

TOSCANA & CHIANTI NEWS

1991-2016
25
years



FALL EDITION 2016 // issue 3 - year XXV
www.toscanaechiantinews.com



HOME PROFESSIONAL KITCHENS + APPLIANCES, CABINETRY & ACCESSORIES



ADV Gruppo Editoriale

FLORENCE WORKSHOP

Via della Torricella 29, Antella, Firenze | Ph. +39 055 6560324

MILAN SHOWROOM

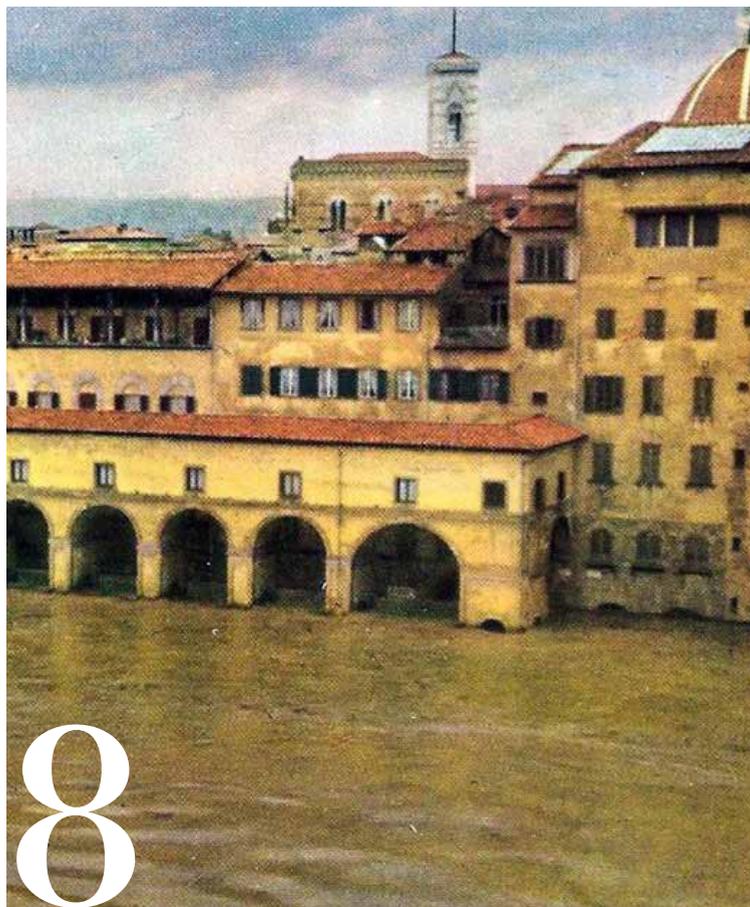
Via dell'Annunciata 12, angolo via dei Giardini | Ph. +39 02 45486910

LONDON | NEW YORK | MIAMI | TEL AVIV | BEIJING

officinegullo.com


OFFICINE GULLO
FIRENZE

IN THIS ISSUE / IN QUESTO NUMERO



| | | | | | |
|--------------------------|----|---------------------|----|-------------------------|----|
| Editoriale G. Mercatali | 5 | Made in Tuscany | 38 | Tuscany to Discover | 64 |
| Editoriale L. Bartoletti | 7 | Tuscan People | 40 | The way we were | 68 |
| Focus on | 8 | Read for You | 42 | Tuscan People | 70 |
| Made in Tuscany | 14 | Tuscan Food | 46 | Tuscany & Sea | 72 |
| Special Event | 20 | Tuscan Wine & Relax | 48 | Tuscan Routes | 74 |
| Tuscany & Art | 22 | Tuscan Charme | 50 | Tuscany & Cinema | 80 |
| Tuscan People | 24 | Tuscan Wine & Food | 52 | Tuscany & Art | 84 |
| Tuscan Cooking | 26 | Tuscan Food | 54 | Tuscany & Sport | 88 |
| Tuscan Tourism | 30 | Tuscany & Art | 56 | How to move in Florence | 92 |
| Tuscany & Art | 34 | Made in Tuscany | 58 | Life Style | 94 |
| Special Event | 36 | Tuscan Food | 60 | Events in Tuscany | 98 |

TOSCANA & CHIANTI NEWS
ANNO XXV numero 3
FALL 2016

Direttore responsabile
Gianni Mercatali

Editore:
Leonardo Bartoletti - Headline Giornalisti,
Sede legale: viale Spartaco Lavagnini 16,
Firenze

Redazione
Headline Giornalisti
via A. Lapini 1, Firenze
segreteria@hlstampa.com
info@hlstampa.com

Hanno collaborato alla redazione di questo numero:

Gianpaolo Ansalone, Riccardo Benvenuti, Giuliana Cantini, Jacopo Carlesi, Veronica Catania, Simona Chipi, Sofia Del Vecchio, Elisabetta Failla, Jane Fortune, Marco Gemelli, Maria Maddalena Grossi, Tommaso Guidi, Francesca Lagorio, Gianni Mercatali, Chiara Morellato, Cristina Panigada, Claudia Porrello, Massimo Sandrelli, Francesca Soldani, Renzo Vatti, Riccardo Ventrella

Fotografo ufficiale: Tiziano Pucci

Hanno collaborato i fotografi:
Charlotte Barraud, Marco Caselli Nirmal,
Iacopo Giannini, Claudia Giusti,
Maria Cristina Gori, Maurizio Manco,

Carolina Natoli, Rinaldo Serra,
Mauro Siani, Lido Vannucchi, Carlo Visca,
Archivio Fondazione Teatro della Toscana,
Archivio Foto Alcide Lucca

Advertising & Marketing
Chiara Biagiotti; Globo pubblicità

Traduzione dei testi a cura di:
Anne Vassallo

Progetto grafico e impaginazione:
Komunika Service di Roberta Butelli

Concessionario pubblicità e distribuzione:
Globo srl via Aurelio Saffi 34, Firenze
www.globopubblicita.it

Stampa e confezione:
Nuova Fag litografica,
via S. di Giacomo 60/70, Pistoia
info@nuovafag.it



In copertina:
Vigneto Chianti in Toscana
Collezione Essentials

Tutti i diritti sono riservati. È vietata la riproduzione anche parziale senza l'autorizzazione dell'Editore

Registrazione del Tribunale di Firenze
n° 4151 del 15.11.1991


CASTELLO DEL NERO



The Luxury Retreat in the Heart of Tuscany.
Your Castle in the Chianti Wine Region.

L'Oasi di Lusso nel Cuore della Toscana.
Il tuo Castello nel Chianti.

THE BEST OF LIVING IN TUSCANY

UNA TOSCANA TUTTA DA VIVERE

Oh my goodness! “Mon Dieu” as the French would say. It’s already autumn and here we are at the third issue of this 25th year of Toscana & Chianti where to experience various and varied features of this region. Such as art, starting from an article about the Florentine mosaic up to Ai Weiwei, a contemporary artist exhibiting at Palazzo Strozzi. Not forgetting certain itineraries discovering some of the most hidden nooks and crannies of Florence through the story of the “Museo degli Innocenti”. Always in Florence, you will come across elegant cars at Palazzo Pitti and the Uffizi. Talking about cuisine, here is Filippo Saporito’s recipe from “La Leggenda dei Frati” at Villa Bardini, “Il Mangia” restaurant in Siena, “La Foresteria” at Villa Cerna and the “Relais il Vignale” together with Fattoria di Montemaggio, “Le Filigare” holiday farmhouse and the “Certosa di Pontignano” in the Chianti Classico area. At Viareggio, Luca Landi’s cuisine at the restaurant “Lunasia” on the roof of the Plaza e de Russie. Remaining in Versilia we find the Polo Beach Cup. At Lucca, we tell the story of Antica Casa Massagli and an original biking route discovering the historic villas up to Colle di Bordocheo. Then there is the story of a great Tuscan, Sirio Maccioni with his 40 years of culinary accomplishments. And for this autumn read our advice regarding spa tourism in Maremma. But we also find out that Tuscany is a land of film-making with an interview to Stefania Ippoliti, president of the Toscana Film Commission. Then there are all the other traditional appointments too: the wines tasted for our readers, recommended books, “the way we were” and the “shot on site” of Life Style. How can we not speak about the 90 years of Fiorentina and the 50 of the flood? These two anniversaries are told with great intensity by Massimo Sandrelli. Who is also the author together with Sandro Bennucci and Marcello Mancini of the play “Sotto una gran piovra d’acqua”, a sentence taken from the “Cronache” by Villani which tell of the flood in Florence in 1333. This play, not to be missed, will be held at the renovated Teatro Niccolini on 4th and 5th November. They are three diaries of 1966 written by Piero Bargellini the then mayor, Enrico Mattei, the then director of “La Nazione” and by a young Sandrelli. Memories which overlap, enriched with pictures and testimonies on a big screen by Edward Kennedy, Indo Montanelli, Richard Burton, Franco Zeffirelli, Giorgio Albertazzi. Do not fail to read the tribute to Riccardo Marasco, an ironic poet of the 1966 flood.

Mamma mia! Mon Dieu, direbbero i francesi. Siamo già in autunno e al terzo numero di questo 25° anno di Toscana & Chianti dove si possono vivere diversi e differenti aspetti di questa regione. Dall’arte, partendo con un servizio sul mosaico fiorentino fino a Ai Weiwei, artista contemporaneo in mostra a Palazzo Strozzi. Senza trascurare alcuni itinerari per scoprire gli angoli più nascosti di Firenze passando per il racconto del Museo degli Innocenti. Sempre a Firenze troverete l’eleganza dell’auto a Palazzo Pitti e agli Uffizi. Parlando di cucina, ecco la ricetta di Filippo Saporito de La Leggenda dei Frati a Villa Bardini, il ristorante Il Mangia a Siena, la Foresteria di Villa Cerna e il Relais il Vignale insieme alla Fattoria di Montemaggio, l’agriturismo le Filigare e la Certosa di Pontignano nel Chianti Classico. A Viareggio la cucina di Luca Landi del ristorante Lunasia sul roof del Plaza e de Russie. Sempre in Versilia troverete il programma della Polo Beach Cup. A Lucca raccontiamo l’Antica Casa Massagli e un originale percorso in bicicletta alla scoperta delle storiche ville fino a Colle di Bordocheo. E poi la storia di un grande toscano, Sirio Maccioni, con i suoi 40 anni di successi in cucina. E per questo autunno alcuni consigli per un turismo termale in Maremma. Ma scopriamo che la Toscana è anche terra di cinema con un’intervista a Stefania Ippoliti presidente di Toscana Film Commission. Non mancano le tradizionali rubriche: i vini degustati per voi, i libri consigliati, “come eravamo” e gli shot on site di Life Style. Come non parlare poi dei 90 anni della Fiorentina e dei 50 anni dell’alluvione? Questi due anniversari sono raccontati con profonda partecipazione da Massimo Sandrelli. Che è anche autore insieme a Sandro Bennucci e Marcello Mancini dello spettacolo “Sotto una gran piovra d’acqua”, frase presa dalle cronache del Villani che raccontano l’alluvione a Firenze del 1333. Lo spettacolo teatrale, da non perdere, è in programma al rinnovato Teatro Niccolini il 4 e 5 novembre. Sono tre diari del 1966 scritti da Piero Bargellini allora sindaco, Enrico Mattei allora direttore de La Nazione e da un giovanissimo Sandrelli. Ricordi che si sovrappongono arricchiti da immagini e testimonianze sul grande schermo di Edward Kennedy, Indo Montanelli, Richard Burton, Franco Zeffirelli, Giorgio Albertazzi. Non manca poi un omaggio a Riccardo Marasco che dell’alluvione del ’66 ne è stato ironico cantore.

NUOVA RANGE ROVER EVOQUE CONVERTIBILE

TI PORTERÀ OVUNQUE,
PER OFFRIRTI I CIELI
PIÙ BELLI DEL MONDO.



ABOVE & BEYOND



Range Rover Evoque interpreta lo spirito cittadino contemporaneo.

E oggi va oltre con Nuova Range Rover Evoque Convertibile:

il primo SUV compatto convertibile al mondo capace di fissare nuovi standard di design, funzionalità e comfort di guida. Grazie alla sua capote a ripiegamento a ventaglio, che puoi azionare anche in movimento fino a 48 Km/h, all'innovativo Terrain Response®, che garantisce la massima sicurezza su qualsiasi terreno, e al nuovo sistema multimediale InControl Touch Pro, progettato per tenerti sempre connesso con il tuo mondo.

Qualunque strada sceglierai di percorrere.

PERAGNOLI AUTO

Via Cassia Nord 112/A, Monteriggioni

0577 318303

concierge.peragnoli@landroverdealers.it

peragnoliauto.landrover.it

Consumi Ciclo Combinato da 5,7 a 8,6 l/100 km. Emissioni CO₂ da 149 a 201 g/km.

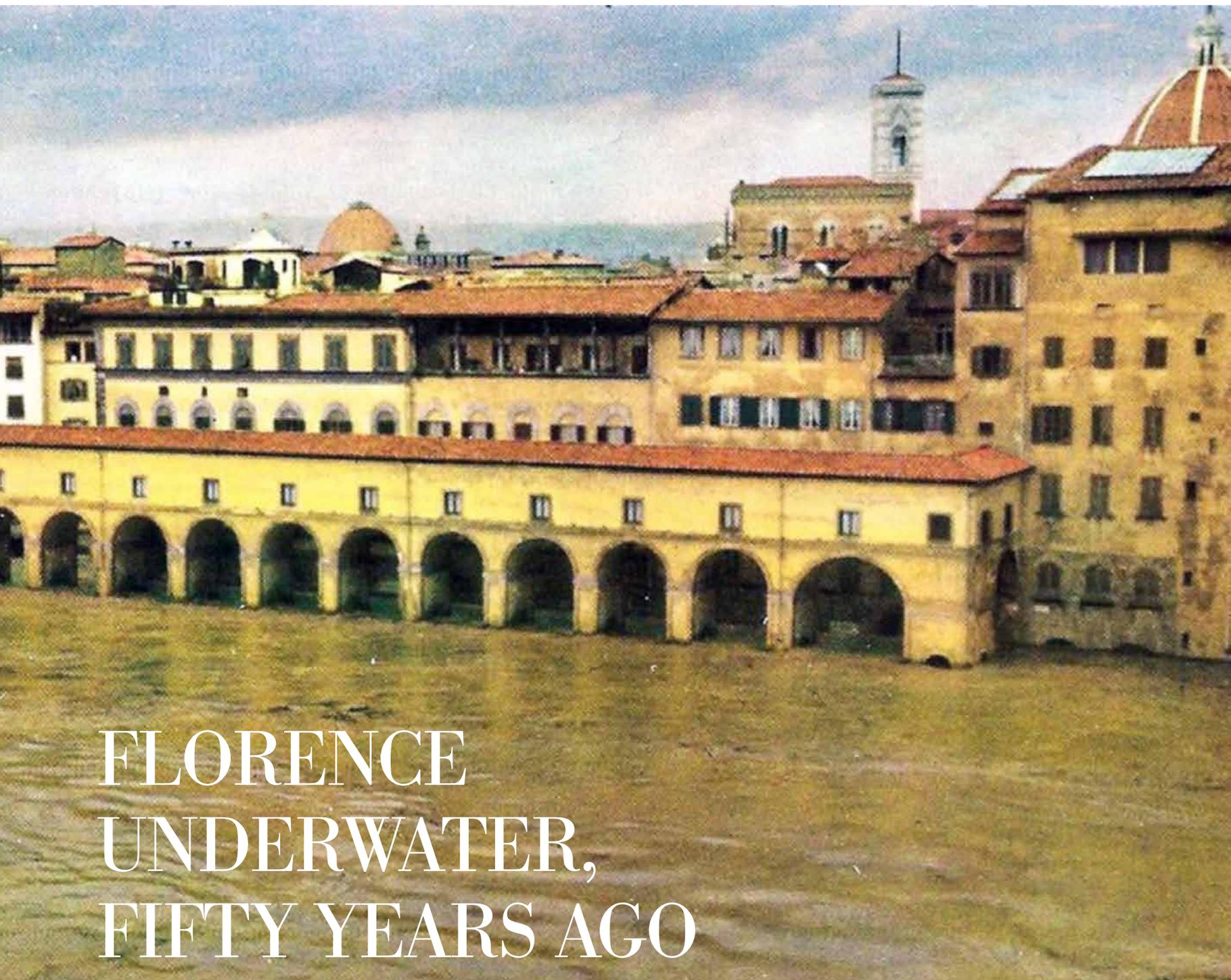
Scopri le soluzioni d'acquisto personalizzate di LAND ROVER FINANCIAL SERVICES. Land Rover consiglia Castrol Edge Professional.

REMEMBRANCE AND FUTURE

MEMORIA E FUTURO

Only those who remember the past can build a great future. A shared belief which has found strong supporters over the centuries. Here, at Toscana & Chianti, in our own small way, we do not intend to ignore this. This is why we have decided to give the anniversary of the flood in Florence ample coverage in this issue, so as not to forget the occurrence. But – most of all – to commemorate the ability of Florence, and the Florentines, to roll up their sleeves, the mobilization and the tangible support which arrived at that time from every part of the world. Solidarity we would say today. A sign – we add – of a reciprocal exchange which our city, birthplace of the “Misericordie” charitable institutions and the ability to care for others, received profusely. 50 years later nothing has changed regarding these mutual feelings. Florence, and Tuscany, remain places able to make travellers fall in love. To transform a mere sightseeing tour in a lifelong sentiment. To offer that something extra from an already vast artistic, cultural and natural heritage. Most of all, to fortify the foundations of its own future from a memory made of tragic episodes – just like the flood – but also of great people and events. History and names which Toscana & Chianti is eager, each time, to bring to light again and tell the story to its very best.

Solo chi ha memoria del passato può costruire un grande futuro. Un pensiero condiviso, questo, che nel corso dei secoli ha trovato grandi sostenitori. Toscana & Chianti, nel suo piccolo, non intende abbandonare la strada. Da qui la scelta di dedicare all'anniversario dell'alluvione di Firenze un ampio spazio, in grado di ricordare l'evento. Ma - anche e soprattutto - di fare memoria della capacità di Firenze, e dei fiorentini, di rimboccarsi le maniche; della mobilitazione e del sostegno concreto arrivati, all'epoca, da ogni parte del mondo. Solidarietà, si direbbe oggi. Segno - aggiungiamo noi - di un contraccambio che la nostra città, culla delle Misericordie e delle attenzioni verso il prossimo, ricevette copioso. A cinquant'anni di distanza nulla è cambiato di quei sentimenti reciproci. Firenze, e la Toscana, restano luoghi capaci ancora di fare innamorare i passanti. Di trasformare una semplice visita turistica in un sentimento che dura nel tempo. Di mettere nel piatto della propria offerta qualcosa in più del pur immenso patrimonio di arte, cultura e natura. Soprattutto, di rendere solide le fondamenta del proprio futuro attraverso una memoria fatta di eventi tragici - proprio come l'alluvione - ma anche di grandi personaggi ed avvenimenti. Storie e nomi che Toscana & Chianti ha la volontà, ogni volta, di riscoprire e raccontare al meglio.



FLORENCE UNDERWATER, FIFTY YEARS AGO

CINQUANT'ANNI FA FIRENZE SOTT'ACQUA

THE FLORENTINES, BUT NOT ONLY, MADE IT RISE AGAIN / I FIORENTINI, MA NON SOLO, L'HANNO FATTA RISORGERE

Lungarno Anna
Maria Luisa
de' Medici
under the water

Il Lungarno Anna
Maria Luisa
de' Medici
invaso dall'acqua

Fifty years are ten five-year periods or half a century, many generations, and anyway a length of time in which it would only be logical to bury a memory. However, there are some events which outlive themselves. Florence has seen many a flood. Unfortunately the Arno is a river of a somewhat uncanny nature. It is a torrent which sometimes swells so much making the Adige if not the Po green with envy. And that's when it overflows its bed and spreads all over causing serious damage. There have been numerous floods in history, and this is how Giovanni Villani narrates the 1333 Flood in his Cronache: "... Florence was hit by a huge fall of rain...". It can be said that modern day Florence has only known one great flood, that of '66.

Cinquant'anni sono dieci lustri o mezzo secolo, molte generazioni, comunque un tempo nel quale parrebbe logico seppellire un ricordo. Ci sono, però, eventi che sopravvivono a sé stessi. Firenze di alluvioni ne ha vissute varie. Purtroppo l'Arno è un fiume dal carattere bizzarro. È un torrente che talvolta s'ingrossa tanto da far invidia all'Adige se non al Po. E allora esce dal suo letto e si sparge per ogni dove causando danni e danni. Alluvioni sono state numerose nella storia, Giovanni Villani racconta così, nelle sue Cronache, l'Alluvione del 1333: "... Firenze fu colta da una gran piova d'acqua...". Diciamo che la Firenze dell'età moderna ha conosciuto una sola grande alluvione, quella del '66. Fu una tragedia immane. La città e i fiorentini furo-

It was an immense tragedy. The city and the Florentines were taken by surprise during the night, on the eve of a holiday and maybe this is why the number of victims was limited to thirty-seven. The numbers of the disaster overcame the drama: 4,500 cubic metres of water per second, the river rose by 11 metres, the city was invaded by 80 million cubic metres of water and mud, about six thousand shops destroyed as well as thousands of devastated houses. The huge cultural and artistic wealth was severely lacerated. And yet, the Florentines rose again full of anger but also sarcasm and irony, showing all their will to regain their lost normality and they did it with no hesitation "loving each other as only happens when tragedies occur..." as Indro Montanelli recalled. Their hard work met with enormous solida-

no sorpresi nella notte, alla vigilia di un giorno di festa e forse per questo il bilancio delle vittime fu limitato a trentasette. I numeri del disastro superarono il dramma: 4500 metri cubi di acqua al secondo, il fiume salì di 11 metri, la città fu invasa da 80 milioni di metri cubi di acqua e fango, circa seimila botteghe distrutte, oltre a migliaia di case devastate. L'immenso patrimonio culturale e artistico subì gravissime lacerazioni. Ebbene, i fiorentini si rialzarono con molta rabbia ma anche sarcasmo e ironia, denunciando tutta la loro voglia di riconquistare la propria normalità perduta e lo fecero senza esitazioni "volendosi bene come solo capita loro nelle tragedie..." come ricorda Indro Montanelli. Il loro impegno incontrò una grandissima solidarietà innanzi tutto dai giovani che diventarono gli Angeli del Fango,

Symbolic sites of Florence, like Piazza SS. Annunziata and Piazza Duomo, under a river of mud and debris.

Luoghi simbolo della città, come Piazza SS. Annunziata e Piazza Duomo, sommersi da fango e detriti





Via de' Benci, Lungarno degli Acciaiuoli, Spina's shop and Piazza Santa Croce: no place has been spared by the water's fury

Via de' Benci, Lungarno degli Acciaiuoli, il negozio di Spina e Piazza Santa Croce: niente è stato risparmiato dalla furia dell'alluvione

rity especially from young people who became the “Angeli del Fango” (Angels of Mud), but also from the rest of Italy and the world. Edward Kennedy founded Cris, an association which raised funds for the restoration of the damaged works of art. Franco Zeffirelli, with the unequalled help of Richard Burton, became an amazing witness making an extraordinary documentary. However, the then mayor Piero Bargellini and the editor of La Nazione Enrico Mattei were the real “consuls” of the moment. Bargellini and Mattei, who did not really get on well at first, found themselves joined to shake the Government “Palazzo” and defeat the first and inexplicable skepticism on the politicians’ part. Although with different roles, Bargellini and Mattei rang their “bells” until they obtained the necessary mobilization. So as to remember those moments, a play has been written which will be called “...under a huge fall of rain...”. It is the account of those first hours according to three diaries: Piero Bargellini’s, freely rewritten by the journalist Marcello Mancini, Enrico Mattei’s, drawn-up by the journalist Sandro

ma anche dal resto d’Italia e del mondo. Edward Kennedy fondò la Cria, un’associazione che raccolse fondi per il restauro delle opere d’arte danneggiate. Franco Zeffirelli, con l’incomparabile aiuto di Richard Burton, diventò un formidabile testimonial realizzando un fantastico documentario. Furono, però, l’allora Sindaco Piero Bargellini e il direttore de La Nazione Enrico Mattei i veri “consoli” del momento. Bargellini e Mattei, che all’inizio non si piacevano troppo, si trovarono uniti per scuotere il Palazzo e vincere l’iniziale e incomprensibile scetticismo in specie dei politici. Pur con ruoli diversi, Bargellini e Mattei suonarono le loro “campane” fino ad ottenere la mobilitazione necessaria. Per ricordare quei momenti è nata una pièce teatrale che si chiamerà “...sotto una gran piovra d’acqua...”. È una cronaca di quelle prime ore attraverso tre diari: quello di Piero Bargellini, liberamente riscritto dal giornalista Marcello Mancini, quello di Enrico Mattei redatto dal giornalista Sandro Bennucci, e quello di un giovane sedicenne, che vuol significare le angosce di tutti coloro che si trovarono a vivere quei giorni

Bennucci and that of a young sixteen-year-old representing the anxiety those who lived those days went through, told by the journalist Massimo Sandrelli. The three diaries are the common denominator with video clips witnessing those moments upon a long “carpet” of videos and photos. The theatre is the Niccolini, put at disposal by the Fondazione Teatro della Toscana and by the Accademia degli Infuocati while the dates are 4th, 5th and 6th November. The voices are those of the actors of the Compagnia delle Seggiola directed by Fabio Baronti. The music is by CP&Partners. The event is under the aegis of the Premiership, the Regional Council of Tuscany, Firenze Town Hall and amongst the partners there are Ente Cassa di Risparmio, Opera di Santa Maria del Fiore, Opera di Santa Croce, university of Florence, Unicoop Firenze, Banca del Vecchio, Associazione Giglio Amico and the Fondazione Bacciotti.

in diretta, raccontato dal giornalista Massimo Sandrelli. I tre diari sono il fil rouge cui si aggiungono clip di testimonianze su un lungo “tappeto” di video e foto. Il teatro è il Niccolini, messo a disposizione dalla Fondazione Teatro della Toscana e dall’Accademia degli Infuocati, mentre le date in cartellone sono il 4, 5 e 6 novembre. Le voci saranno quelle degli attori della Compagnia delle Seggiola, sotto la regia di Fabio Baronti. Le musiche della CP&Partners. La manifestazione ha ricevuto il patrocinio della Presidenza del Consiglio, del Consiglio regionale della Toscana, del Comune di Firenze e tra i partner ci sono l’Ente Cassa di Risparmio, l’Opera di Santa Maria del Fiore, dell’opera di Santa Croce, l’Università di Firenze, Unicoop Firenze, la Banca Del Vecchio, l’Associazione Giglio Amico e la Fondazione Bacciotti.

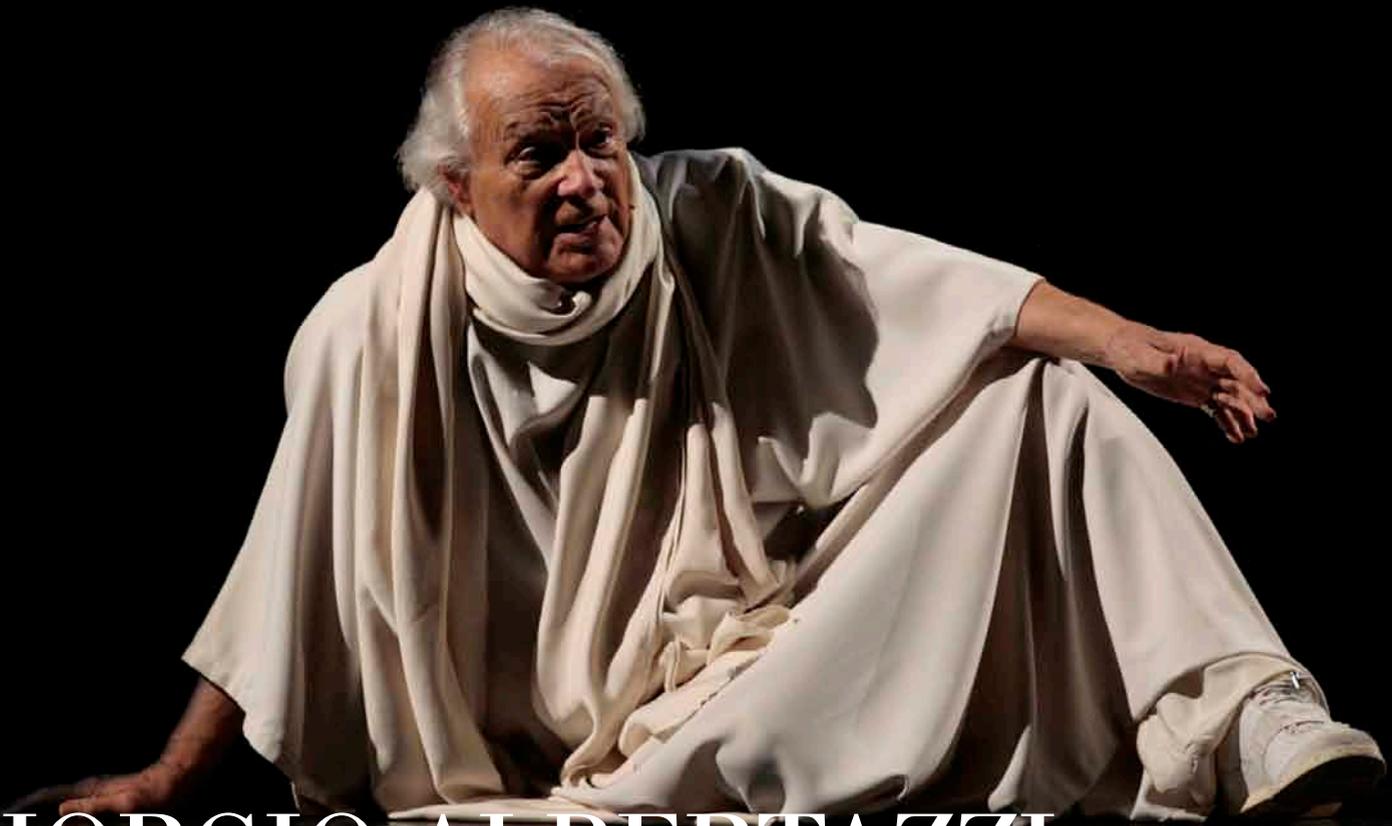
Florence viewed from above
Firenze vista dall’alto

Piero Bargellini with Edward Kennedy
Piero Bargellini con Edward Kennedy

Franco Zeffirelli observes
dejected the city under the mud
Franco Zeffirelli osserva
sconsolato la città sotto il fango

The shops of Ponte Vecchio
Le botteghe di Ponte Vecchio





GIORGIO ALBERTAZZI, FIESOLE AND THE THEATRE

GIORGIO ALBERTAZZI, FIESOLE E IL TEATRO

CURIOSITIES AND ANECDOTES OF THE LAST GREAT 20TH-CENTURY SHOWMAN

CURIOSITÀ ED ANEDDOTI DELL' ULTIMO GRANDE MATTATORE DEL NOVECENTO

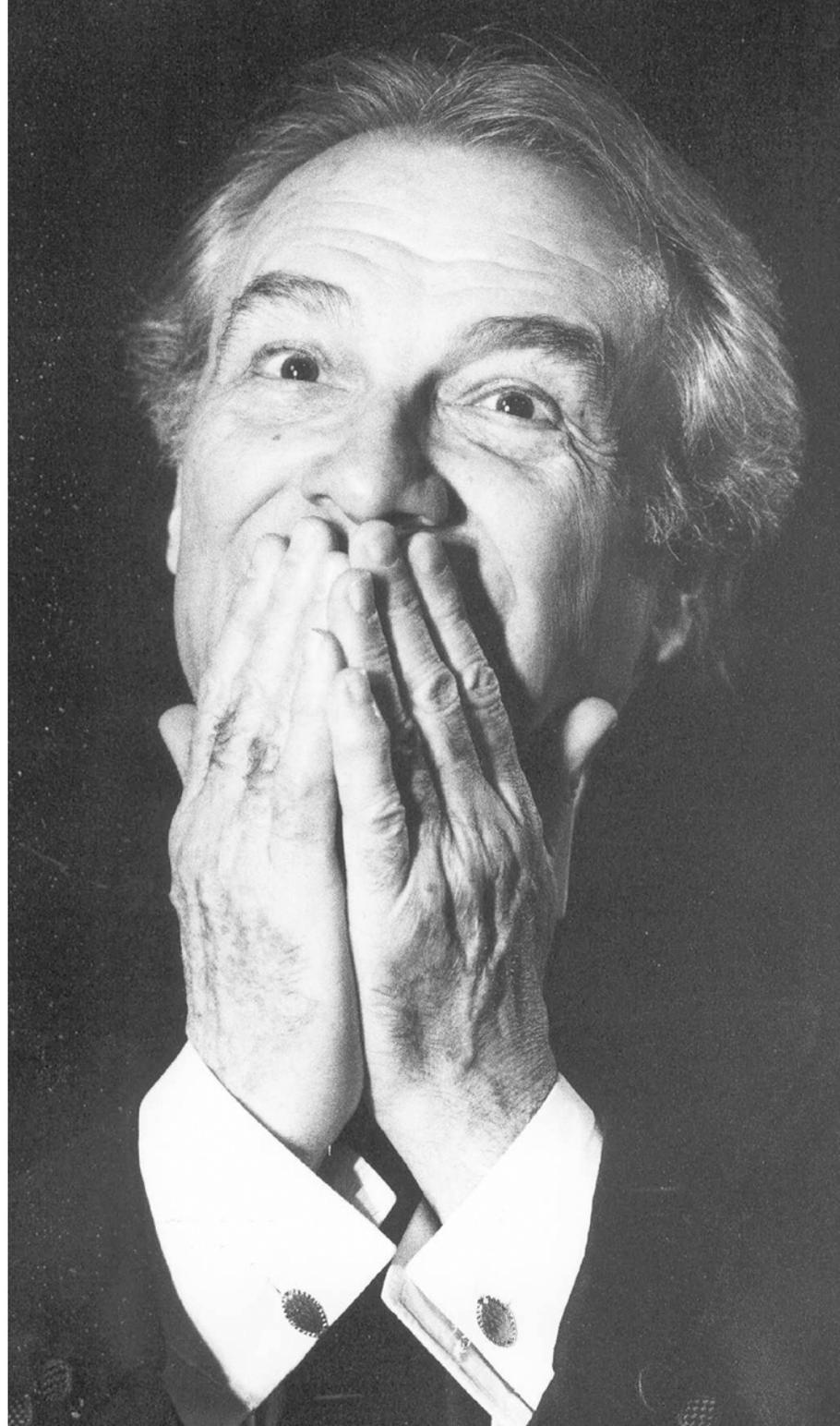
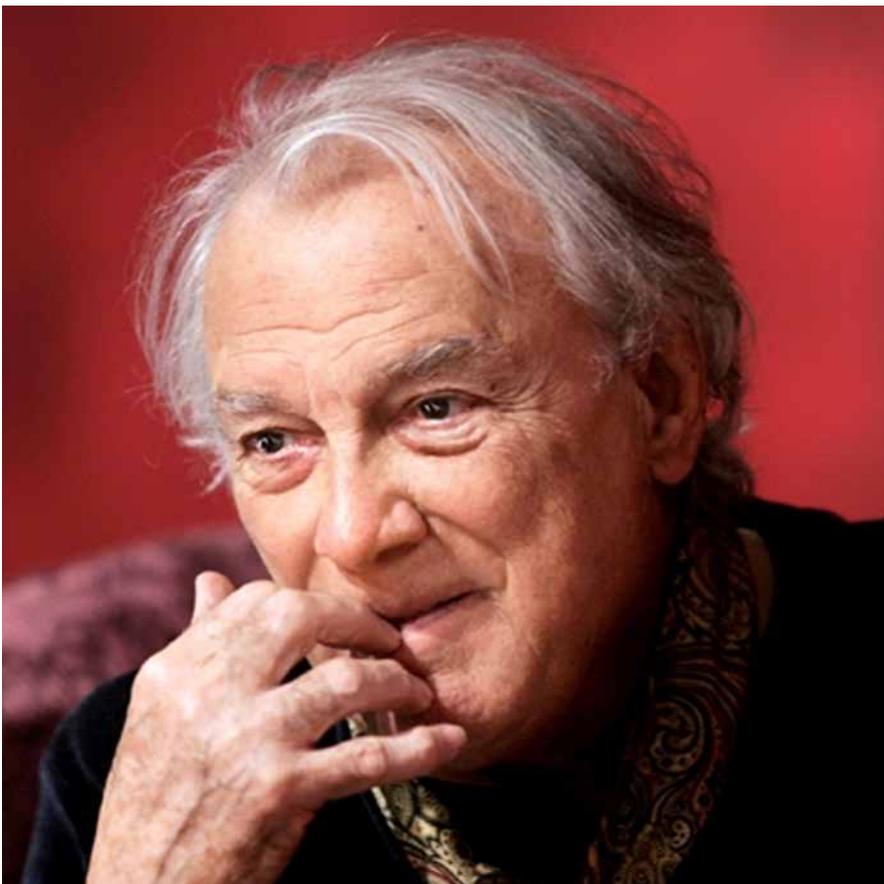
Giorgio Albertazzi
playing the lead in
Memoirs of Hadrian

Giorgio Albertazzi in
Memorie di Adriano

(ph. Marco Caselli
Nirmal)

Rushing down from the hills she came, like the torrent which christened her, Mensola, which for Boccaccio was a maid of the goddess Diana transformed into a river together with her lover, Affrico. Giorgio Albertazzi was always closely attached to *Ninfale fiesolano*, just as he had always been to Settignano, his town of origin, and there was never a time when passing through Florence, he would not mention it. His first years spent at Villa I Tatti, of the art historian Berenson, took him towards a restless youth which culminated in his adhesion to the Fascist Social Republic, something which always cast a shadow upon his life story. After the horrors of the conflict, the theatre took him in, starting from that incredible *Troilo e Cressida* directed by Visconti in 1949 at the Giardino di Boboli which was an incubator of a generation, starting from Franco Zeffirelli. He was the undisputed star performer of the theatre and rival to other showmen starting from Gassman. A great connoisseur

Veniva giù dai colli come il torrente che lo aveva tenuto a battesimo, il Mensola, che per Boccaccio era un'ancella della dea Diana trasformata in fiume insieme al suo amante, Affrico. Al *Ninfale fiesolano*, così come alle sue origine settignanesi, Giorgio Albertazzi era sempre rimasto molto attaccato, e non c'era volta che, di passaggio a Firenze, non ne parlasse. La prima età trascorsa nella villa I Tatti dello storico dell'arte Berenson lo aveva consegnato a una giovinezza inquieta, culminata nell'adesione alla Repubblica sociale fascista che sempre rimase come un'ombra sulla sua vicenda umana. Finite le brutte cose del conflitto fu il teatro ad accoglierlo, a partire da quel mitico *Troilo e Cressida* diretto da Visconti nel 1949 dentro il Giardino di Boboli che fu incubatore di una generazione, a cominciare da Franco Zeffirelli. Del teatro fu mattatore indiscusso, e rivale degli altri mattatori a cominciare da Gassman. Grande conoscitore di Dante, che reci-



of Dante which he recited totally by heart, he was an outstanding Shakespearean actor, also acknowledged by the very demanding British. Bound also sentimentally to extraordinary actresses such as Bianca Toccafondi and Anna Proclamer, he was a voracious devourer of literary works and stage plays, apparently inexhaustible and always generous. There are two anecdotes which tie him to his much-loved "Teatro della Pergola", even if towards the end of his life he complained that he had never been taken into consideration to run the theatre. Towards the end of December 1967, the same couple Albertazzi-Proclamer re-opened the Pergola, restored after the flood of the previous year: they staged Pirandello, *Come tu mi vuoi*. And it is Giorgio Albertazzi who holds the record for the number of tickets sold for a single performance, ninety-eight per cent of the seats, on the occasion of one of his most beautiful and well-known performances, *Memorie di Adriano*, written purposely for him by Maurizio Scaparro. The painful portrayal of the emperor, distressed with sorrow for the early death of his protégé, is one of the greatest reflections upon maturity ever brought upon stage, and is the summation of the work of an actor who dedicated his whole life to treading the boards of the theatrical art.

tava invariabilmente a memoria, fu eccezionale interprete shakespeariano, anche a detta degli esigenti inglesi. Legato anche sentimentamente ad attrici straordinarie come Bianca Toccafondi e Anna Proclamer, fu voracissimo divoratore di testi e palcoscenici, apparentemente inesauribile e sempre generoso. Due aneddoti che lo legano al Teatro della Pergola, da lui molto amato anche se sul finire della vita ebbe a lamentare di non esser stato considerato per la direzione del teatro stesso. Sul finire di dicembre del 1967 fu proprio la coppia Albertazzi-Proclamer a riaprire la Pergola restaurata dai disastri dell'alluvione dell'anno precedente: in scena andò un Pirandello, *Come tu mi vuoi*. Ed è di Giorgio Albertazzi il primato dei biglietti venduti per una sola rappresentazione, il novantotto per cento dei posti disponibili, in occasione di uno dei suoi spettacoli più belli e conosciuti, le *Memorie di Adriano* pensate per lui da Maurizio Scaparro. La rappresentazione dolente dell'imperatore affranto per la morte prematura del suo protetto è una delle più grandi riflessioni sull'età matura mai ospitate da un palcoscenico, e insieme la summa del lavoro di un attore che alle tavole dell'arte teatrale ha dedicato la vita

Albertazzi
playing Casanova
Albertazzi nei
panni di Casanova

His close-up
Un suo primo piano

On stage for
Svenimenti
Sul palco in
Svenimenti

(ph. Archivio
Fondazione
Teatro della Toscana)



INLAID BEAUTY

INTARSI DI BELLEZZA

MARCO MISURI AND THE ART OF FLORENTINE MOSAIC / MARCO MISURI E L'ARTE DEL MOSAICO FIORENTINO

Marco Misuri had just turned 17 the first time he entered the workshop of the mosaic master Bruno Lastrucci. It was 1971 and it was love at first sight with the Florentine mosaic art. As often happened to apprentices, before being allowed to make his own first small mosaic, Marco had to wait two years, silently looking, observing without touching, stealing the secrets with his eyes. It was a small picture measuring 7 cm x 10. He was allowed to use the workshop, the stones and tools, unpaid, but only on Sundays and it took him four Sundays to finish the work. Since then, Marco Misuri has followed that art which from the 16th century till now has always represented an excellence of Florence and Tuscany. A whole day is not enough to tell the history of the Florentine mosaic, its techniques, quaint anecdotes of the last great Florentine mosaic masters like Marco Aurelio Tacconi, Metello Montelatici, Renzo Scarpelli and his first master, Bruno Lastrucci! Mosaicists are both craftsmen and artists. Even today the stones are looked for on the hills, along the river banks, following the instructions in the Medicean Lapidary or exchanged according to the ancient rules of barter. They have evocative names: Calcedonio Volterrano, Verde d'Arno, Paesina, Gabbro

Intarsio di pietre Inlay of engraved stones. Interpretation of the work "La partenza della paranza" by Vincenzo Cabianca

Intarsio di pietre dure. Interpretazione dell'opera "La partenza della paranza" di Vincenzo Cabianca

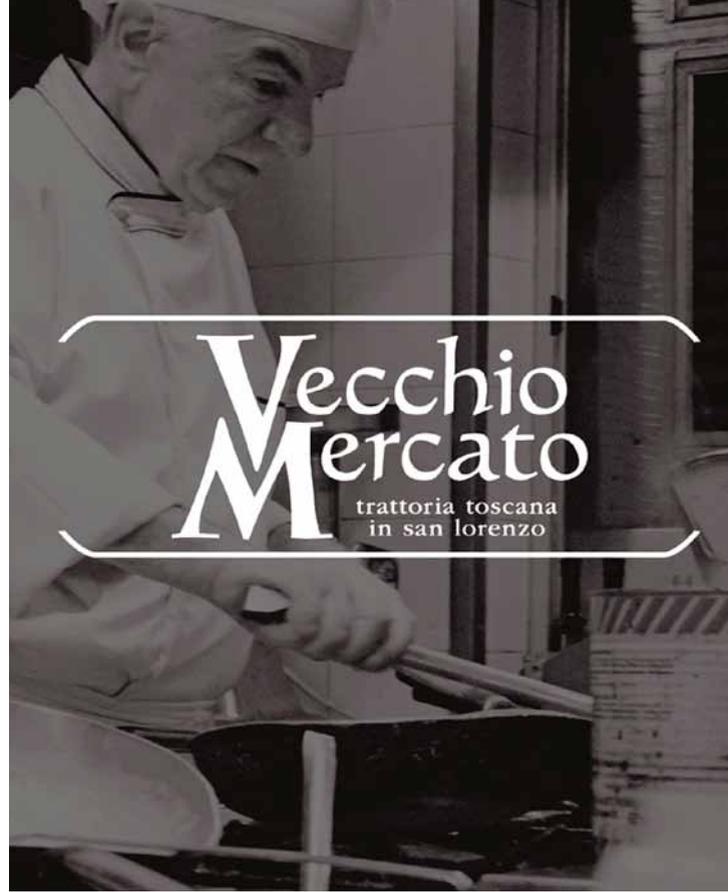
Marco Misuri aveva appena compiuto 17 anni la prima volta che entrò nella bottega del maestro mosaicista Bruno Lastrucci. Era il 1971 e fu amore a prima vista con l'arte musiva fiorentina. Come accadeva spesso agli apprendisti, Marco dovette aspettare due anni, guardando in silenzio, senza toccare, rubando i segreti con gli occhi, prima di poter avere il permesso di fare il suo primo piccolo mosaico: un quadretto di 7 cm x 10. Gli fu concesso di usare la bottega, le pietre e gli attrezzi, non pagato, ma solo di domenica e gliene occorsero quattro per terminare il lavoro. Da allora Marco Misuri ha portato avanti quell'arte che dal 1500 a oggi ha sempre rappresentato un'eccellenza di Firenze e della Toscana. Non basterebbe una giornata intera per farsi raccontare la storia del mosaico fiorentino, le sue tecniche, i curiosi aneddoti intorno agli ultimi grandi mosaicisti fiorentini come Marco Aurelio Tacconi, Metello Montelatici, Renzo Scarpelli e il suo primo maestro Bruno Lastrucci! I mosaicisti sono allo stesso tempo artigiani e artisti. Ancora oggi le pietre vengono cercate sulle colline, lungo gli argini dei fiumi, seguendo le indicazioni del Lapidario Mediceo oppure scambiate secondo le regole dell'antico baratto. Hanno nomi evocativi: il Calcedonio Volterrano,



dell'Impruneta. The tools to cut them have remained unchanged since the Medicean era, such as the particular wooden bow, where an abrasive is slid upon its soft metal wire; once it used to be sand now it's silicon carbide. Many tools and some machines are often designed and constructed by the masters themselves, in the same way that each one still prepares his own glue, a blend of beeswax and natural resin, using a dosage more compatible with his style and according to the seasons. But technical abilities are not enough, a subtle sensitivity is needed. It is necessary to know all about painting and drawing, learnt – as Marco Misuri tells us – even tracing over the drawings by Ardegno Soffici for hours. It is not surprising therefore that some mosaics are priceless. This is not due to some precious stones such as lapis lazuli or amethysts, but due to time. Sometimes it takes years to complete a whole one and in that long, painstaking, most refined work, there's always a poignant Beauty.

il Verde d'Arno, la Paesina, il Gabbro dell'Impruneta. Gli strumenti per tagliarle sono gli stessi dell'epoca medicea, con il famoso archetto, sul cui filo di ferro morbido viene fatto scorrere un abrasivo; una volta era la sabbia, oggi si usa il carburo di silicio. Molti utensili e alcune macchine sono spesso progettati e costruiti autonomamente, così come ogni maestro si prepara ancora la colla, un misto di cera d'api e pece greca, secondo il dosaggio che gli è più congeniale e adatto alla stagione. Ma non bastano solo le competenze tecniche, occorre sensibilità. Bisogna conoscere la pittura e il disegno, appreso - come racconta Marco Misuri - anche ricalcando per ore i disegni di Ardengo Soffici. Non sorprende quindi che alcuni mosaici abbiano un valore inestimabile. Non glielo dà la preziosità di certe pietre come il lapislazzuli o l'ametista, ma il tempo. Talvolta ci vogliono anni per portarne uno a compimento e in quel lungo, meticoloso, raffinatissimo lavoro, c'è sempre una struggente Bellezza.

Inlay of engraved stones. "Il Duomo" by Marco Misuri
Intarsio di pietre dure. "Il Duomo" di Marco Misuri



Vecchio Mercato

trattoria toscana
in san lorenzo



*Piatti al tartufo e tagliate tra mattoni a vista
in un locale con terrazza sulla piazza.
Lunedì jazz dal vivo.*

Piazza del Mercato Centrale, 13
50123 Firenze

Tel: +39 055 211978
info@vecchiomercato.it
www.vecchiomercato.it



OFFICINE GULLO

QUALITY AND INNOVATION MERGE WITH TRADITION QUALITÀ E INNOVAZIONE SPOSANO LA TRADIZIONE

The new kitchen
Avana Pearl

La nuova cucina
Avana Pearl

Officine Gullo have always been symbol of a refined style thanks to valuable materials and the choice of soft and enveloping shapes. The new models keep faith to the company's style showing all their beauty, technology and the craftsmanship, characteristics of Officine Gullo. Officine Gullo proposes a varnished metal kitchen unit finished in "Blu Profondo" with the cooking top and sink along one wall measuring 3.5 metres. The oven comes with a temperature probe as well as self-cleaning panels and a "soft closing" system for smooth closing of the oven door. The gas hob is practical and functional with a Wok on three burners. The dome-shaped extractor hood

Da sempre le cucine Officine Gullo testimoniano uno stile raffinato, attraverso l'uso di materiali pregiati e la scelta di forme morbide e avvolgenti. Le nuove realizzazioni continuano a tener fede allo stile dell'azienda, mostrando la bellezza, la tecnologia e la cura artigianale che caratterizza il lavoro delle Officine Gullo. Officine Gullo propone un blocco cucina realizzato in metallo verniciato "a fuoco" nel color Blu Profondo, che raccoglie in un'unica parete di 3.5 metri la zona cottura e la zona lavaggio. Il forno è dotato di sonda termica, vano cottura, oltre che di pannelli autopulenti e di cerniere "soft-closing" che frenano l'impatto della porta del forno alla chiusura. Il piano cottura a gas è pratico

over it is free-standing, hand-crafted constructed in stainless steel fitted with pot racks and professional ventilated motors. It has a dishwasher and a wide sink, a thickly-plated stainless steel worktop with a non-scratch satin finish and brushed aluminum tiles. "Avana Pearl" is a prestigious project where stainless steel is blended with wood. The hob has four burners with automatic flame stabilisers and safety valve in a system of stainless steel tanks. It also has a cast iron coup de feu for areas of differentiated heat along with a smooth fry-top allowing direct contact cooking. Added to all this is a professional large capacity pasta cooker with integrated drainage tap

e funzionale e presenta un Wok con tre punti fiamma. È sormontato da una cappa a "cupola", una struttura autoportante costruita artigianalmente e realizzata in acciaio verniciato, attrezzata con mensole porta pentole ed equipaggiata di motori aspiranti professionali. La zona lavaggio è dotata di lavastoviglie ed un ampio lavello, top in acciaio inossidabile ad alto spessore satinato antigraffio e un frontone realizzato in mattonelle di alluminio. "Avana Pearl" rappresenta un progetto prestigioso in cui l'acciaio si unisce al legno. La zona cottura si compone di quattro bruciatori dotati di stabilizzatore automatico di fiamma e valvola di sicurezza, corredati di un sistema di vasche in acciaio. Essa comprende anche il coup de feu in ghisa, che offre la possibilità di creare aree di calore differenziato ed è provvista di fry-top liscio, che permette la cottura degli alimenti a diretto contatto. A ciò si aggiunge un cuocipasta professionale di grande capienza, dotato di rubinetto di scarico e cestello in lamiera inox forata. La zona cottura è completata dai forni in acciaio, che grazie ad un innovativo sistema di distribuzione del calore

A detail of the kitchen
Avana Pearl

Un particolare della cucina
Avana Pearl





The angular composition of the model *Light Beige*

La composizione angolare del modello *Light Beige*

and perforated stainless steel basket. Completing the whole cooking area are the stainless steel ovens which thanks to an innovative system of heat distribution (not just from the bottom but also from the top and the back of the cooking cavity) gives a thoroughly uniform cooking and a pyramid-shaped extractor hood, hand-crafted and free-standing. The kitchen also has a working/washing island for the chef with double sinks and double taps, a dishwasher, a worktop and diamond-shaped tiles in satin-finished aluminum. Alongside to this is a fully-equipped wall with two refrigerators-freezers, a blast chiller, a coffee-making machine, a built-in, multi-functional maxi-oven, a combined built-in microwave oven, a vacuum machine for packaging, a wine dispenser and a breakfast area. "Light Beige" is a complete corner kitchen coloured in "Light Beige". The cooking top is in burnished brass with five burners, brushed aluminum tiles

(non solo dal basso, ma anche dalla parte superiore e posteriore del vano) permette una cottura omogenea ed uniforme, e la cappa a "piramide", una struttura autoportante costruita artigianalmente. La cucina è provvista anche di un'isola lavoro/lavaggio a disposizione dello chef e di un'ampia zona lavaggio, formata da un lavello con doppia vasca e doppio miscelatore, da una lavastoviglie e da top e mattonelle diamantate in alluminio satinato. A questa è affiancata una grande parete attrezzata, che comprende due frigoriferi-congelatori, un abbattitore, una macchina per il caffè, un maxi-forno da incasso multifunzione, un forno da incasso microonde combinato, una macchina per il sottovuoto, una cantinetta vino e una zona breakfast. Il progetto "Light Beige" è una cucina angolare completa, con struttura in acciaio verniciato color "Light Beige". La zona cottura presenta un piano in ottone brunito a cinque fuochi, un frontone in alluminio spazzolato



and a pyramid-shaped, metal extractor hood fitted with a professional ventilated engine. The multifunctional electric oven, with a timer and electronic clock, has 14 different cooking functions and a “soft closing” system like the oven in the “Blu Profondo” kitchen. Moreover, the kitchen has a fridge-freezer with “BioFresh” drawers, a “DuoCooling” system, “NoFrost” technology and a touch display. Officine Gullo complete your kitchen with accessories for setting the table, tables and chairs, to enjoy together the pleasures of one of the most lived-in places in a house.

OFFICINE GULLO

Via Della Torricella, 29 - Antella (FI)

Tel : +39.055.6560324

info@officinegullo.com www.officinegullo.it

e una cappa a piramide in metallo dotata di motore aspirante professionale. Il forno multifunzione elettrico, con timer ed orologio elettronico, propone 14 diverse funzioni di cottura ed è dotato di cerniere “soft-closing”, come il forno della cucina “Blu Profondo”. Inoltre, la cucina include un frigo-congelatore che comprende cassetti “BioFresh”, un sistema “DuoCooling”, la tecnologia “NoFrost” e un display touch. Officine Gullo completa la vostra cucina con accessori per l’apparecchiatura, tavoli e sedie, per godere insieme dei piaceri di uno dei luoghi più vissuti della casa.

The new model
Blu Profondo

Il nuovo modello
Blu Profondo



“AI WEIWEI. LIBERO”

THE CONTEMPORARY ARTIST EXHIBITING AT PALAZZO STROZZI

L'ARTISTA CONTEMPORANEO IN MOSTRA A PALAZZO STROZZI

Ai Weiwei, *Grappoli*
(2010 – 2014).
Antique wooden
stools of the
Qing dynasty
(1644 – 1911)

Ai Weiwei, *Grappoli*
(2010-2014).
Antichi sgabelli
di legno della
dinastia Qing
(1644 - 1911)

From 23rd September 2016 to 22nd January 2017 Florence will host the first great Italian retrospect dedicated to one of the most famous and controversial contemporary artists: Ai Weiwei, a real and true icon for the fight for civil rights and freedom of expression, so much that all his works reveal his political activism and is strictly connected to it. In Palazzo Strozzi his artistic and human experience will be retraced, a journey amongst imposing installations, sculptures, videos and photographs from the New York period of the 80s-90s in which he faces the influence of Andy Warhol and Marcel Duchamp up till the years two thousand with the great symbolic works and the political and controversial ones costing him not only heavy censorship, confiscation of his passport and the restriction of his personal freedom but also arrest. Therefore, his new large installation has a particular value and will involve two

Dal 23 settembre 2016 al 22 gennaio 2017 Firenze ospiterà a Palazzo Strozzi la prima grande retrospettiva italiana dedicata a uno dei più celebri e discussi artisti contemporanei: Ai Weiwei, una vera e propria icona della lotta per i diritti civili e la libertà di espressione, tanto che non c'è opera che non rispecchi il suo attivismo politico e non ne sia strettamente connessa. A Palazzo Strozzi verrà ripercorsa la sua esperienza artistica ed umana, un viaggio tra imponenti installazioni, sculture, video e fotografie dal periodo newyorkese degli anni '80-'90 in cui si confronta con le influenze di Andy Warhol e Marcel Duchamp, fino agli anni duemila delle grandi opere simboliche e a quelle politiche e controverse che gli costarono non solo una pesantissima censura, confisca del passaporto e limitazione delle libertà personali ma perfino l'arresto. Ha quindi una valenza particolare la sua nuova grande installazione, che



façades of Palazzo Strozzi with an anchoring of 22 orange inflatable dinghies at the Renaissance windows. A project which once more highlights his civil and political commitment, concentrating his attention on the drama of the refugees who risk their lives every day crossing the Mediterranean Sea fleeing the horrors of war.

coinvolgerà due facciate di Palazzo Strozzi, con l'ancoraggio di 22 gommoni arancioni alle finestre rinascimentali. Un progetto che ancora una volta sottolinea il suo impegno civile e politico, focalizzando l'attenzione sul dramma dei profughi che ogni giorno rischiano la vita attraversando il Mediterraneo per sfuggire alle barbarie della guerra.

Ai Weiwei, *Reframe*, the new art installation
 Ai Weiwei, *Reframe*, la nuova installazione artistica

Ai Weiwei, *Refraction*, 2014. Tibetans solar panels, steel
 Ai Weiwei, *Rifrazione*, 2014. Pannelli solari tibetani, acciaio

"AI WEIWEI. LIBERO"

Palazzo Strozzi - Piazza Strozzi, - Firenze
 Info: +39 055 2645155 info@palazzostrozzi.org
 Bookings: +39 055 2469600 prenotazioni@palazzostrozzi.org
 Exhibition opening hours: every day including holidays: 10.00 am - 8.00 pm,
 Thursdays: 10.00 am - 11.00 pm
 Orario mostra: tutti i giorni inclusi i festivi 10.00-20.00, giovedì 10.00 - 23.00

CAFFÈ DOGALI

DAL 1914

Osteria • Aperitivi • Spuntini



Viale Malta 5/r - Firenze

Tel. 055.679556

info@caffedogali.it

www.caffedogali.it



VICTIM AND VICTORY

VITTIME E VITTORIE

FLOODED WORK RESTORED / OPERE ALLUVIONATE RESTAURATE

Restorer Elizabeth Wicks inpainting altarpiece

La restauratrice Elizabeth Wicks ritocca la pala d'altare

Cimabue's *Crucifix*. Donatello's *Mary Magdalene*. Vasari's *Last Supper*. As Florence approaches the fiftieth anniversary of its 1966 flood, art lovers can't help but think back to some of its most tragically affected art-victims. The exact number of works damaged has never been established with absolute certainty. In fact, the count continues. The flood's most recent victim? A little-known masterwork by eighteenth-century artist Violante Siries Cerroti which depicts the Virgin Mary presenting the Christ-child to Florence-born saint Santa Maria Maddalena de' Pazzi. It will be fully restored and presented by October 2016. The pain-

Il *Crocifisso* di Cimabue. *La Maddalena penitente* di Donatello. *L'Ultima Cena* del Vasari. Con l'approssimarsi del cinquantenario dell'alluvione di Firenze, avvenuta nel 1966, gli amanti dell'arte non possono fare a meno di ricordare alcune tra le vittime artistiche che maggiormente furono colpite dal tragico evento. Il numero esatto delle opere danneggiate non è mai stato stabilito con certezza. In effetti, la conta continua ancora. La vittima più recente? Un capolavoro poco conosciuto dell'artista settecentesco Violante Siries Cirroti, raffigurante la Vergine Maria che presenta il Cristo bambino alla santa fiorentina



ting's host church, on via Borgo Pinti, had been damaged in the mire, but the painting seemed unharmed, until conservators Elizabeth Wicks and Nicoletta Fontani removed it from its niche just under two years ago. It was then they discovered that the receding flood waters had left extreme humidity in the church's walls, creating a perfect breeding ground for mold and causing unforeseen damage. An up-close view of the restoration sponsored by the Advancing Women Artists Foundation shines a light on a little-known woman artist, who in her day secured coveted commissions with the Medici and Gondi dynasties. Exceptional for its size and subject, it is one of the few large-scale devotional canvases by a historic woman painter in Florence. As a recently discovered 'flood victim', the painting also inspires us to recall how the Arno's flooding changed the field of restoration forever, as professionals from Florence and around the globe strove (and are still striving) for victorious solutions capable of salvaging art from the river's lasting fury.

Maria Maddalena de' Pazzi. Il dipinto sarà presentato al pubblico nell'ottobre di quest'anno, dopo aver subito un restauro completo. La chiesa che lo custodisce, in Borgo Pinti a Firenze, fu danneggiata dalle acque e dal fango, ma il quadro sembrava non aver subito danni, finché le restauratrici Elizabeth Wicks e Nicoletta Fontani non lo hanno rimosso dalla sua nicchia appena due anni fa. È stato allora che hanno scoperto come le acque alluvionali, nel ritirarsi, avessero causato un'estrema umidità nelle pareti della chiesa, creando le condizioni perfette per il proliferare della muffa e causando danni inimmaginabili. Osservare con attenzione il restauro sponsorizzato dalla Fondazione Advancing Women Artists consente di portare alla ribalta quest'artista poco conosciuta, che al suo tempo poté godere di ambite commissioni da parte delle prestigiose famiglie dei Medici e dei Gondi. Eccezionale per le sue dimensioni e per il soggetto che ritrae, è una delle poche tele devozionali su larga scala dipinte da un'artista donna di epoca non moderna a Firenze. Solo di recente riconosciuto tra le vittime dell'alluvione, il quadro ci invita a riflettere su come quello straripamento dell'Arno abbia cambiato radicalmente il mondo del restauro, per sempre: professionisti del campo da Firenze e da tutto il mondo impiegarono (e tuttora impiegano) il massimo sforzo per trovare soluzioni efficaci in grado di salvare l'arte dalla perdurante furia del fiume.

Painting during consolidation process
Il dipinto durante il processo di consolidamento

Removing old repaint and fill - damaged area on Baby Jesus's cheek
Rimozione di vecchie ripitture e stuccature - area danneggiata della guancia di Gesù Bambino

Altarpiece after restoration
Ala d'altare dopo il restauro

Giuseppe Margheri

mobili antichi

laboratorio di restauro



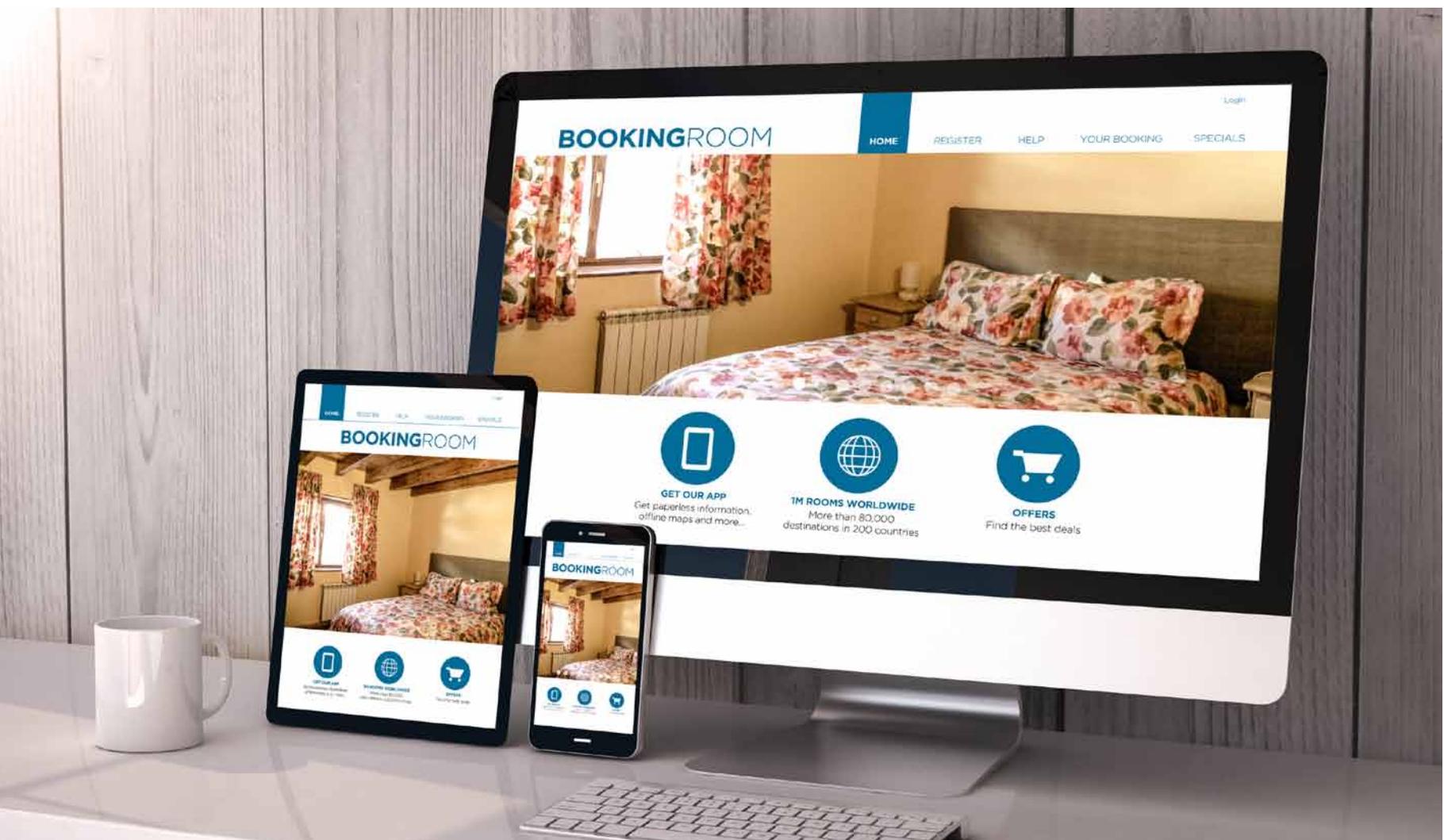
Nel cuore del Mugello una grande esposizione di vecchi mobili della campagna toscana



 www.margheriantichita.it 



Via Caduti di Montelungo, 7
Borgo San Lorenzo - Firenze - 055.8458881



IN YOUR LIFE

THE 2.0 INNOVATION

L'INNOVAZIONE DEL 2.0

Web and turism,
the good combination
Web e turismo,
il binomio vincente

Michele Tarulli,
Manager Director
of InYourLife
Michele Tarulli,
Manager Director
di InYourLife

Mobile APPS, the
new opportunities
for enhancing
commercial and
tourist activities
APP per cellulari, la
nuova opportunità
per potenziare
attività commerciali
e turistiche

Clear eyes, reflecting a bursting personality, persevering and brimming with energy. When you meet Michele Tarulli for the first time, it is impossible to remain indifferent to his communicative spirit which involves you and drags you along in a whirlwind of ideas and new projects. Passion and perseverance, firmness and positivity, essential elements always reflected in his job. The Florentine manager, in fact, has been CEO of the company InYourLife srl since 1999, a young and creative reality specialized in the realization of Internet sites and online visibility of companies through specific Web Marketing strategies. *“The web is a world continuously on the move which offers an invaluable richness of information and human contacts.”* Tarulli states when asked to describe the core business of InYourLife srl, *“a richness which leads us to face new challenges every day. A reality which is astonishing for the many opportunities which the web offers, if we just think of the huge number of apps for Smartphones which are being made in order to improve and increase every single user’s activities, we realise just how fast and immediate the bene-*

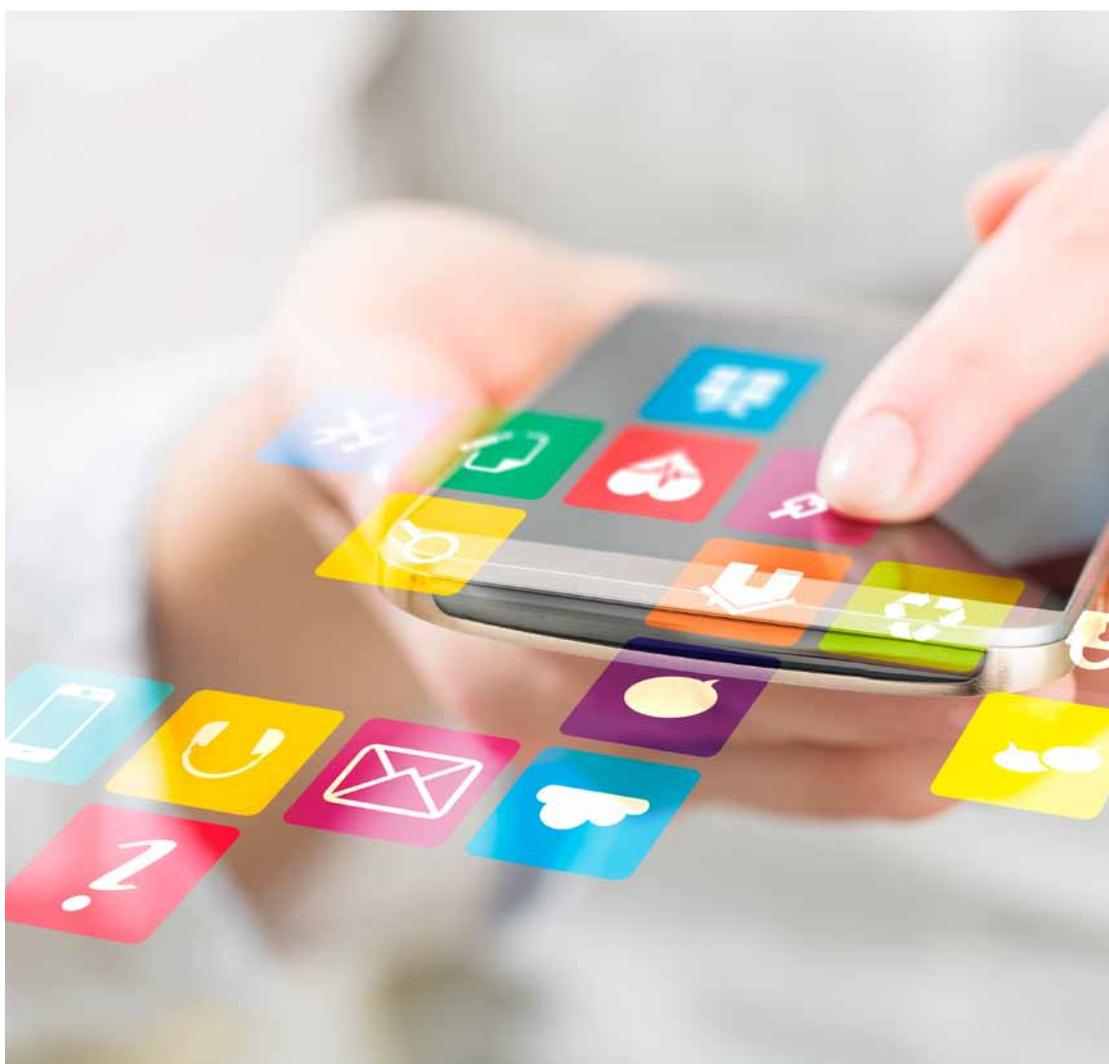
occhi limpidi, che rispecchiano una personalità dirompente, tenace e ricca di energia. Quando si incontra per la prima volta Michele Tarulli non si può restare indifferente al suo spirito comunicativo, che coinvolge e trascina in un vortice di idee e nuovi progetti. Passione e tenacia, fermezza e positività, elementi imprescindibili che si riflettono da sempre nel suo lavoro. Il manager fiorentino, infatti, dal 1999 è Ceo della società InYourLife srl, una realtà giovane e creativa specializzata nella realizzazione di siti internet e nella visibilità online delle aziende attraverso specifiche strategie di Web Marketing. “Un mondo in continuo movimento, quello del web, che offre una ricchezza inestimabile di informazioni e contatti umani” - afferma Tarulli quando gli si chiede di descrivere il core business della InYourLife srl - “ricchezza che ci porta ogni giorno ad accettare nuove sfide. Una realtà che ci stupisce per le tante opportunità che la rete ci offre, se si pensa alle numerosissime app per gli Smartphone che vengono realizzate con l’obiettivo di migliorare e accrescere le attività di ogni singolo utente, ci rendiamo conto di quanto rapidi e immediati sono i benefici offerti

fits offered by the web are. In fact, the very apps for mobile phones are fields for development for InYourLife srl both for the tourism sector and the business.” “Ours is a dynamic job,” the manager adds, “ aimed at offering, especially the hospitality facilities, professional and responsive web sites, with Booking Engines and Channel Managers with a safe payment system and online bookings.” Web and tourism, a indestructible combination, which only in the last few years has reached exorbitant figures, with earnings equal to 8 billion euros only in 2015 in Italy where 49% of users have bought a holiday online. The spreading use of smartphones and tablets is an accomplice to this, tourists become the protagonists of their travels, they choose and decide their holidays, doing it in a decisive and quick way without any doubts or second thoughts. They get information on travel blogs, write reviews, establish the rules of the 2.0 tourism. The distant and paradise-like destinations become easily accessible to everyone, distances are shortened and everything travels to the speed of a click. By keeping an eye on the latest news from the tourism sector, with professional and technologically advanced websites and avant-garde online booking platforms, the company is always able to offer reliable and professional solutions. A reality, that of InYourLife, continuously on the rise never failing to surprise.

dalla rete. Proprio le app per cellulari, infatti, sono uno dei campi di sviluppo per la InyourLife, sia per il settore turistico che commerciale”. “Il nostro è un lavoro dinamico” - aggiunge il manager - “orientato ad offrire alle strutture ricettive, in particolare, siti web professionali e responsive, dotati di Booking Engine e Channel Manager con sistema di pagamento sicuro e prenotazioni online.” Web e turismo, un binomio sempre più inossidabile, che solo negli ultimi anni ha raggiunto numeri stratosferici, con introiti pari a 8 miliardi solo nel 2015 in Italia, dove il 49% degli utenti ha acquistato una vacanza online. E complice la diffusione di smartphone e tablet il turista diventa protagonista dei suoi viaggi, sceglie e decide la sua vacanza, lo fa in modo deciso e veloce, che non lascia spazio a dubbi. Si informa sui blog di viaggi, scrive recensioni, stabilisce le regole del turismo 2.0. Le mete lontane e paradisiache diventano accessibili a tutti, le distanze si riducono e tutto viaggia alla velocità di un click. Uno sguardo attento alle ultime novità nel settore turismo, con siti web professionali e tecnologicamente avanzati e piattaforme di prenotazione online sempre all'avanguardia, l'azienda è capace di offrire sempre soluzioni affidabili e professionali. Una realtà, quella di InYourLife, in continua crescita che non smette mai di stupire.

InYourLife

Via Livorno 54/2 - Firenze
Tel. +39 055 8791909
info@inyourlife.info
www.inyourlife.info





THE “CHANGE OF SEASON”

IL “CAMBIO DI STAGIONE”

THE RECIPE OF FILIPPO SAPORITO / LA RICETTA DI FILIPPO SAPORITO

The creation of
Filippo Saporito

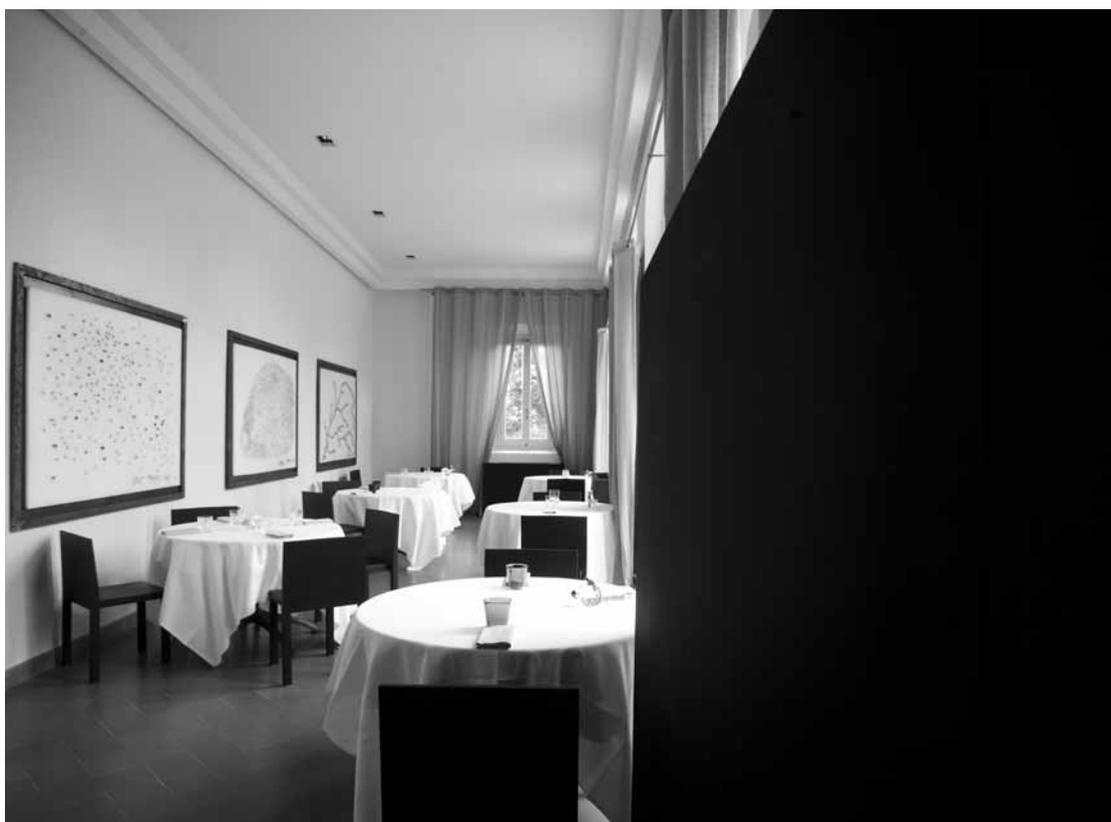
La creazione di
Filippo Saporito

It is never easy to gracefully let autumn take over summer even at table. However, there are dishes which can be excellent “linkers” between the fine summer weather and the months following it, accompanying gourmets on that ongoing passage of flavors from one period of the year to another. Witness to this are the veal tongue tortelli served with candied lemon, Italian green sauce and the same tongue’s stock, a dish with which the chef Filippo Saporito won over the regular customers at “Leggenda dei Frati” on these

Non è mai facile, anche a tavola, lasciare che l’estate ceda il passo di buon grado all’autunno. Ci sono piatti, però, che possono far da eccellente trait d’union tra la bella stagione e i mesi che seguono, accompagnando i gourmet nel graduale passaggio di sapori da un periodo all’altro dell’anno. Ne sono testimonianza i tortelli di lingua di vitello serviti con limone candito, salsa verde all’italiana e il fondo di cottura della lingua stessa, piatto con cui lo chef Filippo Saporito ha conquistato gli avventori della “Leggen-

days straddled between summer and autumn. The restaurant is located within the Museum Complex of Villa Bardini in Florence at Costa San Giorgio near Forte Belvedere. The 17th century villa is surrounded by a superb garden of an agricultural nature with olive trees and ancient fruit trees. Here, the vegetable garden is at the restaurant's disposal; amongst fountains and waterfalls, the rare example of English garden dominates the city with glimpses of incredible views. "It is all about offering dishes which recall and announce the autumn cuisine – explains the chef who manages the restaurant together with his wife Ombretta and their young partner Alessandro Rossi – such as tongue or green sauce, two elements traditionally linked to seasonal dishes such as the "bollito". But I had these tortelli on the menu all throughout the summer stirring quite an interest even in the warmest months". The preparation of the tortelli is hard work but not really difficult: the tongue is boiled in a broth of laurel leaves then cooled for a whole day and finally browned with Sechuan pepper and chopped.

da dei Frati" a cavallo tra l'estate e l'autunno. Il ristorante si trova all'interno del complesso Museale di Villa Bardini a Firenze in Costa San Giorgio vicino al Forte Belvedere. La seicentesca villa è circondata da uno splendido giardino con caratteri agricoli, olivi e antichi alberi da frutto. Qui l'orto è a disposizione del ristorante, tra fontane e cascate il raro esempio di giardino all'inglese domina la città offrendo incredibili scorci panoramici. "Si tratta di una proposta che richiama e introduce la cucina autunnale – spiega lo chef, che gestisce il ristorante insieme alla moglie Ombretta e al giovane socio Alessandro Rossi – per la presenza della lingua o della salsa verde, due elementi tradizionalmente legati a preparazioni stagionali come il bollito. Però ho tenuto in carta questi tortelli per tutta l'estate, e sono stati accolti con grande interesse anche nei mesi più caldi". La preparazione dei tortelli è abbastanza laboriosa, ma tutto sommato non difficile: la lingua viene lessata in un infuso d'alloro, poi raffreddata per un giorno intero, infine scottata con il pepe di Sechuan e tritata. Ancor più lunga la



Chef Filippo Saporito
Lo chef Filippo Saporito

Details of the restaurant La Leggenda dei Frati
Dettagli del ristorante La Leggenda dei Frati



The exterior
of the restaurant
overlooking Florence

L'esterno
del ristorante con
vista su Firenze

The preparation of the stock is even longer and it takes three days during which it is seasoned with onions, vinsanto and cinnamon. For the sauce, the chef chose a classic Italian “green”, that is, a sauce with parsley, anchovies, garlic, egg yolk, vinegar, capers and extra virgin olive oil. The result is a dish with a rich mouthfeel, lavish and enveloping, where the candied lemon gives a fresh acid hint well compensating the opulent notes of the tongue. A dish which can be accompanied with a Chianti Classico of Castello La Leccia – a wine estate in Castellina in Chianti, small but of a certain quality – well representing the style of Filippo Saporito, innovative but linked to the area, elegant in its presentation but satisfactory to the palate. Characteristics which have gained the chef’s entry in the Jeunes Restaurateurs d’Europe. Thus, while we wait for Filippo and Ombretta’s young children to transform what is now a great passion into a profession, the pleasure of the view dominating Florence from “Leggenda dei Frati” is paired off with the taste of engaging and modern dishes.

preparazione del fondo di cottura, che necessita di tre giorni durante i quali viene insaporito con la cipolla, il vinsanto e la cannella. In quanto alla salsa, lo chef ha scelto una classica “verde” all’italiana, ossia un intingolo che comprende prezzemolo, acciughe, aglio, tuorlo d’uovo, aceto, capperi e olio extravergine d’oliva. Il risultato è un piatto ricco in bocca, grasso e avvolgente, dove il limone candito riesce a dare una nota di fresca acidità che ben compensa le note opulenti della lingua. Un piatto che può essere accompagnato da un Chianti Classico del Castello La Leccia – azienda di Castellina in Chianti, piccola ma di qualità – e che ben rappresenta lo stile di Filippo Saporito, innovativo ma legato al territorio, elegante negli impiattamenti ma appagante al palato. Caratteristiche che allo chef sono valse l’ingresso nei Jeunes Restaurateurs d’Europe. E così, in attesa che i giovani figli di Filippo e Ombretta trasformino in una professione quella che al momento è una grande passione, alla “Leggenda dei Frati” il piacere della vista che domina Firenze fa il paio col gusto di piatti accattivanti e contemporanei.

THE UNFORTUNATE BOAR VERSUS THE WORLD OF WINE IL POVERO CINGHIALE CONTRO IL MONDO DEL VINO

Ungulates in Tuscany have been causing serious damage for years. Apart from boars, this category includes fallow deer, roe deer and deer, all greedy for corn, roots, shoots and most of all, grapes. Their passage through a vineyard greatly jeopardizes the wine production. The productive sector, with an important stand coming especially from the area of Chianti Classico, has risen and is asking the local political administration to make a move authorizing hunting sessions and extraordinary measures for putting the animals down. The numbers are clear: in Tuscany we have the highest density in Europe for boars per sq. km. and estimates show at least 200,000 boars on our territory, about four times as much as the national average. It's not only about damages to agriculture, unfortunately also road accidents caused by wild fauna are on the rise with a peak in the province of Siena with some deadly accidents too. The solution to this problem is not easy because nowadays there is a rising sentiment in defense of animals, and hunters, who would have been free in the past, are often obstructed in their activities. On the other hand, the agricultural system cannot cope with the high costs involved in protecting and safeguarding the vineyards resulting in having to increase the price of wine out of all proportion for the consumers. Who knows if this will cross our minds the next time we are in front of a plate of pappardelle with wild boar sauce combined with a good Sangiovese-based wine?

President AIS Tuscany, *Oswaldo Baroncelli*

Da anni in Toscana gli ungulati provocano danni ingenti. In questa categoria di mammiferi, oltre ai cinghiali, vi fanno parte anche daini, caprioli e cervi, tutti ghiotti di granturco, radici, germogli e soprattutto di chicchi d'uva. Dal loro passaggio nel vigneto i danni provocati compromettono pesantemente la produzione vitivinicola. Il comparto produttivo, con una importante presa di posizione proveniente dalla zona del Chianti Classico, è insorta e ha chiesto all'amministrazione politica di attivarsi per autorizzare battute di caccia e abbattimenti straordinari. I numeri parlano chiaro: in Toscana abbiamo la più alta densità in Europa di cinghiali per kmq e le stime indicano almeno 200.000 cinghiali presenti nel nostro territorio, circa il quadruplo della media nazionale. Non solo i danni all'agricoltura, purtroppo sono aumentati anche gli incidenti stradali causati dalla fauna selvatica, con un picco nella provincia di Siena che ha dovuto registrare alcuni incidenti mortali. La soluzione del problema non è facile perché oggi è aumentata la sensibilità animalista e i cacciatori che un tempo avrebbero avuto carta bianca si trovano spesso osteggiati nella loro attività. D'altro canto il sistema agricolo non può sostenere gli alti costi di protezione e salvaguardia del vigneto senza far ricadere aumenti sproporzionati sul prezzo del vino e sul consumatore finale. Chissà se la prossima volta, davanti ad un piatto di pappardelle al ragù di cinghiale abbinato ad un buon vino a base sangiovese, ci porremo il problema?

Presidente AIS Toscana, *Oswaldo Baroncelli*

OUR WINE SELECTION / LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI



TALENTI BRUNELLO TRENTEENNALE

Montalcino (Si)
DOCG Brunello
di Montalcino
Anno: 2011 - 14,0%
Sangiovese 100%

Lively ruby red with garnet highlights. Plum jam, Parma violet, pepper and eucalyptus followed by recollections of cinchona and undergrowth. An intense and full-bodied taste with a very elegant acid and tannic build. The length of taste is excellent calling to mind a minty and floral finish. Pappardelle with wild boar sauce.

Rubino vivace con riflessi granato. Confettura di prugna, viola mamma, pepe ed eucalipto, seguono ricordi di china e sottobosco. Al gusto è intenso e pieno con un apporto acido e tannico molto elegante. Ottima la lunghezza gustativa con un finale dal ricordo mentolato e floreale. Pappardelle al ragù di cinghiale.



BIBI GRAETZ TESTAMATTA

Fiesole (Fi)
IGT Toscana
Anno: 2013 - 14,0%
Sangiovese 100%

Concentrated ruby red, only slightly garnet-coloured. Liqueur cherry, bramble, dried violet, tobacco, rhu-barb. Mediterranean scrubland, liquorice and mineral notes. Unexpected entry, nearly a well-balanced taste where a dense and refined tannic texture emerges. A lingering and pleasantly fruity back palate. Alpine fillet steak.

Rosso rubino concentrato, appena granato. Ciliegia sotto spirito, mora di rovo, viola appassita, tabacco, rabarbaro. Macchia mediterranea, liquirizia e note minerali. Ingresso inaspettato, quasi dal gusto equilibrato dove emerge una trama tannica fitta e raffinata. Finale di bocca lungo e piacevolmente fruttato. Filetto all'alpina.



FATTORIA UCCELLIERA POGGIO ALLA PIETRA

San Gennaro (LU)
IGT Toscana
Anno: 2014 - 13,5%
Sangiovese 80%,
Cabernet sauvignon 10%,
Alicante bouquet 10%

Lustrous and lively ruby. Intense to the nose with fruity hints prevailing over the floral ones. Redcurrant, cherry, plum, sweet spices, violet. Soft to the taste, with sweet and tasty tannins, surrounded by a stunning freshness. The averagely lingering finish highlights spicy and fruity recollections. Cinta Senese pork steaks.

Rubino luminoso e vivace. Intenso al naso con richiami fruttati che prevalgono su quelli floreali. Ribes rosso, ciliegia, susina, spezie dolci, violetta. Al gusto è morbido, con tannini dolci e saporiti, contornati da una sferzante freschezza. Il finale mediamente persistente sottolinea ricordi speziati e fruttati. Bistecche di Cinta senese.



LEUTA SOLITARIO DI LEUTA

Cortona (Ar)
DOC Cortona Sangiovese
Anno: 2012 - 13,5%
Sangiovese 100%

Extremely lustrous and transparent red. Profile on the nose dominated by floral and fruity perceptions: violet, wild rose, iris and cherry jam, talcum powder, sanguine notes and spices. Immediately elegant to the palate. Well-balanced, crisp taste with a suitably well-fruited finish. Grilled pork chops.

Rosso trasparente luminosissimo. Profilo olfattivo dominato dai ricognoscimenti floreali e fruttati: viola, rosa canina, iris e ciliegie in confettura, cipria, note ematiche e spezie. Eleganza immediata al palato. Equilibrato, dal gusto croccante con finale adeguatamente fruttato. Rosticciana alla brace.



ENJOYFIRENZE: A “LOCAL” LOOK AT TUSCANY

ENJOYFIRENZE: LO SGUARDO “LOCAL” SULLA TOSCANA

EVOCATIVE ARCHEOLOGICAL AND ARTISTIC ITINERARIES / SUGGESTIVI ITINERARI ARCHEOLOGICI E ARTISTICI

Itinerary in the river Arno with the original vessels used by Renaioli

Itinerario in Arno con le barchette originali dei Renaioli
(ph. Maurizio Manco)

Born in 1981 in Florence, “Cooperativa Archeologia” celebrates its 35 years as a cooperative association aimed at the archeological sector and cultural-didactic activities nowadays representing one of the most important business realities in cultural heritage in Italy. Determination, commitment and passion are the three must-haves of the cooperative which in a short time has been able to transform a group of young archeologists into a true interdisciplinary team with more than 100 people driven by the desire to restore and evaluate the beautiful spots in Tuscany and all over Italy. Today, “Cooperativa Archeologia” is present with partners also in Rome, Genoa, Bologna, Naples and Palermo; during these years, it has participated in over 1,100 archeological excavations, made over 400 archeological restorations and recovered 200 museums for exhibitions and cultural heritage settings as well as having carried out various national heritage works in several countries abroad. And if passion, curiosity, competency have moved over

Comple 35 anni “Cooperativa Archeologia”, nata nel 1981 a Firenze come cooperativa rivolta al settore archeologico e alle attività didattico-culturali che rappresenta oggi una delle più importanti realtà imprenditoriali nel settore dei beni culturali in Italia. Determinazione, impegno e passione i tre must-have della cooperativa che in pochi anni è riuscita a trasformare un gruppo di giovani archeologi in un vero team interdisciplinare di più di 100 tecnici animati dal desiderio di restaurare e valorizzare le bellezze della Toscana e di tutta Italia. Oggi, infatti, Cooperativa Archeologia è presente con sezioni soci anche a Roma, Genova, Bologna, Napoli e Palermo; nel corso degli anni ha partecipato a più di 1100 campagne di scavi archeologici, realizzato oltre 400 interventi di restauro architettonico e 200 recuperi nei settori degli allestimenti museali e dei beni culturali, oltre che aver realizzato numerosi lavori sul patrimonio in diversi paesi esteri. E se passione, curiosità, competenza hanno mosso più di mille archeolo-

one thousand archeologists and architects in the world, for some of them their hearts have remained tied to their original land, in a city which, even nowadays, still speaks the language of emotions, Florence. Here, “Cooperativa Archeologia” is at the complete disposal of its own city and, thanks to that part of the staff, experts in cultural planning and communication, has met a very important challenge: return the beautiful attractions and hidden treasures of Florence to its residents. This is how the brand EnjoyFlorence was born, aimed at narrating the city from another point of view “strictly reserved” to all those curious, to lovers of archeology, of art history and Tuscany. A unique project of its kind starting from the discovery of the great Renaissance classics arriving at the many unknown riches of the Tuscan archeological wealth, seen, discovered and told with the eyes of those who live and know the place thoroughly. For over three years, EnjoyFirenze has been proposing local guided tours, out of the usual beaten track of mass tourism, destined only for small groups led by graduated and highly specialized guides taking

gi e architetti in tutto il mondo, per alcuni di loro il cuore è rimasto ancorato alla terra d’origine, in una città che, ancora oggi, parla il linguaggio delle emozioni, Firenze. Qui, Cooperativa Archeologia si è messa al servizio della propria città e, grazie a parte dello staff esperto in progettazione culturale e comunicazione, ha risposto a una sfida molto forte: restituire le bellezze e i tesori nascosti di Firenze ai suoi cittadini. È nato, così, il brand EnjoyFirenze con l’obiettivo di raccontare la città da un altro punto di vista “strettamente riservato” a tutti i curiosi, amanti dell’archeologia, della storia dell’arte e della Toscana. Un progetto unico nel suo genere che parte dalla riscoperta dei grandi classici del Rinascimento per approdare alle tante ricchezze inedite del patrimonio archeologico toscano, viste, scoperte e raccontate con gli occhi di chi vive e conosce nel profondo il territorio. Da oltre tre anni EnjoyFirenze propone visite turistiche local, fuori dai consueti circuiti di massa, destinate solo a piccoli gruppi che guide laureate e altamente specializzate accompagnano lungo suggestivi itinerari archeologici e artistici: la prenotazione,

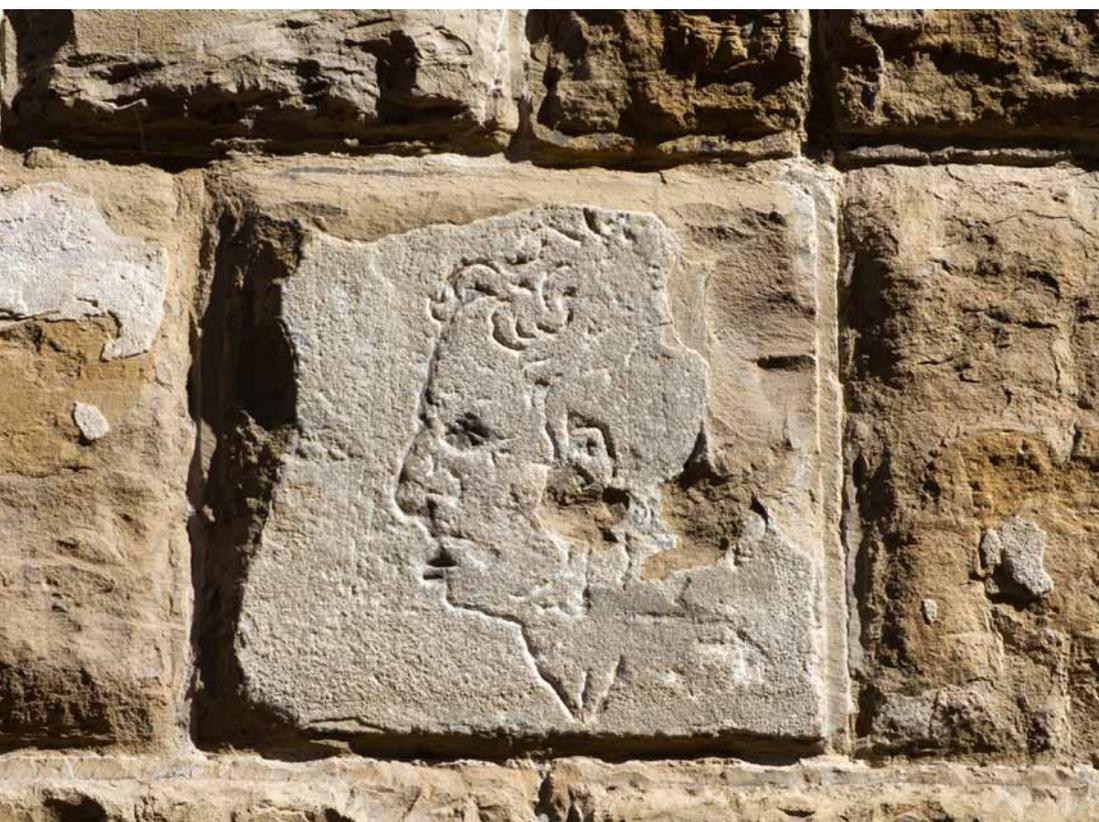
Detail of a hidden
corner on Ponte Vecchio

Dettaglio di un angolo
nascosto su Ponte Vecchio

A particular of the San Firenze
Dettagli di San Firenze

(ph. Charlotte Barraud)





them on evocative archeological and artistic itineraries: obviously, it is a must to book! Highly attractive and of extraordinary interest are the themes of the guided tours ranging from the discovery of the great artistic masterpieces narrated also through unknown anecdotes, to walks in the city spying hidden corners, to visits to archeological excavations carried out by the Cooperative (for example, the shipyard “Antiche Navi di Pisa”), to the special openings of places normally closed to the public. Autumn focuses mainly on the celebration of the 50th anniversary of the 1966 flood, proposing events and unusual itineraries along the banks of the Arno.

va da sé, è d’obbligo! Estremamente accattivanti e di straordinario interesse le tematiche delle visite guidate che spaziano dalla riscoperta dei grandi capolavori artistici raccontati anche attraverso aneddoti sconosciuti, alle passeggiate in città spiando angoli nascosti, dalle visite agli scavi archeologici realizzati dalla Cooperativa (ad esempio il cantiere delle Antiche Navi di Pisa), alle aperture speciali di luoghi generalmente chiusi al pubblico. Il periodo autunnale mette a fuoco in particolar modo la celebrazione dei 50 anni dall’alluvione del 1966, proponendo iniziative e inconsueti itinerari lungo le sponde dell’Arno.

Restorers at work
Restauratori all’opera

Itinerary in the river Arno
at Girone (Florence)
Itinerario lungo l’Arno
al Girone (Firenze)

Details that you can discover
in the tour: the Dante profile
engraved on stone

Dettagli che si scoprono nei
tour: Dante inciso sulla pietra

(ph. Charlotte Barraud)

For info & booking:

ENJOY FIRENZE

Tel. + 39 055 5520407
turismo@archeologia.it
www.enjoyfirenze.it



Fattoria Ramerino

FIRENZE - ITALIA

**OLIO
EXTRAVERGINE
DI OLIVA
BIOLOGICO
100% ITALIANO**

www.fattoriaramerino.com
info@fattoriaramerino.com



AZIENDA
AGRICOLA
BIOLOGICA



**Olivaggio
IGP**
IGP TOSCANO
COLINE DI FIRENZE



**Guadagnò
DULCIS**
POLIVARIETALE
SELEZIONATO



**Guadagnò
PRIMUS**
POLIVARIETALE
SELEZIONATO



**Cultivar
MORAIOLO**
MONOVARIETALE
MORAIOLO



**Cultivar
FRANTOIO**
MONOVARIETALE
DI FRANTOIO



THE REBIRTH OF THE “MUSEO DEGLI INNOCENTI”

LA RINASCITA DEL MUSEO DEGLI INNOCENTI

NEW EXHIBITION PREMISES WHERE HISTORY, ARCHITECTURE AND ART BLEND PAST AND PRESENT

NUOVI SPAZI ESPOSITIVI DOVE STORIA, ARCHITETTURA E ARTE SI FONDONO TRA PASSATO E PRESENTE

As from 24th June, feast day of St. John the Baptist, patron saint of the city (by no means a coincidence), Florence has a new museum. It is the new “Museo degli Innocenti” already existing but totally renovated after three years’ of work costing nearly 13 million euros. Today it has completely new areas, restored treasures and a selection of works of art of the Renaissance of Florence counting, amongst others, works by Botticelli and Luca della Robbia. From the day of its inauguration, the new “Museo degli Innocenti” offers three themed itineraries to visit – history, architecture, art – which together give the visitor a unique narration recounting the intricacy of the artistic heritage found at the “Innocenti”. Thanks to two new entrances, open on Piazza Santissima Annunziata and to the realization of vertical links, the museum opens new areas to the visitors and many services to the city: the “bottega dei ragazzi” with its art laboratories for children and families, temporary exhibitions and events, a meeting point for residents and tourists who want to visit the city, conventions and training activities, 4,900 sq.m. of exhibition space and educational activities spread out on three floors. This merging between the past and the present, together with the desire to let the visitor be part of history, has brought about the decision to recount most of the contents using multimedia, through films and pictures, voices and sounds. The visit starts with the historic section presenting the history of the institution, also part of the general events regarding

Dallo scorso 24 giugno, giorno di San Giovanni Battista, patrono della città (la coincidenza non è casuale), Firenze ha un nuovo museo. Si tratta del nuovo Museo degli Innocenti, in realtà preesistente ma totalmente rinnovato dopo tre anni di lavori costati quasi 13 milioni di euro. Oggi si presenta con spazi tutti nuovi, tesori restaurati ed una scelta di capolavori del Rinascimento fiorentino che annovera, fra i tanti, opere di Botticelli e di Luca della Robbia. Dal giorno della sua inaugurazione, il nuovo Museo degli Innocenti propone tre percorsi tematici di visita – storia, architettura, arte – che insieme danno vita ad una narrazione unitaria che racconta al visitatore la complessità del patrimonio degli Innocenti. Grazie a due nuovi ingressi, aperti su piazza Santissima Annunziata e alla realizzazione di collegamenti verticali, il museo apre nuovi spazi ai visitatori e tanti servizi per la città: la Bottega dei ragazzi con i suoi laboratori artistici per bambini e famiglie, mostre e eventi temporanei, un punto accoglienza per residenti e turisti che vogliono visitare la città, convegni e attività di formazione, 4.900 mq di percorso espositivo, ed attività educative disposti su tre livelli. La fusione tra passato e presente, unita al desiderio di rendere partecipe il visitatore nella storia, hanno portato alla scelta di raccontare molti dei contenuti in maniera multimediale, attraverso filmati e immagini, voci e suoni. Il percorso di visita inizia con la sezione storica, che presenta la storia dell’Istituzione, legata alle vicende generali dell’assistenza in Italia, e il racconto

Cortile degli Uomini,
entrance of the Museo degli Innocenti

Cortile degli Uomini,
ingresso del Museo degli Innocenti



healthcare in Italy and the story of daily life within the “Innocenti”. There is also the part dedicated to architecture, telling of the evolution of the place and what took place in several parts of the areas. The itinerary includes the “Loggiata di facciata”, “Cortile degli uomini” and “Cortile delle donne”, which have always represented the heart of the institution. The third itinerary portrays, in chronological order, the major works in all the Museum with those by Sandro Botticelli, Domenico Ghirlandaio, Bartolomeo di Giovanni, Piero di Cosimo, Neri di Bicci, Luca della Robbia, Giovanni del Biondo standing out. It will be possible to admire the ten little cherubs by Andrea della Robbia (symbol of the “Istituto degli Innocenti”), returning “home” after a year-long restoration.

della vita quotidiana all’interno degli Innocenti. C’è poi la parte dedicata all’architettura, che racconta l’evoluzione del complesso monumentale e delle funzioni svolte nei diversi spazi. Il percorso comprende Loggiata di facciata, Cortile degli uomini e Cortile delle donne, che rappresentano da sempre il cuore dell’istituzione. Il terzo percorso espone, in ordine cronologico, le opere di maggiore importanza di tutto il Museo, tra le quali spiccano quelle di Sandro Botticelli, Domenico Ghirlandaio, Bartolomeo di Giovanni, Piero di Cosimo, Neri di Bicci, Luca della Robbia, Giovanni del Biondo. Fino a novembre sarà inoltre possibile ammirare i dieci putti di Andrea della Robbia (simbolo dell’Istituto degli Innocenti), che tornano “a casa” dopo un anno di restauro.

The little cherubs restored
I putti restaurati

The new itinerary “history”
Il nuovo percorso “storia”

MUSEO DEGLI INNOCENTI

Piazza della Santissima Annunziata, 13 - Firenze
Info & bookings: Coop Culture - Tel. 848 082380
museo@istitutodegliinnocenti.it www.istitutodegliinnocenti.it



FORESTERIA

RISTORANTE
CUCINA & CANTINA
VILLA CERNA



FORESTERIA VILLA CERNA

RISTORANTE
WINE TOUR & TASTING

Loc. Casina dei Ponti, 57
Castellina in Chianti (SI)
Tel + 39 0577 1510998
hospitality@foresteriavillacerna.it
www.foresteriavillacerna.it



A CONTEST OF ELEGANCE ENCHANTS FLORENCE

UN CONCORSO DI ELEGANZA INCANTA FIRENZE

THIRTY VINTAGE DREAM CARS AT PITTI AND UFFIZI / TRENTA AUTO STORICHE DA SOGNO A PITTI E AGLI UFFIZI

Rolls Royce
Phantom IV, 1952,
of Ion Tiriac

Rolls Royce
Phantom IV, 1952,
di Ion Tiriac

For three days Florence hosted the first contest for elegant cars “Alla Corte dei Medici”, an event dedicated to the most fascinating models of vintage cars which was held at Piazza Pitti and in the courtyard of the Galleria degli Uffizi. The event, organized by Camet-ClubAuto e Moto d’Epoca Toscano – under the aegis of the Town Hall of Florence, the Chamber of Commerce of Florence, the Ministry of Cultural Activities and Tourism, took place in collaboration with ASI – Automotoclub Storico Italiano with Once Srl taking care of all the logistic aspects. An international panel of specialists, presided by the architect, entrepreneur and collector of Italian cars, Corrado Lopresto and by the secretary Dominik Fischlin, selecting advisor of

Firenze ha ospitato per tre giorni il primo concorso d’eleganza per autovetture “Alla Corte dei Medici”, manifestazione dedicata agli esemplari più affascinanti delle auto d’epoca che si è sviluppata in piazza Pitti e nel cortile della Galleria degli Uffizi. L’evento, organizzato dal Camet – Club Auto e Moto d’Epoca Toscano - con il patrocinio del Comune di Firenze, Camera di Commercio di Firenze, Ministero dei Beni e delle attività culturali e del turismo, è stato realizzato in collaborazione con ASI – Automotoclub Storico Italiano e curato in tutti gli aspetti logistici dalla società Once srl. Una giuria internazionale di specialisti, presieduta dall’architetto imprenditore e collezionista di auto italiane Corrado Lopresto e dal segretario Dominik

the Villa d'Este contest, judged the vehicles taking part according to aesthetic, technical and dynamic criteria. The prize-giving ceremony was held at Loggia dei Lanzi in Piazza della Signoria. The Talbot Lago T 150 C Lago Special owned by Olga Mironova "drove away" triumphantly with three prizes, claimed as being the most elegant both by the judges and the public. A triple win in three different categories also went to the former tennis player and tennis manager Ion Tiriac. The prestigious Fiamma Breschi Cup of the Ferrari category – in memory of the Ferrari racing driver and consultant to Enzo Ferrari, Luigi Musso's partner – was awarded to Mauro Lotti's Ferrari 250 MM. In the post-war category, the first prize for "The Italian Renaissance" was awarded to Nicola Livon's Alfa Romeo 6C 2500 Villa d'Este and the first prize for "Arte Moderna" was won by Niccolò Ricci's 1961 Aston Martin DB4 MKII. The huge success this extraordinary outdoor museum encountered with the public goes without saying.



Fischlin, selecting adviser Concorso Villa d'Este ha valutato le vetture iscritte al concorso sulla base dei parametri estetici, tecnici e dinamici. Alla Loggia dei Lanzi in piazza della Signoria si è tenuta poi la cerimonia di premiazione. Trionfo per la Talbot Lago T 150 C Lago Special di Olga Mironova, che ha conquistato ben 3 premi, acclamata come la più elegante sia dai giudici che dal pubblico. Triple anche per l'ex tennista e manager tennistico Ion Tiriac in tre diverse categorie. La prestigiosa Coppa Fiamma Breschi della categoria Ferrari – in memoria della compagna del pilota Ferrari Luigi Musso e consulente di Enzo Ferrari - è stata assegnata invece alla Ferrari 250 MM di Mauro Lotti. Mentre nella categoria dopoguerra per la classe "Il Rinascimento Italiano" la prima classificata è stata l'Alfa Romeo 6C 2500 Villa d'Este di Nicola Livon e nella classe "Arte Moderna" il primo premio è andato alla Aston Martin DB4 MKII del 1961 di Niccolò Ricci. Inutile dire il grande successo di pubblico che ha seguito questo straordinario museo all'aperto.



Rolls Royce Silver Wraith, 1957,
of N. Alfredo D'Angieri
Rolls Royce Silver Wraith, 1957,
di N. Alfredo D'Angieri

Members of the jury at work
Una parte della giuria a lavoro

Alfa Romeo 6C 2500 Villa d'Este,
1949, of Nicola Livon

Alfa Romeo 6C 2500 Villa d'Este,
1949, di Nicola Livon





TEATRO FRAGRANZE UNICHE

THE PARADISE OF PERFUMES MADE IN FLORENCE IL PARADISO DEI PROFUMI MADE IN FLORENCE

Home and textile fragrances, perfumed candles and perfume decanters: these are but some suggestions by Teatro Fragranze Uniche, a creative laboratory, totally made in Italy, where all the expertise of an artistic and artisan perfumery meet the current trends paying special attention to design. The idea was born in 2012 from the passion of a group of women - and friends - supported by the experience of perfume-making friends: Fiorella Lucci, Gaia Caiani and Federica Schirra, who, thanks to olfactory creativity of Sileno Scheloni and to the most innovative production techniques but with the same method used by the ancient Florentine master perfumers, decide to make a limited-edition line of fragrances. Hence it becomes a crescendo, a real and true “new Florentine Renaissance” able to explode unique olfactory emotions. In the present line you can find, amongst others, marked essences such as Borgo degli Agrumi, with grapefruit, bergamot and lime together with lavender and rose, or delicate and soft such as Dolce Vaniglia, with vanilla flowers, icing sugar, dark chocolate and caramel; slightly hinting at the Eastern lands with Incenso Imperiale, a woody fragrance where the scent of the incense ties perfectly with the spices. The newcomer in the family is Fiore (*in the picture*), a fresh and sophisticated fragrance, captivating, fascinating and distinct, just as Fiorella Lucci was: and it is to her that this perfume of the Luxury Edition line has been dedicated.

Fragranze per l'ambiente e tessuti, candele profumate e decanter d'arredo: sono queste alcune delle proposte di Teatro Fragranze Uniche, un laboratorio creativo totalmente made in Italy dove convergono i saperi della profumeria artigianale ed artistica e le tendenze del momento, con una particolare attenzione al design. L'idea nasce nel 2012 dalla passione di un gruppo di donne - e amiche - supportate dall'esperienza di amici profumieri: Fiorella Lucci, Gaia Caiani e Federica Schirra realizzano, grazie alla creatività olfattiva di Sileno Scheloni e alle più innovative tecniche di produzione ma con lo stesso metodo degli antichi maestri profumieri fiorentini, una linea di fragranze a tiratura limitata. Da qui è un crescendo, un vero e proprio “nuovo Rinascimento fiorentino” che riesce a far esplodere emozioni olfattive uniche. Nell'attuale linea è possibile trovare, tra gli altri, essenze decise come Borgo degli Agrumi, con pompelmo, bergamotto e lime uniti a lavanda e rosa, o delicate e morbide come Dolce Vaniglia, con fiori di vaniglia, zucchero a velo, cioccolato fondente e caramello, toccando l'Oriente con Incenso Imperiale, fragranza legnosa dove l'aroma dell'incenso si sposa alla perfezione con le spezie. L'ultima arrivata in famiglia è Fiore (*nella foto*), fragranza fresca e sofisticata, accattivante, seducente e decisa, proprio come lo era Fiorella Lucci: a lei è stato dedicato questo profumo della linea Luxury Edition.

TEATRO FRAGRANZE UNICHE

Retail sales: Via Porta Rossa, 11/r - Firenze

Production: Via Maragliano 56 int. A - Firenze

info@teatrofragranzeuniche.it www.teatrofragranzeuniche.it

L'arte dell'espresso.



ESPRESSO



ITALIANO



Tutte le miscele sono disponibili in questi quattro formati.



LITER OF LIGHT ITALIA

BRINGING LIGHT TO THE WORLD PORTA LA LUCE NEL MONDO

An ambitious and innovative project that aims at taking light to those “corners” of the world which do not have access to electricity, an essential prerogative if we want to assure the fundamental rights that have to do with human dignity as well as a vital resource for development: this is the mission of *Liter of Light*, the world-wide NGO. It has been operating in Italy since 2014 thanks to the commitment of a group of young people led by Lorenzo Giorgi from Prato, today executive director of *Liter of Light Italia*. How was *Liter of Light* born? In 2002 the Brazilian mechanic, Alfredo Moser, invented a new system of lighting called bottle bulb: a transparent plastic bottle is filled with water and bleach and fixed on the ceiling through a hole. Using the water’s refraction it is possible to have the same light of a 55W bulb. This discovery was then made known thanks to a businessman Illac Diaz, founder of MyShelter Foundation, during the reconstruction of the Philippines in 2012. However, the project had a limit, that of giving electricity only during the day, now overcome thanks to the use of solar panels and a simply-made circuit able to recharge the batteries during the day, with a LED which automatically lights at sunset. Thus it is now possible to use the light when needed by applying a switch. In two years of activity the people at *Liter of Light Italia* have brought light to some villages in Senegal and Morocco; next stops are: South Africa, Tunisia, Morocco once more and South America, with 3,000 street lights among cities and villages in Argentina, Chile, Brazil and Peru. But their line of action, and that of 20 other centers of operation of *Liter of Light* all over the world, is just at the starting point: 1.3 billion people still do not have electricity. (In the picture: the team of *Liter of Light Italia*: Lorenzo Giorgi, Giorgio Giorgi and Giacomo Battaini)

Un progetto ambizioso e innovativo, che ha come obiettivo portare la luce in quegli ‘angoli’ di mondo che non hanno accesso all’elettricità, prerogativa indispensabile per garantire i diritti fondamentali legati alla dignità umana e risorsa centrale per lo sviluppo: è questa la missione di *Liter of Light*, l’ong che opera su scala mondiale. In Italia è presente dal 2014, grazie all’impegno di un gruppo di ragazzi capitanati dal pratese Lorenzo Giorgi, oggi direttore esecutivo di *Liter of Light Italia*. Come nasce *Liter of Light*? Nel 2002 il meccanico brasiliano Alfredo Moser ha inventato un nuovo sistema di illuminazione chiamato bottle bulb: una bottiglia di plastica trasparente viene riempita di acqua e candeggina e fissata al tetto attraverso un foro. Utilizzando la rifrazione dell’acqua si riesce a fornire un’illuminazione pari a quella di una lampadina da 55W. La diffusione è avvenuta grazie all’imprenditore sociale Illac Diaz, fondatore di MyShelter Foundation, durante la ricostruzione delle Filippine nel 2012. Il progetto aveva però un limite, quello di fornire elettricità solo di giorno, superato grazie all’uso di pannelli solari e di un circuito artigianale capace di ricaricare le batterie nelle ore diurne, fornito di un led che al calare del sole si accende automaticamente. Applicando uno switch si può usare l’illuminazione quando occorre. I ragazzi di *Liter of Light Italia* in due anni di attività hanno portato la luce in alcuni villaggi del Senegal e del Marocco; prossime tappe Sud Africa, Tunisia, ancora Marocco e Sud America, con 3000 street light tra città e villaggi di Argentina, Cile, Brasile e Perù. Ma il loro percorso, e quello delle altre 20 sedi operative *Liter of Light* sparse per il mondo, è solo all’inizio: 1,3 miliardi di persone ancora non hanno accesso all’elettricità. (Nella foto: il team di *Liter of Light Italia*: Lorenzo Giorgi, Giorgio Giorgi e Giacomo Battaini)

SERGIO VAGGI, JEWELLERS IN FLORENCE

VAGGI SERGIO, GIOIELLIERI IN FIRENZE



VAGGI SERGIO & FIGLI s.r.l.

Ponte Vecchio 2/6 r - Firenze
Tel. +39 055 215502
info@vaggi.it www.vaggi.it

For three generations, the jewellery Sergio Vaggi has been an institution in the world of goldsmiths. Reliability and professionalism distinguish the 'bottega' (shop) on Ponte Vecchio which since 1965 has been able to go beyond the boundaries and become well-known internationally. Here, the art of the Florentine goldsmith tradition carries on living thanks to the work of expert craftsmen who produce unique and inimitable pieces. Along with this production there are also the antique-vintage collections, classic jewellery, watches as well as an assortment of the best brands in the field of accessories such as Buccellati and Roberto Coin. You can also find handmade ornaments and silver giftware.

Da tre generazioni, la gioielleria Sergio Vaggi rappresenta un'istituzione del mondo orafa. Serietà e professionalità caratterizzano la 'bottega' di Ponte Vecchio che dal 1965 ha saputo superare i confini ed essere conosciuta a livello internazionale. Qui l'arte della tradizione orafa fiorentina continua a vivere grazie al lavoro di esperti artigiani con la produzione di pezzi unici e inimitabili. A questa linea si uniscono le collezioni antico-vintage, la gioielleria classica, l'orologeria, oltre che assortimenti delle migliori marche nell'ambito degli accessori per la persona, come Buccellati e Roberto Coin. È possibile trovare in negozio anche soprammobili fatti a mano e oggettistica in argento.

SICILIAN ART IN THE HEART OF FLORENCE

L'ARTE SICILIANA NEL CUORE DI FIRENZE



SICILY AND MORE

Borgo S. Jacopo n. 15 / R - Firenze
Tel. +39 055 268423

Sicily and More is a small boutique located in Florence, just a few steps from Ponte Vecchio, known for its Sicilian handicraft products. Here you can find the best artisan products from Caltagirone, Sciacca, Santo Stefano di Camastra and Burgio including colorful Moro heads, paladins, Sicilian puppets and plates, all strictly hand decorated according to tradition. In the boutique you can also find Sicilian Bijou creations, brand created by the artist herself, Marisa Lanzafame: Sicilian jewelry, unusual in character and all handmade, ranging from earrings and necklaces to bracelets, brooches and pendants, reminiscent of baroque art. The artist's creativity extends also to "things", like typical straw bags, reinvented and transformed into unique pieces.

Sicily and More è una piccola boutique situata a Firenze a due passi da Ponte Vecchio, nota per i suoi prodotti di artigianato siciliano. Qui è possibile trovare i migliori prodotti artigianali di Caltagirone, Sciacca, Santo Stefano di Camastra e Burgio, tra cui le coloratissime teste di Moro, paladini, pupi siciliani e piatti, tutti rigorosamente decorati a mano secondo la tradizione. Nella boutique si trovano inoltre le creazioni di Sicilian Bijou, marchio creato dall'artista stessa Marisa Lanzafame: gioielli inusuali di carattere siciliano realizzati a mano, che spaziano dagli orecchini a collane, bracciali, spille e ciondoli, che ricordano l'arte barocca. La creatività dell'artista si estende anche nelle 'coffe', tipiche borse di paglia, reinventate e trasformate in pezzi unici.

FAROLFI ARTE, BETWEEN TRADITION AND MODERNITY

FAROLFI ARTE, TRA TRADIZIONE E MODERNITÀ

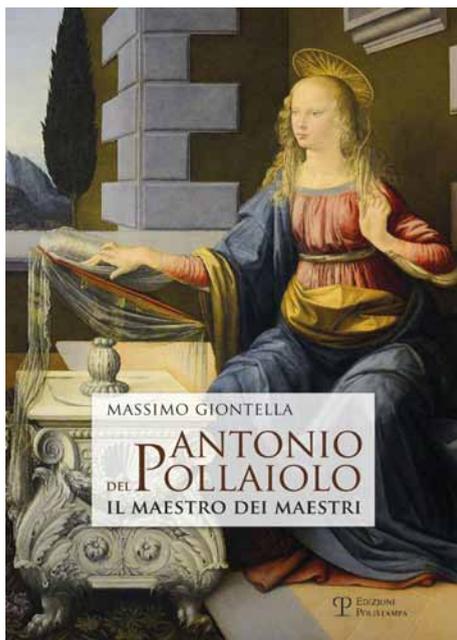


FAROLFI ARTE

via Maggio, 3/r, - Firenze
Cell. +39 329 6427545
info@atelierfarolfi.com www.atelierfarolfi.com
<https://www.facebook.com/Francesco.Farolfi.pittore/>

Farolfi Arte has been designing and making paintings, frescoes, portraits of people and animals and pictorial decorations for interiors since 1990. Following the Florentine artistic tradition handed down during the centuries in the workshops of the master craftsmen, the owner Francesco Farolfi makes this style of bygone times come to life again in his studio, adapting it to our modern days: all the works, from the paintings to the 'trompe l'oeil' to the classic or modern frescoes are entirely handmade. With his paintings, Farolfi Arte has decorated private homes, villas, restaurants and yachts in Italy and abroad with unique pieces purposefully made according to the client's requests.

Dal 1990, Farolfi Arte progetta e realizza dipinti, affreschi, ritratti di persone ed animali e decorazioni pittoriche per interni. Seguendo la tradizione artistica fiorentina tramandata nei secoli nelle botteghe dei maestri artigiani, il titolare Francesco Farolfi fa rivivere nel suo studio lo stile di tempi lontani, adattandolo alla modernità: tutti i lavori, dai dipinti a trompe l'oeil agli affreschi classici o moderni, vengono realizzati interamente a mano. Farolfi Arte ha decorato con i suoi dipinti abitazioni private, ville, ristoranti e yacht in Italia ed all'estero, con pezzi unici realizzati appositamente secondo le richieste del committente.



Massimo Giontella
ANTONIO DEL POLLAIUOLO
THE MASTER OF MASTERS
Polistampa Edition
Euro 18,00

Massimo Giontella
ANTONIO DEL POLLAIUOLO
IL MAESTRO DEI MAESTRI
Edizioni Polistampa
Euro 18,00

FOR THOSE WHO LOVE ART HISTORY IT'S A "BOMB"! PER CHI AMA LA STORIA DELL'ARTE È UNA "BOMBA"!

Antonio Pollaiuolo the master of masters by Massimo Giontella, Polistampa publisher Florence, is a book that aims to give a different interpretation of the Renaissance in art, of which Urbino was the cradle. The author wants to highlight the relationships never considered that settled between Federico di Montefeltro and Antonio Pollaiuolo in the period 1472-1482. In this view they are contested secular powers of artwork: Piero della Francesca is totally alien to the Diptych of the Dukes of Urbino of the Uffizi, the Montefeltro Altarpiece in the Brera, the Madonna of Senigallia the Palazzo Ducale in Urbino. The volume assigns, forever in this light, to Antonio del Pollaiuolo, the paternity of the Annunciation of the Uffizi today attributed to Leonardo. It is offered a new interpretation of the Mona Lisa that was not a portrait but the Allegory of Painting made in honor of Antonio del Pollaiuolo. Documents are also cited convincing where it is inferred that the Mona Lisa in 1524 was in Milan in the hands of Salai, said Salai, pupil and perhaps lover Leonardo. Salai was killed, precisely in 1524, and the painting he was taken away to be stolen in France.

Antonio del Pollaiuolo il maestro dei maestri di Massimo Giontella, editore Polistampa Firenze, è un volume che intende dare una lettura diversa del Rinascimento in arte, di cui Urbino fu la culla. L'autore vuol mettere in evidenza i rapporti mai considerati che si stabilirono tra Federico di Montefeltro ed Antonio del Pollaiuolo nel periodo 1472-1482. In questa ottica vengono contestate attribuzioni secolari di opere d'arte: Piero della Francesca è totalmente estraneo al Dittico dei Duchi di Urbino degli Uffizi, alla Pala Montefeltro in Brera, alla Madonna di Senigallia del Palazzo Ducale di Urbino. Il volume assegna, sempre in questa ottica, ad Antonio del Pollaiuolo, la paternità dell'Annunciazione degli Uffizi oggi attribuita a Leonardo. Viene offerta una nuova lettura della Gioconda che non fu un ritratto ma l'Allegoria della Pittura fatta in onore di Antonio del Pollaiuolo. Vengono inoltre citati documenti probanti dai quali si deduce che la Gioconda nel 1524 era a Milano in mano di Gian Giacomo Caprotti, detto Salai, allievo e forse amante di Leonardo. Salai fu ucciso, per l'appunto nel 1524 e il dipinto gli fu sottratto per essere trafugato in Francia.

ICE CREAM MY WAY - ALL YEAR LONG IN MY KITCHEN AT HOME IL GELATO A MODO MIO - TUTTO L'ANNO NELLA CUCINA DI CASA

How do you make a tasty and original home-made ice cream? But what are the origins of ice cream? Which are the best ingredients to use? What equipment do you need? And moreover, how can you tell if an ice cream parlour uses fresh raw materials for its ice creams and not powders and chemical ingredients? A master ice cream maker answers these questions, Simone Bonini, the inspired creator of the Gelaterie Carapina ice cream parlours, "a curious healthy carrier of ideas", a purist but also inventor of unique tastes such as those of the savoury ice creams (from cheeses to tomato sorbets), forerunner of what is now called gelato gastronomico. Bonini reveals his knowledge to the readers in a practical manual ranging from the choice of the equipment to that of the ingredients, from preparation techniques to combinations up to the precious recipes for traditional, vegan, sweet and savoury ice creams.

Come si fa a realizzare un gelato a casa, buono e originale? Ma anche quali sono le origini del gelato? Che ingredienti è meglio utilizzare? Quali attrezzature servono? E poi, come si distingue una gelateria che produce il proprio gelato con materie prime fresche e non con polveri e ingredienti chimici? Risponde un maestro gelatiere d'eccezione, Simone Bonini, geniale creatore delle gelaterie Carapina, "curioso portatore sano di idee", purista ma anche ideatore di gusti unici come quelli dei gelati salati (dai formaggi al sorbetto al pomodoro), precursore di quello che adesso viene definito gelato gastronomico. Bonini mette il suo sapere a disposizione dei lettori in un manuale pratico che spazia dalla scelta delle attrezzature a quella degli ingredienti, dalle tecniche di preparazione agli abbinamenti fino alle preziose ricette per gelati tradizionali, vegani, dolci, salati.



Simone Bonini
ICE CREAM MY WAY
ALL YEAR LONG IN MY KITCHEN AT HOME
Giunti Editore /Collana Tecniche e cotture
Euro 19,50

Simone Bonini
IL GELATO A MODO MIO
TUTTO L'ANNO NELLA CUCINA DI CASA
Giunti Editore /Collana Tecniche e cotture
Euro 19,50

EXPERIENCE AN UNFORGETTABLE STAY IN THE HEART OF FLORENCE
 UN'ESPERIENZA DI SOGGIORNO INDIMENTICABILE NEL CUORE DI FIRENZE



HOTEL PIERRE
 Via De' Lamberti, 5 - Firenze
 Tel. +39 055 216218 Fax +39 055 2396573
 pierre@remarhotels.com
 www.hotel-pierre-florence.com

Housed in a magnificent aristocratic Florentine Palace offers its guests an intimate welcoming atmosphere combined with impeccable service. Perfect for both Leisure and business trip the Pierre is located in the heart of Florence in a highly prestigious position, close to Via Tornabuoni, the most celebrated shopping area. The Duomo, Uffizi Gallery and Ponte Vecchio are situated at short distance away. The 50 rooms are spacious and comfortable, elegantly furnished with classic furniture, and all feature parquet floors and the best amenities. The bathrooms are decorated with fine Italian marble mosaics. Some rooms and the Belvedere Suite offering a splendid view of Florence on the Duomo and Forte Belvedere. The proposal of Hotel Pierre is completed with a new breakfast room with Giotto's Campanile view, and a new Meeting room fully equipped with the most modern technologies.

Ubicato in un magnifico palazzo un tempo dimora di famose famiglie aristocratiche fiorentine, l'Hotel Pierre offre ai propri ospiti un'atmosfera riservata e un servizio impeccabile. Perfetto sia per viaggi di lavoro che di piacere, il Pierre gode di una prestigiosa posizione nel cuore di Firenze, a pochi passi da Via Tornabuoni e da tutta la famosa area dello shopping. In pochi minuti si raggiungono tutte le più importanti attrazioni del capoluogo toscano, come il Duomo, la Galleria degli Uffizi e Ponte Vecchio. La struttura dispone di 50 camere eleganti e spaziose che con il loro stile classico danno ai propri ospiti la possibilità di rivivere la storia di Firenze con il vantaggio dei comfort dei giorni nostri. Ogni bagno è decorato da importanti mosaici in marmo italiano, inoltre da un'ala dell'albergo e da alcune camere si può godere di una splendida vista sul Duomo e Forte Belvedere. L'offerta dell'Hotel Pierre si completa con una nuova sala breakfast affacciata sul Campanile di Giotto, ed una moderna sala meeting attrezzata con le migliori tecnologie.

CLAMORI OF FLORENCE, THE BEST LEATHER PRODUCTS IN TUSCANY
 CLAMORI DI FIRENZE, I MIGLIORI PRODOTTI IN PELLE DELLA TOSCANA



CLAMORI DI FIRENZE
 via Porta Rossa 72/r – Firenze
 Tel. 055.280004
 lella.amato58@gmail.com

In the heart of the regional capital of Tuscany since 1999, Clamori di Firenze, leader in leather processing since 1955, caters for an international public. This mono brand shop offers its customers a vast choice ranging from briefcases for men and women, handbags, clutch bags, wallets, suitcases with the possibility of customizing the model chosen using different colours, leather and accessories from those of its line. During these years, Clamori has become a reference point for lovers of the true made-in-Italy: each piece making up the collections is handmade by professional craftsmen, as in the past, following the dictates of Tuscan tradition in leather processing. The quality is determined by the kind of leather used, hand-stained and vegetable tanned "vacchetta Toscana" (bovine leather), the so-called slow tanning, certified by the Consortium of Genuine Italian Vegetable-Tanned Leather.

Nel cuore del capoluogo toscano, dal 1999, Clamori di Firenze, leader nella lavorazione della pelle dal 1955, si rivolge ad un pubblico internazionale. Il negozio monomarca offre ai propri clienti un'ampia scelta tra borse da lavoro per uomo e donna, borse da passeggio, pochette, portafogli, borse da viaggio, con la possibilità di personalizzare il modello scelto con colore, pelle e accessori diversi da quelli della linea cui appartiene. Nel corso degli anni Clamori è diventato un punto di riferimento per gli amanti del vero made in Italy: ogni pezzo delle collezioni è fatto a mano da artigiani professionisti, proprio come una volta, seguendo i dettami della tradizione toscana nella lavorazione della pelle. La qualità è data dal pellame usato, la 'vacchetta toscana', tamponata a mano e conciata al vegetale, la cosiddetta concia lenta, certificata dal Consorzio Vera Pelle Italiana Conciata al Vegetale.



RED GARTER®

A M E R I C A N B A R
S T E A K H O U S E · L I V E S P O R T
L I V E K A R A O K E S H O W

LIVE SPORT






OPEN EVERY DAY FROM 4 PM TO 4 AM
SUNDAY BRUNCH FROM 11:30 AM
VIA DEI BENCI 33/35ROSSO (PIAZZA SANTA CROCE)
FOR INFO & RESERVATIONS: +39 055 2480909

www.redgarteritaly.com  Red Garter Florence  redgarteritaly



Mario Lancisi, Marcello Mancini
 FIORENTINA IS MUCH MORE
 THAN A STEAK
 Giunti Editore
 Euro 10,00

Simone Bonini
 LA FIORENTINA È MOLTO PIÙ
 CHE UNA BISTECCA
 Giunti Editore
 Euro 10,00

FIORENTINA IS MUCH MORE THAN A STEAK LA FIORENTINA È MOLTO PIÙ CHE UNA BISTECCA

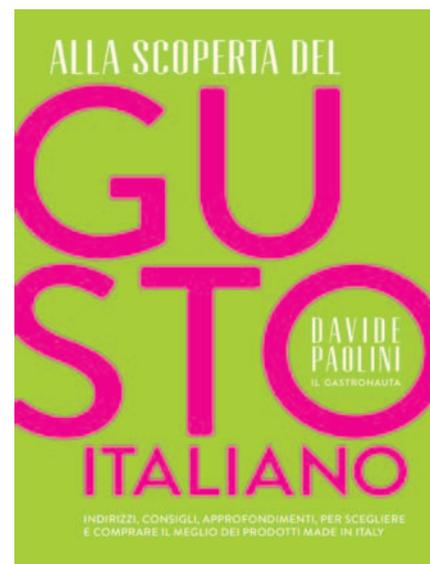
Florentina is much more than a steak is a deliberately bizarre title, in the endeavor to understand why a city like Florence, rich with what is most beautiful in the world, has developed a gut passion for its football team. And the Florentines consider it a wealth equal to that of the statue of David, the Duomo and Palazzo Vecchio; ready to defend it against all, always with critical sharp-witted quips which distinguish the Florentines of course. Mario Lancisi and Marcello Mancini, two non-sports journalists who have narrated Florence and Tuscany for years on the Tirreno and La Nazione but staunch Fiorentina supporters, have deeply sounded out the world around Fiorentina on the occasion of the “viola” association’s 90 years of life, founded in August 1926. And they have uncovered intrigues, power games, economic challenges and odd anecdotes which have marked the political and social history of Florence. Through the “padroni viola”, often successful businessmen, the book (published by Giunti) uncovers some goings-on which explain why, starting from Enrico Befani and ending with Diego Della Valle, apart from some rare exceptions, Florentines have never invested in the football team they love with a passion.

La Fiorentina è molto più che una bistecca è un titolo volutamente surreale, con il quale si cerca di capire perché una città come Firenze, ricca di quanto di più bello ci sia al mondo, ha sviluppato una passione viscerale per la sua squadra di calcio. E la considera un patrimonio al pari del David, del Duomo e di Palazzo Vecchio. Pronta a difenderla contro tutto e tutti, beninteso con lo spiritaccio sempre critico che contraddistingue i fiorentini. Mario Lancisi e Marcello Mancini, due giornalisti non sportivi che hanno raccontato per anni Firenze e la Toscana sul Tirreno e La Nazione, ma tifosi senza se e senza ma, hanno scandagliato il mondo intorno alla Fiorentina, nell’occasione dei 90 anni di vita della società viola, fondata nell’agosto del 1926. E hanno scoperto intrighi, giochi di potere, sfide economiche e aneddoti curiosi che hanno segnato la storia politica e sociale di Firenze. Attraverso i “padroni” viola”, spesso imprenditori di successo, il libro (edito da Giunti) svela alcuni retroscena che spiegano perché, a cominciare da Enrico Befani per finire a Diego Della Valle, salvo rare parentesi, mai un fiorentino ha investito nella squadra di calcio che pure ama alla follia.

IN SEARCH OF ITALIAN TASTES ALLA SCOPERTA DEL GUSTO ITALIANO

A guide to the world of gastronomical excellence which distinguishes our country, this book is written by the Gastronomista Davide Paolini taking us on a journey in search of the typical products of the Italian peninsula and their craftsmen. Their knowledge does not only represent the fundamentals of the renowned Italian cuisine but it becomes a real and true cultural wealth. The book is thus an intelligent piece of work narrating all about the 50 producers which have been selected with all the contacts and instructions on how to purchase directly what is presented in the book.

È una guida al mondo dell’eccellenza gastronomica che contraddistingue il nostro Paese scritto dal Gastronomista Davide Paolini che ci accompagna in un viaggio alla scoperta dei prodotti tipici dello stivale e dei loro artigiani. La loro sapienza non rappresenta solo il fondamento della celeberrima cucina italiana, ma diventa vero e proprio patrimonio culturale. Il volume risulta così un intelligente documento che racconta una selezione di 50 produttori con tutti i contatti e le istruzioni per l’acquisto diretto di quanto presentato nel libro.



Davide Paolini - Il Gastronomista
 IN SEARCH OF ITALIAN TASTE
 24 Ore Cultura
 Euro 19,90

Davide Paolini - Il Gastronomista
 ALLA SCOPERTA DEL GUSTO ITALIANO
 24 Ore Cultura
 Euro 19,90



OSTERIA IL GIARDINO DI PIERO

IL GUSTO NATIVO DEI CIBI

“La mano dell'uomo deve usare tutta la sua maestria
nello sposare i diversi ingredienti
con le spezie e le erbe giuste, nel trattare il tutto
con il giusto tagliere e con il giusto fuoco.”

**Per smentire il detto
“tutto ciò che è buono fa male!”**



ORARI DI APERTURA

Sabato e Domenica dalle 12.30 alle 14 e dalle 19.30 alle 22.00
Dal Martedì al Venerdì dalle 19.30 alle 22.00 - Lunedì chiuso

PER PRENOTAZIONI: info@osteriailgiardinodipiero.it

Via Niccolò Aggiunti, 98/B
52037 Sansepolcro (Ar) - Tel. 0575 733119

www.osteriailgiardinodipiero.it



UNEXPECTED DELIGHTS LE DELIZIE CHE NON TI ASPETTI

DISCOVERING THE FLAVOURS OF THE RESTAURANT "IL MANGIA" / ALLA SCOPERTA DEI SAPORI DEL RISTORANTE "IL MANGIA"

From the top of the terrace of Hotel Athena, on the walls of the city of Siena, just like from the bastions of a castle, a sweeping gaze takes in the meandering Tuscan hills lit by the burning light of sunset. This is one breath-taking view that can be admired from the Hotel's restaurant but this is not the only special thing here. Every evening, at "Il Mangia", chef Domenico, with his staff's support, puts his hand to dishes which are really and truly masterpieces, where Tuscan tradition embraces, perfectly merging, the imagination and creativity of the 'king of the hearth'. The menu is studied to satisfy the fussiest of palates, ranging from a rich choice of meats to fish, from traditional Tuscan dishes such as "ribollita" or the Florentine steak to a delightful salmon and fresh vegetable tartare paired with a crispy rice wafer recalling Chinese crackers coming from the oriental cuisine. It is impossible not to be tempted by the tagliatelle with black truffle, the grilled beef "tagliata" served with fresh cherry tomatoes and rocket or the slice of salmon with a courgettes and mint salad. But if this does not really meet your tastes, do not despair: the chef has a wide range of solutions to satisfy his customers'

Chef and sous-chefs
of Hotel Athena

Chef e aiuto cuochi
dell'Hotel Athena

Dall'alto della terrazza dell'Hotel Athena, sopra le mura della città di Siena, proprio come dai bastioni di un castello, lo sguardo spazia tra le sinuose colline toscane illuminate dalla luce infuocata del tramonto. È un panorama mozzafiato quello che si può ammirare dal ristorante dell'Hotel, che di speciale non ha solo la vista. Ogni sera, a "Il Mangia", lo chef Domenico, con il supporto della sua squadra, si cimenta in piatti che sono dei veri e propri capolavori, dove la tradizione toscana abbraccia, sposandosi perfettamente, la fantasia e la creatività del 're del focolare'. Il menù è studiato per accontentare anche il palato più esigente, spaziando da una ricca proposta di carne a quella di pesce, dai tradizionali piatti toscani come la ribollita o la bistecca alla fiorentina a una sfiziosa tartare di salmone e verdure fresche abbinata a una croccantissima cialda di riso simile alle nuvolette tipiche della cucina orientale. Impossibile non essere tentati dalle tagliatelle con il tartufo nero, la tagliata di manzo alla griglia servita con pomodorini freschi e rucola o il trancio di salmone con insalata di zucchine e menta. Ma se non rientra nei vostri gusti, non disperatevi: alle esigenze del cliente lo chef risponde con ricchi



dispositions purposely created for vegetarians, celiacs, diabetics, for those who have food allergies or those who follow special low-calorie diets, while dishes for the little ones and international menus can be prepared upon request. The Maître, Aldo, is always there for every customer to wisely advise which wine to match to the selected dish. For example, did you know that the fruity Morellino di Scansano excellently pairs with fish dishes, softening them? Here's some advice for the approaching autumn and winter: the salamis of the Cinta Senese pork and the Sienese pecorinos combine perfectly with a Vernaccia di San Gimignano, the picci cacio e pepe with a Chianti Classico Giovane, a rack of lamb with herbs and a two-coloured, vegetable flan go with a Morellino di Scansano. These are but a few of the tastes to discover at Il Mangia, all dishes prepared with organic and natural ingredients. And the cakes? Between a Bavarian Cream and a cantuccio semifreddo with a Vin Santo sauce some prefer the traditional zuccotto with pears and dark chocolate to combine with an Aleatico Passito.

menù ideati appositamente per chi è vegetariano, celiaco, diabetico, per chi ha specifiche intolleranze alimentari o per chi segue regimi dietetici ipocalorici, mentre su richiesta vengono preparati piatti pensati appositamente per i più piccoli e menù di carattere internazionale. Il maître, Aldo, è a disposizione di ogni cliente per consigliare sapientemente che tipo di vino abbinare al piatto scelto. Per esempio, sapevate che il fruttato Morellino di Scansano accompagna egregiamente, ammorbidendoli, i piatti di pesce? Con l'arrivo dell'autunno e dell'inverno ecco qualche suggerimento: i salumi di cinta e i pecorini senesi si sposano perfettamente con una Vernaccia di San Gimignano, i picci cacio e pepe con un Chianti Classico Giovane, il carrè d'agnello alle erbe con sformato di verdure bicolore con un Morellino di Scansano. Questi sono solo alcuni dei sapori da scoprire a Il Mangia, tutti piatti preparati con ingredienti biologici e naturali. E i dolci? Tra una bavarese e un semifreddo al cantuccio con salsa al Vin Santo c'è chi preferisce il tradizionale zuccotto pere e cioccolato fondente, da legare ad un Aleatico Passito.

Black truffle
tagliatelle
Tagliatelle al
tartufo nero

Sunset view from
the terrace
Veduta della
terrazza al tramonto

Grilled Beef
"tagliata" with Rocket
and Cherry Tomatoes
Tagliata di Manzo
alla griglia, Rucola
e Pomodorini

RISTORANTE "IL MANGIA" presso HOTEL ATHENA

Via P. Mascagni, 55 - Siena - Tel. + 39 0577 286313

info@hotelathena.com www.hotelathena.com

Open every day for dinner / Aperto tutti i giorni a cena



LE FILIGARE

DREAM HOLIDAYS IN THE HEART OF CHIANTI VACANZE DA SOGNO NEL CUORE DEL CHIANTI

Spend a dream holiday in the Tuscan countryside, a much sought-after destination by tourists the world over by staying at the holiday farmhouse Le Filigare, between Florence and Siena, near San Donato in Poggio, land of the Chianti Classico Gallo Nero wine. Illustrious guests have stayed in these places over the centuries one of which was Pope Pius IX, guest of the Archduke of Tuscany. Owned today by the Cassetti Burchi family, Florentine silversmiths and jewellers since 1926, who with passion and professionalism continue offering their clientele the highest quality services and hospitality, guaranteeing a fairy tale sojourn. Le Filigare estate is spread over 60 hectares, 12 of which are vineyards: the sandstone soil, rich in marl, the strategic position about 450/550m asl and a woodland protecting the vineyards from the north winds, the continuous exposure to light and the near absence of humidity create the necessary conditions for the soil to produce excellent Chianti Classico DOCG with a predominance of Sangiovese, as well as a “Supertuscan” with a Cabernet Sauvignon and Merlot base. 50 thousand bottles of wine a year are produced at Le Filigare, along with the production and sale of Vin Santo, a “Metodo Classico” Rosè with Sangiovese, spirits amongst which ‘grappa’ and brandy and also Extra virgin DOP Chianti Classico olive oil. This agritourism accommodation, Le Filigare, has 14 apartments, all furnished following the traditional Tuscan style with terracotta floors and wooden ceiling beams, and they have all the amenities: large well-designed kitchens, bathrooms with showers or Jacuzzi and bathroom linen, bedrooms fitted

Tra Firenze e Siena, vicino San Donato in Poggio, terra del Chianti Classico Gallo Nero, l’agriturismo Le Filigare offre la possibilità di trascorrere una vacanza da sogno nella campagna toscana, ambita meta dei turisti di tutto il mondo. Nel corso dei secoli ospiti illustri hanno soggiornato in questi luoghi, tra cui Papa Pio IX, ospite dell’Arciduca di Toscana. Oggi la proprietà è della famiglia Cassetti Burchi, argentieri e gioiellieri fiorentini dal 1926, che con passione e professionalità continuano ad offrire alla propria clientela sempre più qualità per servizi ed accoglienza, garantendo così un soggiorno da favola. La tenuta Le Filigare si estende per 60 ettari, di cui 12 occupati da vigneti: il terreno arenario, ricco di galestro, la posizione strategica tra i 450/550 mt. s.l.m e un’area boschiva che protegge le vigne dai venti del nord, l’esposizione costante alla luce e la quasi assenza di umidità, creano i requisiti necessari alla terra per produrre eccellenti Chianti Classico DOCG, con predominanza di Sangiovese, oltre ai “Supertuscan” a base Cabernet Sauvignon e Merlot. A Le Filigare si producono circa 50mila bottiglie di vino l’anno, cui si accosta la produzione e vendita di Vin Santo, un Metodo Classico Rosè da Sangiovese, distillati tra cui grappe e brandy, oltre all’Olio Extra Vergine d’Oliva DOP Chianti Classico. L’agriturismo Le Filigare dispone di 14 appartamenti, tutti arredati seguendo il tradizionale stile toscano con pavimenti in cotto e travi del soffitto a vista, sono dotati di ogni comfort: grandi cucine funzionali, stanze da bagno accessoriate con box doccia o vasca jacuzzi e biancheria per il bagno, camere



right down to the slightest details. The guests can also do numerous activities thanks to the facilities present on the property such as a tennis court and a swimming pool with a solarium overlooking the vineyards but also take part in the Vespa Tours or go horse riding with expert guides organized by the staff for adults and children, in collaboration with the Horse Ranch Riding Centre which is 10km away from the accommodation. Moreover, there are cookery courses and wine courses organized as private lessons or in groups, in Italian or English, on the premises or at home: the staff at Le Filigare give the participants the chance to discover their specialties and their secrets, following the basics of culinary Tuscan traditions. But this is not all: it is also possible to visit the cellars of the estate with the sommelier of Le Filigare to discover how the ancient structures have adapted to modern wine-making techniques as well as taste the wines produced, and to accompany the experience with a light lunch if desired. Moreover, Le Filigare is the ideal location of company meetings, workshops and conferences but also ceremonies and weddings: every detail is accurately seen too by the personnel, pampering and spoiling the newlyweds in each moment of the most beautiful day of their lives.

curate nei minimi dettagli. Ai clienti viene inoltre offerta la possibilità di svolgere numerose attività grazie alle strutture presenti nella proprietà, tra cui un campo da tennis e una piscina dotata di solarium con vista sui vigneti, ma anche partecipare ai Vespa Tour o alle passeggiate a cavallo con guide esperte organizzate dallo staff per grandi e bambini, in collaborazione con il Centro Equitazione Horse Ranch che si trova a 10 km dalla struttura. Vengono inoltre organizzati corsi di cucina e sul vino, con lezioni private o di gruppo, in italiano o inglese, nella struttura o a domicilio: lo staff de Le Filigare offre la possibilità ai partecipanti di scoprire le loro specialità e i loro segreti, seguendo i dettami della tradizione culinaria toscana. Ma non finisce qui: è infatti possibile visitare con il sommelier de Le Filigare, le cantine dell'azienda per scoprire come le antiche strutture si sono adattate alle nuove tecniche enologiche, oltre che degustare i vini prodotti, volendo accompagnando l'esperienza con un light lunch. L'agriturismo Le Filigare è inoltre un luogo ideale per meeting aziendali, workshop e conferenze, ma anche cerimonie e matrimoni: ogni dettaglio è curato dal personale minuziosamente, coccolando e 'viziando' gli sposi in ogni momento del giorno più bello della loro vita.

The wines
produced
in the farm

I vini prodotti
in azienda

AGRITURISMO LE FILIGARE

Via Sicelle, 35 - Loc. San Donato in Poggio

Barberino Val d'Elsa (FI)

Tel. + 39 055 8072796 - Fax + 39 055 8072128

Mobile number for hospitality: + 39 337 1183066 Barbara

Mobile number for Wine Tasting: + 39 3393141895 Pamela

info@lefiligare.it www.lefiligare.it



RELAIS VIGNALE

CHILL OUT IN THE HEART OF CHIANTI

RELAX NEL CUORE DEL CHIANTI

In the heart of Tuscany, where the most famous nectar of the Gods, Chianti Classico, is produced, Relais Vignale appears, just a couple of steps away from the historic centre of Radda in Chianti. This facility, boasting 4 stars, offers its guests the hospitality and elegance of an ancient country manor, restored, faithfully respecting the original building. Relais Vignale started as a farm around 1700: actually, the documents belonging to the Grand Duke of Lorraine, Peter Leopold, where mention of this place is made, date back to this time, under the property of the Falconi family. If the outdoors transport guests to a distant era where time stopped, immersed in one of the most beautiful views of the Chianti area, the indoors are amazingly seeped with history: the 42 rooms, 5 of which suites with loggia or terrace, have all the amenities to make a pleasant and relaxing

Nel cuore della Toscana, dove si produce il nettare degli Dei più rinomato della regione, il Chianti Classico, a due passi dal centro storico di Radda in Chianti, sorge il Relais Vignale. La struttura, che vanta quattro stelle, offre ai suoi ospiti l'accoglienza e l'eleganza di un'antica casa padronale ristrutturata nel rispetto del design originale. Il Relais Vignale nasce intorno al 1700 come Fattoria: sono infatti di questo periodo i documenti del Granduca di Lorena Pietro Leopoldo dove si trovano le prime testimonianze della sua esistenza, sotto la proprietà della famiglia Falconi. Se il suo esterno catapulta i clienti in un'epoca lontana dove il tempo si è fermato immersi in uno dei panorami più belli del Chianti, gli interni stupiscono per la loro storia: le 42 camere, di cui cinque suites con loggia o terrazza, sono dotate di tutti i comfort per

The entrance of
Relais Vignale

L'ingresso del
Relais Vignale

stay. The sitting rooms with a fireplace, the large Italian gardens, the outdoor pool and the quaint shop all add up to render the stay at Vignale simply magical, also thanks to the high quality service the guests receive, mindful and personalized according to their needs. Thanks to its strategic position, the Relais is the ideal starting point to visit the Tuscan art cities, explore the medieval villages and the castles of the Chianti area, taste wines from the estates all around, go for walks or bike rides in the uncontaminated countryside or simply relax by the pool's edge. Several activities are organized here too, such as a cookery school held by the Chef of the panoramic restaurant La Terrazza on the facility, facing the hills with olive groves and Chianti Classico vineyards. A sommelier course sidelines this to learn all about the art of serving, tasting and matching wines, at the end of which a certification of attendance is given. Relais Vignale is also ideal for meetings, conferences, banquets, reunions and corporate events but also weddings and ceremonies. Moreover, on the premises, there is a private 17th-century chapel still consecrated which can be used for symbolic religious weddings, renewing of vows and blessings.

rendere il soggiorno piacevole e rilassante. I salotti con camino, il grande giardino all'italiana, la piscina esterna ed il simpatico shop contribuiscono a rendere magica la permanenza al Vignale, grazie anche all'alta qualità del servizio rivolto ai clienti, attento e personalizzato in base alle loro necessità. Grazie alla propria posizione strategica, il Relais è il punto ideale di partenza per visitare le città d'arte toscane, esplorare i borghi medievali ed i castelli del Chianti, degustare vini nelle fattorie della zona, fare passeggiate a piedi o in bicicletta nella natura incontaminata o semplicemente rilassarsi a bordo piscina. Qui vengono inoltre organizzate numerose attività, tra cui una scuola di cucina tenuta dallo Chef del ristorante panoramico La Terrazza che si trova nella struttura, affacciato verso le colline coltivate a ulivi e vigneti del Chianti Classico. A questa si affianca il corso da sommelier per poter imparare l'arte di servire, degustare e abbinare i vini, al termine del quale viene rilasciato un certificato di partecipazione. Il Relais Vignale è anche il luogo ideale per meeting, conferenze, banchetti, raduni ed eventi aziendali, ma anche matrimoni e cerimonie. Inoltre, all'interno della struttura, c'è una cappella privata del XVII secolo tutt'oggi consacrata, che può essere utilizzata per matrimoni religiosi simbolici, rinnovo dei voti e benedizioni.

The elegant living room with the fireplace

L'elegante salotto con il camino

Vignale's pool

La piscina del Vignale

The roof terrace of the restaurant

La terrazza panoramica del ristorante

RELAIS VIGNALE

Via Pianigiani, 9 - Radda in Chianti (SI)

Tel. + 39 0577 738094 www.vignale.it



FATTORIA DI MONTEMAGGIO

WINE, FOOD AND TUSCAN PASSIONS VINO, CIBO E PASSIONE TOSCANI

Travelling along the “stada romana” (Roman road) between Florence and Siena, at Radda in Chianti, you come across Fattoria di Montemaggio, whose origins date back to 1500. Member of the Chianti Classico Consortium, the Fattoria is spread over 70 hectares, eight of which covered with vineyards, mostly Sangiovese while a portion of the vines are Merlot, Pugnitello, Malvasia Nera, Ciliegiolo and Chardonnay. Olive groves and woodlands then surround the rest of the estate. The Estate aims at producing a Tuscan wine of highest quality, strongly tied to its territory: the quality of the wine is controlled bottle by bottle in order to guarantee the customer with a unique and special product. This is where the wines Chianti Classico, Chianti Classico Riserva, Chianti Classico Gran Selezione, Torre di Montemaggio IGT, Quinti Essentia di Montemaggio IGT, Ilaia di Montemaggio IGT, Rosé di Montemaggio IGT, Chardonnay di Montemaggio IGT come from along with the grappas and the extra virgin olive oil. Montemaggio is a farm which follows the principles of organic farming therefore no foreign elements are released in the environment but it uses natural cycles, eternal and perfect, to enrich and protect the cultures. This way, Montemaggio manages to produce organic wines of the highest quality en-

Percorrendo la strada romana tra Firenze e Siena, a Radda in Chianti, si incontra la Fattoria di Montemaggio, le cui origini risalgono al 1500. Membro del Consorzio del Chianti Classico, la Fattoria si estende su una superficie di settanta ettari, di cui otto occupati dai vigneti, per lo più Sangiovese, mentre una porzione di vitigni è destinata a Merlot, Pugnitello, Malvasia Nera, Ciliegiolo e Chardonnay. Oliveti e boschi completano la tenuta. La Fattoria mira a produrre un vino toscano di altissima qualità strettamente legato al territorio da cui proviene: la qualità del vino viene controllata bottiglia per bottiglia, così da garantire ai clienti un prodotto unico e speciale. Qui hanno origine i vini Chianti Classico, Chianti Classico Riserva, Chianti Classico Gran Selezione, Torre di Montemaggio IGT, Quinti Essentia di Montemaggio IGT, Ilaia di Montemaggio IGT, Rosé di Montemaggio IGT, Chardonnay di Montemaggio IGT, le grappe e l’olio extra vergine di oliva. Montemaggio è una fattoria che segue i dettami dell’agricoltura biologica, quindi non introduce nell’ambiente elementi estranei, ma utilizza i cicli naturali, eterni e perfetti, per arricchire e difendere le colture. In questo modo Montemaggio riesce a produrre vini biologici di altissima qualità valorizzando l’autenticità del territorio nel massimo rispetto della natura

Panoramic view
of Fattoria di
Montemaggio

Veduta panoramica
della Fattoria
Montemaggio



hancing the area's authenticity fully respecting nature with hardly any use of chemical products. It is possible to buy the products by directly contacting the estate and according to the vintages available. The Fattoria is also open for visits to its premises, vineyards and the estate to show the secrets and passion needed to produce quality wines. You can also combine a tasting with the visit: four red wines and two fresh white wines are included amongst the tasting of the various products. Along with other activities advertised there are cookery courses: under the expert guidance of qualified chefs you learn how to put into practice tips and secrets of the Tuscan cuisine, envied all over the world. Moreover, at Fattoria Montemaggio, you can book "light lunches" for families or groups of friends: the main part of the produce comes from the vegetable garden of the farm (if in season) to discover once again the tastes of times gone by.

e con il minimo uso di prodotti chimici. È possibile acquistare i prodotti direttamente contattando l'azienda, e a seconda della disponibilità anche vecchie annate. La Fattoria è a disposizione per visite alla struttura, ai vigneti e alla tenuta, per far scoprire i segreti e la passione che occorrono per produrre vini di qualità. Alla visita si può abbinare una degustazione: tra i diversi prodotti in assaggio offerti sono inclusi quattro vini rossi e due vini freschi. Tra le altre attività promosse ci sono i corsi di cucina: sotto la sapiente guida di chef qualificati è possibile imparare a mettere in pratica i trucchi ed i segreti della cucina toscana, che tutto il mondo ci invidia. Inoltre, alla Fattoria Montemaggio è possibile prenotare dei "light lunch" per famiglie o gruppi di amici: la maggior parte delle materie prime vengono dall'orto della Fattoria (se di stagione) per trovare nuovamente i sapori di una volta.

The wine of the estate
Il vino della tenuta

The vineyards
I vigneti

The processing of grapes
La lavorazione dell'uva

Wine and food tasting at Montemaggio
Le degustazioni a Montemaggio

FATTORIA DI MONTEMAGGIO

Località Montemaggio
Radda in Chianti (SI)
Tel. + 39 0577 738323
info@montemaggio.com
www.montemaggio.com



FORESTERIA VILLA CERNA

TRADITIONAL FLAVOURS WED MODERNITY I SAPORI TRADIZIONALI SPOSANO LA MODERNITÀ

Dominating the hill on the via Chiantigiana, between Monteriggioni and Castellina in Chianti, is Villa Cerna, a historic 10th-century dwelling. All around it lie Sangiovese vineyards and on the slope is the Foresteria, Ristorante e Cantina, a place where food and wine are an experience. The view is breathtaking. At stake here is a new restaurant with three souls: a modern-day “osteria” (tavern) with traditional dishes mainly rotisserie and grills (*in the picture*), a wine shop serving food and an extremely vast choice of wines and a Wine Experience guiding the customer to discover the cellars of Villa Cerna and taste the best wines produced by the Cecchi family. The cuisine, which characterizes the restaurant, is of the most classic Tuscan style with the right up-to-date blend. The young and creative staff re-interpret traditional flavours enthusiastically and with great professionalism, using carefully selected farm produce and specifically preparing each dish. It is possible to taste refined dishes of haute cuisine as well as recipes of our traditions: hand-made pasta, grilled meats, steak tartare, rotisseries, according to the seasons. On Saturday evenings and on Sundays at lunchtime taste the meats skewered on a spit cooked over a fire as in the past but in the modern fireplace on view, placed in the kitchen and fired with embers and charcoal. A rich selection of local meats (chicken, rabbit, pork, livers, game) slowly turn for hours reaching a perfect golden hue enveloping the rooms of the Foresteria with their rich fragrance.

Sulla via Chiantigiana, tra Monteriggioni e Castellina in Chianti, domina la collina Villa Cerna, storica dimora dell’X secolo. Tutto intorno vigneti di Sangiovese, alle pendici la Foresteria, Ristorante e Cantina, luogo di esperienza di cibo e vino. Il panorama è mozzafiato. La scommessa è un nuovo ristorante con tre anime: un’osteria contemporanea legata a piatti della tradizione dove dominano il girarrosto (*nella foto*) e la griglia, un’enoteca con gastronomia e una vastissima scelta di vini e una Wine Experience che guida il cliente alla scoperta delle cantine di Villa Cerna ed alla degustazione dei migliori vini prodotti dalla Famiglia Cecchi. La cucina che caratterizza il ristorante è nel più classico stile toscano con un giusto mix contemporaneo. Lo staff giovane e creativo con professionalità ed entusiasmo reinterpreta sapori tradizionali, utilizzando materie prime sceltissime e preparando espressamente ogni piatto. Si possono gustare piatti raffinati di alta cucina nonché le ricette della nostra tradizione: pasta fatta a mano, griglia, tartare di manzo, girarrosto, seguendo i dettami della stagionalità. Il sabato sera e la domenica a pranzo è possibile assaporare lo spiedo come una volta preparato nel moderno camino a vista, situato in cucina, alimentato con braccia a carbone di legna. Una ricca selezione di carni nostrali (pollo coniglio, maiale, fegatelli, cacciagione), girano lentamente per ore fino ad una doratura perfetta, inebriando i locali della Foresteria con il suo ricco profumo.



FORESTERIA DI VILLA CERNA - Ristorante - Wine Tour & Tasting

Località Casina dei Ponti, 57 - Castellina in Chianti (Siena) - Tel. + 39 0577 1510998
hospitality@foresteriavillacerna.it www.foresteriavillacerna.it

Restaurant: open every day (closed Wednesday) from 12:30pm to 2:30pm and from 7:30pm to 10:00pm.
Shop: open every day (closed Wednesday) from 10:00am to 6:00pm.
Wine Experience: open every day (closed Wednesday) from 10:00am to 6:00pm.

Ristorante: aperto tutti i giorni (chiuso il mercoledì) dalle ore 12.30 alle ore 14.30 e dalle 19.30 e alle 22.00
Bottega: aperto tutti i giorni (chiuso il mercoledì) dalle ore 10.00 alle ore 18.00
Wine Experience: aperto tutti i giorni (chiuso il mercoledì) dalle ore 10.00 alle ore 18.

A CORNER OF PARADISE IMMERSED IN CHIANTI UN ANGOLO DI PARADISO IMMERSO NEL CHIANTI



CDH HOTEL RADDA

Strada Statale, 429 - Loc. La Calvana
Radda in Chianti (SI) - Info: + 39 0577 73511
radda@hotelcdh.com www.hotelraddainchianti.it

Spreading the group Compagnie Des Hotels, Hotel Radda is located in the heart of Chianti, at Radda, cradle of Chianti Classico Consortium. The love for the land, the traditions, the quiet life, clean air and simplicity shines in the eyes of the people, make Chianti a really like few in the world. "We have worked hard to be able to obtain all the features of the place, we have lived reality of every day and we have chosen a local Staff, so that the hotel could reflect this enchantment and could help leave a nice memory of the territory to the millions of tourists who choose us to visit this land every year" says Piero Donato, general manager of the hotel. De Gustibus restaurant, rustic atmosphere with local cuisine, SPA My Wellness with Jacuzzi, Turkish bath, sauna, outdoor swimming pool and wine therapy, Wine Bar overlooking the picturesque courtyard, make Hotel Radda a lovely place to relax with taste.

Punta di diamante per il gruppo Compagnie Des Hotels, l'Hotel Radda si colloca nel cuore del Chianti, a Radda, culla del Consorzio Chianti Classico. L'amore per la terra, le tradizioni intatte, il quieto vivere, l'aria pura e la semplicità che traspare negli occhi degli abitanti, fanno del Chianti una realtà come poche al mondo. "Abbiamo lavorato molto nel corso degli anni per poter assorbire tutte le caratteristiche del posto, ci siamo immersi nella realtà di tutti i giorni e abbiamo scelto uno Staff che vive qui da anni, affinché anche l'hotel potesse rispecchiare questo incanto e potesse contribuire a lasciare un ottimo ricordo del territorio ai milioni di turisti che scelgono di visitare questa terra ogni anno" afferma Piero Donato, Direttore dell'hotel. Il Ristorante De Gustibus, dall'ambiente rustico e dalla cucina rigorosamente tipica, la SPA My Wellness con idromassaggio, bagno turco, sauna, piscina e vino terapia, il Wine Bar con affaccio sulla suggestiva corte interna, fanno dell'Hotel Radda un luogo incantevole dove rilassarsi con gusto.

RELAX IN THE HEART OF TUSCANY RELAX NEL CUORE DELLA TOSCANA



HOTEL BORGO DI CORTEFREDA

Via Roma, 91 - Tavarnelle Val di Pesa (FI)
Tel. + 39 055 8073333
Info@borgodicortefreda.com
www.borgodicortefreda.com

Between Florence and Siena, in the heart of the Chianti region, among green hills, vineyards and cypress trees in a row, a four-star relais: Borgo di Cortefreda. The village is a great place to relax and also an exclusive location for business meetings. Warm and cozy, with bright and spacious common areas, has 55 rooms, all furnished with rustic, Florentine fabrics and hand-decorated walls. Cortefreda the restaurant, which overlooks the garden of olive trees, offers a traditional Tuscan cuisine with local dishes. All spaces, both internal and external, can become valuable backgrounds for gala dinners, business lunches, cocktail parties and special occasions such as communions, confirmations and weddings. There are also various activities for guests, like cooking classes, with original recipes of Tuscan cooking, oil tastings, wine and food, poolside massages, excursions in the Chianti area, horseback riding and hot air ballooning.

Tra Firenze e Siena, nel cuore della regione del Chianti, tra verdi colline, vigneti e cipressi in fila, un relais quattro stelle: Borgo di Cortefreda. Il borgo è un luogo ideale per trascorrere momenti di relax e anche una location esclusiva per meeting e riunioni di lavoro. Ambiente caldo e accogliente, con luminose e spaziose aree comuni, dispone di 55 camere, tutte arredate con mobili d'arte povera, tessuti fiorentini e pareti decorate a mano. Il ristorante Cortefreda, che si affaccia sul giardino di ulivi, offre una cucina tradizionale toscana con piatti locali a km zero. Tutti gli spazi, interni ed esterni, possono trasformarsi in sfondi preziosi per cene di gala, pranzi di lavoro, cocktail e occasioni speciali come comunioni, cresime e matrimoni. Per gli ospiti, inoltre, vengono organizzate varie attività: corsi di cucina, con originali ricette della cucina toscana; degustazioni di olio, vino e prodotti tipici, massaggi a bordo piscina, escursioni nella zona del Chianti, gite a cavallo e voli in mongolfiera.



AZIENDA AGRICOLA
CESANI

Loc. Pancole, 82/D - SAN GIMIGNANO (Siena)
Telefono: + 39 0577 955084 - Fax: + 39 0577 955084
info@cesani.it www.cesani.it

THE CHURCH OF SANTA MARIA

CHIESA DI SANTA MARIA

THE TREASURE OF PANZANO IN CHIANTI / LO SCRIGNO DI PANZANO IN CHIANTI



The front of the church
La facciata della chiesa

The church of Santa Maria rises on the top of the ancient village of Panzano in Chianti. The present appearance of the building, with a façade in stone and bricks set with two arches, a central nave with side chapels and the bell tower standing against it, is the result of architectural transformations which took place at the beginning of the twentieth century. The original structure dates back to the Romanesque times as portrayed in the *Rationes Decimarum per la Tuscia of 1274/5* but in the 14th century the Church was different having just one nave and one of the towers of the ancient medieval castle that rose in that area was changed to a bell tower. The artistic heritage of the Church still keeps interesting ancient decor such as a 14th-century painting of a *Madonna e Bambino* by Cenni di Francesco di Ser Cenni, then pictured in the *Tavola con Santi* by Bernardo Rosselli; the *wooden crucifix* said to be by Jacopo Sansovino dated 1510/18 and the *Annunciazione* coming from the workshop of Ridolfo del Ghirlandaio (1520 ca. *picture on the left*), which can both be seen in the chapel of the Annunciation. Also 17th-century works are kept here such as *Maria Maddalena de' Pazzi* and the *Sant'Antonio da Padova* by Cesare Dandini while the sculpture over the main door of the façade with the *Madonna contornata da Angeli* in plaster is a recent work by the sculptor Luciano Bartoli (1965).

In cima all'antico borgo di Panzano in Chianti, svetta la Chiesa di Santa Maria. L'aspetto attuale dell'edificio, con facciata in pietra e mattoni impostata su due arcate, una navata centrale con cappelle laterali e il campanile addossato, è frutto di trasformazioni architettoniche avvenute ad inizio Novecento. La struttura originale risale all'epoca romanica, come ricordano gli elenchi *Rationes Decimarum per la Tuscia del 1274/5*, ma nel XIV secolo la Chiesa fu trasformata in un'unica navata ed una delle torri dell'antico castello medievale che sorgeva in quell'area fu riadattata a campanile. Il patrimonio artistico della Chiesa conserva ancora oggi interessanti arredi antichi come una tavola trecentesca con *Madonna e Bambino* di Cenni di Francesco di Ser Cenni, poi inquadrata nella *Tavola con Santi* di Bernardo Rosselli; il *Crocifisso ligneo* attribuito a Jacopo Sansovino del 1510/18 e l'*Annunciazione* della bottega di Ridolfo del Ghirlandaio (del 1520 circa, *foto a sinistra*), entrambi visibili nella cappella dell'Annunciazione. Si conservano anche opere seicentesche come la *Maria Maddalena de' Pazzi* e il *Sant'Antonio da Padova* di Cesare Dandini, mentre nella facciata la decorazione scultorea del portone con sopra la *Madonna contornata da Angeli* in gesso è un'opera recente dello scultore Luciano Bartoli (1965).

VILLA LE BARONE, FOR A FABULOUS HOLIDAY VILLA LE BARONE, PER UNA VACANZA DA FAVOLA



VILLA LE BARONE

Panzano in Chianti - Greve in Chianti (FI)
Tel.. +39 055 852621 - Fax +39 055 852277
info@villalebarone.com www.villalebarone.com

Beauty, serenity, authenticity, hospitality are the key words to describe Villa Le Barone. Staying at Le Barone is very much like visiting friends in a private, elegant home set in the gorgeous Tuscan hills. The lounges are inviting, beautifully furnished with family antiques and paintings. There are 28 guestrooms, some with their own terrace. All are differently decorated, with modern tiled bathrooms. Typical Tuscan dinners prepared are served in the welcoming restaurant or on the terrace weather permitting. Wonderful little secluded hideaways are found in the greenery where guests can read or just soak in the beauty of the surroundings hills. There is a lovely swimming pool, romantically set on a rose garden terrace and a tennis court, both with magnificent views on the Chianti hills. Villa Le Barone is an ideal base from which to explore art cities, as well as Chianti wineries. Wonderful hiking and biking possibilities are available around the Villa.

Bellezza, serenità, autenticità e ospitalità sono le parole chiave per descrivere Villa Le Barone: una elegante e raffinata casa di campagna situata tra le meravigliose colline toscane. In totale ci sono 28 camere, alcune con terrazza privata, tutte decorate in stile differente. I salotti sono invitanti, arredati elegantemente con mobili e quadri d'epoca. Su richiesta, nell'antica cantina oppure sulla terrazza, il ristorante serve cucina tipica toscana. Molti gli incantevoli angoli isolati, situati nel parco, dove gli ospiti possono immergersi nella lettura o semplicemente sedere per godere del paesaggio. La piscina è circondata da grandi giardini di rose ed il campo da tennis offre una vista meravigliosa sulle colline del Chianti. Villa Le Barone è il posto ideale per esplorare alcune delle città più belle della Toscana e visitare le aziende agricole più rinomate del Chianti. Possibilità di passeggiate a piedi e in bicicletta.

IL VINAIO, TWENTY-SIX YEARS OF TRADITIONS AND FLAVORS IL VINAIO, VENTISEI ANNI DI TRADIZIONI E SAPORI



IL VINAIO di Paolo Gaeta

Via Santa Maria, 22 - Panzano in Chianti (FI)
Tel. +39 055 852603

The twenty-six-year-old cellar now seems a distant memory. Yet it is by three white and three red wines, accompanied by platters of cold cuts and cheeses from Tuscany, with which began the adventures of Il Vinaio of Paolo Gaeta, historic exercise of Panzano in Chianti overlooking the hills of Chianti. The stage here is mandatory not only for the wide selection of wines available from the cellar, consisting of 12 red and 5 white whose mixture is made "tailored" to give customers the possibility to choose the amount that best suits their own needs, but also for the delicious dishes that accompany these wines. From the kitchen come dishes made in the Florentine tradition, the ribollita with tomato sauce and baked beans with strictly Tuscan sausage. The local highlight is the "correct hot sandwich": the bread is soaked with a little vin santo or grappa before being filled at the discretion of the customer.

La cantina di ventisei anni fa sembra oggi un ricordo lontano. Eppure è da tre vini bianchi e tre vini rossi, accompagnati da taglieri di salumi e formaggi toscani, che è cominciata l'avventura de Il Vinaio di Paolo Gaeta, esercizio storico di Panzano in Chianti che si affaccia sui poggi del Chianti Fiorentino. La tappa qui è obbligatoria non solo per l'ampia selezione di vini di cui dispone l'enoteca, costituita da 12 rossi e 5 bianchi la cui miscela viene fatta "su misura" per dare la possibilità ai clienti di scegliere la quantità più adatta alle proprie esigenze, ma anche per i piatti prelibati che questi vini accompagnano. Dalla cucina vengono proposti piatti della tradizione fiorentina, dalla ribollita alla pappa al pomodoro e ai fagioli all'uccelletto con salsiccia rigorosamente toscana. Fiore all'occhiello del locale è il "panino caldo corretto": il pane viene bagnato con un po' di vinsanto o di grappa prima di essere farcito a discrezione del cliente.



CORTE DI VALLE

WINE TASTING TOUR - AGRITURISMO B&B
COOKING CLASS

SR 222 Chiantigiana km. 18,5 - Loc. Le Bolle
50022 Greve in Chianti, Florence, Italy

Phone: +39 055 853939

Fax: +39 055 9029100

cortedivalle@cortedivalle.it

www.cortedivalle.it





CHINA MASSAGLI

THE ELIXIR OF LONGEVITY

L'ELISIR DI LUNGA VITA

The three products of Antica Casa Massagli on the walls of Lucca

Sulle mura di Lucca i tre prodotti dell'Antica Casa Massagli

Just a few steps away from the most important entrance of the medieval walls of Lucca, “Porta dei Santi Gervasio e Protasio”, passers-by are struck by a beautiful shop window. It is home to the “Antica Casa Massagli”, for 40 years owners of the brand and the original (and most secret!) recipe of the historic products “China”, “Biadina” and “Amaro Massagli”. The invention of “China” (a drink derived from cinchona) is thanks to the pharmacist Pasquale Massagli way back in 1885. Cinchona is still sold today even in pharmacies for the digestive and medicinal properties of its bark and herbal teas. The recipe has been handed down the generations unchanged and continues to gain the favours of the most refined palates. Even today,

A pochi passi dalla porta dei Santi Gervasio e Protasio, la più importante della cinta muraria medievale di Lucca, l'attenzione dei passanti è immediatamente catturata da una bella vetrina. È qui che ha sede l'Antica Casa Massagli, da oltre 40 anni proprietaria del marchio e della ricetta originale (e segretissima!) degli storici prodotti China, Biadina e Amaro Massagli. Si deve al farmacista Pasquale Massagli l'invenzione della China nel lontano 1885. La China viene venduta ancora oggi anche in farmacia per le proprietà digestive e medicinali delle cortecce e delle erbe infuse. La ricetta è stata tramandata immutata per generazioni e continua a conquistare i favori dei palati più raffinati. Ancora oggi l'Antica Casa Massagli importa dai paesi di ori-

“Antica Casa Massagli” imports, from the countries of origin, the herbs, spices and the “official” roots which are the trademark not only of “China” but also of “Biadina” and the “Amaro” which all have a base of quinine infusion with the addition of other herbs and spices. So, how can we resist not having a taste? The liqueur glasses are ready, waiting for tasting at the shop, always full of tourists but also of local enthusiasts from Lucca: “China”, which can be drunk at room temperature or on the rocks or even warmed and served with a swirl of orange peel to fully appreciate the fragrance of the spices, the “Amaro” and most of all, the “Biadina”, a drink which has set a trend even amongst youngsters. In this case, pine nuts are put in the glass to enhance the already smooth and light taste. “China Massagli” has also been the protagonist of the international success of the bartender and maître of Hanky-Panky in Pescia, Federico Bocciardi, who has been proclaimed cocktail world champion in Singapore for his “Essenza”, a cocktail with white rum, fresh pineapple and “China Massagli”.

gine le erbe, le spezie e le radici “officialis” che sono il marchio di garanzia non soltanto della China, ma anche della Biadina e dell’Amaro che partono dall’infuso della China con l’aggiunta di altre erbe e spezie. E allora come non cedere alla tentazione di fare qualche assaggio? Nel negozio, sempre pieno di turisti ma anche di appassionati lucchesi, sono già pronti i bicchieri per la degustazione: la China, da bere a temperatura ambiente o “on the rocks” o anche scaldandola e servendola con una scorza d’arancio per apprezzare il profumo delle spezie, l’Amaro e soprattutto la Biadina, una bevanda diventata cult anche tra i giovani. In questo caso si mettono dei pinoli nel bicchiere in modo da esaltarne il gusto già armonioso e leggero. La China Massagli è stata anche protagonista del successo internazionale del bartender e maitre dell’Hanky-Panky di Pescia, Federico Bocciardi che con il suo “L’Essenza”, cocktail a base di rum bianco, ananas fresco e China Massagli si è laureato campione del mondo per la cocktallerie a Singapore.

China Massagli Elixir next to an antique Faenza porcelain jar for the “officialis” herbs China “on the rocks”

l’Elixir di China Massagli accanto ad un antico contenitore in ceramica di Faenza per le erbe “officialis” China “on the rock”

ANTICA CASA MASSAGLI

Via Santa Croce, 115 - Lucca
Tel. +39 0583 469010
info@massagli.com

We ship all around the world
Spedizioni in tutto il mondo





A ROOF WITH TASTE

DALLA TERRAZZA CON GUSTO

HOW DELICACY IN LUCA LANDI'S FOOD / QUANTO GARBO NEI PIATTI DI LUCA LANDI

The experience gained at the Green Park Resort at Tirrenia, with the Michelin “macaron” won by Luca Landi, now moves to the more charming Roof of the hotel Plaza e de Russie in Viareggio, the terrace which overlooks the whole length of the famous Seafront and a large part of the coast. “It is a restaurant “in the hotel” and not a “hotel restaurant”, having some particulars which give guests the sensation of being at home.” This is how Salvatore Madonna, CEO of the Soft Living Places Group of which the hotel is part, talks about the makeover of Lunasia. Not only but the chef's, Luca Landi, “herb garden” is on the roof, with 40 varieties of wild herbs which then end up in some of his dishes. A decidedly “country local” twist which has become a daily lifestyle for Luca Landi. The tiny “pieces of land” of this vegetable garden where Chef Landi grows his herbs, are made up of old boxes of fine wines. Even the restaurant is completely new, headed by Claudia Parigi, a now historic maître of Lunasia, with a young staff ensuring an appropriate service focusing first and foremost on pleasure rather than formal trappings. In the hands of Luca Landi, the idea of cuisine is still that based upon the phi-

L'esperienza al Green Park Resort di Tirrenia, con il “macaron” Michelin conquistato da Luca Landi, si trasferisce nel più suggestivo Roof dell'hotel Plaza e de Russie di Viareggio, la terrazza che domina l'intero corso della celebre Passeggiata a Mare e un ampio tratto di costa. “È un ristorante ‘in albergo’ e non un ristorante ‘di albergo’, con alcuni dettagli che offrono agli ospiti la sensazione di sentirsi a casa”. Così Salvatore Madonna, CEO del Gruppo Soft Living Places a cui l'albergo fa capo, racconta il nuovo volto del Lunasia. Non solo, sul terrazzo sorge il “giardino delle erbe” dello chef Luca Landi, con 40 varietà di erbe spontanee, che troveremo poi in alcuni suoi piatti. Una decisa svolta “country local” che per Luca Landi è diventata attitudine quotidiana. I minuscoli appezzamenti di questo ortogiardino sono costituiti da vecchie cassette di vini pregiati dove chef Landi coltiva le sue erbe. Tutta nuova anche la sala, capitanata da Claudia Parigi, ormai storica maitre del Lunasia, con uno staff giovane per un servizio in linea con la proposta che guarda più alla piacevolezza che agli orpelli formali. Nelle mani di Luca Landi l'idea di cucina è ancora tracciata sulla filosofia dello chef nato a Bagni di Lucca e

The covered part of the roof terrace at Lunasia

La parte coperta della terrazza panoramica del Lunasia

losophy of the chef born in Bagni di Lucca and brought up in Viareggio: those vivid memories of Garfagnana and the Tyrrhenian sea where he saw people fishing, he fished and learnt how to choose fish. A passion which then developed in important phases, from the master Angelo Paracucchi, through contact with Robuchon, the Roca brothers, Abellan and finally Mauro Colagreco at Mirazur in Mentone and once again the choice of "local" ingredients and the search for local herbs and plants on the Apuan mountains. The menu of the new Lunasia, which varies according to the seasons, has intriguing and deliciously foodie new dishes. Luca Landi's sophisticated cuisine, without giving up refined techniques, includes the daily practicality of classic recipes such as 'cacciucco', 'traboccalara', the 'gran crudo', slices of



viareggino di adozione: le memorie sempre vive della Garfagnana e del Tirreno dove ha visto pescare, ha pescato, ha imparato a scegliere il pesce. Passione poi sviluppata in passaggi importanti, dal maestro Angelo Paracucchi attraverso il contatto con Robuchon, i fratelli Roca, Abellan e infine Mauro Colagreco al Mirazur di Mentone, e di nuovo la scelta di ingredienti "local" e la caccia a erbe e piante autoctone sulle Apuane. La carta del nuovo Lunasia, che varierà sempre secondo le stagioni, prevede intriganti e ghiotte novità. La cucina di ricerca di Luca Landi, senza rinunciare a una tecnica raffinata, si riveste di concretezza quotidiana in ricette classiche come il cacciucco, la trabaccolara, il gran crudo, il trancio di pescato, il gran bollito, sempre ideati e realizzati sul filo della creatività, come i tagliolini di cereali ai



Marinated fish
Marinata marina

Luca Landi and
Salvatore Madonna
Luca Landi e
Salvatore Madonna

Catch of the day
"alla mediterranea" with
early season produce

Pescato della costa
cucinato alla mediterranea
con primizie





fresh fish, 'gran bollito', always elaborated creatively such as cereal tagliolini with sea urchins and mantis shrimps and the seafood carbonara, prepared at table, on a table stove, recalling his first experience at Angelo Paracucchi's in Sarzana. Then, there are land dishes too, superbly done partridge, wild boar ribs, duckling. But the true innovation is the lunch menu. The same dishes as in the "Gran Carte" but smaller and also in a "tapas" version, as samplings and with reduced prices for an appetizing snack full of exquisite taste. Both at lunch as at dinner, delicious desserts are not lacking made by the Lunasia staff. The dishes on the "a la carte" menu are complemented by a carefully selected wine list drawn up by the same Luca Landi and the restaurant floor manager Claudia Parigi.



ricci e cicale e la carbonara di mare, preparata al tavolo, alla lampada, in ricordo della sua prima esperienza da Angelo Paracucchi a Sarzana. E non mancano piatti di terra di superba esecuzione come la starna, le costole di cinghiale, l'anatroccolo. Ma la vera novità è il menu per il pranzo. Con gli stessi piatti della Grande Carte declinati però anche in versione "tapas", in assaggi e con prezzi ridotti per una colazione sfiziosa in un percorso di grande gusto. Tanto a pranzo quanto a cena, non mancano poi i gustosissimi dessert realizzati dalla squadra del Lunasia. A completare la proposta della carta, una ricca lista dei vini curata dallo stesso Luca Landi e dal direttore di sala Claudia Parigi.

Luca Landi and his staff
Luca Landi
e i suoi collaboratori

RISTORANTE LUNASIA
Roof Hotel Plaza e de Russie

Piazza M. D'Azeglio, 1
Viareggio (LU)
Tel. + 39 0584 44449

Open all year round. every day
for breakfast and dinner

Aperto tutto l'anno, ogni giorno
per colazione e cena

www.bccversilia.it



IO SONO TURISMO. La banca vicina al territorio.

   #bvlgvicinoalterritorio



 **BANCA VERSILIA
LUNIGIANA
E GARFAGNANA**



IT'S JUST GREAT TO CYCLE UNDER THE TUSCAN SUN!

SOTTO QUESTO SOLE, È BELLO PEDALARE!

DISCOVERING TUSCANY ON TWO WHEELS / ALLA SCOPERTA DELLA TOSCANA SULLE DUE RUOTE

The meeting point is always the same: Tuscany Ride a Bike at no.26, via Elisa for the bikes and their final adjustments. The group of cyclists is mixed: men, women, children, fit, slightly overweight, youngsters, “elderly”, but all sharing a common love, plunging into nature and discovering the beauties of Tuscany upon the most ecological means of transport. This time the itinerary is truly fascinating. After having touched the places of major interest of the city and having had a good breakfast at Piazza Anfiteatro, we reach the cycling track which sides along and goes up the river Serchio until Ponte a Moriano. From here, we can admire the green and gentle landscape crossing the hills, famous for the production of wine and oil but also full of extraordinary dwellings and villas of the ancient aristocracy. The first one we encounter, in the area of San Pancrazio, is Villa Oliva, one of the greatest manors of architecture from Lucca. It takes only a few more minutes to reach another extraordinary witness of the wealth of the ancient aristocracies. Villa Grabau rises in an ideal position, between a plain and a hill with the main façade overlooking the valley in order to enjoy a sweeping view. Instead, the present structure of Villa Reale is thanks to Napoleon Bonaparte’s sister, Elisa Bonaparte Baciocchi’s will, confining with Villa Grabau. The queen of Lucca and consequently all Tuscany, created this grand complex at the start of the 19th century. Leaving Villa Reale behind our backs, the road takes us towards the valley once more.

Il punto di ritrovo è sempre quello: Tuscany Ride a Bike in via Elisa 26 per la consegna e messa a punto finale delle biciclette. Il gruppo dei ciclisti è eterogeneo: uomini, donne, ragazzi, in forma, un po’ sovrappeso, giovani, “maturi”, ma tutti con una passione in comune, immergersi nella natura e scoprire le bellezze della Toscana sul mezzo più ecologico. Stavolta l’itinerario è veramente affascinante. Dopo aver toccato i punti di maggior interesse della città e aver fatto una bella colazione in piazza Anfiteatro, raggiungiamo la ciclabile che costeggia e risale il corso del fiume Serchio sino a Ponte a Moriano. Da qui possiamo ammirare un paesaggio verde e dolce, che attraversa zone collinari rinomate per la produzione di vino e di olio, ma ricche anche di straordinarie dimore e ville della antica aristocrazia. La prima che incontriamo, in località San Pancrazio, è Villa Oliva, una delle grandi realizzazioni manieriste dell’architettura lucchese. Bastano pochi minuti per raggiungere un’altra straordinaria testimonianza degli agi delle antiche aristocrazie. Villa Grabau sorge in una posizione ideale, al limite tra piana e collina, con la facciata principale rivolta a valle, in modo tale da potere godere di un’ampia vista. Si deve invece alla volontà della sorella di Napoleone Bonaparte, Elisa Bonaparte Baciocchi, l’attuale assetto di Villa Reale, praticamente confinante con Villa Grabau. La sovrana di Lucca e in seguito di tutta la Toscana, creò questo grandioso complesso all’inizio del 1800. Lasciandoci alle spalle Villa Reale, la strada ci riporta verso valle. Attraversiamo una breve zona

The cyclists at the park of Villa Reale at Marlia

I ciclisti nel parco di Villa Reale a Marlia

Crossing a short levelled area, we go up the hill and cross beautiful areas which have always been used for the cultivation of vineyards and olive trees, and here we reach Villa Mansi at Segromigno in Monte, one of the most scenic dwellings, best representing the aristocratic and trading culture and society of the Republic of Lucca. The original building dates back to the second half of the 16th century and was largely transformed by the Mansi family around 1630. Continuing on our itinerary, we soon find ourselves in a strange atmosphere; the buildings in front of the entrance to Villa Torrigiani are extremely characteristic, creating a very small hamlet called "Piccola Parigi". The villa is one of the most interesting examples of 17th century architecture present in the area of Lucca and due to its elaborate and extravagant shapes can be considered

pianeggiante per poi risalire sulla collina e passiamo attraverso piacevoli territori da sempre destinati alla coltivazione della vite e dell'olivo, sino a raggiungere, a Segromigno in Monte, Villa Mansi, una delle dimore più scenografiche e rappresentative della cultura e della società aristocratica e mercantile della Repubblica di Lucca. L'edificio originale risale alla seconda metà del '500 e fu in gran parte trasformato dai Mansi intorno al 1630. Proseguendo il nostro percorso, ci troviamo in breve in una atmosfera insolita; le costruzioni di fronte all'ingresso di Villa Torrigiani, dal caratteristico stile, creano un piccolissimo borgo chiamato Piccola Parigi. La villa è uno degli esempi più interessanti di architettura seicentesca presenti in Lucchesia, e per le sue forme elaborate ed estrose può considerarsi uno dei rari esempi di barocco. Il giardino è caratterizzato



View of Lucca from the ancient walls
Veduta di Lucca dalle antiche mura

Piazza Anfiteatro at Lucca
Piazza Anfiteatro a Lucca

The park at Villa Grabau
Il parco di Villa Grabau



The small lake at Villa Reale at Marlia
Il laghetto della Villa Reale a Marlia

Barbara Chelini having a taste of the oil

Barbara Chelini in un tipico atteggiamento per degustare l'olio

The holiday farmhouse of Colle di Bordocheo
L'agriturismo di Colle di Bordocheo

The cyclists ready to leave Lucca at Tuscany Ride a Bike

I ciclisti in partenza da Lucca al Tuscany Ride a Bike

red a rare example of Baroque. The garden has flowered parterres and large ponds inspired by Versailles, with caves and fountains still working today. And finally we are just a few pedals away from our destination: Colle di Bordocheo, an organic farm where we are ready to discover the oil and wines of the Colline Lucchesi. The hall for the tasting is simple but comfortable. Barbara, our tasting guide, is a well-prepared and enchanting person. We are all particularly struck by the Bianco dell'Oca which buoys us up and refreshes us after this long ride. The oil which is served on delicious homemade bread is exceptional. Intense but not too spicy to the palate. Now, we are ready for the Picchio Rosso, top wine of Colle di Bordocheo. We have just about enough space for the Quinto, the Lucca Sauternes. Luckily, a minivan was organized for our return. A fantastic day discovering the beauties of the whereabouts of Lucca.

da parterres fioriti e grandi vasche ispirati dai progetti della Reggia di Versailles, con grotte e giochi d'acqua ancora oggi funzionanti. E finalmente siamo a poche pedalate dalla nostra meta: Colle di Bordocheo, una fattoria a conduzione biologica dove siamo pronti a scoprire l'olio e i vini delle Colline Lucchesi. La sala per le degustazioni è semplice ma confortevole. Barbara, che ci guida nella degustazione, è una persona preparata e incantevole. Rimaniamo tutti particolarmente colpiti dal Bianco dell'Oca che ci rinfranca e rinfresca dopo la lunga pedalata. L'olio che ci viene servito su un fantastico pane casalingo è eccezionale. Intenso ma non troppo pungente al palato. Adesso siamo pronti per il Picchio Rosso, vino di punta di Colle di Bordocheo. Ci rimane ancora uno spazio per il Quinto, il "Sauternes di Lucca". Fortunatamente per il ritorno è stato organizzato un minivan! Una fantastica giornata alla scoperta delle bellezze della Lucchesia.

TUSCANY RIDE A BIKE

Via Elisa, 26 - Lucca - Tel. + 39 0583 471779
info@tuscanbike.it www.tuscanbike.it

"DA CARLINO" THE BEST FISH OF THE TUSCAN COAST
"DA CARLINO" IL MIGLIOR PESCE DELLA COSTA TOSCANA



TRATTORIA PIZZERIA "DA CARLINO"
 Via Versilia, 79 - Marina di Pietrasanta (LU)
 Tel.. +39 0584 20692
 info@trattoriadacarlino.it
 www.trattoriadacarlino.it

It was back in the early Eighties when a young Florentine, Carlino, decided to open a seafood trattoria at Tonfano, now run by the brothers Daniele and Luca with their mother Donatella having taken over the business in 2000 keeping its original characteristics untouched. Friendliness, familiarity and quality of the raw materials are today, just like they were thirty years ago, the key to the success of the trattoria. Amongst the many seafood dishes offered, the warm and cold starters must not be missed, from the smoked fish carpaccio to the mussel or clam soup, to pass on to the classic "spaghetti allo scoglio" (seafood spaghetti) or penne with salmon, reaching the second courses where king prawns in a brandy sauce or a "catalana" stand out with fruit and vegetables. For those not too keen on fish, there are no problems: the typical dishes of Tuscan tradition await you. The Trattoria also serves pizza at the bar/pizzeria Piccolo Ingordo, near the restaurant.

Erano gli inizi degli anni Ottanta quando un giovane fiorentino doc, Carlino, decise di aprire a Tonfano una trattoria di mare, oggi condotta dai fratelli Daniele e Luca con la loro madre, Donatella, hanno rilevato l'attività nel 2000 mantenendone intatte le caratteristiche originarie. Cordialità, familiarità e qualità delle materie prime sono ancora oggi, come trent'anni fa, le chiavi del successo della trattoria. Tra le tante proposte di mare offerte, da non perdere gli antipasti di caldi e freddi, dal carpaccio di mare affumicato alla zuppa di cozze o vongole, per proseguire con il classico spaghetti allo scoglio o le penne al salmone, fino ad arrivare ai secondi, dove spiccano i gamberoni al cognac o la catalana con frutta e verdure. Per chi non ama il pesce nessun problema: i piatti tipici della tradizione toscana vi aspettano. La Trattoria fa inoltre servizio pizzeria al bar/pizzeria Piccolo Ingordo, vicino al ristorante.

PINABÌ, ELEGANCE AND QUALITY FOR THE HOME
PINABÌ, ELEGANZA E QUALITÀ PER LA CASA



PINABÌ di Barbara Di Roma
 Via Michele Rosi, 13 - Lucca
 Tel. +39 0583.492956
 www.facebook.com/pinabilucca

On the scene in Lucca for 20 years, Pinabì represents a guarantee of quality and refined taste for household linen. Customers have a vast choice of items, from table linens for the dining room to bed linens, as well as duvets for all seasons, duvet covers, towels and bath robes, beach towels, curtains and accessories. Even made to measure. Find the best brands in the shop some of which are Mirabello, Reveer, Bisbigli, Creole, Opificio dei Sogni, Missoni, Pip Studio, Tessiture Pardi e Prete, Emily home and others. Amongst various services offered to customers, it is possible to rust print old linen or hemp sheets. Pinabì are present at EXPO SPOSI at Real Collegio in Lucca on 8th and 9th October and at OGGI SPOSI on 14th and 15th January at Hotel Palazzo in Livorno.

Presente a Lucca da 20 anni, Pinabì rappresenta una garanzia di qualità e raffinatezza per la biancheria casalinga. Offre ai propri clienti un'ampia scelta di articoli, dai corredi per la tavola alla biancheria per la camera, oltre che trapunte per tutte le stagioni, copripiumini, asciugamani e accappatoi, teli da mare, tendaggi e accessori. Anche su misura. In negozio si possono trovare le migliori marche, tra cui Mirabello, Reveer, Bisbigli, Creole, Opificio dei Sogni, Missoni, Pip Studio, Tessiture Pardi e Prete, Emily home ed altre. Tra i servizi offerti ai clienti c'è la possibilità di realizzare la stampa a ruggine sulle vecchie tele di lino o canapa. L'8 e 9 ottobre Pinabì sarà presente a EXPO SPOSI al Real Collegio di Lucca e OGGI SPOSI il 14 e 15 gennaio all'Hotel Palazzo di Livorno.



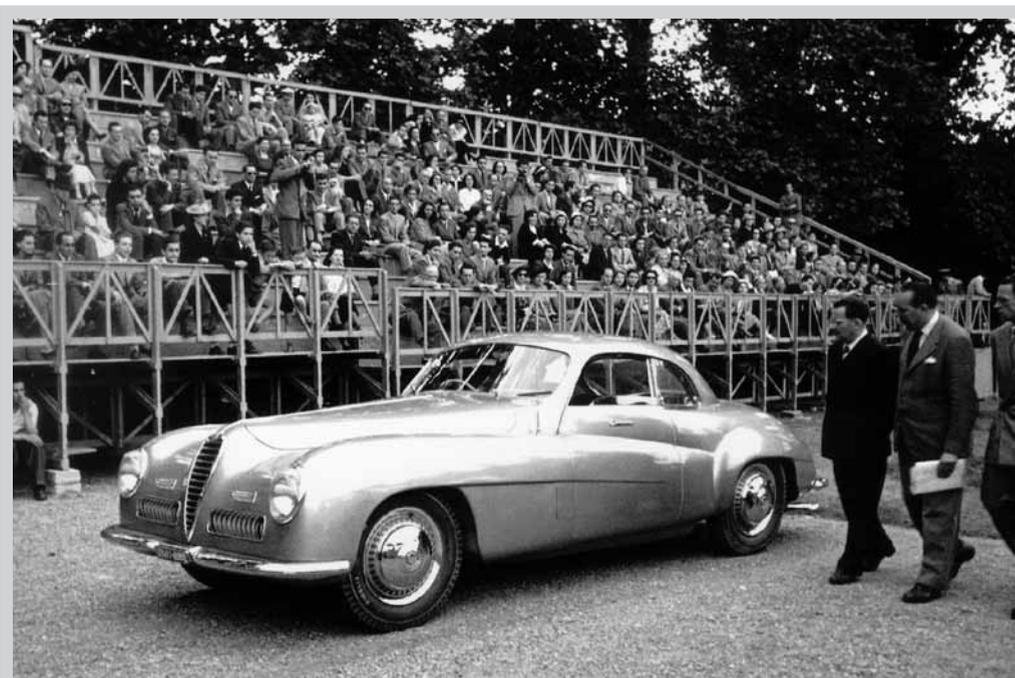
Bed&Breakfast
Apple Lodge Lucca

Viale Puccini 1017 - LUCCA
 Tel. 328.3482372 - 329.8298370
 applelodgeluccaitaly@yahoo.com
 www.bedeandbreakfastapplelodgelucca.com



Firenze, 1948

For the Florentines, *Giardino di Boboli* is legendary, in the true sense of the word. A green area, in the heart of the city, which for many has been the playground for children's games first and a setting for early bashful sentiments, later. A 17th-century landscape architecture, one of the most important examples of Italian gardens, desired by the de' Medici family which has somehow told part of the history of 17th-century Florence. Boboli has been and continues to be one of the symbols of Florence. And this is where the first edition of the *Elegance Contest for Cars* was born in June 1948, an international event with the most beautiful vintage custom cars taking part. 46 cars, both Italian and foreign had a date for an unforgettable challenge. A committee of experts was called upon to assess not only the shape of the bodies of the cars but also the precious dashboards inlaid with valuable materials and refined fabrics and leather of the upholstery. The winner was the Alfa Romeo 2500 Sport belonging to *Mr Magnoli* from Prato followed by the Americans, a Chevrolet belonging to *Enzo Bocci* from Florence and a Studebaker belonging to *Mr. Angelo Masini*. The prize-giving ceremony was held in the evening, in conclusion of the event, together with a ball in honour of the contestants, within the splendid scenario of the Sala Bianca in Palazzo Pitti. A special mention went to the splendid Alfa Romeo 2500 on this occasion, designed by *Boneschi* from Milan.



Per i fiorentini il Giardino di Boboli è qualcosa di mitico, inteso nel senso etimologico del termine. Uno spazio verde, nel cuore della città, che per molti è stato luogo di giochi infantili prima, e scenografia dei primi timidi sentimenti, poi. Una seicentesca architettura del paesaggio, uno dei più importanti esempi di giardino all'italiana, voluto dalla famiglia de' Medici che ha raccontato, in qualche modo, una parte della storia di Firenze dal XVII secolo. Boboli è stato e continua ad essere uno dei simboli di Firenze. Ed è qui che è nata nel giugno 1948, la prima edizione del *Concorso d'Eleganza per Automobili*, evento a calendario internazionale, al quale parteciparono le più belle vetture fuoriserie dell'epoca. 46 autovetture tra italiane e straniere, si dettero

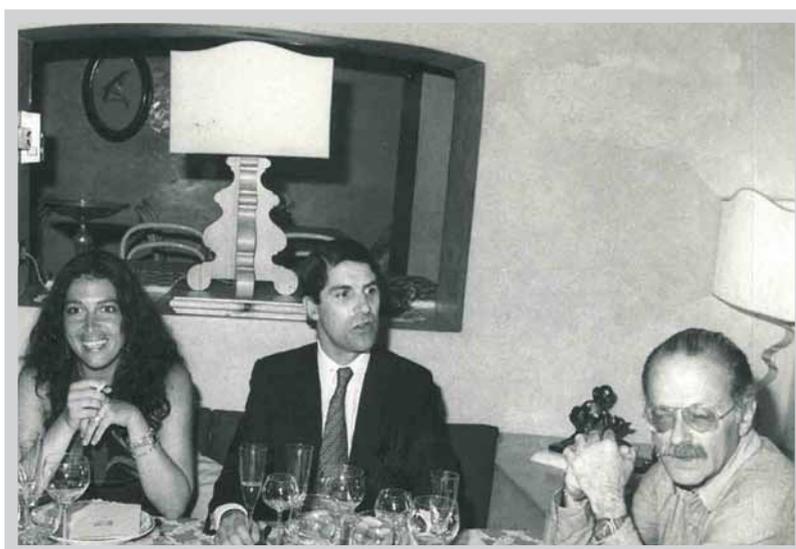
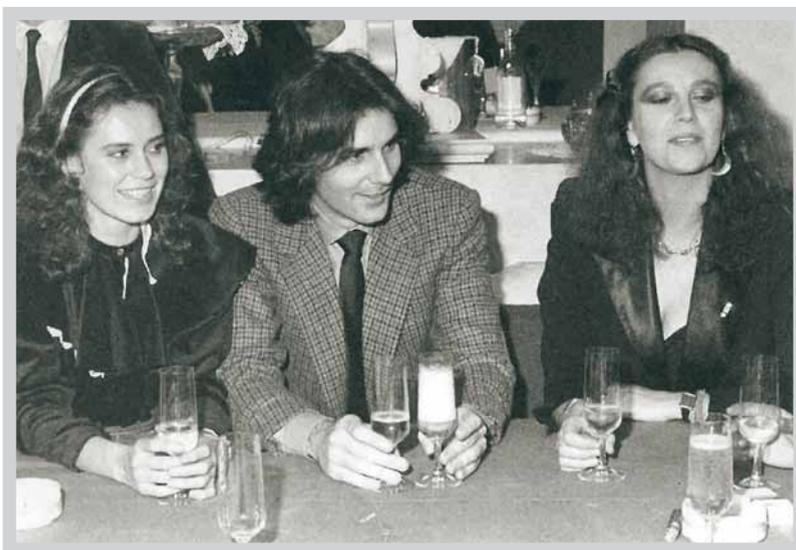
appuntamento per una memorabile sfida. Un comitato di esperti fu chiamato a valutare non solamente le forme delle carrozzerie ma anche i preziosi cruscotti intarsiati con materiali pregiati ed i ricercati tessuti e pellami delle tappezzerie. Vincitrice fu dichiarata l'Alfa Romeo 2500 Sport del Sig. *Magnoli* di Prato, seguito dalle americane Chevrolet del fiorentino *Enzo Bocci* e Studebaker del Sig. *Angelo Masini*.

La sera, a conclusione della manifestazione, nello splendido scenario della Sala Bianca di Palazzo Pitti, si tenne un ballo in onore dei partecipanti e le premiazioni. Un encomio speciale fu assegnato in quell'occasione, ad una splendida Alfa Romeo 2500 carrozzata da *Boneschi* di Milano.

Firenze, 1980

This is the year when *Gino Paoli* started his experience as a restaurant owner by opening the restaurant *i' barrino* in via dei Biffi just a few steps away from Piazza Duomo in the historic centre of Florence. An elegant eatery with a typical Florentine name, very warm and welcoming with an antique bar in the front room. "I think I was the first to teach the Florentines to have Prosecco as an aperitif. I went to choose it at Miane at *Gigetto's* with my wife *Paola*. She was the one who managed the place". However, Paoli wanted something new for the city. A cuisine which was not Florentine. "I wanted a higher cuisine, I wanted to be different. I couldn't compete with what the city historically offered in terms of food". Thus, he organized a dinner in Bergamo with *Gino Veronelli*, *Padre Eligio*, *Giorgio Travaini*, owner of the salami factory of Montenapoleone and Bonfanti to come up with, according to his philosophy, the right person. The name put forward was *Cesare Giaccone* of the trattoria "*Il Cacciatore*" at Alboretto Torre, near Alba. "I went to meet him, to taste his dishes and had a culinary orgasm. Three months later he was at our hobs". The restaurant was open for about five years with great success. It was a landmark for lovers of a smart cuisine and showbiz people. Those who tried it and returned were *Monica Vitti*, *Roberto Benigni*, *Carlo Verdone*, *Renzo Montagnani*, *Luciano Salce*, *Renzo Arbore*, *Adriano Panatta*, *Giancarlo Antognoni*, *Daniela Poggi*, who celebrated her 26th birthday (see photo), *Brando Quilici* with *Corinne Clerly* and *Stefania Sandrelli* (see photo). When he was in Florence, *Remy Krug*, patron of the Champagne house bearing the same name, never gave the place a miss (in the photo with *Gino Paoli* and his wife *Paola*).

È in quest'anno che inizia per *Gino Paoli* la sua esperienza come ristoratore quando apre nel centro storico di Firenze, a pochi passi da piazza Duomo in via dei Biffi, il ristorante *i' barrino*. Una trattoria elegante, dal nome tipicamente fiorentino, molto calda e raccolta con un antico bar nella prima sala. "Credo di essere stato il primo a far scoprire ai fiorentini il Prosecco come aperitivo. Andai a sceglierlo a Miane da *Gigetto* con mia moglie *Paola*. Era lei che si occupava del locale". Paoli voleva però qualcosa di nuovo per la città. Una cucina che non fosse fiorentina. "Volevo una cucina superiore, volevo differenziarmi. Non potevo competere con la storica proposta gastronomica della città". Organizzò così una cena a Bergamo con *Gino Veronelli*, *Padre Eligio*, *Giorgio Travaini* proprietario del Salumaio di Montenapoleone e Bonfanti per farsi consigliare, secondo la sua filosofia, la persona giusta. Il nome che uscì fu *Cesare Giaccone* della trattoria *Il cacciatore* ad Alboretto Torre, vicino ad Alba. "Andai a conoscerlo, assaggiai i suoi piatti e provai l'orgasmo culinario. Dopo tre mesi era ai nostri fornelli". Il locale è andato avanti per circa cinque anni con grande successo. Era un punto di riferimento per appassionati di una cucina intelligente e per personaggi dello showbiz. Sono passati da lì, e sono tornati, *Monica Vitti*, *Roberto Benigni*, *Carlo Verdone*, *Renzo Montagnani*, *Luciano Salce*, *Renzo Arbore*, *Adriano Panatta*, *Giancarlo Antognoni*, *Daniela Poggi*, che festeggiò il suo ventiseiesimo compleanno (nella foto), *Brando Quilici* con *Corinne Clerly* e *Stefania Sandrelli* (nella foto). Quando era a Firenze *Remy Krug*, patron dell'omonima marca di Champagne, non mancava mai nel locale (nella foto con *Gino Paoli* e sua moglie *Paola*).





FROM MONTECATINI WITH “TASTE”

DA MONTECATINI CON “GUSTO”

OVER 40 YEARS OF SUCCESSFUL COOKING / OLTRE 40 ANNI DI SUCCESSI IN CUCINA

Where have four presidents of the United States met one evening and where have Heads of State, sovereigns, politicians, bankers and high finance executives, writers, film directors and all those part of the international star system sat in these last 40 years or more? The answer is simple: the restaurant Le Cirque. The first amongst the best restaurants in New York since it opened. However, behind this French name is an Italian, or rather a Tuscan from Montecatini: Sirio Maccioni. It took four hundred pages of a book written by Sirio together with the writer Peter Elliot who followed him for about two years to tell this story. But for a life like his, one book is not enough. And so a documentary-film was made taking nearly seven years to complete. “A table in Heaven - Una tavola in Paradiso”, directed by Andrew Rossi and successfully presented by Martin Scorsese at the North Carolina Film Festival and at the one in Berlin. This because Sirio Maccioni is a living legend, an extraordinary restaurateur who has served food and wines beyond comparison to New York’s high society but not only, also because now his restaurants around the world are nearly ten. This Tuscan, who is always so surprising, left Montecatini when he was seventeen and together with his wife, Egidiana first and his sons Mario, Marco and Mauro later managed to create a true catering empire where he is the true ambassador of the cuisine and the wines made in Italy. “I have to sell many a soup,” he says shrewdly, “to keep the whole works going!” He returns to his origins every year because “I have kept everything of my land,” he says, “the habit of riding my bike, the sense of family and my sense of humour, the taste for an unpretentious life.” (In the photo: Sirio Maccioni at New York in 1976 - Le Cirque archives)

Qual è il luogo dove si sono incontrati in una sera quattro presidenti degli Stati Uniti e in poco più di quarant’anni si sono seduti Capi di Stato, regnanti, politici, banchieri e uomini dell’alta finanza, scrittori, registi e tutti i personaggi dello star system internazionale? La risposta è semplice: il ristorante Le Cirque. Da quando è nato, il primo tra i migliori ristoranti di New York. Dietro a questo nome francese c’è però un italiano, o meglio un toscano di Montecatini: Sirio Maccioni. Per raccontare la sua storia sono state necessarie quattrocento pagine di un libro scritto ‘a quattro mani’ dallo stesso Sirio e dallo scrittore Peter Elliot che lo ha seguito per circa due anni. Ma per una vita come la sua non bastava un libro. E così è stato realizzato un film-documentario che ha richiesto quasi sette anni di lavorazione. “A table in Heaven - Una tavola in Paradiso”, diretto da Andrew Rossi e presentato con successo da Martin Scorsese al Festival cinematografico del North Carolina e a quello di Berlino. Perché Sirio Maccioni è una leggenda vivente, un ristoratore straordinario che ha servito cibo e vini senza pari all’alta società di New York ma non solo, perché adesso i ristoranti nel mondo sono quasi dieci. Riesce sempre a sorprendere questo toscano che, partito a diciassette anni dalla sua Montecatini, ha costruito prima con la moglie Egidiana e poi con i figli Mario, Marco e Mauro un vero impero della ristorazione dove lui è il vero ambasciatore della cucina e dei vini made in Italy. “Ne devo vendere di zuppe – dice sornione - per mandare avanti la baracca!”. Ogni anno torna sempre nella sua città perché “della mia terra – dice - ho mantenuto tutto, l’abitudine di andare in bici, il senso della famiglia e dell’umorismo, il gusto per una vita semplice”. (Nella foto: Sirio Maccioni a New York nel 1976 - Archivio Le Cirque)

GRAND HOTEL PLAZA, THE IDEAL PLACE FOR AN HOLIDAY
GRAND HOTEL PLAZA, LA LOCATION IDEALE PER UNA VACANZA



GRAND HOTEL PLAZA
& LOCANDA MAGGIORE

Montecatini Terme (PT).
Tel. +39 0572 75831
info@hotelpiazza.it www.hotelpiazza.it

Located in the centre of Montecatini Terme, close to Florence and all the other art cities in Tuscany, the Grand Hotel Plaza is the ideal place for a spa holiday in Tuscany. Quality and courtesy in a warm and welcoming atmosphere guarantee maximum satisfaction for a stay, a weekend, an event, a meeting or a ceremony in Montecatini Terme. Moreover, guests can choose wellness packages in the SPA or thermal treatments. The hotel's bar and restaurant welcome guests in elegant and refined halls to spend pleasant moments in a relaxed and gratifying atmosphere. The chefs are only too happy to let you taste dishes recalling ancient Tuscan traditions or the best flavours of national and international cuisine, customizing menus according to needs even with dietary dishes, vegetarian ones or those requested for celiacs.

Posizionato nel centro di Montecatini Terme, vicino a Firenze e a tutte le altre città d'arte toscane, il Grand Hotel Plaza è la location ideale per una vacanza di benessere in Toscana. Qualità e cortesia, in un clima cordiale ed accogliente, garantiscono la massima soddisfazione per un soggiorno, un weekend, un evento, un meeting o una cerimonia a Montecatini Terme. Vengono inoltre messi a disposizione della clientela pacchetti benessere in SPA o terapie termali. Il bar ed il ristorante dell'albergo invitano in eleganti e raffinati saloni, per trascorrere piacevoli momenti, in un'atmosfera rilassata ed appagante. Gli Chef saranno lieti di fare assaporare i piatti dell'antica tradizione toscana o i migliori sapori della cucina nazionale ed internazionale, personalizzando il menù per singole esigenze anche con piatti dietetici, vegetariani o su richiesta per celiaci.

SO LABORATORIO CREATIVO: UNIQUENESS OF STYLE IN DECORATING
SO LABORATORIO CREATIVO: L'UNICITÀ DELLO STILE NELL'ARREDARE



SO LABORATORIO CREATIVO

Via Manzoni 4 - Montecatini Terme (PT)
Tel. +39 0572 772281 - Cell. +39 348 0121497

In the heart of Montecatini, on an elegant street in the city center, is opening a sort of treasure chest: SO Laboratorio Creativo, the interior design workshop of decorator Silvana Olmo. The space is a hotbed of ideas and projects where you can find furniture components for your home or business. The continuous proposals developed by designer Silvana Olmo and her team of expert craftsmen and collaborators, are the expression of subtle and careful research of elements and details that make each piece distinctive and characteristic in all the different embodiments. No piece is equal to another, making them one of a kind and non inimitable.

Nel cuore di Montecatini, in un'elegante via del centro, si apre come uno scrigno SO Laboratorio Creativo, l'atelier di progettazione d'interni della decoratrice Silvana Olmo. Lo spazio è una fucina di idee e progetti dove poter trovare componenti d'arredo per la propria casa o per la propria attività commerciale. Le continue proposte elaborate dalla designer Silvana Olmo e dal suo team di esperti artigiani e collaboratori, sono espressione di una sottile e accurata ricerca di elementi e particolari che rendono ogni dettaglio un tratto distintivo e caratterizzante in tutte le più diverse realizzazioni. Nessun pezzo è uguale ad un altro, e questo li rende unici ed inimitabili.



Albergo - Ristorante
Stipino

Via Provinciale Vallecchia, 50
Pietrasanta (Lucca)
Tel. +39 0584 742470
Mob. +39 333 5694029
info@albergostipino.it





POLO ON THE BEACHES OF VERSILIA

LO SPETTACOLO DEL POLO SULLA SPIAGGIA DELLA VERSILIA

AND A REGATTA WITH PAUL CAYARD AT THE SAME TIME / IN CONTEMPORANEA UNA REGATA CON PAUL CAYARD

The sea in winter is very dear to Loredana Bertè but also to the Mayors of the four Municipalities of Versilia who, for some time, have been working to put together programmes to deseasonalise this extraordinary land. Getting them to work together on this unique project was the original intuition of Patrizia Lencioni, president of the Viareggio Polo Beach association. The theme is the game of Polo, a noble sport of ancient traditions which will give life to the Polo Beach Cup. Viareggio, Camaiore, Pietrasanta and Forte dei Marmi have already confirmed their patronage as well as the important one from the Regione Toscana regarding it, as declared by the president Enrico Rossi, “an important occasion to relaunch a renovated

Il mare d’inverno è un tema molto caro a Loredana Bertè ma anche ai Sindaci dei quattro Comuni della Versilia che da tempo lavorano per mettere in atto programmi di destagionalizzazione di questa straordinaria terra. Ad unirli in un unico progetto è stata un’originale intuizione di Patrizia Lencioni, presidente dell’associazione Viareggio Polo Beach. Tema è il gioco del polo, uno sport nobile e di antiche tradizioni che darà vita alla Polo Beach Cup. Viareggio, Camaiore, Pietrasanta e Forte dei Marmi hanno già confermato il loro patrocinio al quale si è unito quello importante della Regione Toscana che lo ritiene, come ha dichiarato il presidente Enrico Rossi, “un’occasione prestigiosa per rilanciare in veste rinnovata immagini e suggestioni della Toscana e per offrire

image of Tuscany and its beauties and to offer opportunities of quality tourism well after the summer". Four international teams will compete on the beach with the backdrop of a regatta of high level star class boats where the special endorser will be the world sailing champion Paul Cayard. Entrance to the tournament which will take place from 7th to 9th October at Lido di Camaiore at the Tucano, Bragozzo, Orizzonte and Brunella beaches will be free so that everyone can admire the spectacular game of polo. Moreover, "after various studies and tests," declared Patrizia Lencioni, "we put rubber carpets made by Otto Sport under the sand and so we have been able to construct a playing field respecting all the technical characteristics so that the horses can gallop without sinking in the sand. To know more www.viareggiopolobeach.com

opportunità al turismo di qualità oltre la stagione estiva". Quattro squadre internazionali si sfideranno sulla spiaggia, mentre a far da scenario sullo sfondo del mare antistante sarà una regata di imbarcazioni della classe star di alto livello dove testimonial d'eccezione sarà il campione mondiale di vela Paul Cayard. L'ingresso al torneo, che si svolgerà dal 7 al 9 ottobre a Lido di Camaiore all'altezza dei bagni Tucano, Bragozzo, Orizzonte e Brunella, sarà gratuito perché tutti possano ammirare lo spettacolare gioco del polo. Fra l'altro, "dopo vari studi e test - ha dichiarato Patrizia Lencioni - siamo riusciti, tramite l'inserimento sotto la sabbia dei tappeti di gomma della Otto Sport, a costruire un campo che rispetti tutti i connotati tecnici, affinché i cavalli possano galoppare senza affondare nella sabbia. Per saperne di più www.viareggiopolobeach.com.



Andrea Bocelli during the awards

Andrea Bocelli durante la premiazione

A moment of the final competition of the 2015 edition

Un momento della gara finale nell'edizione 2015

Patrizia Lencioni with Paul Cayard
Patrizia Lencioni con Paul Cayard

THE POETS' PARK

IL PARCO DEI POETI

THE FORESTE CASENTINESI AND MONTE FALTERONA NATIONAL HERITAGE

LE FORESTE CASENTINESI E IL MONTE FALTERONA PATRIMONIO NAZIONALE

Acquacheta's
waterfall

Cascata
dell'Acquacheta

(ph. Claudia Giusti)

Falterona is still wrapped in mist. I see rocky crevices lining its flanks and fading into the misty skies which the sun's blinking rays are not able to dispel... (Dino Campana, "Canti Orfici"). A land narrated by two of the greatest poets coming from very different eras, Dino Campana but also Danti Alighieri before him. A land that is bitter and sweet at the same time: we are referring to the Tuscan Romagna, Casentino, Falterona valley, which, for over 20 years form the National Park of the Foreste Casentinesi, Monte Falterona and Campigna. A whole world to discover rising amongst the Apennine peaks straddled between Tuscany and Emilia Romagna, going from the province of Forlì down to Arezzo and Florence in one of the most ancient and important forests in Europe. Here there is no trace of man: with the exception of the two spiritual locations such as the Sanctuary of "La Verna" and the Camaldoli Hermitage, nature reigns undisputed. The Park was born 1993 but already way back in 1012 it was considered a single entity under the protection of the Camaldoli monks founded that

La Falterona è ancora avvolta di nebbie. Vedo canali rocciosi che le venano i fianchi e si perdono nel cielo di nebbie che le onde alterne del sole non riescono a diradare.... (Dino Campana, "Canti Orfici"). Una terra raccontata da due dei più grandi poeti vissuti in epoche molto diverse, Dino Campana, ma prima di lui Dante Alighieri. Una terra aspra e dolce nello stesso tempo: parliamo della Romagna Toscana, del Casentino, della Valle del Falterona, che insieme da oltre 20 anni sono riunite nel Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna. Un mondo tutto da scoprire che si erge tra i crinali appenninici a cavallo tra Toscana ed Emilia Romagna, che dalla provincia di Forlì discende fino ad Arezzo e Firenze, in una fra le foreste più antiche e pregiate d'Europa. Qui la mano dell'uomo non si vede: se si eccettuano due luoghi dello spirito come il Santuario della Verna e l'Eremo di Camaldoli, la natura domina incontrastata. Il Parco nasce nel 1993, ma già dal 1012 viene considerato un unico organismo sotto la protezione dei Monaci Camaldolesi, nati proprio in



very same year on the volition of St. Romualdo. It includes 11 municipalities: Poppi, Bibbiena, Chiusi della Verna, Pratovecchio-Stia in the Casentino area, the Florentine ones of San Godenzo and Londa and in the end Bagno di Romagna, Santa Sofia, Premilcuore, Portico San Benedetto and Tredozio in Romagna covering an area of 36,000 hectares in total. These woods have supplied timber for the scaffolding of the Duomo of Florence and the beams for the ships of the fleet of Pisa. The treasures of this park are plenty, first and foremost the integral natural reserve of Sasso Fratino, a wood which, thanks to its distance from the beaten communications tracks, has remained intact in the centuries preserving an exceptional variety of trees which grow wild without the need of man's intervention. Together with this we also find biogenetic reserves, geo-sites and many other beauties. Two of the most famous and loved locations are Monte Falterona where the Arno springs from and the Acquacheta Waterfall, the beauty of which is sung even by the supreme poet Dante Alighieri "... *As the river that is the first to hold its course from Monte Viso eastward on the left slope of the Apennines, and up there is called the Acquacheta...*" A place to visit in all its glory, thanks to 600km of paths (with that of "Foreste Sacre" being amongst the most beautiful), twenty itineraries dedicated to mountain bike enthusiasts, nine naturalistic paths and two easily accessible itineraries suitable

quell'anno per volontà di San Romualdo. Al suo interno 11 comuni: quelli casentinesi di Poppi, Bibbiena, Chiusi della Verna, Pratovecchio-Stia, quelli fiorentini di San Godenzo e Londa ed infine i romagnoli Bagno di Romagna, Santa Sofia, Premilcuore, Portico San Benedetto e Tredozio, per un'estensione totale di 36.000 ettari. Questi boschi hanno fornito il legname per le impalcature del Duomo di Firenze e le travi per costruire le navi della flotta pisana. I tesori di questo parco sono tantissimi, primo fra tutti la riserva naturale integrale del Sasso Fratino, un bosco che, grazie alla lontananza dalle più battute vie di comunicazione, è rimasto intatto nei secoli conservando un'eccezionale varietà di specie arboree che crescono spontaneamente senza aver mai necessitato dell'intervento dell'uomo. Insieme a questa troviamo anche le riserve biogenetiche, i geositi e tante altre bellezze. Due tra i luoghi più famosi ed amati sono il Monte Falterona, dove si trovano le sorgenti dell'Arno e la Cascata dell'Acquacheta, la cui bellezza è celebrata anche dal sommo poeta Dante Alighieri "...*Come quel fiume ch'ha proprio cammino/ prima del Monte Viso 'nver' levante, da la sinistra costa d'Appennino, /che si chiama Acquacheta...*". Un luogo da visitare in tutta la sua bellezza, grazie ai 600 km di sentieri (tra i più belli quello delle Foreste Sacre), venti itinerari dedicati agli appassionati di mountain bike, nove sentieri per l'interpretazione naturalistica e due per-

The mountains
seen from the
highest point
of the park

Le montagne viste
dal punto più alto
del parco

(ph. Carlo Visca)



also for blind people and people in wheelchairs or who have difficulties in walking. At Badia Prataglia it is also possible to see the stars in the beautiful planetarium with its vaulted dome inside where to discover the boreal sky in the various seasons and also learn about the constellations and the movements of the moon, the sun and the planets. Live this magic place and learn more about it by contacting the various visiting centres available such as the one in Badia Prataglia, in the province of Arezzo and those of Porte Fiorentine of the Parco di Londa e Castagno d'Andrea.



corsi ad alta accessibilità praticabili anche da non vedenti e da persone in carrozzina o con difficoltà di deambulazione. A Badia Prataglia si possono anche vedere le stelle nel bellissimo planetario che offre al suo interno una cupola a volta celeste dove scoprire il cielo boreale nelle varie stagioni, oltre che conoscere le costellazioni ed il moto della luna, del sole e dei pianeti. Per saperne di più e vivere questo luogo magico ci sono a disposizione numerosi centri visita, come quello di Badia Prataglia in provincia di Arezzo e quelli delle Porte Fiorentine del Parco di Londa e Castagno d'Andrea.



The ancient trees
Gli alberi secolari
(ph. Maria Cristina Gori)

Viper Asp
Vipera Aspis
(ph. Claudia Giusti)

The typical landscape
of the park
Il panorama tipico
del parco
(ph. Carlo Visca)

For info:

PARK HEADQUARTERS
Sede dell'Ente Parco

Palazzo Vigiani
Via Guido Brocchi, 7
Pratovecchio (AR)
Tel. + 39 0575 50301
info@parcoforestecasentinesi.it



**Banca del
Valdarno**

DAL 1912

La Banca vicino a te

DIREZIONE GENERALE

San Giovanni Valdarno
Piazza della libertà, 26
tel 055 91371 fax 055 9137284
info@bancavaldarno.bcc.it

FILIALI

San Giovanni Valdarno*
Piazza della libertà, 26
tel 055 91371 fax 055 9137284
sede@bancavaldarno.bcc.it

Faella-Piandiscò
Piazza Kennedy, 7/8
tel 055 965148 fax 055 9900132
faella@bancavaldarno.bcc.it

Terranuova Bracciolini*
Via Giorgio La Pira, 8
tel 055 9198222 fax 055 9900127
terranuova@bancavaldarno.bcc.it

Montevarchi*
Via Sante Tani, 47
tel 055 910111 fax 055 9900129
montevarchi@bancavaldarno.bcc.it

San Cipriano
Via delle Cantine, 4
tel 055 961787 fax 055 9900128
sancipriano@bancavaldarno.bcc.it

Loro Ciuffenna
Piazza Garibaldi, 1/2
tel 055 9171177 fax 055 9900130
lorociuffenna@bancavaldarno.bcc.it

Castelfranco di Sopra
Piazza Vittorio Emanuele, 4/6
tel 055 9149665 fax 055 9900126
castelfranco@bancavaldarno.bcc.it

Figline Valdarno*
Via Vittorio Veneto, 33
tel 055 959471 fax 055 9900131
figline@bancavaldarno.bcc.it

Cavriglia*
Via Principe di Piemonte, 17
tel 055 9166677 fax 055 9900133
cavriglia@bancavaldarno.bcc.it

Negoziario finanziario
Piandiscò
Via Marconi, 5
info@bancavaldarno.bcc.it

*In filiale anche il sabato mattina

bancavaldarno.it



THE ETRUSCANS AND THEIR SPAS

LE TERME DEGLI ETRUSCHI

A CORNER OF PARADISE IN MAREMMA / ANGOLI DI PARADISO IN MAREMMA

Autumn is the ideal time for an energy boost at the spa where nature gives all it has to offer in terms of unique salubrious waters. In Maremma, we are spoiled for choice. To the furthest south of the province of Livorno, just a couple of steps away from the sea, there is Calidario di Venturina, an elegant hotel complex deep in the green countryside of Val di Cornia with its natural spring of thermal waters at 36°. This magical location has hosted all those who wish to dedicate a whole day solely to the pure well-being of body and soul since the Etruscan times. The warm waters of the natural spring, rich in calcium and magnesium are extremely beneficial to the skin and bones and once immersed in its waters it is easy to let go and relax completely. Along with the advantages from a thermal plunge in the lake there is also the pleasure of an indoor itinerary in a splendid Thermarium discovering once more our ancestors' healthy habits. From the sauna to the Turkish bath, from the fresh aromatic showers to the Jacuzzi, the itinerary goes straight to the core of well-being. Terme di Saturnia & Golf Resort is an elegant holiday complex situated at the foot of the medieval hamlet bearing the same name in the heart of ancient Maremma. The hotel has been created from an old travertine building surrounded by a centuries-old park. In the spa, the most awarded in Europe, well-being is a continuously evolving concept, a real and true culture. Terme di Saturnia especially offer a series of specialized treatments exploiting the wealth of its thermal waters at 37° enhancing them with the

L'autunno è il periodo ideale per ritemperarsi alle terme, dove la natura offre un'esclusiva di acque salutari che non ha uguali. In Maremma l'imbarazzo sta nella scelta. All'estremo sud della provincia di Livorno, a due passi dal mare, ecco il Calidario di Venturina, un elegante complesso alberghiero immerso nella verde campagna della Val di Cornia, con la sua sorgente naturale di acqua termale che sgorga alla temperatura di 36 gradi. È proprio questo luogo magico che accoglie fin dal tempo degli antichi Etruschi tutti coloro che desiderano dedicarsi ad una giornata di puro benessere per il corpo e la mente. Le calde acque della sorgente naturale, ricche di calcio e magnesio, portano tanti benefici alla pelle e alle ossa, e una volta immersi ci si abbandona al completo relax. Ai vantaggi derivanti dal bagno nel lago, si affianca il piacere di un percorso all'interno di un magnifico Thermarium, riscoprendo così le sane abitudini dei nostri avi. Dalla sauna al bagno turco, dalle fresche docce aromatiche alla vasca idromassaggio, il percorso porta dritti al cuore del benessere. Le Terme di Saturnia & Golf Resort sono un elegante complesso alberghiero situato ai piedi dell'omonimo borgo medievale, nel cuore della Maremma antica. L'hotel è stato ricavato da una vecchia costruzione in travertino circondata da un parco secolare. Nella Spa, la più premiata d'Europa, il benessere è un concetto in continua evoluzione, una vera e propria cultura. Le Terme di Saturnia infatti offrono in particolare una serie di trattamenti specialistici che sfruttano il patrimonio delle acque

In the pictures,
Calidario's spa

Nelle foto,
le terme
di Calidario



very latest equipment and methods. They are unique in their kind thanks to the thermal spring with its exceptional characteristics: the rain water, after running deeply its course through the remotest part of Mount Amiata, takes about forty years to filter cavernous limestone through micro-cracks while a thick coat of clay isolates it. This way, pure but rich in gasses and mineral salts, the spring water re-emerges only in the large natural thermal pool at the centre of the resort at a constant temperature of 37.5°. The same as that of the amniotic liquid which protects life at its very onset. A flow of nearly 500 litres per second makes it possible for the pool to have complete recycling of water every four hours, six times a day. This kind of holiday, advisable in autumn, is not only ideal for relaxing but also to discover the typical ancient villages of the inland, a brief journey in the distant past in the most beautiful part of Maremma. Just think of Pitigliano, Sovana, Sorano and Manciano. The land of the Etruscans, where time seems to have stopped.

termali a 37°C, integrandolo con le più avanzate attrezzature e metodologie. La loro unicità nasce dalla presenza della sorgente termale dalle caratteristiche eccezionali: l'acqua piovana, dopo un percorso in profondità che parte dalle viscere del monte Amiata, impiega circa quarant'anni per filtrare attraverso le micro-fessure dei calcari cavernosi, mentre una spessa copertura argillosa la isola da ogni contatto con l'esterno. Così, pura, ma arricchita da gas e sali minerali, l'acqua sorgiva riemerge solo nella grande piscina termale naturale al centro del resort, alla temperatura costante di 37,5°. La stessa del liquido amniotico che protegge la vita al suo nascere. Un flusso di quasi 500 litri al secondo consente alla piscina un ricambio completo ogni quattro ore, per sei volte al giorno. Un soggiorno di questo tipo, consigliabile in autunno, oltre al relax offre l'opportunità di scoprire i tipici antichi paesi dell'entroterra, un breve viaggio nel passato remoto, nella Maremma più bella. Basti solo pensare a Pitigliano, Sovana, Sorano e Manciano. La terra degli Etruschi, dove il tempo sembra essersi fermato.

www.calidario.it - Tel. + 39 0565.851504

www.termedisaturnia.it - Tel. + 39 0564.600111

TASTE FINE WINES IN A GLORIOUS LOCATION



di Carlesi Paolo & Paola

FATTORIA IL PIANO SAN GIMIGNANO TUSCANY



TASTE OUR LOCALLY PRODUCED WINES FOOD WITH FRESH APPETIZERS
while admiring the unsurpassed views of the famous Towers of San Gimignano.

Wine Tasting bookings: fattoriailpiano@gmail.com | visit our dedicated website: www.ilpianowines.it



FATTORIA IL PIANO offers 10 APARTMENTS
fully equipped with all comforts + swimming pool and WI-FI.

All apartments offers a beautiful visual over sweet Tuscany hills
ensuring you an unforgettable stay.

Apartment bookings: fattoriailpiano@hotmail.com



Fattoria il Piano

di Carlesi Paolo e Paola

Loc. Montauto, 53037 San Gimignano (SI)

tel: +39 0577/940551

for more informations
visit our website: www.fattoriailpiano.it



“TEN YEARS OF CINEMA IN MY TUSCANY”

“DIECI ANNI DI CINEMA NELLA MIA TOSCANA”

FACE TO FACE WITH STEFANIA IPPOLITI / A TU PER TU CON STEFANIA IPPOLITI

Micaela Ramazzotti in a scene from the movie *La Pazza Gioia*
Micaela Ramazzotti in una scena del film *La Pazza Gioia*

Stefania Ippoliti
Stefania Ippoliti

Valeria Bruni Tedeschi, the director Paolo Virzi and Micaela Ramazzotti on the set of *La Pazza Gioia*

Valeria Bruni Tedeschi, il regista Paolo Virzi e Micaela Ramazzotti sul set de *La Pazza Gioia*

Polite, friendly, passionate about her job and enthusiastic about her “professional adventure”: this is the impression that Stefania Ippoliti made upon us. Currently in charge of the Cinema sector of the Fondazione Sistema Toscana, we met her to talk about her personal conclusions upon her 10 years’ activity within the filming field. *“So many things have been made, reaching important objectives and we cannot be any happier! We have increased our didactic activities in schools and made it possible for the cinemas in our region showing art films to be a cut above others in the country. The Toscana Film Commission has been established and we have created venue models for the big international Florentine festivals such as “50 giorni di Cinema Internazionale a Firenze” and the “Primavera di Cinema Orientale”, aimed at promoting films of great merit which deserve to be seen but, due to limited resources, were at risk of going unnoticed”*. Her career is all the more interesting having been occupied in the most varied fields and roles: fashion, trade, other sectors of art and culture to finally arrive at films. *“The truth is that I didn’t know what I wanted to do when I grew up! I never would have thought that cinema would become my profession although it was always my passion. Each time I went in for something new I considered the new job as the best in the world. Even today, I still have the feeling that I don’t know what the future holds for me and I feel that I’m a lucky person to have had all these*

Gentile, disponibile, appassionata del proprio lavoro ed entusiasta della sua “avventura professionale”: così ci è apparsa Stefania Ippoliti, attuale Responsabile Area Cinema di Fondazione Sistema Toscana, che abbiamo incontrato per raccogliergli una personale riflessione sui suoi 10 anni di attività in campo cinematografico. *«Di cose ne sono state fatte davvero tante, raggiungendo importanti obiettivi, e di questo siamo felici! Abbiamo incrementato le nostre attività educative nelle scuole e fatto in modo che le sale d’essai della nostra regione continuassero ad avere una marcia in più che in altre parti del Paese. È nata la Toscana Film Commission e ci siamo inventati dei modelli contenitore per i grandi festival internazionali fiorentini, come la “50 Giorni di Cinema Internazionale a Firenze” e la “Primavera di Cinema Orientale”, finalizzati a promuovere pellicole di valore che per via delle limitate risorse a disposizione rischiavano di non ottenere la meritata visibilità»*. La sua carriera è quanto mai interessante, avendo abbracciato gli ambiti e i ruoli più svariati: la moda, il commercio, altri settori dell’arte e della cultura per poi approdare al cinema. *«La verità è che non sapevo cosa avrei voluto fare da grande! Non avrei mai pensato che il cinema potesse diventare il mio lavoro, pur essendo sempre stata una passione. Ogni volta che mi sono rimessa in gioco ho considerato il nuovo lavoro come quello più bello del mondo. Anche oggi ho la sensazione di non sapere che cosa mi riserverà il futuro e mi sento*

different experiences!” Toscana Film Commission and the growing ranking of our region as a “filming location” which was recently the set for the television serial “I Medici” with Dustin Hoffman, of “La Pazza Gioia” and the thriller “Inferno”, which will be presented as a worldwide preview right here in Florence on 8th October. “The objectives we intend to reach by 2018 are ambitious. We will have new funds for international productions who will choose the charming locations Tuscany offers. We will devote ourselves to the development of a nursery of creativity to allow those who have an idea for a story or a product to develop their project in this region. In Prato and in the area of Pisa we will create two places for vocational training for jobs in the filming field and also to welcome future productions. We’ll have a doubled Film Commission and the creation of a more considerable cinema and audio visual district than the present one.” We would like your opinion on “La Pazza Gioia”, after its triumph at the Nastri D’Argento, entirely filmed in Tuscany with aesthetically beautiful settings. “It is the example of what we would like to take place in Tuscany, that is, the script writing school which has developed here. I want to recall Castiglioncello, where the most beautiful films were written coming from professionals such as Suso Cecchi D’Amico and Mario Monicelli. Paolo Virzi and Francesca Archibugi, who were their learners, with their screenplay of “La Pazza Gioia” have re-established a talent which is typically Tuscan, full of irony in spite of dealing with important topics.” The 10th edition

una persona fortunata per questa diversità di esperienze!». Toscana Film Commission e il crescente posizionamento della nostra regione come “luogo del cinema”, che recentemente è stato il set della serie televisiva “I Medici” con Dustin Hoffman, de “La Pazza Gioia” e del thriller “Inferno”, che sarà presentato in anteprima mondiale proprio a Firenze, l’8 ottobre. «Gli obiettivi che ci siamo prefissi entro il 2018 sono ambiziosi. Avremo a disposizione nuovi fondi dedicati alle produzioni internazionali che sceglieranno il fascino delle location che la Toscana propone. Ci dedicheremo allo sviluppo di un vivaio di creatività per permettere a chi ha un’idea autoriale o produttiva di sviluppare il proprio progetto in questa regione. A Prato e nell’area pisana realizzeremo due luoghi di formazione destinati ai mestieri del cinema e ad accogliere le future produzioni. Avremo insomma una Film Commission raddoppiata e l’implementazione di un distretto del cinema e dell’audiovisivo più consistente di quello attuale». Vorremmo un suo pensiero su “La Pazza Gioia”, reduce del trionfo ai Nastri D’Argento, che si avvale di ambientazioni tutte toscane ed esteticamente splendide. «È l’esempio di ciò che vorremmo riprendesse con forza in Toscana, cioè la scuola di scrittura che qui si è sviluppata. Voglio ricordare Castiglioncello, dove sono nate le storie più belle del cinema dal confronto di professionisti come Suso Cecchi D’Amico e Mario Monicelli. Paolo Virzi e Francesca Archibugi, che ne sono stati allievi, nella sceneggiatura de “La Pazza Gioia” ci hanno restituito un talento tipicamente toscano, pieno di ironia, pur nell’affrontare tematiche importanti».





Valeria Bruni
Tedeschi
and Micaela
Ramazzotti
in a scene of
La Pazza Gioia

Valeria Bruni
Tedeschi
e Micaela
Ramazzotti
in una scena de
La Pazza Gioia

of the “50 Giorni”, your most-awaited international review, will open the new premises in Via Cavour, the “Compagnia”. A new “cinema home”? *“We are anxious to finally open the doors on 27th October with an opening evening having wonderful surprises in store. We’ll have a laboratory where to experiment different ways of scheduling a movie theatre and attracting an audience, even the youngest. Our intention is to make it a social attraction, a place where to see films and talk about them and I am really proud that the Regione Toscana firmly believes in this new project.”* Just over two years ago, you were appointed Chairperson of the Italian Film Commission: another exciting responsibility, a new bet, in which your ability to bring all the national Film Commissions to collaborate together was surely fundamental. *“Absolutely. The strategies we shared with the Ministry of Culture, together with the ICE and ANICA, present the Italian system from the cinematographic and audiovisual point of view as a whole. In order to propose ourselves to the large cinema markets such as Cannes and Berlin, our winning card is to restore and strengthen the image of strong and compact country, not only characterized by the beauty of its locations but also by the professionalism of its human resources of the highest level. This has already brought about brilliant results if we look at the growing number of productions and co-productions hosted in Italy in these last years and our team work has been fundamental to take us in this direction, something I have always firmly believed in.”* Stefania Ippoliti today has an active part in the cultural life of Florence: as a “faithful woman” of your own land, can you tell us something regarding your personal relationship with Florence. *“It’s an extremely important bond for me: Florence is not only the place where I was born but also where I have always wanted to live. It represents my return home, where I lack nothing. My husband has always worked in other places while I have always chosen to remain in my city, because I really wanted to: this is something my husband has always understood and I’m really grateful to him about it.”*

La X edizione della 50 Giorni, la vostra rassegna internazionale più attesa, inaugurerà il nuovo spazio di Via Cavour, la “Compagnia”. Una nuova “casa del cinema”? *«Siamo ansiosi di aprire finalmente le porte il 27 ottobre con una serata inaugurale che riserverà delle bellissime sorprese. Avremo un laboratorio dove poter sperimentare modi diversi di programmare una sala e attrarre gli spettatori, anche i più giovani. Il nostro intento è di farne un attrattore per socializzare, vedere il cinema e parlarne ed è per me motivo di orgoglio che la Regione Toscana creda fermamente in questo nuovo progetto».* Poco più di due anni fa è stata nominata Presidente dell’Italian Film Commission: un’altra emozionante responsabilità, una nuova scommessa, in cui è sicuramente fondamentale la sua capacità di far agire in sinergia tutte le Film Commission nazionali. *«Assolutamente. Le strategie che abbiamo condiviso con il Ministero della Cultura, insieme all’ICE e all’ANICA, presentano infatti il sistema Italia dal punto di vista cinematografico e audiovisivo nel suo insieme. Nel proporsi ai grandi mercati del cinema come Cannes e Berlino, la carta vincente sta proprio nel restituire e rafforzare l’immagine di un Paese forte e compatto, caratterizzato non solo dalla bellezza delle nostre location ma anche dalla professionalità delle sue risorse umane di altissimo livello. Questo ci ha già portato a brillanti risultati, se guardiamo al crescente aumento delle produzioni e co-produzioni ospitate in Italia negli ultimi anni e in questa direzione è stato fondamentale il lavoro di squadra, in cui ho sempre creduto molto».* Stefania Ippoliti oggi è divenuta parte attiva della vita culturale fiorentina: come “donna fedele” alla propria terra, le chiediamo allora di confidarci qualcosa del suo personale rapporto con Firenze. *«È un legame per me enormemente importante: Firenze non è solo il luogo in cui sono nata, ma anche quello in cui ho sempre voluto vivere. Rappresenta il mio ritorno a casa, dove non mi manca niente. Mio marito ha sempre lavorato altrove, mentre io ho scelto di rimanere nella mia città, perché lo desideravo davvero: questo mio marito lo ha compreso e gliene sono grata».*



L'emozione del bianco

FIRENZE

Lavanderia Moderna Bini s.r.l. - tel. 055.630049

FIGLINE e CHIANTI

BiancoService s.r.l. - tel. 055.958958

AREZZO

BiancoEtruria s.r.l. - tel. 0575.844011



www.gruppolavanderiebini.it



INCREDIBLE FLORENCE

A JOURNEY IN THE CITY'S PAST VIAGGIO NEL PASSATO DI FIRENZE

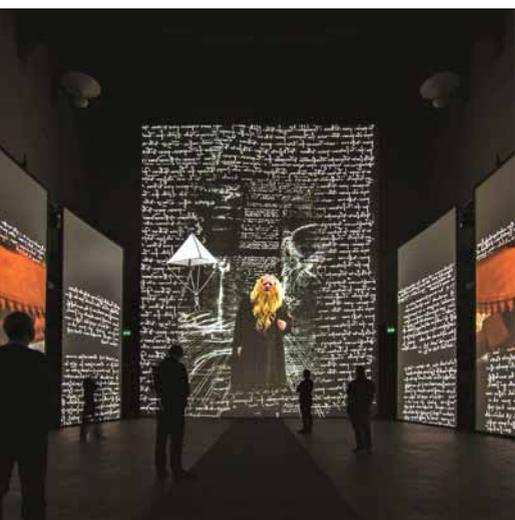
THANKS TO MULTIMEDIA, REDISCOVER A HISTORY UNIQUE IN THE WORLD
RISCOPIRE UNA STORIA UNICA AL MONDO CON LA MULTIMEDIALITÀ

Find yourself face to face with Dante, Brunelleschi or Da Vinci, listen to their stories and become part of their lives. This is exactly what is happening at Santo Stefano al Ponte until 31st October with Incredible Florence: an amazing journey in time covering nearly two thousand years of Florentine history. The project, created and produced by Gruppo Crossmedia, has been coordinated by Sergio Risaliti, directed by Vincenzo Capalbo with the help of the writer Marco Vichi and represents a unique combination of exhibition and show, an occasion not to be missed, to learn about, understand and re-discover the past of a city which is not only part of Italy's history but of the whole world. Incredible Florence is a multimedia exhibition of pure entertainment, suitable for all, giving the spectators, Italian and foreigners alike, the possibility of being transported through the centuries thanks to multimedia, making the artistic and cultural history of Florence accessible to all. Special effects, 3D reconstructions, multi-projections of images and original films are only a part of what Incredible Florence offers the public. Everything is put together thanks to the exceptional visual impact of the images reproduced by the Matrix X-Dimension system, where 24 laser projections transmit more than 40 million pixels on 11 mega-screens. All this comes within a framework of sound effects and the magnificent original sound track, sent

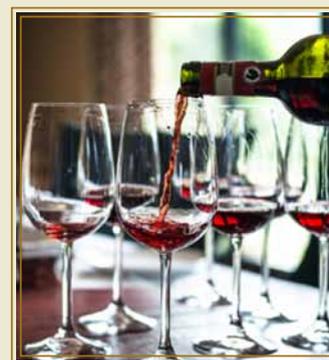
Trovarsi faccia a faccia con Dante, Brunelleschi o Da Vinci, ascoltare i loro racconti ed essere catapultati nelle loro vite. Fino al 31 ottobre è questo che accade a Santo Stefano al Ponte con Incredible Florence: un incredibile viaggio nel tempo attraverso i quasi duemila anni della storia di Firenze. L'iniziativa, ideata e prodotta dal Gruppo Crossmedia, è stata diretta da Sergio Risaliti, con la regia di Vincenzo Capalbo e la consulenza dello scrittore Marco Vichi e rappresenta una combinazione unica di mostra e spettacolo, un'occasione imperdibile per conoscere, capire e riscoprire il passato di una città che non solo ha fatto la storia dell'Italia, ma del mondo intero. Incredible Florence è una mostra multimediale di puro intrattenimento, adatta a tutte le fasce di età che dà agli spettatori, italiani e stranieri, la possibilità di essere trasportati attraverso i secoli grazie alla multimedialità, rendendo la storia artistica e culturale di Firenze alla portata di tutti. Effetti speciali, ricostruzioni 3D, multi proiezioni di immagini e filmati originali sono solo una parte di ciò che Incredible Florence offre al pubblico. Il tutto è corredato dall'eccezionale impatto visivo delle immagini riprodotte dal sistema Matrix X-Dimension, dove 24 proiettori laser trasmettono oltre 40 milioni di pixel su 11 megaschermi. A fare da cornice al tutto sono gli effetti sonori e la magnifica colonna sonora originale, diffusi ad altissima definizione dall'impianto audio 3D, che rendono

Images of the multimedia exhibition and the front of Santo Stefano al Ponte

Immagini della mostra multimediale e la facciata di Santo Stefano al Ponte



Fattoria di MonteMaggio



at very high definition from a 3D audio system, giving the impression of truly being “inside” a unique history all the more realistic. This engaging and detailed story of the places of ancient Florence, of its events and the many characters that have rendered the city immortal will not only be a fixed appointment regarding the Florentine tourist season but will be launched internationally, thus promoting the incomparable beauty of the Tuscan city worldwide. The offer proposed by the auditorium of Santo Stefano al Ponte from June to October is not only limited to Incredible Florence and the guided tours in search of the history of Florence but is also integrated by musical and theatrical events created to satisfy the large demand for cultural entertainment from the locals and tourists.

ancora più reale l'impressione di “essere dentro” una storia unica al mondo. Questo racconto coinvolgente e dettagliato dei luoghi dell'antica Firenze, dei suoi avvenimenti e dei tanti personaggi che hanno reso la città immortale, non solo sarà un appuntamento fisso per quanto riguarda la stagione turistica fiorentina, ma verrà lanciata anche internazionalmente, permettendo di promuovere l'impareggiabile bellezza della città toscana anche a livello mondiale. L'offerta proposta dall'auditorium di Santo Stefano al Ponte da giugno a ottobre non si esaurisce soltanto con Incredible Florence e i tour guidati alla scoperta della storia di Firenze, ma è integrata da eventi musicali e teatrali ideati per soddisfare la grande richiesta di entertainment culturale dell'utenza cittadina e turistica.

INCREDIBLE FLORENCE

Museo di Santo Stefano al Ponte
Piazza di Santo Stefano, 5 - Firenze

Info: +39 055 217418

info@incredibleflorence.com www.incredibleflorence.com

Opening hours: every day from 10.00 am to 7.00 pm; ticket office closes at 6.30 pm

Orario: tutti i giorni dalle ore 10 alle ore 19; chiusura biglietteria ore 18.30

Montemaggio is a place of pure magic ! Come to discover it !

You will come upon a unique experience of the world of wine; learn more about the entire wine making process both in the vineyard and in the cellar. You can choose from a vast plethora of numerous activities, from simple wine tastings, lunches, cooking classes to traditional painting on tuscan china and fabric.



Fattoria di MonteMaggio

Loc. Montemaggio, Radda in Chianti (SI)

Tel + 39 0577 738323 Fax + 39 0577 738820

info@montemaggio.com www.montemaggio.com

Book your visit by an appointment from Monday to Friday



CERTOSA DI PONTIGNANO

ART, HISTORY AND HOSPITALITY ARTE, STORIA E OSPITALITÀ



Aerial view of the Certosa
and a painting of Luciano Pasquini
Veduta aerea della Certosa
e un'opera di Luciano Pasquini

Up till 16th October, Luciano Pasquini's exhibition "Costruire col colore" (Building with colour) will be hosted at La Certosa di Pontignano, an internationally famous historic residence. The monograph of the exhibition has been edited by the art historian Chiara Certini with a critique by Cristina Acidini and a welcoming address by Eugenio Giani. The exhibition is sponsored by the University of Siena, Regione Toscana, the Municipality of Castelnuovo Berardenga and the British Council. The Certosa is unique of its kind in the world where nature, history and hospitality all come together in unforgettable harmony. The official congress centre of the University of Siena and ideal destination for stays in Tuscany, it is suitable for groups, families and individual visitors thanks to the wide variety of accommodation possible. The Certosa offers high quality catering both for its guests and for special occasions such as gala dinners, weddings and other events. Moreover, the many halls of the ancient Villa della Certosa are ideal for special private dinners, representative meetings and romantic encounters whereas the charming congress halls, the two splendid cloisters and the Italian garden are more suitable for events with a large number of participants.

Fino al 16 ottobre la Certosa di Pontignano, residenza d'epoca di fama internazionale, ospita "Costruire col colore", mostra personale dell'artista fiorentino Luciano Pasquini. La monografia dedicata alla mostra è curata dalla storica dell'arte Chiara Certini, con testo critico di Cristina Acidini ed un saluto di Eugenio Giani. La mostra è patrocinata dall'Università di Siena, dalla Regione Toscana, dal Comune di Castelnuovo Berardenga e dal British Council. La Certosa è un luogo unico al mondo dove natura, storia ed accoglienza si fondono in una memorabile armonia. Centro congressi ufficiale dell'Università di Siena e meta ideale per soggiorni in Toscana, è adatta per ospitare gruppi, famiglie e singoli visitatori nella sua ampia varietà di alloggi. La Certosa offre un alto livello di qualità nella sua proposta gastronomica, rivolta sia per il soggiorno degli ospiti che per occasioni particolari come cene di gala, matrimoni ed altri eventi. Inoltre, le molte sale dell'antica Villa della Certosa si prestano all'occasione per speciali cene private, riunioni di rappresentanza e incontri romantici, mentre le affascinanti sale congressuali, i due magnifici chiostrì ed il giardino all'italiana sono più adatti ad eventi con un grande numero di partecipanti.

For info & booking: **CERTOSA DI PONTIGNANO**

Tel. +39 0577 1521104

info@lacertosadipontignano.com www.lacertosadipontignano.com



*Gruppo Castelli
Gli specialisti dei formaggi DOP e tipici italiani*



Con una lunghissima tradizione, il Gruppo Castelli è leader nel settore della produzione dei grandi formaggi DOP e tipici italiani. La gamma di formaggi prodotti sono unici nel loro genere e rappresentano il meglio della qualità e dell'eccellenza nell'ambito lattiero caseario italiano. Il Gruppo Castelli ha come filosofia aziendale quella di tendere continuamente ai maggiori standard qualitativi per realizzare e offrire il miglior prodotto del settore.



castelligroup.com



A PASSION LASTING NINETY YEARS

NOVANT'ANNI DI PASSIONI

FIorentina IS NOT JUST A FOOTBALL TEAM / LA FIORENTINA NON È SOLTANTO UNA SQUADRA DI CALCIO

Gabriel Omar
Batistuta and Manuel
Rui Costa in 1999

Gabriel Omar
Batistuta e Manuel
Rui Costa nel 1999

Those were difficult years. After the first world war, troubles were not over yet, turmoil of a Europe still in search of its own identity. Sport seemed to be the only passport towards a peaceful coexistence. Football was gaining more and more popularity. Yes, well it was a sport coming from British culture but it was liked, and very much

Erano anni difficili. Dopo la prima guerra mondiale non erano finiti i turbamenti, i mal di pancia di un'Europa ancora alla ricerca di una propria identità. Lo sport sembrava l'unico passaporto verso una pacifica convivenza. Il calcio stava diventando un gioco sempre più popolare. Certo, si trattava di uno sport d'importazione dalla cultura inglese



so. Football teams were budding here and there around the country, albeit with no future but certainly full of enthusiasm. In Florence in 1898, Florence Football was founded and the team played on the ground of Quercione, the president was Pietro Torrigiani, the then mayor of the city. But it was a club for foreigners and aristocrats. Football forced the most illustrious sports clubs to overcome their snobbery and include it in their activities. This happened to the Firenze sports club (1870) and the Firenze Libertas gym (1877). In the meantime, Italy had become fascist and the regime gave great importance to sports considering it an excellent form of propaganda. Rome, in preparation for the 1934 world cup, gave orders for new sports facilities to be built, new stadiums but mostly, that joined efforts were to be made in order to create stronger and better organized sports associations. The marquis Luigi Ridolfi Vay da Verrazzano was more of a sportsman than an fascist. He followed athletics but was fascinated by football. He shared the idea

ma piaceva, eccome se piaceva. Un po' ovunque nascevano squadre magari senza futuro ma piene di entusiasmo. A Firenze nel 1898 viene fondato il Florence football che giocherà sul prato del Quercione, il presidente è Pietro Torrigiani, allora sindaco della città. Ma è un club di stranieri e aristocratici. Il calcio costringe le più gloriose società polisportive a superare lo snobismo e a inserirlo nelle loro attività. Così fu per il Club sportivo Firenze (1870) e la Palestra ginnastica Firenze Libertas (1877). Nel frattempo l'Italia era diventata fascista e il regime conferiva grande importanza allo sport che considerava un ottimo mezzo di propaganda. Roma, in previsione dei mondiali del 1934, dispone che si realizzino molti impianti, nuovi stadi ma soprattutto che si uniscano gli sforzi, tentando di costruire società più forti e strutturate. Il marchese Luigi Ridolfi Vay da Verrazzano era un dirigente più sportivo che fascista. Si occupava di atletica ma restò affascinato dal calcio. Condivise l'indicazione del Pnf ma soprattutto s'innamorò dell'idea di costruire una società

Pedro Petrone
surnamed
"Artillero" in 1931
Pedro Petrone
"l'Artillero" nel 1931

Giancarlo De Sisti
and Luciano Chiarugi
during their workout
in 1969

Giancarlo De Sisti
e Luciano Chiarugi
durante un
allenamento
nel 1969



Giancarlo Antognoni in 1976 and Roberto Baggio in 1989

Giancarlo Antognoni nel 1976 e Roberto Baggio nel 1989

of the National Fascist Party but most of all he fell in love with the idea of forming a single association. He convinced the sports club and the Palestra Libertas and thus Fiorentina was born under a delightful Florentine fleur-de-lis: it was 26th August 1926. What had to be a “cold fusion” was nearly a little miracle for Florence: it became the love of all the people who thronged the football field in via Bellini to feel they were becoming an important part of that new Italy.

In less than a century, the history of the “viola” (purple is the team’s colour) is like a fantastic kaleidoscope where faces, names, stories, victories (not that many) and delusions rotate. It was the first Italian football team to play the final of the Champions Cup (the present Champions League) on 30th May 1957 against Real Madrid, the first one after the second world war to raise a European cup (Cup Winners’ Cups 1961). It has been the team of Petrone, Julinho and Montouri, of De Sisti and Chiarugi, of Antognoni, Baggio, Rui Costa and Batistuta. A precious casket full of wonderful

unica. Convinse Club sportivo e Palestra Libertas, nacque la Fiorentina sotto un adorabile giglio: era il 26 agosto 1926. Quella che doveva essere una “fusione a freddo” fu quasi un piccolo miracolo per Firenze: diventò l’amore di tutta la gente che si accalcava al campo di via Bellini per sentirsi parte importante di quella nuova Italia. In poco meno di un secolo di vita la storia viola è come un fantastico caleidoscopio dove si alternano volti, nomi, storie, vittorie (non moltissime) e delusioni. È stata la prima squadra italiana a disputare la finale di Coppa dei Campioni (l’attuale Champions League) il 30 maggio 1957 contro il Real Madrid, la prima nel dopoguerra ad alzare una coppa europea (Coppa delle Coppe 1961). È stata la squadra di Petrone, di Julinho e Montouri, di De Sisti e Chiarugi, di Antognoni, di Baggio, di Rui Costa e Batistuta. Un prezioso cofanetto di magnifici ricordi. Soprattutto, però, la Fiorentina è la Fiorentina: un modo di essere che coincide esattamente con l’anima della città; è uno stile di vita “... uno non può dirsi toscano se non ha a cuore Firenze e la



BAR DELL'ORSO
PANINI MERENDE
CUCINA TIPICA TOSCANA

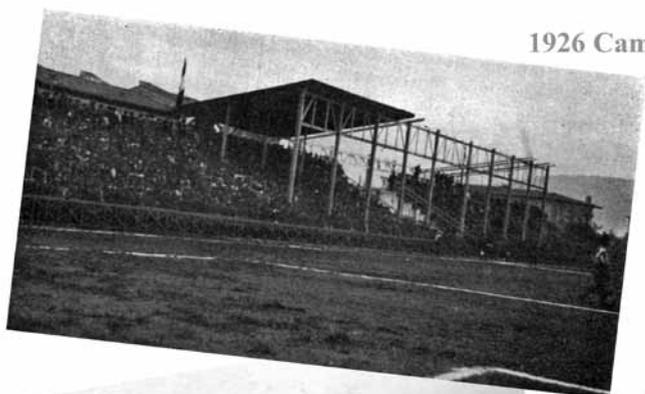


Merende - Pranzi - Cene - Eventi con musica dal vivo



Loc. La Colonna, 23 - Monteriggioni (SI)
Tel. 0577 305074

1926 Campo di via Bellini



1930: mancano ancora le curve e la torre di Maratona

Stadio Giovanni Berta



1934: stadio completato e gremito in ogni ordine di posti



memories. Above all, however, Fiorentina is Fiorentina: a way of being which is exactly that of the city's soul; it is a lifestyle "...one cannot be considered a Tuscan if Florence and Fiorentina are not in your heart..." Indro Montanelli used to repeat; it's that will to compete against everything and everybody, with great pride. Gaetano Salvemini tells of Florence talking about barons and commoners. And this is just how it is at the stadium, both in Serie A and in that sad interlude of the C2 league, barons and commoners have always sat side by side for the love of the team colours. It's a feeling that knows no boundaries.

Fiorentina..." soleva ripetere Indro Montanelli; è la voglia di competere contro tutto e tutti, orgogliosamente. Gaetano Salvemini racconta Firenze parlando di magnati e popolani. Ecco allo stadio, sia in serie A come nella triste parentesi della C2, magnati e popolani si sono sempre seduti accanto per l'amore di quella maglia viola. Insomma è un sentimento che non conosce confini.

Julinho and Montuori in 1955 / Julinho e Montuori nel 1955

Vintage photo with Marquis Ridolfi and the Fiorentina's stadiums
Foto d'epoca del Marchese Ridolfi e gli stadi della Fiorentina

TRATTORIA Chiribiri
CUCINA TIPICA TOSCANA



Piazza della Madonna, 1 - San Gimignano (SI)
Tel. 0577.941948



TRAVEL WITHIN THE CITY AND BEYOND WITH GIRACI AND WITH NO PROBLEMS CON GIRACI VIAGGI IN CITTÀ E FUORI SENZA PENSIERI

GIRACI IN FLORENCE TAKES YOU WHEREVER YOU WANT TO GO: MOVING AROUND HAS NEVER BEEN EASIER!

LIBERTÀ DI MOVIMENTO, IN CITTÀ E FUORI. GIRACI ACCONTENTA TUTTI!

GirACI, the ACI Global car sharing, is the easiest, the most comfortable and most convenient answer to moving around the Tuscan capital, both within it and beyond. Thanks to the possibility of booking the car way in advance (up to three days) so as to be sure you can have the car at the time requested, GirACI is the ideal solution for a family trip amongst the flavours of the Tuscan countryside. It is possible to book the car for a few hours or for days at competitive prices: 0.29 € a minute driving and 0.05 € a minute parked and, most of all, 49 € a day. Fuel expenses are included and no registration costs! The prices include 50km of driving per day. Sitting behind the wheel of a GirACI car is easy and quick: just register on the website, choose an available vehicle on the online map and book it with a click or using the practical App for smartphones. The car can be left for you at the GirACI car park from where it was taken or from another GirACI car park...nothing can be easier than this! For info and registration www.giraci.com

The Panda
branded GirACI

La Panda
griffata GirACI

GirACI, il car sharing ACI Global, offre la risposta più facile, comoda e conveniente alle esigenze di mobilità nel capoluogo toscano e fuori. Grazie alla possibilità di prenotare l'auto con ampio anticipo (fino a tre giorni) in modo da avere la garanzia di poter disporre del veicolo all'ora richiesta, GirACI è la soluzione ideale per una gita in famiglia tra i sapori della campagna toscana. È possibile infatti riservare l'auto per qualche ora o per più giorni a tariffe competitive: 0,29 € al minuto in movimento e 0,05 € al minuto in sosta e, soprattutto, soli 49 € al giorno. Spese di carburante incluse e senza costi di abbonamento! Le tariffe includono 50 km di percorrenza quotidiana. Mettersi alla guida di un'auto GirACI è facile e veloce: basta registrarsi sul sito, scegliere il veicolo disponibile sulla mappa online e prenotarlo con un click o utilizzando la comodissima App per smartphone. L'auto può essere rilasciata nello stesso parcheggio GirACI da cui è stata prelevata o in un parcheggio GirACI diverso...più facile di così! Per info e iscrizione www.giraci.com



il car sharing 

IN CITTÀ O FUORI COMUNQUE COMODO!

a Firenze utilizza il car sharing creato ad arte per te
e guida in libertà quando e dove decidi tu



Verifica le tariffe e scopri
com'è facile organizzare
i tuoi spostamenti



One Way (modalità prenotazione) da 3 giorni prima dell'utilizzo - intervallo minimo prenotabile 1 ora

In movimento
0,29 €/min
carburante incluso

in sosta
0,05 €/min
e parcheggi dove vuoi

Tariffa massima giornaliera
49,00 €
oltre i 50 km di percorrenza solo 0,10 €/km



Incontro di lavoro
fuori città con un cliente

1 giorno - fino a 50 km
€ 49,00

Weekend in campagna
con la famiglia

2 giorni - fino a 100 km
€ 98,00



per info e iscrizione
www.giraci.com



To celebrate the recent acquisition of the Grand Hotel Continental of Siena, Elisabetta Fabri, president and CEO of Starhotels hosted guests and friends at the 16th-century banquet hall of the Hotel.

Per festeggiare la recente acquisizione del Grand Hotel Continental di Siena Elisabetta Fabri, presidente e CEO di Starhotels, ha ricevuto ospiti e amici nel cinquecentesco Salone delle Feste dell'albergo.



Il Salone dell'Hotel Continental



Maria Pia Corbelli



Dario Cecchini, Leonardo Bassilichi e Marco Bassilichi



Ada Fioravanti e Elisabetta Fabri



Gianni Mercatali e Cesare Cecchi



Verdiana Fioravanti, Ada Fioravanti e Paola Magrini Nannini



Elsa Martignoni



Stefano Mecacci e Martina Di Stefano



John Jonk e Richard Kerr



Federico Minghi e Paola Mencarelli



Stefano Desideri e Vincenzo Federico



La Lounge Perrier Jouet



Perrier-Jouet Lounge on the beach of "Bagno Texas" at Marina di Pietrasanta was a huge success this summer.

Grande successo questa estate della Lounge Perrier Jouet sulla spiaggia del bagno Texas a Marina di Pietrasanta.



Anna e Torello Lotti



Michele Marcucci



Bianca Galdo, Cristina Romano, Paolo Baracchino, Monica Picedi Benettini, Gloria Martini, Alessandra Carassale Signani



Andrea Giachetti



Marika Bertolini e Cristina Caratozzo



Gianni Mercatali e Antonio Bechi



Leo Damiani e Memo Remigi



Monica e Eugenio Picedi Benettini



Anna Arancio e Giancarlo Campri



Paolo Baracchino, Flavia Mercatali, Leo Damiani



Monica e Luciano Tanteri



Francesca Fruzza

The 24th edition of "A tavola sulla spiaggia" was held at "Bagno Piero" beach at Forte dei Marmi. The Golden Colander was awarded to Moreschina Fabbriotti and Enrico Bruni.

Al bagno Piero di Forte dei Marmi si è conclusa la XXIV edizione di "A tavola sulla spiaggia".

Lo Scolapasta d'oro è andato a Moreschina Fabbriotti e Enrico Bruni.



Tramonto su "A tavola sulla Spiaggia"



Enrico Bruni e Moreschina Fabbriotti



Andrea Cianferoni e Carlotta Maroungiu



Chiara e Antonio Lopinto



Elena Tempestini con il figlio Giorgio Anselmi



Giulia Dirindelli



Michele Marucci



Lorenzo Mercatali



Maria Antonietta Di Benedetto Gutgeld



Lucrezia Campinoti e Brando Baccini



Renato Pozzetto, Davide Vaiani, Gianfranco Vissani



Aldo Fiordelli



Romano Franceschini



Francesco Domini



Luca Landi, Eleonora Cozzella e Cristoforo Trapani



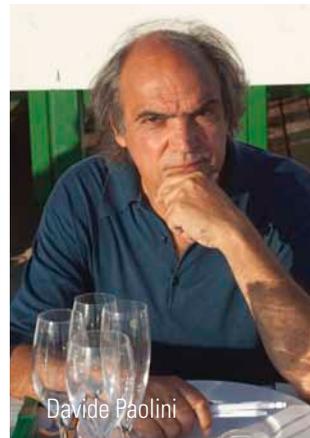
Giacomo Tarquini



Massimo e Pamela Gelati



Grazia Danti



Davide Paolini



Pierpaolo Taraschi e Antonella Giachetti



Titti Giuliani Foti



Tommaso Mazzocca



Antonio Bechi



Leo Damiani



Patrizia D'Asburgo Lorena



Elena Tempestini, Flavia Mercatali, Caterina Filocamo



Giancarlo Morelli e Maurizio Lavetti



Corrado Dal Piaz e Enrico Bruni



I premi della XXIV Edizione di "A Tavola sulla Spiaggia"



Andrea Cecchi e Enrico Bruni



Antonio Petrucci, Enrico Bruni, Moreschina Fabricotti e Umberto Buratti

Teatro della Pergola

Via della Pergola, 12/32 - Firenze

www.teatrodellapergola.com

Dove specificato gli spettacoli si svolgeranno al Teatro Niccolini, Via Ricasoli 3, Firenze

29 Ottobre/6 Novembre: *Teatro del Porto*
versi, prosa e musica di Raffaele Viviani, con Massimo Ranieri

8/13 Novembre: *Edipo*
Edipo a Colono di Glauco Mauri
Edipo Re di Andrea Baracco

11/13 Novembre - 15/16 Novembre: *Fincostassù*
(Teatro Niccolini)
A 50 anni dal '66, il giornalista e drammaturgo Alberto Severi riflette sull'alluvione che arrivò *Fincostassù*, al massimo di 13 metri sul livello stradale di Firenze.

17 Novembre: *Oltre agli argini*
(Teatro Niccolini)
Alluvione. 50 anni dopo, spettacolo di teatro narrato di Paola Presciuttini

18/27 Novembre: *L'anatra all'arancia*
con Luca Barbareschi, Chiara Noschese e Gianluca Gobbi

29 Novembre /4 Dicembre: *Bisbetica*
La bisbetica domata di William Shakespeare messa alla prova, con Nancy Brill

1/11 Dicembre: *I pugni ricolmi d'oro*
(Teatro Niccolini)
Fantasmagoria da Heinrich e Thomas Mann in salsa brechtiana

6/11 Dicembre: *Il malato immaginario*
Andrée Ruth Shammah torna al suo *Il malato immaginario* "senza tempo e di tutti i tempi", costruito su un gioco teatrale che intreccia angoscia esistenziale, divertimento e satira delle nevrosi del nostro tempo, con Giole Dix.

6/22 Dicembre: *Filumena Marturano*
Liliana Cavani dirige Mariangela D'Abbraccio e Geppy Gleijeses nel dramma che ha un ruolo centrale nella produzione di Eduardo de Filippo.

13/18 Dicembre: *Madame Bovary*
(Teatro Niccolini)
Sulle orme della madre, Monica Guerritore, Lucia Lavia interpreta Emma Bovary nella versione teatrale originale di Letizia Russo, per la regia di Andrea Baracco. Lino Musella è il marito di Emma, Charles Bovary.

Musei/Mostre/Festival

Ai Weiwei. Libero
fino al **22 Gennaio 2017** a Palazzo Strozzi (FI)
www.palazzostrozzi.org

Biennale Internazionale d'Arte Contemporanea
dal **17 al 25 Ottobre** alla Fortezza da Basso di Firenze
www.florencebiennale.org

Florence Creativity
dal **27 Ottobre al 1 Novembre**
alla Fortezza da Basso di Firenze
www.florencecreativity.it

Pisa Book Festival
dal **11 al 13 Novembre**
a Palazzo dei Congressi, Pisa
www.pisabookfestival.com

50 giorni di cinema

La **50 Giorni di Cinema Internazionale a Firenze** nasce nel 2007 come progetto di Mediateca Regionale Toscana Film Commission per Regione Toscana, con il sostegno del Comune di Firenze e dell'Ente Cassa di Risparmio di Firenze, per dare un "cartellone unico", e una sede unificata, a tutti i principali festival cinematografici fiorentini con una vocazione internazionale. Giunta quest'anno alla sua decima edizione la **50 Giorni** si terrà per la prima volta a **LA COMPAGNIA** (Via Cavour 50/r), la nuova sala, gestita da FST **Quelli della compagnia** per Regione Toscana, interamente dedicata a festival e cinema documentario.

Programma:

28 Ottobre al 1 Novembre: *France Odeon*
dal 2 al 3 Novembre: *Una Finestra sul Nord - Rassegna di cinema nordico*
4 Novembre: *1966 - 2016 Cinquant'anni dall'alluvione*
dal 5 al 9 Novembre: *Festival Internazionale di Cinema e Donne*
dal 10 al 15 Novembre: *Florence Queer Festival*
dal 16 al 20 Novembre: *Lo Schermo dell'Arte Film Festival*
dal 21 al 24 Novembre: *Il cinema ritrovato*
dal 3 all' 8 Dicembre: *River to River Florence Indian Film Festival*
9 Dicembre: *Premio N.I.C.E. Città di Firenze*
www.50giornicinema.it

BTO 2016 - Buy Tourism Online

dal **29 Novembre al 1 Dicembre** alla Fortezza da Basso di Firenze www.buytourisonline.com

Small event calendar grid for Teatro della Pergola and other venues. It lists various events with dates and titles, including 'Bersani', 'Elisa Tour', 'Garbage', 'The Man Show', and 'Jackson'.

Large event calendar for Teatro Verdi. It lists major events with dates, titles, and cast members. Key events include:

- 28/30 OTTOBRE:** *Stefania Sandrelli Amanda Sandrelli Il Bagno*
- 4/6 NOVEMBRE:** *Virginia Raffaele Performance*
- 24/27 NOVEMBRE:** *Arturo Brachetti il nuovo One Man Show*
- 6/11 DICEMBRE:** *Malika Ayane Evita il musical*
- 30 DICEMBRE/8 GENNAIO:** *Enrico Montesano Il Marchese del Grillo*
- 13/15 GENNAIO:** *Dignità autonome di prostituzione*
- 8 Ottobre:** Red Bull Flying Bach
- 15 Novembre:** Caveman
- 17 Novembre:** Angelo Pintus
- 16 Dicembre:** Glenn Miller Orchestra
- 22 Dicembre:** Lo Schiaccianoci
- 27 Dicembre:** Paolo Ruffini



NON
INVENTIAMO
STORIE.
NE ABBIAMO
TANTE
VERE DA
RACCONTARE.

Fabio, Centro Nazionale
per le Rinnovabili di Legambiente.

PER QUESTO
CI SIAMO!

cisiamobcc.it

 **BCC**
CREDITO COOPERATIVO

LA NOSTRA BANCA
È DIFFERENTE



genten
FIRENZE

Palazzo dei Cerchi

Via della Condotta 50/R - 50122 Firenze

Tel. (055) 2776472

www.gentenfirenze.it

 www.facebook.com/genten.firenze

Contribuisce al restauro di Palazzo Vecchio di Firenze

Contributes to the restoration of Palazzo Vecchio in Florence

