibilità e il necessario vigore per procedere oltre la sua condizione materiale, temprandosi nelle metamorfosi e nelle trasfigurazioni e viepiù esaltazioni e sofferenze che lo portano al compimento e alla trasformazione nell'uomo-spirito. La felicità, condizione più divina che terrena, appartiene a queste creature assolute, non essendo altro che l'accordo più completo e perfetto tra uomo-natura e uomo-spirito proiettata dentro e fuori, nel mondo interiore ed esteriore, nella comunione perfetta con l'altro da sé - che avviene attraverso il principio costitutivo e ultimo dell'universo: l'amore. Vivono inoltre in noi, due principi del 'bello' - di ciò che è bello oltre ad essere 'giusto'. Anche in questo caso, l'uno è legato all'uomo-natura che culmina nella partecipazione alla causalità e ai meccanismi naturali e che provoca 'piacere' nella soddisfazione degli appetiti; l'altro legato all'uomo-spirito che riguarda la fedeltà e l'appartenenza dell'uomo alla sua radice esistenziale individuale e collettiva (inclinazioni come la sensibilità, il coraggio, l'onestà, la forza, la lealtà o per esteso caratteristiche come la cultura, la lingua o la razza) che producono un piacere di tipo puramente assertivo, relativo alla pura manifestazione/affermazione della propria condizione vitale, qualità individuale, esprimendo il proprio orientamento e la propria posizione nel mondo. Bellezza e giustizia, dunque, sono il destino dell'uomo e si legano nell'accordo necessario tra uomo-natura e uomo-spirito: l'uomo-spirito vigila affinché l'uomo-natura non scada nel degrado dei meri appetiti naturali e nel meccanismo della sola necessità; l'uomo-natura vigila di contro affinché l'uomo-spirito non de-naturi nella libertà assoluta a decretarne la decadenza e la sopravvivenza stessa, nell'impossibilità di agire in modo reale ed efficace nel mondo materiale, esercitando allo stesso tempo ciò che è giusto e ciò che è 'bello'. Le illusioni, maggiore causa di infelicità, sono la testimonianza di questa crisi, del disaccordo tra l'uno e l'altro mondo - tra necessità e libertà, uomo-natura e uomo-spirito.

And it is precisely the strength and manifestation of the body itself that transfers to man-nature the possibilities and the necessary vigour to proceed beyond his material condition, tempering himself in the metamorphoses and transfigurations and increasingly exaltations and sufferings that lead him to fulfilment and to the transformation into the man-soul. Happiness, a condition more divine than earthly, belongs to these absolute creatures, being nothing but the most complete and perfect agreement between man-nature and man-soul projected in and out, in the inner and outer world, in perfect communion with the other than itself - which occurs through the constitutive and ultimate principle of the universe: love. There are also two principles of 'beauty', of what is beautiful as well as being 'right'. Also in this case, the one is linked to man-nature which culminates in participation in causality and natural mechanisms and which causes 'pleasure' in the satisfaction of appetites; the other linked to the man-soul that concerns man's fidelity and belonging to his individual and collective existential root (inclinations such as sensitivity, courage, honesty, strength, loyalty or in full characteristics such as culture, language or race) that produce a purely assertive pleasure, related to the pure manifestation / affirmation of one's vital condition, individual quality, expressing one's orientation and position in the world. Beauty and justice, therefore, are man's destiny: they are thus linked in the necessary agreement between man-nature and man-soul. The man-soul ensures that man-nature does not fall into the degradation of mere natural appetites and into the mechanism of mere necessity. The man-nature watches against so that the man-soul does not de-naturize in absolute freedom to decree its decay, in the impossibility of acting in a real and effective way in the material world, exercising at the same time what is 'right' and what is 'beautiful'. Wishful thinking, the greatest cause of unhappiness, is the symbol of the disagreement between one world and the other - between necessity and freedom, man-nature and man-soul.



ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening
"Winter sound", Of Monsters and Men



SIC PARVIS MAGNA

Sic Parvis Magna

DI SIMONE CECCHINI



Quello di cui mi son reso conto in questo periodo – e più precisamente da quando sono direttore di Valley Life “Chianti, Valdelsa e Colli Fiorentini” – è la particolare vigoria ed intraprendenza del tessuto produttivo del territorio: molteplici realtà della piccola impresa, spesso artigiani, bottegai e commercianti profondamente radicati nella tradizione familiare e paesana; una scintilla, un genio e una capacità di adattarsi che spesso supera la rigidità delle grandi aziende persino multinazionali.

Si evince come il trend mondiale sia quello di ‘portarci’ ad acquistare solo ciò che questi potentati desiderano nei loro floridi mercati; e come queste stesse cose manchino, sovente, sia di spessore che di qualità – per non parlare del business alimentare che propina mode e prodotti – a volte e ahimè – perfino poco genuini e salutari.

E mi sono detto: è una grande fortuna e quasi un miracolo che ci siano persone che ancora credono e investono negli antichi saperi e nella loro visione del mondo – che capiscono il valore della storia, della coerenza e del sacrificio, anche personale... Che vogliono immaginare un mondo diverso anche per i loro figli. Un concetto ed un pensiero semplici ma che, tuttavia, spesso ignoriamo, così come siamo coinvolti e travolti dal circo mediatico e commerciale del mondo globalizzato.

Anche in quest’ultima edizione scopriamo e raccontiamo storie

What I have realized in this period - and more precisely since I have been director of Valley Life “Chianti, Valdelsa and Colli Fiorentini” - is the particular vigour and resourcefulness of the productive nature of this territory: multiple realities of small businesses, often artisans, shopkeepers and traders deeply rooted in family and village tradition; a spark, a genius and the ability to adapt – that often surpasses the rigidity of large even multinational companies.

It can be seen that the world trend is to ‘lead us’ to buy only what these potentates want in their thriving markets; and how these same things often lack both depth and quality - not to mention the food business that offers up fashions and products - sometimes and alas - not even very genuine and healthy.

And I said to myself: it is a great fortune and almost a miracle that there are people who still believe and invest in ancient knowledge and in their vision of the world – who understand the value of history, consistency and sacrifice, even personal... Who want to imagine a different world for their children too. A simple concept and thought which, however, we often ignore, just as we are involved and overwhelmed by the media and commercial circus of the globalized world.

Also in this latest edition we discover and tell exceptional stories that confirm what we already knew: we speak for example of Vincenzo, known as “T’Babbo”, an authentic,

eccezionali che confermano quanto sapevamo già: parliamo ad esempio di Vincenzo, detto “T’Babbo”, un uomo autentico, pervicace e identitario si potrebbe dire – che è fiero della sua battaglia contro i ‘poteri forti’ volendo difendere l’autorevolezza dei suoi principi e valori; che non ama la tecnologia e non gli interessa proprio questo mondo moderno. Preferisce narrare con i suoi aneddoti e la sua cucina quella che lui definisce ‘la vera storia del cibo del Chianti’. E dare un senso alla sua presenza nella sua terra, al suo operato, fino ad ed esserne fiero. Poi ho incontrato Gino Guasti, una piccola impresa di Barberino di Mugello che ha sfidato le multinazionali e vinto la sua, seppur piccola, battaglia: il nostro inventore è riuscito a fare dei brevetti internazionali che, oggi, le stesse multinazionali si contendono e cercano di copiare; intanto si sono vedute costrette ad acquistare ciò che egli stesso produce – una rivincita, indubbiamente, nei confronti di chi vorrebbe imporre la propria legge sovranazionale limitando spesso libertà economiche e perfino culturali.

Proviamo a domandarci che mondo sarebbe se tutti mangiassimo le stesse cose, se tutti fossimo egualmente coperti da questa melma coprente ed omologante, tutti uguali e uniformi?

Non ci sarebbe nemmeno spazio per un geniale tatuatore – “bad things done well!” – che esprime la sua creatività, per la fantasia e l’estro dei nostri meravigliosi chef presenti nella rivista – dallo scenografico torreggiante ‘Castello di Albola’ ai ristoranti familiari di campagna – come ‘Uscio e Bottega’ o ‘La Loggia Del Chianti’.

Continueremo a dare voce ai piccoli artigiani che sono grandi persone. E che salvano la nostra integrità, la nostra identità e la nostra storia con il loro lavoro ‘eroico’ e quotidiano.

stubborn man with an identity one could say – who is proud of his battle against the ‘strong powers’ wanting to defend the authority of its principles and values; that he doesn’t like technology and he really doesn’t care about this modern world. He prefers to tell his anecdotes and his cooking what he defines as ‘the true history of Chianti food’. And give meaning to his presence in his land, to his work, to the point of being proud of it.

Then I met Gino Guasti, a small company owner from Barberino di Mugello which challenged the multinationals and won its, albeit small, battle: our inventor managed to make international patents which, today, the same multinationals are contending with and trying to copy; meanwhile they were forced to buy what he himself produces – a revenge, undoubtedly, against those who would like to impose their own supranational law, often limiting economic and even cultural freedoms.

Let’s try to ask ourselves what world would it be like if we all ate the same things, if we were all equally copped by this covering and homogenizing slime, all equal and uniform?

There wouldn’t even be room for a genius tattoo artist – “Bad things done well!” – which expresses its creativity, for the imagination and inspiration of our wonderful chefs featured in the magazine – from the spectacular towering ‘Castello di Albola’ to family country restaurants – such as ‘Uscio e Bottega’ or ‘La Loggia Del Chianti’.

We will continue to give voice to small artisans who are great people. And who save our integrity, our identity and our history with their ‘heroic’ and daily work.



LA SOSTA DEL GALLO VIANDANTE (DA I' BABBO)

The Sosta del Gallo Viandante
(Rest of the Wandering Rooster - Da I' Babbo)

DI SIMONE CECCHINI



A fermarsi per un caffè si fanno a volte delle scoperte sensazionali. Sembra quasi il destino a portarci da lui, da Vincenzo, meglio conosciuto come "l'Babbo". Un personaggio che non ti aspetti: un uomo pieno di storie sul Chianti e le sue tradizioni. Racconti che ci coinvolgono e divertono talmente tanto, da meritarsi un servizio di copertina.

Stopping for a coffee sometimes makes sensational discoveries. It almost seems like fate to bring us to him, to Vincenzo, better known as "l'Babbo". A character you don't expect: a man full of stories about Chianti and its traditions. Stories that involve us and amuse us so much that they deserve a cover story.



"l'Babbo", classe 1964, non si limita alle chiacchiere, ma vuole subito farci scoprire le sue migliori specialità. Comincia dal 'Mezzone' (per i fiorentini) o 'Il Bastardo' (per i senesi) fatto dai norcini e macellai – che quando gli avanzava la roba mettevano insieme carne di manzo e grasso di maiale per dargli quel sapore unico ed eccezionale. E per accompagnare questa degustazione di salume detto Bastardo, accompagnato da un bel bicchiere di vino rosso 'L'Alba di Grignanello, affinato nell'orcio senza solfiti.

Vincenzo Bucci è nato a Greve, babbo del Ferrone e mamma della Basilicata. Gli chiediamo perché si fa chiamare 'l'Babbo' e lui ci dice come questo nome sia dedicato all'attore Novello Novelli, tratto da un film che lui adora: "Io, Chiara e lo Scuro", con la regia di Francesco Nuti – del quale in particolare Vincenzo ricorda una scena.

La sua storia è particolare e la sua passione nasce da lontano. Nato in Greti in una palazzina, si trasferì al Passo dei Pecorai dove 'l' su' babbo' lavorava al Cementificio di Testi (Sacci). Dopo 5 anni, la sua famiglia ritornò in Greti nella casa di Giovanni Pagni, detto 'Buricchi', il famoso porchettaio che andava in Piazza a Greve il sabato ad ogni mercato e alle fiere, sfoderando la sua famosa opera omnia... una porchetta di 150kg: "Mi portava sempre con lui a dare da mangiare ai porci. Un giorno mi disse: da domani 'ragazzo' si ammazzano i maiali perché si deve fare la porchetta. Rimasi un po' sorpreso, preoccupato perché non sapevo cosa fosse la porchetta. Ero ancora un bambino! Soprattutto nel vedere quando ammazzavano il maiale e lo buttavano nel pentolone di acqua a bollire, per spellarlo. Però ho avuto anche questa fortuna, di assistere al

"l'Babbo", born in 1964, does not limit himself to small talk, but immediately wants us to discover his best specialties. It begins with the 'Mezzone' (for the Florentines) or 'Il Bastardo' (for the Sienese) made by 'norcini' butchers – who, when they had leftover stuff, put together beef and pork fat to give it that unique and exceptional flavour. And to accompany this tasting of salami called Bastardo, accompanied by a nice glass of red wine 'L'Alba di Grignanello', aged in the sulphite-free jar. Vincenzo Bucci was born in Greve, father from Ferrone and mother from Basilicata. We ask him why he calls himself 'l'Babbo' and he tells us how this name is dedicated to the actor Novello Novelli, based on a film he loves: "Io, Chiara e lo Scuro", directed by Francesco Nuti – of which Vincenzo in particular remembers a scene.

His story is particular and his passion comes from afar. Born in Greti in a small building, he moved to Passo dei Pecorai where 'l' Su' Babbo' worked at the Testi cement factory (Sacci). After 5 years, his family returned to Greti in the house of Giovanni Pagni, known as 'Buricchi', the famous 'porchetta' maker who went to the square in Greve on Saturdays at every market and fair, showing off his famous masterpiece... a 150kg 'porchetta': "He always took me with him to feed the pigs. One day he said to me: from tomorrow, my 'boy', pigs will be killed because we have to make porchetta! I was a little surprised, worried because I didn't know what 'porchetta' was. I was still a child! Especially seeing when they killed the pig and threw it in the pot of boiling water, to skin it. But I also had this good fortune, to witness the most magical moment of porchetta. Just before tying the pork and putting it in the oven, Giovanni



momento più magico della porchetta. Poco prima di legare il maiale e metterlo in forno, Giovanni (Buricchi) mandava via tutte le persone, tranne me. Apriva un barattolo del Caffè Paulista dove segretamente conservava l'ultimo condimento – che ancora oggi metto nella mia porchetta per renderla così speciale", racconta.

"Posso ritenermi fortunato, dice Vincenzo, di aver visto queste tradizioni di campagna, veri e propri codici alchemici e misteriosi". L'amara riflessione, tuttavia, è quanto oggi ci somministrino roba altamente commerciale, senza anima né qualità.

Dopo aver gustato questa magnifica porchetta, vediamo Vincenzo aprire il classico panino 'Semelle' che in passato veniva realizzato con farina tipo 0, nato per essere inzuppato nel latte o nel caffè. Oggi invece è adoperato per il lampredotto e fare i panini con la porchetta. Vincenzo toglie la mollica per far entrare più ciccia, poi lo intinge nel brodo, condito con sale, pepe, salsa verde e olio al peperoncino fatto in casa.

Il suo panino è favoloso! A testimonianza le numerosissime recensioni su 'Tripadvisor' che – visto il contesto chiamerei 'Trippadvisor' (ah ah).

Da 'l'Babbo' si trovano anche gustosi panini (con rigoroso pane toscano e schiacciata all'olio) imbottiti dei migliori affettati e salumi locali. È indubbiamente speciale la sua Mortadella artigianale con pistacchio – presa alla Macelleria Frittelli di San Casciano Val di Pesa – così come la Finocchiona nella variante accompagnata da noci di stagione.

Vincenzo ci tiene a far sapere che tutta la sua salumeria è tagliata sempre a coltello.

Tutti i giorni si può godere – e la parola non è casuale vista l'opulenza e la generosità – di primi e secondi piatti pantagruelici come, ad esempio, il cinghiale in umido. 'l'Babbo' ci porta in tavola, per finire in bellezza, un Peposo all'Imprunetina spettacolare – mentre ci racconta la vicenda popolare di questo spezzatino. Conoscete la storia, no? "Il

(Buricchi) sent all the people away, except me. He would open a jar of Caffè Paulista where he secretly kept the last condiment – which I still put in my porchetta today to make it so special," he says.

"I can consider myself lucky, says Vincenzo, to have seen these country traditions, real alchemical and mysterious codes". The bitter reflection, however, is how highly commercial stuff we are fed today, without soul or quality.

After enjoying this magnificent 'porchetta', we see Vincenzo open the classic 'l'Semelle' sandwich which in the past was made with type 0 flour, created to be soaked in milk or coffee. Today, however, it is used for 'lampredotto' and making sandwiches with porchetta. Vincenzo removes the crumb to let in more fat, then dips it in the broth, seasoned with salt, pepper, green sauce and homemade chili oil.

His sandwich is fabulous! Witness the numerous reviews on 'Tripadvisor' which – given the context I would call 'Trippadvisor' (ha ha).

At 'l'Babbo' you can also find tasty sandwiches (with rigorous Tuscan bread and olive oil crushed bread) stuffed with the best local cold cuts and cured meats. His home-made 'Mortadella' with pistachio is undoubtedly special – bought at the Frittelli butcher's shop in San Casciano Val di Pesa – as is the 'Finocchiona' in the variant accompanied by seasonal walnuts.

Vincenzo is keen to let people know that all of his charcuterie is always cut by hand.

Every day you can enjoy – and the word is not accidental given the opulence and generosity – gargantuan first and second courses such as, for example, stewed wild boar. 'l'Babbo' brings us to the table, to finish on a high note, a spectacular 'Peposo all'Imprunetina' - while telling us the popular story of this stew. You know the story, don't you? "The name is given by the brick kilns of Impruneta; they used to look for the most calloused pieces of the meat to put them in the oven together with the



nome viene dato dai fornaciai del cotto dell'Impruneta; allora si cercavano i pezzi più callosi per metterli nel forno assieme ai mattoni, nel tegame di terracotta con tanti grani di pepe nero e vino rosso. Si aspettava molto per la cottura poiché il vino che aggiungevano doveva asciugarsi bene e dare sapore alla carne. L'olio, per la lunga cottura, si sarebbe invece bruciato...". Le sue porzioni sono molto abbondanti e saporite, ottima qualità e prezzo. Non ci siamo fatti mancare il dolce, scegliendo come da tradizione i Cantuccini del Forno di Radda (Di'Faina) e un bel bicchiere di vinsanto del contadino – fatto come Dio comanda, con uve Malvasia e Trebbiano. Per finire chiediamo a Vincenzo di definire il suo locale, che ha aperto ormai da nove anni: "Non lo definirei né un'osteria, né un ristorante ma piuttosto con la semplice allocuzione 'da l'Abbo', il custode delle tradizioni del Chianti fiorentino e senese, tra gusto, sapore e simpatia".

bricks, in the earthenware pan with lots of black peppercorns and red wine. He waited a lot for the cooking - since the wine they added had to dry well and give flavour to the meat. The oil, due to the long cooking, would instead have burned...". Its portions are very generous and tasty, excellent quality and price. We did not miss the dessert, choosing the Cantuccini del Forno di Radda (Di'Faina) as usual and a nice glass of the farmer's Vinsanto – perfectly matured with Malvasia and Trebbiano grapes. Finally, we ask Vincenzo to define his restaurant, which has been open for nine years now: "I would not define it as a tavern or a restaurant but rather with the simple term 'da l'Abbo', the custodian of the Chianti traditions Florentine and Senese, between taste, flavour and sympathy".



Info:
"La Sosta del Gallo Viandante" (Da l'Abbo)
 Loc. La Villa di Sotto 19, Radda in Chianti (Si)
 Tel. 331 1743355
 E-mail: vincenzo.bucci1964@gmail.com



ALESSANDRO BRUNI

ARCHITETTO

I progetti di Alessandro Bruni nascono sempre dal dialogo con i propri clienti, partendo dal rispetto delle esigenze, del luogo e della natura. Il progettista fiorentino coniuga la compattezza dei volumi architettonici con l'articolazione degli spazi interni per creare **ambienti unici in cui la relazione fra interno ed esterno sia sempre mantenuta**, in grado di accogliere con funzionalità ed eleganza i bisogni primari del Cliente suscitando emozioni serene e positive. Dedica grande attenzione allo studio delle forme, al light design, all'uso del colore, alla ricerca e all'innovazione continua delle tecniche e dei materiali. Il disegno degli elementi d'arredo e degli spazi all'aperto, realizzato per molti dei suoi interventi, nasce dalla volontà di interpretare ogni aspetto del progetto con una grande coerenza concettuale.

ALESSANDRO BRUNI ARCHITETTO

Via B. Gozzoli, 34 - 50052 Certaldo (FI) Italia - Tel / Fax (+39) 0571 668241
www.alessandrobruni.it



ALESSANDRO BRUNI ARCHITETTO

Via B. Gozzoli, 34 - 50052 Certaldo (FI) Italia - Tel / Fax (+39) 0571 668241
www.alessandrobruni.it

UNA VISIONE ECOCENTRICA NELLA DEMOLIZIONE DEL VINOSAURO

An Eco-centric Vision in the Demolition of Winesaur

DI SIMONE BANDINI



La demolizione di questo colosso di cemento, di questo mostro ecologico, giunge al termine di un lungo cammino, durato ben cinquant'anni e più, al fine di restituire al territorio di Radda in Chianti la sua integrità originaria – con questo atto, che potremmo definire, di giustizia ecologica. Ne parliamo col Sindaco Pier Paolo Mugnaini e con l'Assessore all'Urbanistica Daniele Barbucci che delineano la politica e la strategia del paesaggio della loro Amministrazione.

The demolition of this concrete colossus, of this ecological monster, comes at the end of a long journey, which lasted fifty years and more, in order to restore its original integrity to the territory of Radda in Chianti – with this act, we could define, of ecological justice. We talk about it with the Mayor Pier Paolo Mugnaini and with the Councilor for Urban Planning Daniele Barbucci who outline the landscape policy and strategy of their Administration.



Il Vinosauo, così è localmente conosciuto, è una grande opera incompleta. O per meglio dire era, visto che oggi è in via di disfacimento e smaltimento. “La filosofia di quegli anni – ci racconta il Sindaco Mugnaini – era quella di costruire una cantina di invecchiamento per tutti i produttori”, mentre invece poi la storia recente ha insegnato che, in tal senso, ogni azienda ha investito in autonomia le proprie risorse. Ne è rimasta solo la struttura in cemento armato: “Allora non sussisteva una strutturata e cosciente sensibilità del paesaggio in Toscana, come poi si svilupperà prepotentemente negli anni successivi – continua – e già dagli anni '80 si cercò una strada per la demolizione, una volta terminati i finanziamenti ministeriali”. Sono dunque quarant'anni che si parla di questa ferita nel paesaggio (si tratta di 45000 m2 oltre alle palazzine). È decisamente un tema molto sentito dalla popolazione: “Il ‘mostro’ era passato di proprietà dal Ministero dell'Agricoltura alla Regione Toscana, infine fu passato nel 2010, con dote, al Comune di Radda in Chianti – dote che però non poteva essere spesa per vincoli di bilancio dovuti al patto di stabilità. In ogni caso, i fondi non sarebbero stati comunque sufficienti alla demolizione”, precisa.

The 'Winesaur', as it is known locally, is a large incomplete work. Or rather it was, given that today it is being broken up and disposed of. “The philosophy of those years - Mayor Mugnaini tells us - was to build an aging cellar for all producers”, while instead recent history has taught us that, in this sense, each company has invested its own resources independently. Only the reinforced concrete structure remained: “At that time there did not exist a structured and conscious awareness of the landscape in Tuscany, as it will develop forcefully in the following years - he continues - and since the 1980s a way has been sought for the demolition, a once the ministerial funding has ended”. This wound in the landscape has therefore been talked about for forty years (it is a question of 45,000 m2 in addition to the buildings). It is definitely a theme deeply felt by the population: “The 'monster' had passed ownership from the Ministry of Agriculture to the Tuscany Region, finally it was passed in 2010, with a dowry, to the Municipality of Radda in Chianti - a dowry which however could not be spent due to budget constraints due to the stability pact. In any case, the funds would not have been sufficient for the demolition anyway”, he specifies.



Da allora l'Amministrazione si è adoperata sua sponte per eliminare questa macchia dal suo territorio. Il Vinosauo si trova all'inizio della Val di Pesa e nei pressi di Volpaia: “Sarà demolito per permettere all'area di rinaturalizzarsi e i detriti saranno in parte rivitalizzati nelle strade e nel piazzale. Vogliamo inoltre riutilizzare parte della volumetria nel piano strutturale in una zona già urbanizzata per costruire una 'housing sociale', residenze per giovani coppie a prezzi agevolati. Parliamo della zona di La Villa, a monte della zona artigianale”, aggiunge l'Arch. Barbucci. In questo modo si elimina un obbrobrio a favore di un'area abitabile: “È motivo di particolare soddisfazione aver risolto un problema così annoso per la collettività, nonostante il periodo drammatico della pandemia, poiché Radda ha un bilancio che ci ha consentito di intervenire: 350-400 mila Euro per restituire alla comunità e alla natura la loro integrità”.

Since then the Administration has worked on its own accord to eliminate this stain from its territory. The Winesaur is located at the beginning of the Val di Pesa and near Volpaia: “It will be demolished to allow the area to re-naturalize and the debris will be partly revitalized in the streets and in the square. We also want to reuse part of the volume in the structural plan in an already urbanized area to build a 'social housing', residences for young couples at subsidized prices. We are talking about the area of La Villa, upstream from the artisan area”, adds the Arch. Barbucci. In this way, an opprobrium is eliminated in favour of a habitable area: “It is a reason for particular satisfaction to have solved such a long-standing problem for the community, despite the dramatic period of the pandemic, since Radda has a balance that has allowed us to intervene: 350-400 thousand Euros to restore their integrity to the community and to nature”.



Traspare l'orgoglio di aver portato a compimento una tale impresa: "Il Comune ha avuto una presa di posizione forte che ha attirato pure critiche ma che ricalca la nostra visione del territorio e di come debba essere gestito – prosegue il Sindaco – e tutto è stato disposto con risorse proprie, senza ricorrere a finanziamenti extra; la dote della Regione non sarebbe bastata in quanto l'inflazione aveva già eroso una buona parte del suo valore"

"La fine dei lavori per lo smaltimento dei materiali della cantina è prevista per il febbraio 2023 – continua Barbucci – mentre avevamo pensato di portare via tutte le macerie entro il 31 dicembre del corrente anno. Invece il materiale sarà macinato per poterlo recuperare, come già le ho accennato, e i tempi si sono per questo allungati. Pensate che i nostri uffici sono stati impegnati in una gara pubblica molto scrupolosa che è durata oltre un anno".

"Il progetto di demolizione è stato complesso anche per la valutazione di eventuali materiali tossici e per lo studio della composizione del terreno, l'intervento della Sovrintendenza ed i vari aspetti burocratici della gara e degli appalti. C'è stata una impensabile manifestazione di interesse – che ha portato alla offerta di intervento ben 35 imprese", spiega.

The pride of having completed such an undertaking shines through: "The Municipality has taken a strong position which has also attracted criticism but which follows our vision of the territory and how it should be managed - continues the Mayor - and everything is been set up with its own resources, without resorting to extra funding; the dowry of the Region would not have been enough as inflation had already eroded a good part of its value "

"The end of the works for the disposal of the cellar materials is scheduled for February 2023 – continues Barbucci – while we had thought of removing all the rubble by December 31st of this year. Instead, the material will be ground to be able to recover it, as I have already mentioned, and the times have therefore lengthened. Just think that our offices were engaged in a very scrupulous public tender that lasted over a year".

"The demolition project was also complex due to the assessment of any toxic materials and the study of the composition of the soil, the intervention of the Superintendency and the various bureaucratic aspects of the tender and contracts. There was an unthinkable manifestation of interest – which led as many as 35 companies to offer to intervene", he explains.

The landscape policy of the Municipality is summed up in a new

La politica paesaggistica del Comune si riassume in una nuova visione ecocentrica, così riassunta negli atti del convegno che si è tenuto presso il Castello di Albola nel dicembre del 2021, nell'intervento dell'Assessore Barbucci: "Una politica paesaggistica di gestione ambientale per una tutela attiva che miri a mantenere vitale un territorio deve essere agita ed attuata contemperando le numerose istanze che gli attori sociali ivi operanti sollevano. E' patrimonio ormai acquisito delle componenti più illuminate sia del mondo scientifico, che di quello giuridico, che non si possa prescindere da una visione ecocentrica, abbandonando quella antropocentrica sinora dominante, che ponga al proprio centro la comunità dei viventi, anche quelli non ancora nati" – ed ancora: "La pressione esercitata dalla emergenza climatica e la nuova consapevolezza del rilievo riconosciuto alle future generazioni, allarga l'orizzonte temporale entro il quale dobbiamo valutare le nostre azioni odierne e impone una riconfigurazione delle priorità a partire da un ridimensionamento dei vantaggi immediati, economici o di altro genere, a favore di una presa di coscienza sugli effetti a medio e lungo termine, miando a permanere nei limiti di una condizione di equilibrio ecosistemico".

eco-centric vision, summarized as follows in the proceedings of the conference held at the Castle of Albola in December 2021, in the speech by Councilor Barbucci: "A landscape policy of environmental management for an active protection that aims to keep a territory alive must be implemented by reconciling the numerous requests that the social actors operating therein raise. It is now the acquired heritage of the more enlightened components of both the scientific and legal worlds, that one cannot ignore an eco-centric vision, abandoning the hitherto dominant anthropocentric one, which places the community of the living at its centre, even those not yet born " – and again: "The pressure exerted by the climate emergency and the new awareness of the importance recognized for future generations, broadens the time horizon within which we must evaluate our actions today and imposes a reconfiguration of priorities starting from a downsizing of the advantages immediate, economic or otherwise, in favour of an awareness of the medium and long-term effects, aiming to remain within the limits of a condition of ecosystem equilibrium".



Info sul territorio di Radda in Chianti
Ufficio Informazioni Pro Loco Radda
Piazza Castello
Tel. 0577 738494 (Silvia Brogi)
proradda@chiantinet.it
www.comune.radda-in-chianti.si.it
www.visitchiante.net



My Vision Chef

**organizza cene , pranzi e/o eventi
a tema con cuoco e personale a domicilio
compresi di tutte le maestranze necessarie:
personale di cucina , camerieri ,hostess
figuranti in costume , artisti di tutti i generi
e/o quant'altro necessario**

I temi possono essere molteplici : cinema , storico,
rinascimento , etnico , moda , anni 50-60-70-80 -90 , alta
moda con sfilata , e/o quant'altro
richiesto dal committente

La nostra forza è quella di essere in grado di organizzare,
consci della nostra esperienza in ambito cinematografico,
teatrale e organizzazione/produzione eventi di alto livello,
ambientazioni e atmosfere perfette cucendo
sul cliente l'evento desiderato

Quindi trasformare una semplice cena a casa in un set
cinematografico e/o immergere il cliente in atmosfere e
mondi a tema con il massimo della perfezione

Siamo attentissimi ai dettagli , sono molto importanti nel
nostro lavoro . Possiamo anche fornire i costumi per tutti
gli ospiti in perfetta sintonia con il tema prescelto o anche
solo alcuni accessori da far indossare e/o dare all'inizio
dell'evento

Anche i menù e i relativi piatti saranno a tema che sia per
una cena/pranzo a sedere
o per un buffet/food finger per eventi

 **Gianluca Bianchini Tel. 335 6380025**
gianlucabianchini.fi@gmail.com



MENU *Vintage*

Cocktail di gamberi

Pennette alla vodka / Farfalle al salmone

Vitello tonnato / Pesce finto / Scaloppine al Grand Marnier
Torta Saint-Honorè / Panna Cotta / Peschine al Alchermes



MENÙ **ANTIKA ROMA**



GUSTUM
LIBUM CATONIS
EPITYRIUM
PRIMAE MENSAE
PATINAM APIKIANUM
PULLUS FARSILIS
SECONDAE MENSAE
PATINA VERSATILIS VICE DULCIS
GLOBULUS
AQUA, CERVINIA ET VINUM MERUM



Verso il "perimetro del cielo", definito dalle mura della Rocca, si innalzano nell'azzurro **7 oggetti unici**.

Una **tazzina**, un **tegame**, una **caffettiera** senza coperchio, una **ciotola**, un **vaso**, un **posacenere**, una **gavetta**.

Contenitori raccolti dall'**artista**, non per la qualità del materiale o la specialità della forma ma per la **preziosità del contenuto**.

Ogni oggetto trasuda memoria, racconta la propria storia diventando **capienza relazionale**.

Reperti affettivi di una archeologia sentimentale e recipienti quotidiani, colmi di storie, ricordi, emozioni, collocati nel cortile della Rocca, circondati dalle nuvole, rivelano oltre la sfera personale e lo spazio familiare, **anima universale**. Creando corrispondenze tra **uomo**, **oggetto**, **architettura**, l'**artista** ne svela l'identità condivisa. L'essere: spazio che accoglie, legame relazionale, racconto della memoria.

Lontani dalla fissità di una collezione museale, i recipienti attraverso il progetto e l'opera di **Mauro Pellizzi** danno vita ad un'installazione **dinamica interattiva**.

Sostenuti solo da uno stelo sottile, i contenitori aspirano all'infinito, come **corolle** su gambo s'innalzano verso il cielo a **creare giardino**.

Ninfea, **papavero**, **calla**, **narciso**, **rosa**, **giacinto**, **petunia**, ogni recipiente evoca un **fiore**. Saranno i visitatori, attraverso un gioco, a collegare **oggetti**, **fiori**, **racconti**.

Alla Rocca i contenitori, **semi preziosi**, memoria e desiderio di una vita nuova metteranno radici. Come piante, accarezzati dal vento e dalla luce, accoglieranno dentro di sé la pioggia come **recipienti di vita**.

Fatti a mano o passati di mano in mano, conservati con cura o personalizzati raccontano passaggi generazionali che creano completezza di **cerchio** dal nonno alla nipote, dalla bambina alla nonna. Il legame indissolubile fra l'uomo e il suo cane. Si riempiono di sogni, evocano i profumi della colazione del mattino, amori andati in fumo, il riunirsi in cucina intorno a un contenitore familiare, **circolare** come un abbraccio che tutti ci contiene.

Com-prendere è azione preziosa nella ricerca artistica di **Mauro Pellizzi**, nel portare alla luce l'anima segreta in ciò che ci circonda.

con il contributo  **BANCA CAMBIANO** 1884
SOCIETÀ PER AZIONI

CAPIENZE con stelo
creano **GIARDINO**

Associazione Ottovolante

LA ROCCA DI STAGGIA



Papavero

Il sugo che doveva cuocere per un tempo che a me sembrava infinito, domeniche mattine intere con mia nonna in piedi che continuava a girare sempre attenta che non bruciasse, io che a fuoco spento mi avvicinavo per assaggiarlo, ma gli assaggi dovevano essere uno non di più, altrimenti chi la sentiva. Questo oggetto, che ancora oggi a distanza di anni dalla morte di mia nonna persiste a farmi ricordare i sapori. Nel tempo è diventato semenzaio, è stato abbandonato in magazzino, lasciato alle intemperie, ancora oggi mantiene invariato lo stesso potere evocativo di sapori e odori, di sensazioni e emozioni, nonostante mia nonna non ci sia più da molti anni.

Non so se ho fatto bene a liberarmi di questo oggetto. Nella cultura contadina, come lo era quella di mia nonna appunto, si insegnava a non buttare via niente. Ogni oggetto riviveva tantissime volte, sopravviveva al suo proprietario per mille altri usi. Donando questo oggetto, forse voglio far mia quell'etica piena di semplicità e buon senso.

M.

Poppy

The sauce that had to cook for a time that seemed infinite to me, whole Sunday mornings with my grandmother standing up and continuing to turn, always careful that it didn't burn, me who, with the heat off, approached to taste it, but the samples had to be one more, otherwise who heard it. This object, which even today, years after my grandmother's death, persists in making me remember the flavours. Over time it has become a seedbed, it has been abandoned in the warehouse, left in the elements, still today it maintains the same evocative power of flavours and smells, sensations and emotions, even though my grandmother hasn't been there for many years.

I don't know if I was right to get rid of this object. In peasant culture, as was my grandmother's culture, we were taught not to throw anything away. Each object was revived many times, survived its owner for a thousand other uses. By donating this object, perhaps I want to make that ethics full of simplicity and common sense my own.

M.





Rose

An interrupted path always represents a little pain. Regret is even greater when you are not the cause of an unreach goal, of what could have been and was not.

For me, art represents a way of expressing life and emotions. And when you are unable to complete a work that represents you, precisely because of road accidents such as an unexpected break in a phase following the finishing work, well then, the frustration is even stronger. It was an important exhibition event for which I was very committed, a work to which I dedicated myself with great passion. When a work takes shape your emotions come to life, and it's like a small part of you that comes to light every time. When it stops it's like that light goes out. Despite everything, in the end I managed to complete the job, starting from the beginning and getting to express what I wanted.

However, this first attempt left a mark on me, and that's why I wanted it to stay close to me, always in full view on my desk. A warning to myself, the testimony that in life we must never give up, but that at every moment and with every difficulty, even when they are unforeseen, we must revive and rediscover the strength to get up and start again with a greater impulse and passion, like a flame that fades and then rises again with new vigour.

Separating myself from this object, which was part of my daily life, hasn't been as easy as I thought, but I wanted to give everything a chance ... and in the end I'm happy that there can be a new path, a new utility and a new life!

R.



Rosa

Un percorso interrotto rappresenta sempre un piccolo dolore. Il rammarico è ancora maggiore quando non sei tu la causa di un obiettivo non raggiunto, di ciò che poteva essere e non è stato.

L'arte per me rappresenta un modo di esprimere la vita e le emozioni. E quando non riesci a completare un'opera che ti rappresenta, proprio a causa di incidenti di percorso come una rottura imprevista in una fase successiva alla lavorazione di rifinitura, be' allora si che la frustrazione è ancora più forte. Si trattava di un evento espositivo importante per il quale mi ero molto impegnato, un'opera alla quale mi ero dedicato con tanta passione. Quando un lavoro prende forma le tue emozioni prendono vita, ed è come una piccola parte di te che viene alla luce ogni volta. Quando si interrompe è come se quella luce si spegnesse. Nonostante tutto alla fine ci sono riuscito a portare a termine il lavoro, ripartendo dall'inizio arrivando a esprimere ciò che volevo.

Questo primo tentativo mi ha comunque lasciato un segno, ed è per questo che ho voluto che restasse lì vicino a me, sempre in bella vista sulla mia scrivania. Un monito a me stesso, la testimonianza che nella vita non bisogna mai arrendersi, ma che in ogni momento e a ogni difficoltà, anche quando sono impreviste, dobbiamo far rinascere e ritrovare la forza di rialzarsi e ripartire con un impulso e una passione maggiore, come una fiamma che si affievolisce per poi risalire con nuovo vigore.

Separarmi da questo oggetto, che faceva parte del mio quotidiano, non è stato così facile come pensavo, ma ho voluto dare a tutto ciò una possibilità ... e alla fine sono felice che ci possa essere un nuovo percorso, una nuova utilità e una nuova vita!

R.



Narciso

In seguito è stato utilizzato da mia nonna ed è finito nella sua credenza, ma la proprietaria di questo oggetto sono sempre stata io. Ne entrai in possesso quando avevo quattro anni circa, me lo comprò mia nonna al mercato di Colle di Val d'Elsa.

La sensazione ogni volta che lo rivedo è la nostalgia, un vero e proprio tuffo nel passato, e ogni volta non posso non ricordarmi di quello che accadde quando me lo comprarono. Forse anche perché mia nonna non ha mai perso occasione per raccontare e prendere quell'episodio come esempio della mia testardaggine da piccola, così testarda e capricciosa al punto tale che riuscivo, se mi impegnavo, a ottenere qualsiasi cosa.

Forse i miei ricordi sono condizionati dal racconto quasi epico che ne ha sempre fatto mia nonna, ma conservo la sensazione di essere stata subito attratta da questo oggetto, può darsi che a conquistarmi furono le sue dimensioni ridotte, ma sicuramente il colore, in quel periodo era il mio preferito. Fatto sta che tendevo a farmi regalare cose di questo colore. Quindi senza dubbio quando lo vidi, feci di tutto per ottenerlo.

I ricordi si sono sbiaditi, ma mia nonna quando sollecitata, è puntuale nel ricordare la mia insistenza: "Facesti un sacco di bizzes per averlo!" . Di sicuro non me lo volevano comprare, e non per il costo, piuttosto irrisorio visto di cosa si tratta, quanto per cambiare il mio comportamento. Tendevo a essere troppo viziata e sorrido pensando a quanto devo essere stata convincente in quell'occasione. Quell'oggetto per cui tanto da piccola mi ero battuta, alla fine è caduto in disuso. Nonostante lo tenessi conservato da mia nonna e da me non fosse più utilizzato, ho sempre sottolineato chi fosse la vera proprietaria. A essere franca un po' mi ricresce liberarmi definitivamente di questo oggetto, perché rappresenta un pezzettino della mia infanzia, ma nessuna dolorosa separazione. Come ho detto, negli ultimi anni è sempre stato in casa di mia nonna, e in fondo sono felice che "viva" nuovamente in qualcos'altro.

V.

Narcissus

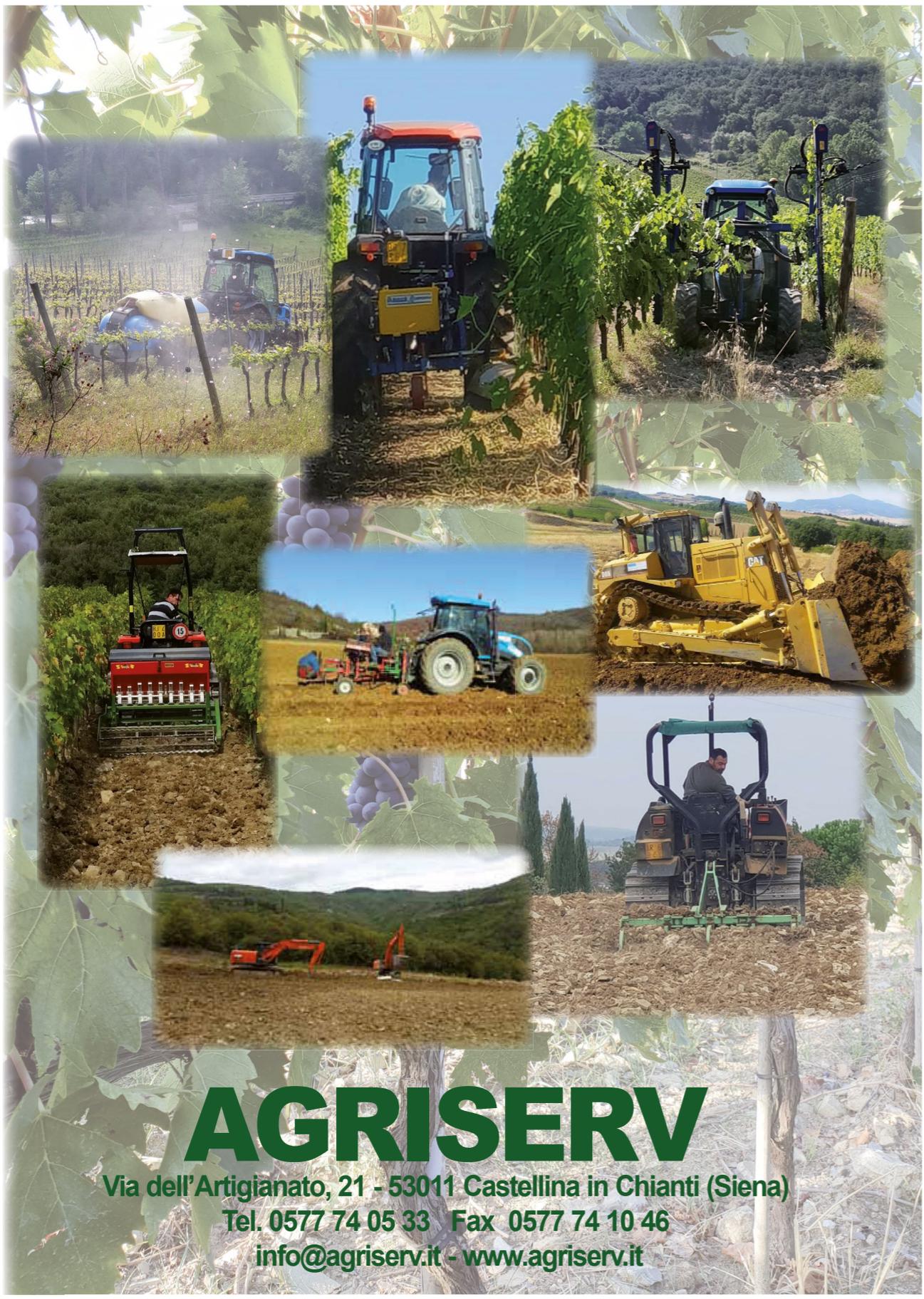
It was later used by my grandmother and ended up in her cupboard, but I have always been the owner of this object. I came into possession of it when I was about four years old, my grandmother bought it for me at the Colle di Val d'Elsa market.

The feeling, every time I see it, is nostalgia: a real blast from the past, and every time I can't help but remember what happened when they bought it for me. Perhaps also because my grandmother never missed an opportunity to tell and take that episode as an example of my stubbornness as a child, so stubborn and capricious to the point that I was able, if I made an effort, to achieve anything.

Maybe my memories are conditioned by the almost epic story that my grandmother always talked about it, but I keep the sensation of having been immediately attracted by this object, it may be that what won me over was its small size, but certainly the colour, in that period it was my favourite. The fact is that I tended to get things of this color as gifts. So no doubt when I saw it, I went out of my way to get it.

The memories have faded, but my grandmother when prompted, is punctual in remembering my insistence: "You had a lot of tantrums to get it!" . They certainly didn't want to buy it from me, and not because of the cost, which is rather negligible given what it is, but to change my behaviour. I tended to be too spoiled, and I smile thinking how convincing I must have been on that occasion. That object for which I fought so much as a child eventually fell into disuse. Although I kept it with my grandmother and it was no longer used by me, I have always stressed who the real owner was. To be frank, it makes me feel better to get rid of this object permanently, because it represents a little piece of my childhood, but no painful separation. As I said, in recent years it has always been in my grandmother's house, and deep down I'm happy that it "lives" again in something else.

V.



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



AISPA
 The Anglo-Italian Society for
 the Protection of Animals

AISPA, Anglo-Italian Society for the Protection of Animals

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

6th Floor, 2 London Wall Place, London EC2Y 5AU
www.aispa.org.uk • info@aispa.org.uk • UK registered charity no. 208530

YES, I WANT TO SUPPORT AISPA

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

Name

Address

..... Post code

Email

ELETTRICALANDI, TECNOLOGIA AL SERVIZIO DELLA CASA E DELL'IMPRESA

Elettricalandi, Technology at the Service of the Home and
Business

DI SIMONE CECCHINI



Elettricalandi è un'affermata realtà imprenditoriale con sede in Radda in Chianti con filiali a Siena e Greve in Chianti. Dal 1969 l'Azienda si occupa di progettazione, installazione e manutenzione di impianti elettrici, elettronici ed elettromeccanici per uso civile, industriale e terziario, impianti di condizionamento e di illuminazione e impianti di trasmissione dati, come ad esempio le reti ethernet.

Elettricalandi is an established entrepreneurial reality based in Radda in Chianti with branches in Siena and Greve in Chianti. Since 1969, the company has been involved in the design, installation and maintenance of electrical, electronic and electromechanical systems for civil, industrial and tertiary use, air conditioning and lighting systems and data transmission systems, such as ethernet networks.



Owner, Francesco Landi

L'impresa, in tanti anni di attività, è riuscita a guadagnarsi un'ottima reputazione grazie anche al continuo aggiornamento di metodi, tecniche e della formazione costante dei suoi dipendenti, rimanendo sempre al passo con le esigenze del mercato e le evoluzioni tecnico-normative del settore.

Dall'installazione alla manutenzione, i servizi offerti sono portati in esecuzione e consegna con la massima trasparenza, competenza e velocità, requisiti indispensabili per chi fa della professionalità il proprio punto di forza.

L'azienda, negli ultimi quattro anni, in controtendenza rispetto ad altre che hanno subito i nefasti effetti della pandemia, ha reagito partecipando ad altre attività e rivolgendosi a nuovi mercati insieme ad altri partners.

In many years of activity, the company has managed to earn an excellent reputation thanks also to the continuous updating of methods, techniques and the constant training of its employees, always keeping up with the needs of the market and the technical-regulatory evolutions of the sector. From installation to maintenance, the services offered are carried out and delivered with the utmost transparency, competence and speed, essential requirements for those who make professionalism their strong point.

In the last four years, the company, going against the trend compared to others that have suffered the harmful effects of the pandemic, has reacted by participating in other activities and turning to new markets together with other partners. Since 2019 it has acquired a stake with ENPLUS ITALIA, a



Dal 2019 acquisisce una partecipazione con ENPLUS ITALIA, società leader nella progettazione e realizzazione di soluzioni per l'efficientamento energetico dei settori dell'industria, del terziario, del settore ricettivo e di quello sanitario, proponendo ed installando impianti di cogenerazione, trigenerazione e sistemi fotovoltaici.

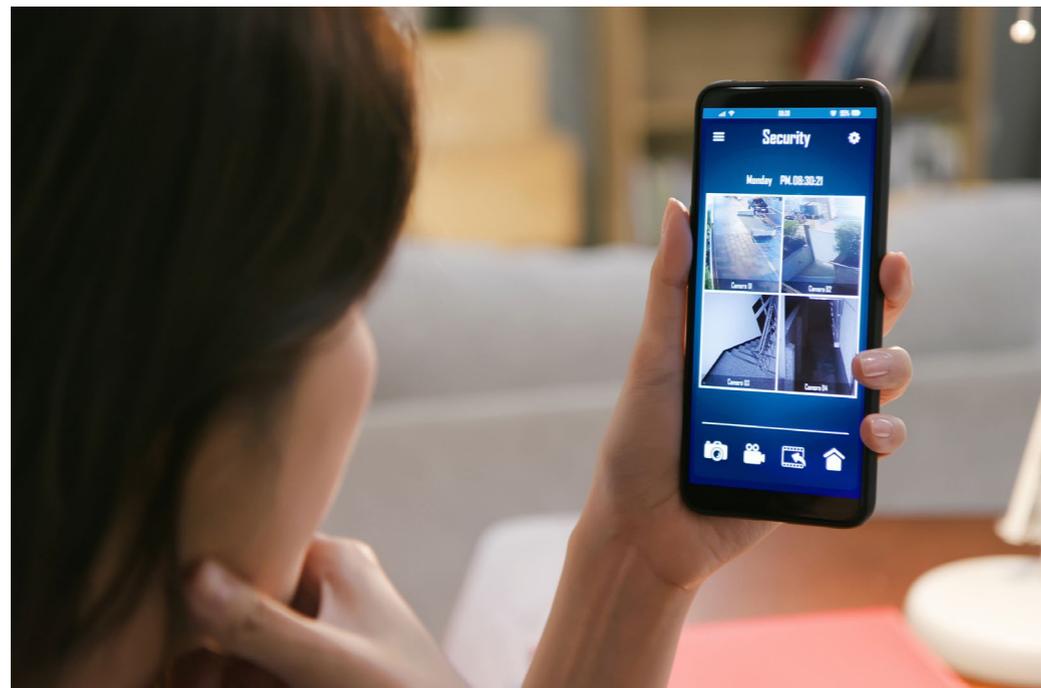
Nel 2020 partecipa alla fondazione della "Chelli Energy Solutions", andando a fortificare il rapporto decennale che c'è con altri professionisti del settore elettrico e termico. Il progetto ha l'intento di migliorare la potenzialità di azione nei settori che si occupano di efficientamento energetico in ambiente residenziale, industriale, artigianale e commerciale. "Grazie alle collaborazioni che abbiamo consolidato con aziende specializzate nei vari ambiti che riguardano il miglioramento dello stato energetico degli edifici, riusciamo anche ad offrire un pacchetto di soluzioni completo e versatile", precisa Francesco Landi.

leading company in the design and implementation of solutions for energy efficiency in the industrial, tertiary, hospitality and healthcare sectors, proposing and installing cogeneration, trigeneration and photovoltaic systems.

In 2020 it takes part in the foundation of "Chelli Energy Solutions", going to strengthen the ten-year relationship that exists with other professionals in the electrical and thermal sector. The project aims to improve the potential for action in the sectors that deal with energy efficiency in residential, industrial, craft and commercial environments.

"Thanks to the collaborations we have consolidated with companies specialized in the various areas concerning the improvement of the energy status of buildings, we are also able to offer a complete and versatile package of solutions", explains Francesco Landi.

In 2022 the company gives life to the company INDOM, a structure with highly trained personnel capable of responding



Nel 2022 l'azienda dà vita alla società INDOM, una struttura con personale altamente formato in grado di rispondere alle esigenze della committenza, al fine di installare speciali sistemi tecnologici che spaziano dalla Home and Building Automation, alla Fibra Ottica, alle Reti Cablate, ai Sistemi Antintrusione, al Controllo Accessi, alla Rilevazione Antincendio, all'Assistenza Informatica, alla Teleassistenza, al Networking, alla Light System e al Light Management.

Sempre nel 2022, rispondendo a varie richieste, nasce la soluzione VACATION RENTAL, servizio appositamente progettato per rendere SMART la gestione di B&B, Agriturismi, Case Vacanze, Alberghi e tutto quanto possa essere gestito da remoto.

Questo nuovo servizio offre, ai clienti, notevoli vantaggi quali: impiego di minor personale e la conseguente riduzione dei costi di gestione, gestione da remoto di arrivi e partenze, controllo riscaldamento e aria condizionata, acqua, piscine, irrigazione tutto controllato e gestito in maniera semplice ma efficace.

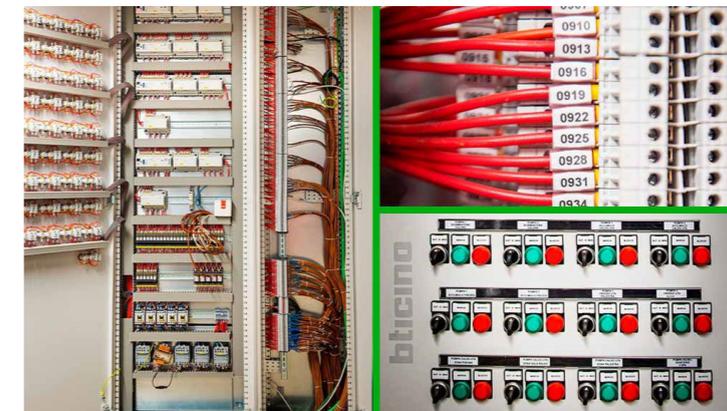
Per i casi più complessi INDOM garantisce una presenza e un intervento 24h/24h dei propri tecnici ottemperando alla propria Mission Aziendale: la soddisfazione del cliente e la risoluzione di eventuali problematiche per tutto ciò che non è gestibile da remoto.

L'attuale crescita delle aziende ELETTRICALANDI e INDOM oltre alle già note professionalità ed efficienza, trovano nel titolare Francesco Landi la passione e la volontà di far crescere queste realtà, diversificando gli investimenti verso le nuove opportunità del mercato.

to the needs of the client, in order to install special technological systems ranging from Home and Building Automation to Fiber Optic, to Wired Networks, to Anti-intrusion Systems, Access Control, Fire Detection, IT Assistance, Teleassistance, Networking, Light System and Light Management.

Also in 2022, responding to various requests, the VACATION RENTAL solution was born, a service specially designed to make the management of B&Bs, Agritourism, Holiday Homes, Hotels and everything that can be managed remotely SMART. This new service offers customers considerable advantages such as: use of fewer personnel and the consequent reduction in management costs, remote management of arrivals and departures, heating and air conditioning control, water, swimming pools, irrigation, all controlled and managed in a simple but effective.

For the most complex cases, INDOM guarantees a 24h/24h presence and intervention of its technicians, fulfilling its Company Mission: customer satisfaction and the resolution of any problems for anything that cannot be managed remotely. The current growth of the ELETTRICALANDI and INDOM companies, in addition to the already known professionalism and efficiency, find in the owner Francesco Landi the passion and the will to make these realities grow, diversifying investments towards new market opportunities.



Per approfondimenti e info:
www.indomitalia.it
www.enplusitalia.eu
www.chellienergysolutions.it



VALUEXPERT
By 

SERVIZI
Mediocasa
Franchising Immobiliare



**Richiedi in Agenzia
una valutazione
gratuita
del tuo immobile**

Ask the Agency
for a free evaluation
of your property

www.mediocasa.it



VALUEXPERT
By 



VENDESI

Villa unifamiliare
libera su quattro lati
su tre livelli
per complessivi
300mq circa
con giardino
circostante
Prezzo su richiesta

www.mediocasa.it

AGENZIA MEDIOCASA

50012 Bagno a Ripoli (FI) - Via Dante Alighieri 49/51 - 50012 Grassina
Tel. 055 64.12.88 - bagnoaripoli@mediocasa.it

L'ARTIGIANO INVENTORE CHE SFIDA LE MULTINAZIONALI

The Artisan Inventor Who Challenges Multinationals

DI SIMONE CECCHINI





Può inoltre riscaldare o raffreddare gli ambienti a seconda delle esigenze dell'azienda o degli operai o dei clienti (in linee di produzione, nei supermercati, etc)".

"In collaborazione con l'architetto che ha fatto il brevetto – prosegue – abbiamo creato delle barriere foniche riempite dalle gomme riciclate che potrebbero essere installate nelle autostrade e nei circuiti automobilistici. Un altro brevetto è il pre-verniciato; invece di produrre zincato da dover poi far verniciare e spedire al cliente, possiamo già utilizzare il nastro pre-verniciato sul tubo – di tutti i colori che vogliamo. In questo modo si accorcia la filiera e c'è un risparmio economico notevole".

"Mi ricordo che tutto è nato di notte – prosegue – avevo idee e non riuscivo a svilupparle. A volte, con la carta igienica simulavo il nastro di lamiera e ci prendevo anche le note per non addormentarmi e dimenticare. Mi ricordo che arrivavo la mattina in azienda dall'ingegnere brevettuale con la carta igienica in mano per riportargli quello che avevo in mente; che poi è diventato piano piano realtà".

"Le multinazionali europee si sono subito accorte, alla fiera del 'Saie' a Bologna, dei miei brevetti. Sono grandi colossi, alcuni quotati in borsa, che avrebbero dovuto investire anni di tempo e impiegare molte persone capaci – per ottenere quello che ho fatto io. Credo che preferiscano di gran lunga che qualcuno faccia le invenzioni, per poi acquisire i loro brevetti. Ma adesso la più bella soddisfazione è sapere che queste grandi aziende oggi vengano a comprare da me, un piccolo artigiano cresciuto a Barberino di Mugello. Colossi e amministratori delegati che mi si avvicinano in fiera e mi fanno i complimenti. È incredibile. Con la mia azienda che ho tirato su da solo senza gli investitori che hanno loro alle spalle. Vorremmo diventare un'azienda produttrice di sistemi innovativi, commercializzando gli stessi", conclude.

Ho chiesto a Gino se avesse intenzione di vendere i brevetti e mi ha detto che per il momento non è la sua aspirazione. Vorrebbe vedere i suoi prodotti installati in giro per il mondo: "Andare in vacanza in hotel e trovare in camera le mie bocchette, la mia visione trasformata in realtà".

It can also heat or cool the rooms according to the needs of the company or of the workers or customers (in production lines, in supermarkets, etc)".

"In collaboration with the architect who issued the patent – he continues – we have created sound barriers filled with recycled tires that could be installed on motorways and racing circuits. Another patent is the pre-painted; instead of producing galvanized which then has to be painted and shipped to the customer, we can already use the pre-painted tape on the tube – in all the colours we want. In this way the supply chain is shortened and there is a considerable economic saving".

"I remember that everything was born at night – she continues – I had ideas and I was unable to develop them. Sometimes, with toilet paper I simulated sheet metal tape and I also took notes on it – so as not to fall asleep and forget. I remember coming to the company in the morning to the patent engineer with toilet paper in hand to report what I had in mind; which then slowly became reality".

"European multinationals immediately noticed my patents at the 'Saie' fair in Bologna. They are big behemoths, some publicly traded, that would have had to invest years of time and employ many capable people – to achieve what I did. I think they much prefer someone to make the inventions, and then acquire their patents. But now the greatest satisfaction is knowing that these large companies today come to buy from me, a small craftsman who grew up in Barberino di Mugello. Giants and managing directors who approach me at the fair and compliment me. It's incredible. With my company that I built on my own without the investors behind them. We would like to become a manufacturer of innovative systems, marketing them", he concludes.

I asked Gino if he had any intention of selling the patents and he told me that for the moment he is not his aspiration. He would like to see his products installed around the world: "Going on holiday to a hotel and finding my nozzles in your room, my vision transformed into reality".



Gino Guasti

informazione pubblicitaria

informazione pubblicitaria



Info:
Zeffiro S.R.L.

Via della Miniera 8/C, Barberino di Mugello (Fi) / Tel. 055 2695885

Info

Guasti Gino Impianti S.R.L.

Via della Miniera 8/B, Barberino di Mugello (Fi) / Tel. 055 8479190

An advertisement for GOMMAYO. At the top, the GOMMAYO logo is displayed with the tagline '★ AUTO & MOTORBIKE TYRE SERVICE ★'. Below the logo, three staff members are shown kneeling in a tire shop surrounded by stacks of tires. The background features a large red 'P' and 'L' logo. At the bottom, a metallic plate contains the text 'RIPARAZIONI MOTO' and 'PROMOZIONE PNEUMATICI INVERNALI'. The GOMMAYO logo and tagline are repeated at the bottom center, above the contact information.

**RIPARAZIONI
MOTO**

**PROMOZIONE
PNEUMATICI
INVERNALI**

GOMMAYO
★ AUTO & MOTORBIKE TYRE SERVICE ★

GOMMAYO - AUTO E MOTORBIKE TYRE SERVICE

Via Lombardia 34, Loc. Fosci, Poggibonsi (Si) / Tel. 0577 988127 / Mob. 347 5387639

LONGLIVE TATTOOING: BAD IDEAS DONE WELL

Long Live Tattooing: Bad Ideas Done Well

DI SIMONE BANDINI



È un motto davvero esplicito. Indubbiamente azzeccato. Incontriamo nel suo studio di San Casciano in Val di Pesa l'artista tatuatore internazionale Rino Valente: da trent'anni interpreta, testimonia e punteggia la vita e i desideri dei suoi ospiti in studio.

It's a really explicit motto. Undoubtedly spot on. In his studio in San Casciano in Val di Pesa we meet the international tattoo artist Rino Valente: for Thirty years he has interpreted, witnessed and punctuated the life and desires of his studio guests.

LONGLIVE
BAD IDEAS  **DONE WELL**
TATTOOING
SAN CASCIANO V.P.





Il rapporto col proprio tatuatore è qualcosa di cerebrale e viscerale allo stesso tempo. Bisogna fidarsi e affidarsi, come si fa con i maestri, senza tralasciare aspetti tecnici ed estetici nondimeno importanti.

Rino vanta esperienze e collaborazioni negli Usa, Australia, Spagna, Svezia, Norvegia, Finlandia e Germania ed ha aperto un precedente studio nella nostra Regione, a Pistoia.

Sono varie e versatili le sue prestazioni e toccano il mondo della moda a tutto tondo, da Cuoio Officine a Puma e a Sundek, per citarne solo alcune di profilo.

Ogni opera, ogni tatuaggio, è differente, come le persone che visitano lo studio, con le loro idee e aspettative: "Riusciamo a dare consigli al meglio e al netto delle nostre esperienze, senza pregiudizi di sorta: siamo onesti e obiettivi nel riconoscere una pessima idea per un tatuaggio, ma siamo altrettanto professionali nel realizzarla", ci spiegano. "Bad ideas done well" è dunque più di uno slogan.

The relationship with your tattoo artist is something cerebral and visceral at the same time. You have to trust and rely, as you do with the masters, without neglecting nonetheless important technical and aesthetic aspects.

Rino boasts experiences and collaborations in the USA, Australia, Spain, Sweden, Norway, Finland and Germany and has opened a previous studio in our Region, in Pistoia.

His performances are varied and versatile and touch the world of fashion in the round, from Cuoio Officine to Puma and Sundek, to name just a few in profile.

Each work, each tattoo, is different, like the people who visit the studio, with their ideas and expectations: "We are able to give advice at our best and net of our experiences, without prejudices of any kind: we are honest and objective in recognizing a bad idea for a tattoo, but we are just as professional in making it," they explain. "Bad ideas done well" is therefore more than a slogan.

Per rendersi conto della meticolosa attenzione praticata in studio, Rino ci racconta come sovente "la parte di messa a punto del progetto sia più laborioso e lungo del tempo necessario a tatuare".

Per capirci, la consulenza inizia gratuitamente la prima volta che si parla dell'idea mentre la seduta si divide in messa a punto del disegno, posizionamento e tatuaggio vero e proprio. Longlive Tattooing propone e disegna in grande varietà di stili da quelli più conosciuti e antichi (come il tradizionale giapponese, americano e tribale) fino agli stili più contemporanei e popolari.

"Si tatua tutto, e sarebbe un male se non fosse così dopo trent'anni di professione!" se la ridono.

Lo studio è specializzato in coperture e rivitalizzazioni di vecchi tatuaggi: valorizzare un vecchio tattoo – che per qualsiasi motivo non fosse più attuale o rappresentativo, è un'ottima ragione per ribatterlo, modificarlo o coprirlo con un nuovo disegno.

To realize the meticulous attention practiced in the studio, Rino tells us how often "the development part of the project is more laborious and longer than the time needed to tattoo". To understand this, the consultancy starts for free the first time we talk about the idea while the session is divided into fine-tuning the design, positioning and actual tattooing.

Longlive Tattooing proposes and draws in a great variety of styles from the most known and ancient ones (such as traditional Japanese, American and tribal) to the most contemporary and popular styles.

"He tattoos everything, and it would be a bad thing if it weren't like this after thirty years of profession!" they laugh at it.

The studio specializes in covering and revitalizing old tattoos: enhancing an old tattoo – which for whatever reason is no longer current or representative, is an excellent reason to reissue, modify or cover it with a new design.



Promuovono un "Guest Project", sinergico, che invita a lavorare in studio i migliori rappresentanti nazionale ed internazionali di ogni stile, al fine permettere ai loro "collezionisti" di approfittare delle migliori eccellenze artistiche, direttamente 'in house', a casa propria.
I lavori dello studio sono consultabili sui social cecando @longlivetattooing

They promote a synergistic "Guest Project", which invites the best national and international representatives of each style to work in the studio, in order to allow their "collectors" to take advantage of the best artistic excellence, directly 'in house', at home.
The works of the studio can be consulted on social networks by searching @longlivetattooing



Info
Via IV Novembre 45, San Casciano in Val di Pesa (Fi)
Tel. 366 9060999
longlivetattooing@gmail.com
@longlivetattooing

Rino Valente



L'EPICONDILITE O GOMITO DEL TENNISTA

Epicondylitis or Tennis Elbow

DI CLAUDIO BRANDI

Il dolore laterale di gomito, detto anche epicondilite o gomito del tennista, è una patologia dei tendini che si inseriscono nella parte laterale del gomito, detta appunto epicondilo. È una problematica molto diffusa, soprattutto in chi pratica sport come il tennis e il padel, dove l'epicondilo viene sottoposto a continui stress e "micro" traumi ripetuti, anche se è frequente in chi usa molto il pc senza prestare attenzione ad una corretta postura lavorativa e in chi fa lavori manuali, magari con strumenti pesanti.

Lateral elbow pain, also called epicondylitis or tennis elbow, is a pathology of the tendons that insert themselves in the lateral part of the elbow, called the epicondyle. It is a very widespread problem, especially in those who practice sports such as tennis and padel, where the epicondyle is subjected to continuous stress and repeated "micro" traumas, even if it is frequent in those who use the PC a lot without paying attention to correct working posture and in those who do manual work, perhaps with heavy tools.

La causa principale è il sovraccarico funzionale, quindi: carichi di lavoro elevati, gran numero di allenamenti o partite senza il giusto riposo, errori nell'esecuzione del gesto tecnico e squilibri della muscolatura dell'arto superiore possono portare ad un sovraccarico all'inserzione dei tendini estensori del polso e delle dita che provoca il rovinamento degli stessi, causando dolore nella zona dell'epicondilo che può talvolta irradiarsi lungo l'avambraccio e al polso.

Come tutte le patologie tendinee ha un inizio subdolo, infatti inizialmente il dolore si presenta solo alla fine dell'attività fisica e tende poi a diminuire nelle ore successive; in una fase più avanzata il dolore è presente anche a riposo ma tende a diminuire durante l'attività, ripresentandosi alla fine della stessa. Nella fase più avanzata il dolore è sempre presente e può arrivare a rendere impossibile anche le più banali attività di vita quotidiana, come ad esempio versare l'acqua in un bicchiere o chiudere il pugno per afferrare qualcosa. È proprio questo inizio blando che porta la persona affetta a rivolgersi al medico o al fisioterapista solamente dopo molto tempo dall'inizio dei sintomi, quando il dolore diventa insopportabile! Un grave errore poiché – più tempo passa dall'inizio dei sintomi – maggiore sarà il tempo necessario per la guarigione. La diagnosi dell'epicondilite è clinica e si basa sostanzialmente sulla palpazione e sull'evocazione del sintomo in seguito a determinati test clinici. L'esame strumentale più diffuso è l'ecografia, in cui si valuta la condizione dei tendini e si può comprendere lo stadio della patologia. Va fatta un'attenta valutazione per distinguere la patologia tendinea da altre patologie del gomito, soprattutto la micro-instabilità di gomito che ha sintomi molto simili all'epicondilite.

The main cause is functional overload, therefore: high workloads, large number of workouts or matches without proper rest, errors in the execution of the technical gesture and imbalances in the upper limb muscles can lead to an overload when inserting the extensor tendons of the wrist and fingers which causes damage to them, causing pain in the epicondyle area which can sometimes radiate along the forearm and to the wrist.

Like all tendon pathologies, it has a subtle beginning, in fact initially the pain occurs only at the end of physical activity and then tends to decrease in the following hours; in a more advanced stage the pain is also present at rest but tends to decrease during the activity, returning at the end of the activity. In the most advanced stage, pain is always present and can make even the most trivial activities of daily life impossible, such as pouring water into a glass or closing your fist to grab something. It is precisely this mild beginning that leads the affected person to contact the doctor or physiotherapist only after a long time from the onset of symptoms, when the pain becomes unbearable! A serious mistake because – the more time passes from the onset of symptoms – the longer it will take to heal.

The diagnosis of epicondylitis is clinical and is essentially based on palpation and on the evocation of the symptom following certain clinical tests. The most common instrumental examination is ultrasound, in which the condition of the tendons is evaluated and the stage of the pathology can be understood. Careful evaluation must be made to distinguish tendon pathology from other elbow pathologies, especially elbow micro-instability which has symptoms very similar to epicondylitis.



Dal punto di vista del trattamento, le principali evidenze scientifiche dicono che la Fisioterapia è il gold standard nella gestione dell'epicondilitite; infatti il fisioterapista dovrà analizzare eventuali squilibri a carico dell'arto superiore e, attraverso l'esercizio, agire per portare i tendini alla guarigione: in questo modo il paziente non avrà più dolore e potrà tornare ad una vita attiva.

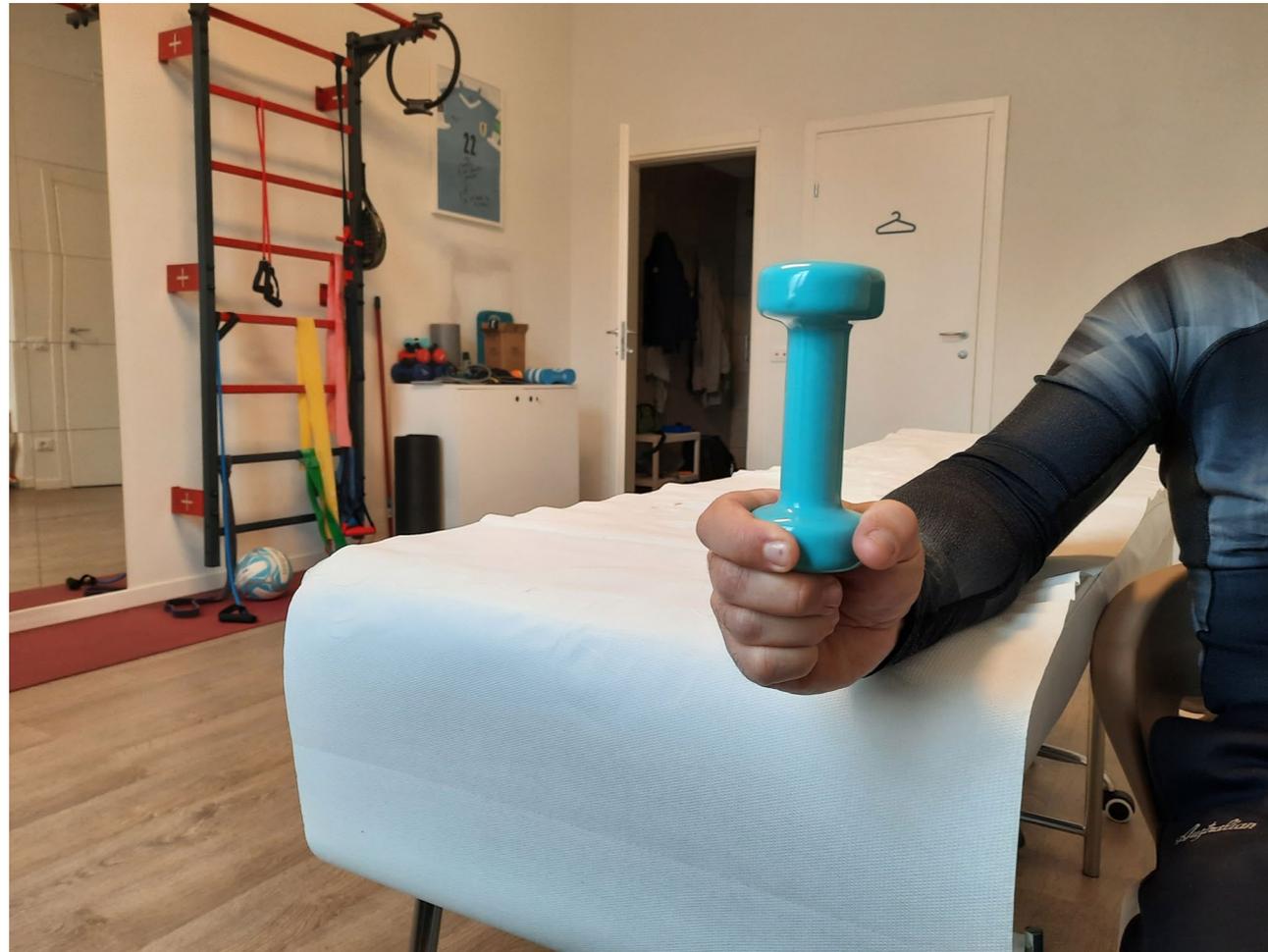
In letteratura è anche sconsigliato l'utilizzo di farmaci anti-infiammatori, che si sono dimostrati poco efficaci, e andrebbero evitate le infiltrazioni di cortisone, che andrebbero effettuate solo in rari casi e sicuramente non come primo approccio.

Le tempistiche per il trattamento dell'epicondilitite sono lunghe, infatti, come tutte le patologie tendinee, si va da un minimo di tre settimane fino anche a tre mesi; dipende chiaramente dall'entità della patologia e da quanto tempo il paziente ne è affetto.

From the point of view of treatment, the main scientific evidence says that Physiotherapy is the gold standard in the management of epicondylitis; in fact, the physiotherapist will have to analyse any imbalances affecting the upper limb and, through exercise, act to bring the tendons to healing: in this way the patient will no longer have pain and will be able to return to an active life.

The literature also discourages the use of anti-inflammatory drugs, which have proven to be ineffective, and cortisone infiltrations should be avoided, which should only be carried out in rare cases and certainly not as a first approach.

The timing for the treatment of epicondylitis is long, in fact, like all tendon pathologies, it ranges from a minimum of three weeks up to even three months; it clearly depends on the extent of the disease and how long the patient has been affected.



Ricordate sempre di rivolgervi a personale specializzato e che il Fisioterapista sia laureato ed iscritto all'albo.

Always remember to contact specialized personnel and that the Physiotherapist is graduated and registered.

PROGETTARE ACQUA E OUTDOOR CON NEXTERIOR

Designing 'water' and outdoors with Nexterior

DI SIMONE CECCHINI





Per il risparmio energetico sono in grado di fornire coperture isotermitiche galleggianti, per garantire una minore dispersione di calore e un minor utilizzo di prodotti chimici, ma anche di coperture di sicurezza per poter proteggere bambini o animali nei momenti in cui la piscina non viene utilizzata.

Il loro show-room nei pressi del 'Tuscany Hall' di Firenze è in continua mutazione ed è stato concepito per poter permettere al cliente privato e ai professionisti del settore di vedere e di toccare con mano i vari materiali e le soluzioni disponibili.

Nextterior si impegna ogni giorno per creare e mettere in opera soluzioni uniche studiate su misura per ogni cliente, fondendo i principi del design e della funzionalità, nel massimo rispetto dell'ambiente: "Il loro obiettivo è trasformare il tuo giardino in uno spazio di relax creato appositamente sulle tue esigenze".

For energy saving, they are able to provide floating isothermal covers, to ensure less heat loss and less use of chemicals, but also safety covers to protect children or animals when the pool is not being used.

Their showroom near the 'Tuscany Hall' in Florence is constantly changing and was designed to allow private customers and professionals in the sector to see and touch the various materials and solutions available first-hand.

Nextterior is committed every day to create and implement unique solutions tailored to each customer, merging the principles of design and functionality, with the utmost respect for the environment: "Their goal is to transform your garden into a space for relaxation specially created for your needs".

Con la sua esperienza di lungo corso nel territorio, Nextterior rappresenta un punto di riferimento per il design di spazi esterni e piscine.

With its long-standing experience in the local area, Nextterior represents a point of reference for the design of outdoor spaces and swimming pools.

È un'azienda a gestione familiare i cui principi fondamentali sono: creatività, tecnologia e personalizzazione. Questo gli permette di proporre al cliente una vasta gamma di soluzioni per tutto quello che riguarda le ambientazioni esterne: piscine per qualsiasi necessità, idromassaggi, spa, pergole bioclimatiche, zone d'ombra, cucine, il tutto con un design creativo e una vastissima gamma di pavimenti e rivestimenti.

It is a family-run company whose fundamental principles are: creativity, technology and customization. This allows him to offer the customer a wide range of solutions for everything concerning outdoor settings: swimming pools for any need, whirlpools, spas, bioclimatic pergolas, shaded areas, kitchens, all with a creative design and a vast range of floors and walls.

Dopo un primo contatto conoscitivo con il cliente e un primo sopralluogo gratuito al fine di visionare l'ambiente e le pertinenze esterne, sono in grado di presentare un pacchetto completo del progetto comprensivo di render, con il quale potrà già avere un'idea visiva del risultato finale. Danno così assistenza e supporto allo studio di progettazione per il progetto stesso e gli eventuali permessi. È loro abitudine seguire la committenza in corso d'opera, sin dalla parte costruttiva fino alla manutenzione a garanzia dei tempi e della buona riuscita del lavoro.

After an initial cognitive contact with the client and an initial free inspection in order to view the environment and external appliances, I am able to present a complete package of the project including renders, with which the client can already have an idea visual of the final result. They thus give assistance and support to the design studio for the project itself and any permits. It is their habit to follow the client during construction, right from the construction stage to maintenance, to guarantee timeliness and the success of the work.

Per quanto riguarda le piscine, la parte impiantistica si è evoluta moltissimo negli ultimi anni. Si ha la possibilità di gestire la piscina in domotica con centraline dedicate che possono essere gestite dal cellulare e che sono in grado di controllare i valori della piscina, di gestire la parte dell'illuminazione e della filtrazione, con tempi più o meno lunghi a seconda delle temperature ambientali.

As far as swimming pools are concerned, the plant engineering part has evolved a great deal in recent years. It is possible to manage the swimming pool in home automation with dedicated control units that can be managed from the mobile phone and which are able to control the values of the swimming pool, to manage the lighting and filtration part, with more or less long times depending of ambient temperatures.





Info:
Nexterior Srl
Via Enrico De Nicola 52/54, Firenze (Fi)
Tel. 055 6500094
info@nexterior.it
www.nexterior.it

non sognare le Maldive
gioca a Padel
divertiti
e prova a vincerle

M Italia
MAXIMO PADEL CUP
Stagione 2022/23



Gioca le Finali Plus del Torneo alle
MALDIVE
Premio All inclusive, devi portarti solo la pala

iscrizione
28 €
a persona

partite
2 set su 3

Torneo di Padel per Coppie Amatoriali limitato 4.1
Coppie divise per livelli: Principianti, Intermedi, Avanzati
Doppio Maschile, Femminile e Misto

si gioca sui campi del
PADEL UGOLINO

Via dell'Oliveta,12 Impruneta- località Poggio Ugolino (FI)



info whatsapp
 **392 780 8332**
055 230 1242

Padel.
Ugolino

maximopadelcup.com



Padel
Ugolino

Per prenotazioni
e lezioni
per principianti
anche per esterni
chiama al numero
392 7808332
o su **PLAYTOMIC**





Lovely Eventi CATERING

LOVELY EVENTI CATERING

Nasce per realizzare eventi indimenticabili: matrimoni, comunioni, battesimi, congressi inaugurazioni, con una particolare attenzione alla cucina ma anche agli allestimenti



AZIENDE

Per eventi aziendali, organizziamo coffee break, lunch, aperitivi, cene di gala, creando menù personalizzati per ogni esigenza, dai piccoli ai grandi numeri, contribuendo ad esaltare l'immagine della vostra azienda



MATRIMONI

Il giorno più importante della vostra vita richiede esperienza, professionalità e passione. Il vostro evento diventa per noi un'emozione da condividere, un sogno da costruire insieme che trasformeremo in realtà.



La nostra cucina propone un'ampia scelta di pietanze elaborate con prodotti di primissima qualità. Sulla vostra tavola presenteremo piatti decorati con grande creatività.



LOVELY EVENTI CATERING

Presta servizio spostandosi nelle varie strutture scelte dal cliente. Su richiesta vi aiuteremo nella scelta della location più adatta alle vostre esigenze, proponendovi diverse soluzioni.



LA GRANDE DOLCEZZA, IL NUOVO LIBRO DI STEFANIA PIANIGIANI

The Great Sweetness, the New Book by Stefania Pianigiani

A CURA DELLA REDAZIONE



STEFANIA PIANIGIANI

SIENA, LA GRANDE DOLCEZZA

Ricette dei dolci tradizionali senesi



**Con un'introduzione storica di
MAURA MARTELLUCCI**



Preparatevi a una grande nevicata di zucchero! Dopo un lungo lavoro di ricerca, arricchito da ricette, ricordi, interviste, tradizioni e ironia, finalmente è uscito in libreria il volume "Siena, la Grande Dolcezza. Ricette dei dolci tradizionali senesi", edito dalla Betti Editrice di Siena, e scritto dalla giornalista ed "enogastrogardiniera" Stefania Pianigiani.

Get ready for a big sugar snowfall! After a long research work, enriched by recipes, memories, interviews, traditions and irony, the volume "Siena, la Grande Dolcezza. Recipes of traditional Siennese sweets" has finally been released in bookshops, published by Betti Editrice of Siena, and written by journalist and "food and wine gardener" Stefania Pianigiani.



Il dolce testo, ha fatto il suo debutto nelle librerie italiane e negli store online il 1° dicembre, in occasione di Sant'Ansano, il Santo Patrono di Siena, da sempre una giornata di festa, che da tempo dà il via, al lungo Natale di Siena. Canditi, spezie di ogni tipo, mandorle, noci, riso, uva passa, miele... una vera esplosione di sapori abilmente mixati dalle antiche farmacie senesi. Il risultato? Dolci unici che, con la loro periodicità, scandiscono la vita di ogni senese: frittelle, cenci e ciambellini a Carnevale, biscottini quaresimali cui seguono corolli e schiacciate, pan co' santi per celebrare Ognissanti, la polenta dolce per Santa Lucia... e poi il Natale con panforti, ricciarelli, cavallucci e copate!

Antiche ricette, racconti ironici e aneddoti che Stefania Pianigiani ha raccolto in questo libro, arricchito dalle interviste a chi, ancora oggi, realizza tali prelibatezze nel solco della tradizione. Inoltre, ci sono pagine riservate ai dolci "moderni" come il Bacio di Siena inventato quasi sett'antanni fa da Renzo del Bar Siena, e che ancora oggi è prodotto da Totuccio Lo Porto, e un capitolo dedicato alle colazioni senesi. Non manca un omaggio a quegli esercizi storici che hanno lasciato il segno in città e che oggi per varie ragioni non esistono più, come "la Latteria" in San Pietro oppure la "Casa della Panna" in Via dei Pellegrini.

The sweet text made its debut in Italian bookstores and online stores on 1 December, on the occasion of Sant'Ansano, the Patron Saint of Siena, which has always been a day of celebration, which for some time has given way, to the long Siena Christmas. Candied fruit, all kinds of spices, almonds, walnuts, rice, raisins, honey... a real explosion of flavours skilfully mixed by the ancient Siennese pharmacies. The result? Unique desserts which, with their periodicity, mark the life of every Siennese: fritters, rags and donuts at Carnival, Lenten biscuits followed by Corolli and crushed bread, Pan co' santi to celebrate All Saints' Day, sweet polenta for Saint Lucia... and then the Christmas with panforti, ricciarelli, cavallucci and copate!

Ancient recipes, ironic stories and anecdotes that Stefania Pianigiani has collected in this book, enriched by interviews with those who, still today, make these delicacies in the wake of tradition. Furthermore, there are pages reserved for "modern" desserts such as the Bacio di Siena invented almost seventy years ago by Renzo of Bar Siena, and which is still produced today by Totuccio Lo Porto, and a chapter dedicated to Siennese breakfasts. There is also a tribute to those historic establishments that have left their mark on the city and which today for various reasons no longer exist, such as "la Latteria" in San Pietro or the "Casa della Panna" in Via dei Pellegrini.



Stefania Pianigiani

“Siena, la grande dolcezza”, vanta un’introduzione storica di Maura Martellucci, per poi proseguire con le interviste alle eccellenze della pasticceria senese come Antonio e Federico Betti della pasticceria Peccati di Gola, Lorenzo Rossi del panificio “il Magnifico”, Giolisca Brogi del “Forno di Ravacciano” che oggi ha il suo laboratorio negli storici locali del Panforte Parenti, ma anche a Giovanna Bartoli dell’Antica Drogheria Manganelli, Senio e Carlo Venturi, Jacopo Rosati e molti altri personaggi di spicco legati alla tradizione dei dolci senesi. Ricette da rifare a casa, accompagnate da racconti in rima, storie buffe, ricordi innaffiati da umorismo e da un bicchierino di Vin Santo, che non deve mai mancare nelle case senesi, insieme agli amari e agli Elixir. Un lungo viaggio nella dolcezza che spazia dalla Zuppa del Duca fino alla Mandorlata del Chianti, dal Budinone di Riso ai Migliacci.

Stefania Pianigiani è nata a Siena, ed è una giornalista e una giardiniera che da tempo sul suo blog, La finestra di Stefania, si occupa di giardinaggio ed enogastronomia. Collabora con la testata online Agrodolce, dove scrive dei suoi viaggi golosi in giro per l’Italia, è coautrice del libro Appetiti Estremi, e ha scritto l’Ebook “Enogastrogardinaggio, legami tra piante da giardino, cucina e vino”. Cresciuta tra Gaiole in Chianti e Siena, oggi percorre in lungo in largo la provincia senese e non solo, alla scoperta di borghi da valorizzare, giardini da curare e persone da intervistare.

“Siena, the Great Sweetness”, boasts a historical introduction by Maura Martellucci, to then continue with interviews with the excellence of Siennese pastry such as Antonio and Federico Betti of the Peccati di Gola pastry shop, Lorenzo Rossi of the “il Magnifico” bakery, Giolisca Brogi of the “Forno di Ravacciano” which today has its laboratory in the historic premises of Panforte Parenti, but also to Giovanna Bartoli of the Antica Drogheria Manganelli, Senio and Carlo Venturi, Jacopo Rosati and many other prominent personalities linked to the tradition of Siennese sweets. Recipes to be made at home, accompanied by rhyming tales, funny stories, memories washed down with humor and a glass of Vin Santo, which must never be missing in Siennese homes, together with bitters and elixirs. A long journey into sweetness that ranges from Zuppa del Duca to the Mandorlata del Chianti, from Rice Budinone to Migliacci.

Stefania Pianigiani was born in Siena, and is a journalist and a gardener who has been dealing with gardening and food and wine for some time on her blog, Stefania’s window. She collaborates with the online magazine Agrodolce, where she writes about her greedy travels around Italy, she is co-author of the book Appetiti Estremi, and wrote the Ebook “Food and garden, links between garden plants, cooking and wine”. She grew up between Gaiole in Chianti and Siena, today she travels far and wide across the Siennese province and beyond, in search of villages to enhance, gardens to tend and people to interview.



IL CLUB RISTORANTE PADEL UGOLINO

The Ugolino Padel Club Restaurant

A CURA DELLA REDAZIONE

Il 'Club Ristorante Padel Ugolino' si distende su tredici ettari di terreno. All'interno si trovano una piscina semi olimpica di 25x12,5 mt, un campo da padel, tre campi da tennis, un campo da calcetto a cinque con erba sintetica (5mm e della miglior qualità) un ristorante all'aperto coperto da tendoni in estate e, novità di quest'anno, un ristorante al chiuso diviso in due sale per il periodo invernale.

The 'Club Ristorante Padel Ugolino' extends over thirteen hectares of land. Inside there is a semi-Olympic swimming pool of 25x12.5 meters, a padel court, three tennis courts, a five-a-side football field with synthetic grass (5mm and of the best quality), an open-air restaurant covered by awnings in summer and, new this year, an indoor restaurant divided into two rooms for the winter period.

Scenografico per la sua grandezza, per il contesto in cui si trova e per la sua posizione eletta, nel corso dei suoi cinquant'anni ha ospitato - e oggi continua ad essere teatro di eventi di ogni tipo: tornei di tennis, calcetto e adesso anche padel, corsi di nuoto e di ballo, cerimonie per matrimoni, battesimi, comunioni, congressi, riunioni, cene a tema con musica e ballo, centri estivi per bambini.

Nel periodo invernale sono attivi il ristorante all'interno del club, il padel, il tennis e il calcetto.

Da novembre ad aprile il ristorante è aperto venerdì e sabato per cena e la domenica a pranzo - ma è sempre possibile fissare delle cene per gruppi in qualsiasi giorno della settimana. Per chi vuole fermarsi ed assaggiare i nostri piatti, creati con tanta passione e con prodotti di altissima qualità, basta telefonare per prenotare o anche presentarsi direttamente nei giorni di apertura.

Per chi volesse organizzare un evento, solitamente si concorda in anticipo un menù uguale per tutti e si decidono tutti i dettagli come il tipo di apparecchiatura, eventuali allestimenti semplici o particolari, musica o qualsiasi altra cosa si desidera. Per chi invece volesse organizzarsi da solo la propria festa, c'è anche la possibilità di affittare una o più sale in base al numero di invitati - e portandovi tutto l'occorrente si potrà organizzare la propria giornata a piacimento.



Spectacular for its size, for the context in which it is located and for its elected position, during its fifty years it has hosted - and today continues to be the scene - events of all kinds: tennis tournaments, five-a-side football and now also padel, swimming and dance lessons, wedding ceremonies, baptisms, communions, congresses, meetings, themed dinners with music and dance, summer camps for children.

In winter, the restaurant inside the club, padel, tennis and soccer are active.

From November to April the restaurant is open on Friday and Saturday for dinner and Sunday for lunch - but it is always possible to arrange dinners for groups any day of the week. For those who want to stop and taste our dishes, created with a lot of passion and with the highest quality products, just call to book or even come directly on opening days.

For those wishing to organize an event, a menu that is the same for everyone is usually agreed

in advance and all the details are decided, such as the type of equipment, any simple or special arrangements, music or anything else desired. For those who want to organize their own party instead, there is also the possibility of renting one or more rooms based on the number of guests - and by bringing everything you need you can organize your day at will.

The halls of the winter restaurant have their own charm.



Le sale del ristorante invernale hanno il loro fascino. Ristrutturate di recente, creano un ambiente caldo e accogliente. Se anni fa era una sorta di club a numero chiuso, oggi il locale è aperto a tutti – e con prezzi accessibili, per dare la possibilità alle famiglie di vivere un ambiente esclusivo sulle colline del Chianti. L'Ugolino, come viene familiarmente chiamato, è un posto da scoprire e dove passare meravigliose giornate o serate: "La nostra soddisfazione più grande è sapere che tutti stanno bene presso la nostra struttura e, negli anni, il nostro impegno è stato ripagato portandoci tanti nuovi ospiti. Tante persone hanno parlato bene di noi! Questo ci rende fieri del nostro lavoro e ci spinge a migliorare ogni giorno per fare star bene tutti coloro che frequentano il nostro club. I nostri venti anni di esperienza nella ristorazione ci hanno preparato alla perfetta esecuzione di piatti sia di carne che di pesce, in collaborazione con grandi professionisti della cucina italiana. Nel periodo estivo considerato il caldo e il contesto della piscina nel verde, preferiamo lavorare con un menu leggero di pesce fresco fatto al momento. Potrai assaggiare lo scoglio, zucchini e gamberetti, il polpo, il carpaccio di pesce spada e salmone e tanto altro ancora; d'inverno invece ci dedichiamo a preparare i nostri piatti tipici toscani di carne come il Peposo, l'ossobuco, la ribollita ma anche funghi e tartufi, ragù e verdure spadellate, filetti e controfiletti di bovino. Siamo molto amanti delle verdure fresche di stagione, scelte sempre con cura dai migliori ortolani del Chianti; per cui presso il nostro ristorante potrai sempre ordinare un menù salutare: 'verde' e saltato in padella o sotto forma di sformatini", raccontano.

Recently refurbished, they create a warm and welcoming environment. If years ago it was a sort of limited number Club, today the venue is open to everyone – and with affordable prices, to give families the opportunity to experience an exclusive location on the Chianti hills. The 'Ugolino', as it is commonly called, is a place to discover and where you can spend wonderful days or evenings: "Our greatest satisfaction is knowing that everyone feels comfortable in our structure and, over the years, our commitment has paid off by bringing us many new guests. Many people have spoken highly of us! This makes us proud of our work and pushes us to improve every day to make everyone who attends our Club to feel good. Our twenty years of experience in catering have prepared us for the perfect execution of both meat and fish dishes, in collaboration with great professionals of Italian cuisine. In the summer period considering the heat and the context of the swimming pool in the greenery, we prefer to work with a light menu of fresh fish made at the moment. You can taste the rock, zucchini and shrimp, octopus, swordfish and salmon carpaccio and much more; in winter instead, we dedicate ourselves to preparing our typical Tuscan meat dishes such as 'Peposo', 'ossobuco', 'ribollita' but also mushrooms and truffles, ragout and sautéed vegetables, beef fillets and sirloins. We are very fond of fresh seasonal vegetables, always carefully chosen by the best gardeners in Chianti; so, at our restaurant you can always order a healthy menu: 'green' and sautéed or in the form of flans", they say.



Per essere aggiornati sugli eventi o cene a tema:
www.sportingclubugolino.it
 pagina Facebook: Ristorante Padel Piscina Ugolino.
 Per prenotazioni e informazioni:
 Tel. 055 2301242 / 333 4653810



RINASCE IL CARNEVALE MUGELLANO

The Mugello Carnival is reborn

DI ALESSIA BENELLI

Ubaldi: "Vogliamo riportare questa tradizione nei cuori dei mugellani di tutte le età. Il Carnevale deve essere un momento di divertimento per tutti"

Ubaldi: "We want to bring this tradition back into the hearts of Mugello people of all ages. Carnival must be a time of fun for everyone".



Nel 2023 rivive il Carnevale mugellano. Da due anni le sfilate dei carri in piazza Dante si sono fermate a causa della pandemia. Adesso torna il carnevale guidato da un gruppo di nuovi associati capeggiato dal 33enne Matteo Ubaldi. Il programma per il 2023 prevede quattro domeniche (il 29 gennaio, il 05 febbraio, il 12 febbraio e il 19 febbraio) in cui dalle 14 e 30 i carri sfilano intorno a Piazza Dante (giardini di Borgo San Lorenzo) fino alle 17 e 30. Mentre martedì 21 febbraio la sfilata dei carri si sposterà al centro giovanile dei Salesiani. Il 22 febbraio torna anche la storica 'Polentata delle Ceneri'. Durante la mattinata, in piazza Garibaldi a Borgo San Lorenzo, verrà distribuita polenta gratis per tutti. La polentata di Borgo è un evento storico, che ricorda la rivolta del popolo borghigiano contro gli invasori francesi del 1799. "Ho sempre respirato aria di carnevale - spiega il neopresidente dell'associazione di promozione del 'Carnevale Mugellano' Matteo Ubaldi -. Prima con mio nonno che trainava i carri con i cavalli, poi con mio padre Leonardo che è stato presidente dell'associazione per diversi anni.

In 2023 the Mugello Carnival relives. For two years the parades of floats in Piazza Dante have stopped due to the pandemic. Now the carnival is back led by a group of new associates headed by the 33-year-old Matteo Ubaldi. The program for 2023 includes four Sundays (January 29, February 05, February 12 and February 19) in which from 2:30 pm the floats will parade around Piazza Dante (Borgo San Lorenzo gardens) until 5:30 pm. While on Tuesday 21 February the parade of floats will move to the Salesian youth center. The historic 'Polentata delle Ceneri' also returns on 22 February. During the morning, in Piazza Garibaldi in Borgo San Lorenzo, free polenta will be distributed for everyone. The Polentata di Borgo is a historical event, which recalls the revolt of the bourgeois people against the French invaders in 1799. "I have always breathed the air of carnival - explains the new president of the promotion association of the 'Mugello Carnival', Matteo Ubaldi -. First with my grandfather who pulled carts with horses, then with my father Leonardo who was president of the association for several years.



E' stato naturale per me occuparmi di questa storica manifestazione. Nell'associazione ci sono molti under30 (come la vicepresidente Daria Santelli e la segretaria Giorgia Biagioni) ed è ancora fondamentale il contributo di chi ha fatto la storia del Carnevale Mugellano. Vogliamo che torni ad essere una festa capace di coinvolgere l'intero Paese e un momento di divertimento per tutti". A Borgo San Lorenzo il carnevale è nato ai Salesiani. Qui, prima che l'associazione avesse una sua struttura, venivano tenuti i carri. Ogni carro è fatto a mano con cartapesta e ferro dai volontari. L'associazione è aperta a tutti coloro che siano interessati a scoprire questa tradizione e a contribuire alla buona riuscita della manifestazione.

It was natural for me to take care of this historic event. In the association there are many under 30s (such as vice president Daria Santelli and secretary Giorgia Biagioni) and the contribution of those who made the history of the Mugello Carnival is still fundamental. We want it to go back to being a party capable of involving the whole country and a moment of fun for everyone ". In Borgo San Lorenzo the carnival was born to the Salesians. Here, before the association had its own structure, the wagons were kept. Each float is handmade with papier-mâché and iron by the volunteers. The association is open to all those interested in discovering this tradition and contributing to the success of the event.



Info:
Associazione di promozione del 'Carnevale Mugellano'
Viale Giovanni XXIII, Borgo San Lorenzo (Fi)
Tel. 331 3418456 / carnevalemugellano2020@gmail.com



 **CAFFETTERIA
BAR PIERI** 

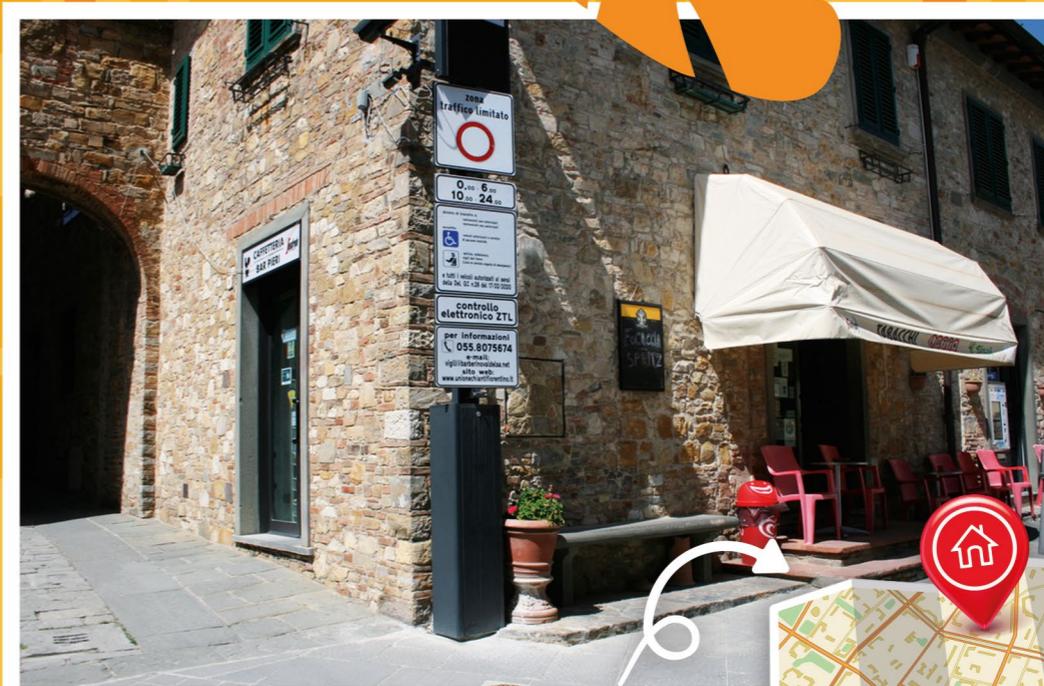



ARTICOLI
PER FUMATORI



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





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

A display of various pastries and breads in a bakery. There are several large, round loaves of bread, some with white flour, and smaller pastries. A yellow banner is overlaid on the image.

*Bar - Pasticceria
Gelateria
produzione propria*
BARONE

Pasticceria Artigianale, dolci natalizi

Per info e ordinazioni
Via Diaz, 47/49 - Colle Val D'Elsa (SI) - Tel. 0577 921146 - 328 3094160
info@pasticceriabaronecolle.it

LA TORRICELLA: UNA STORIA DI FAMIGLIA, IMPEGNO E PASSIONE

La Torricella: a Story of Family Commitment and Passion

DI BARBARA FRAU



Che il podere della Torricella avesse una posizione strategica era convinzione condivisa già nell'epoca medioevale, durante la quale i Conti Guidi avevano sfruttato la sua posizione dominante per costruirsi una delle famose torri di avvistamento: veri e propri baluardi a difesa di siti nevralgici come il Castello di Poppi.

That the Torricella farm had a strategic position was a shared belief, already in the Middle Ages, during which the Guidi Counts had exploited their dominant position to build one of the famous watchtowers: strong bulwarks in defence of key sites such as the Poppi Castle.



La stessa lungimiranza l'ha avuta Carolina Cipriani nel 1992 quando, giunta ad un importante bivio della sua vita, decise di investire nel podere della Torricella che allora era un casale rustico piuttosto decadente. Ma lei, in quel vecchio casale tutto da ristrutturare ci aveva visto qualcosa di più, pur sapendo che per realizzare quel sogno ci sarebbero voluti tanto impegno e risorse. Nonostante allora fosse una giovane quarantenne con due figli adolescenti, non si fermò di fronte agli ostacoli. In breve tempo iniziarono i lavori di ristrutturazione e finalmente nel novembre del 1998 l'Hotel e Ristorante La Torricella era pronto per l'inaugurazione.

Percorrendo il viale dei cipressi si arriva all'ampio parcheggio che, nelle serate estive ma anche nei weekend invernali, ci sorprende per essere quasi sempre gremito di macchine.

Conosco Carolina da dieci anni ma ci sediamo sulla terrazza panoramica e fingiamo di esserci appena incontrate. Io sono la giornalista e lei la titolare de La Torricella. Tenendo un atteggiamento professionale le rivolgo alcune domande curiose.

"Carolina, all'inizio hai mai avuto paura di non farcela?" lei risponde: "Ammetto di sì, la strada è stata lunga e tortuosa in termini di impegno economico e lavorativo. Avevo l'esperienza del ristorante 'La Loggia di Lierna', ma nessuna nell'ambito dell'hotellerie. Mi capitava di leggere, nello sguardo delle persone a me care, dubbi e perplessità sul mio passo... forse più lungo della gamba. Ma la chiave per me è stata non scoraggiarmi e circondarmi di persone che credevano in me e che mi avrebbero supportato in quest'avventura".

"Cosa ti dà, ad oggi, maggiore soddisfazione nel tuo lavoro?" Dopo qualche secondo di riflessione, perché così è lei una donna che non lascia nulla al caso, attenta e riflessiva, mi dice: "Ovviamente mi rende felice vedere che il nostro locale

Carolina Cipriani had the same foresight in 1992 when she, having reached an important crossroads in her life, decided to invest in the Torricella farm which was then a rather decadent rustic farmhouse. But she, in that old farmhouse to be restored, had seen something more, despite knowing that it would take a lot of effort and resources to make that dream come true. Although she was then a young forty-year-old with two teenage children, she did not stop in the face of obstacles. In a short time, the renovation works began and finally in November 1998 the Hotel and Restaurant La Torricella was ready for the inauguration.

Going along the avenue of cypresses we arrive at the large car park which, on summer evenings but also on winter weekends, surprises us for being so full with cars.

I have known Carolina for ten years but we sit on the panoramic terrace and pretend we have just met. I am the journalist and she is the owner of La Torricella. Keeping a professional attitude, I ask her some challenging questions.

"Carolina, were you ever scared at first that you might not make it?" she replies: "I admit yes! The road has been long and winding in terms of economic and work commitment. I had the experience of the restaurant 'La Loggia di Lierna', but none in the hotel industry. I happened to read, in the eyes of the people dear to me, doubts and perplexities about my step ... perhaps too audacious. But the key for me was not to get discouraged and to surround myself with people who believed in me and who would support me in this adventure."

"What gives you the most satisfaction in your job today?" After a few seconds of reflection, because this is how she is a woman who leaves nothing to chance, attentive and thoughtful, she says to me: "Obviously it makes me happy to see that our restaurant is chosen by so many people and above all that

viene scelto da tantissime persone e soprattutto che siano gli stessi casentinesi a sceglierci. Di molte famiglie abbiamo seguito grandi passi come il matrimonio, il battesimo dei figli fino alle loro feste di 18 anni e lauree, questo mi gratifica immensamente. Ciò che però mi dà ancora più soddisfazione è avere i miei figli al mio fianco. Roberta e Licio hanno fatto il loro percorso di esperienze e studi ma poi hanno scelto di affiancarmi nel lavoro e di sposare il mio sogno. Loro mi hanno aiutato tantissimo e hanno portato nuove idee e soprattutto tanta tecnologia che ammetto non essere il mio forte". Continuo con le mie domande a cui lei risponde sempre con lucidità e prontezza.

"Dopo più di vent'anni secondo te quale è stata la chiave di successo della tua attività?" Mi guarda e risponde dopo qualche istante. "A mio parere ci sono stati diversi aspetti che hanno contribuito a rendere La Torricella quello che è oggi: il primo fra tutti è la posizione panoramica di fronte al Castello di Poppi; in secondo luogo l'aver puntato su un ambiente informale e familiare dove sentirsi quasi a casa può essere un aspetto altrettanto apprezzato; ultimo, ma non meno importante, è garantire ai nostri ospiti la cucina tipica toscana con i piatti della nostra tradizione come i tortelli di patate fatti a mano e tirati al mattarello."

Penso a come chiudere questa intervista un'istante prima di fare la domanda finale. Ma non ho dubbi e rivolgendole lo sguardo le chiedo. "Carolina come fai ad essere così instancabile e sempre sul pezzo?" Senza alcuna esitazione mi risponde. "E' molto facile, se quando lavori ti diverti non ti stanchi facilmente! Amo il contatto con le persone, con tanti clienti, ormai storici, mi fermo spesso a parlare, amo le piante e mi prendo cura personalmente degli spazi verdi de La Torricella, amo cucinare anche se oggi ho una brigata in gamba e autonoma su cui fare affidamento. Insomma, chiamarlo lavoro per me è improprio. Quando fai ciò che ami non senti la fatica."

it is the Casentino local people who choose us. We have followed for them great steps such as marriage, baptism up to their 18th birthday parties and graduations; this gratifies me immensely. But what gives me even more satisfaction is having my children by my side. Roberta and Licio made their way through experiences and studies but then they chose to work alongside me and marry my dream. They have helped me a lot and have brought new ideas and above all a lot of technology which I admit is not my strong suit". I continue with my questions to which she always answers lucidly and promptly.



"After more than twenty years, what do you think has been the key to the success of your business?" She looks at me and answers after a few seconds. "In my opinion there have been several aspects that have contributed to making La Torricella what it is today: the first of all is the panoramic position in front of the Castle of Poppi; secondly, having focused on an informal and familiar environment where you can feel almost at home can be an equally appreciated aspect; last, but not least, is to guarantee our guests typical Tuscan cuisine with dishes such as 'handmade potato tortelli', made with our traditional rolling pin."

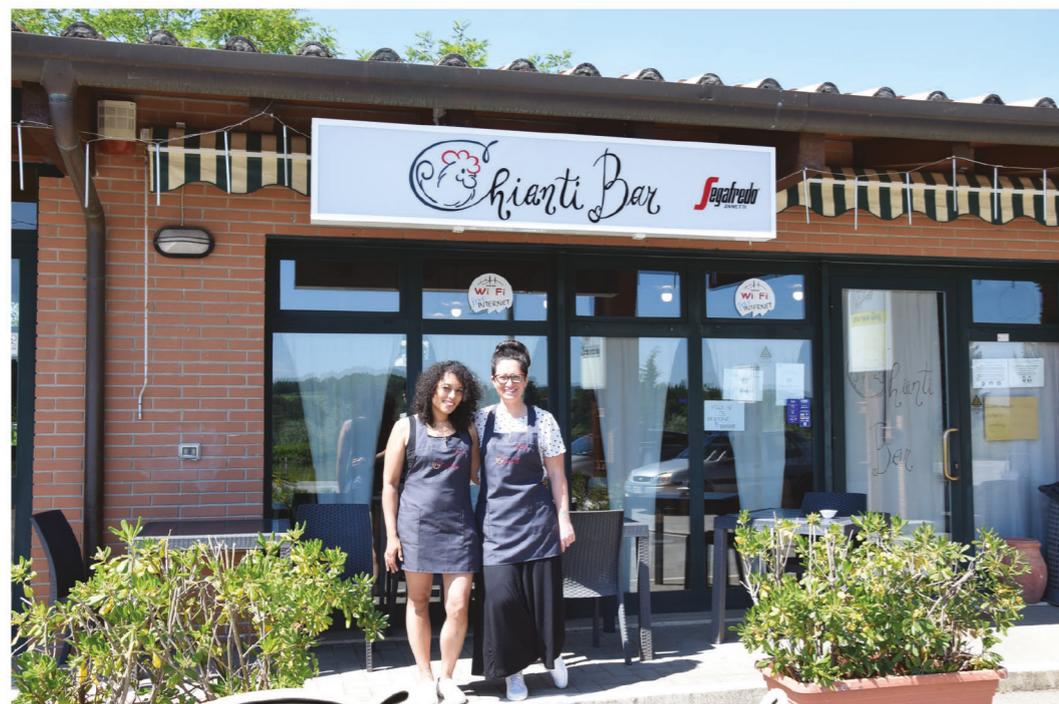
I think about how to close this interview for a moment before asking the final question. But I have no doubts and looking at her I ask her. "Carolina how can you be so tireless and always on point?" Without any hesitation she answers me: "It is very easy; if you enjoy yourself when you work, you don't get tired easily! I love being in contact with people, with so many usual customers with whom I often stop and talk with... I love plants and I personally take care of the green spaces of La Torricella, I love cooking even if today I have a capable and independent brigade to work with reliance. In short, calling it work for me is improper. When you do what you love, you don't feel tired."

Con queste ultime parole Carolina mi sorprende di nuovo e penso che davvero si sia meritata il premio, nel 1994, di Cavaliere del Lavoro conferitole dall'allora Presidente della Repubblica Scalfaro. Rimaniamo sedute sulla terrazza a gustarci un buon caffè ammirando, come se fosse la prima volta, il meraviglioso Castello medioevale di Poppi.

With these last words Carolina surprises me again and I think that she really deserved the prize, in 1994, of Cavaliere del Lavoro conferred on her by the then President of the Republic Scalfaro. We remain seated on the terrace enjoying a good coffee admiring, as if for the first time, the wonderful medieval Castle of Poppi.



Info:
Hotel Ristorante "La Torricella"
 Via Torricella 14, Poppi (Ar)
 Tel. 0575 527046 / 331 2929881
www.latorricella.com
info@latorricella.com



Chianti Bar

COLAZIONI - PIATTI DEL GIORNO DAL LUNEDI AL VENERDI



Hamburger con crema ai formaggi,
funghi, pomodori secchi e pancetta

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. 393 5626727 (Gessica) / 329 5413000 (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.