

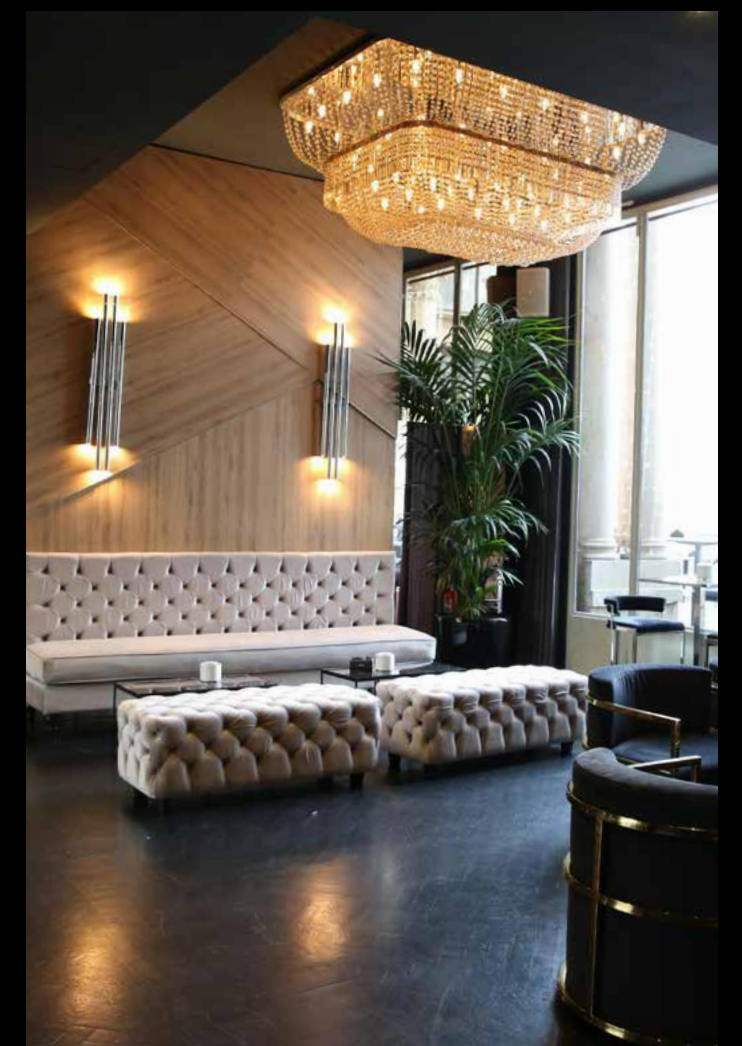


SAVINI

SAVINI

SAVINI

SAVINI
1867
MILANO





trismoka®
artisti del caffè

UN CAFFÈ SPECIALE. COME OGNI DONNA.

Miss Moka è lo Specialty Coffee firmato Trismoka, creato per sostenere le donne coltivatrici di caffè nei paesi del sud del mondo.



Scopri di più sul progetto
e acquista la miscela sul nuovo
e-shop www.trismokashop.it

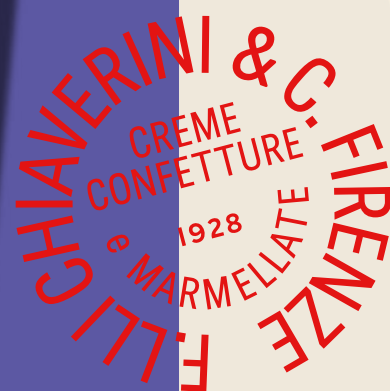
F.LLI CHIAVERINI & C. FIRENZE 1928

Alcune ricette **non cambiano mai**
e continuano ad essere le **più buone di sempre.**

Come le nostre confetture,
inimitabili nel gusto,
come vuole la **ricetta originale di famiglia**
scritta a mano dai fratelli Chiaverini,
che custodiamo ancora oggi con orgoglio.

Solo tre ingredienti e nessun segreto:
frutta, zucchero e tempo,
per una lavorazione lenta,
per garantire quella **cremosità**
e **consistenza inconfondibili.**

Proprio come si faceva una volta.



**DAL 1928
INIMITABILE NEL GUSTO,
UNICA NELLO STILE.**



LE BONTÀ S.R.L. VIA MAESTRI DEL LAVORO, 7
50013 CAMPI BISENZIO (FI) - ITALY



WWW.CHIAVERINIFIRENZE.IT

[@CHIAVERINIFIRENZE](https://www.instagram.com/CHIAVERINIFIRENZE)

Evolvere nel segno della continuità



MURATORI
FRANCIACORTA



fb ig muratoriwine
www.muratoriwine.it


STURIA
french caviar



Sélectionnée par
Impossible Gourmet
Flaviano Lenzi
+39 348 1519077
impossible@impossiblegourmet.it
www.sturia.com


STURIA
french caviar

*Allevatore Produttore
Selezionatore Affinatore*



ZAROTTI



#AmbasciatoridelMare

zarotti.it



Non solo mare. Anche futuro: redatto il nostro bilancio ESG.

PESCATO DA UNA STORIA VERA

Il tonno Zarotti incontra la freschezza dell'orto in una ricetta veloce, completa e piena di equilibrio. Un piatto semplice ma ricco di gusto, dove la delicatezza delle uova sode, la croccantezza dell'insalata, la freschezza del cetriolo e dei pomodorini, insieme alla nota decisa della cipolla rossa e dei crostini dorati, accompagnano il vero protagonista: il tonno.

Bastano pochi minuti per portare in tavola un'insalata fresca e appagante.

Disponi sul piatto la lattuga mista, aggiungi il cetriolo a fettine, i pomodorini tagliati a metà e qualche anello sottile di cipolla rossa. Completa con le uova sode a spicchi, i crostini e, al centro, il tonno Zarotti.

Condisci con olio extravergine d'oliva, sale e pepe: il risultato è un piatto essenziale, genuino e pieno di sapore.

Vieni a scoprire anche le altre linee Zarotti, vi aspettano storie
#Marevigliose!

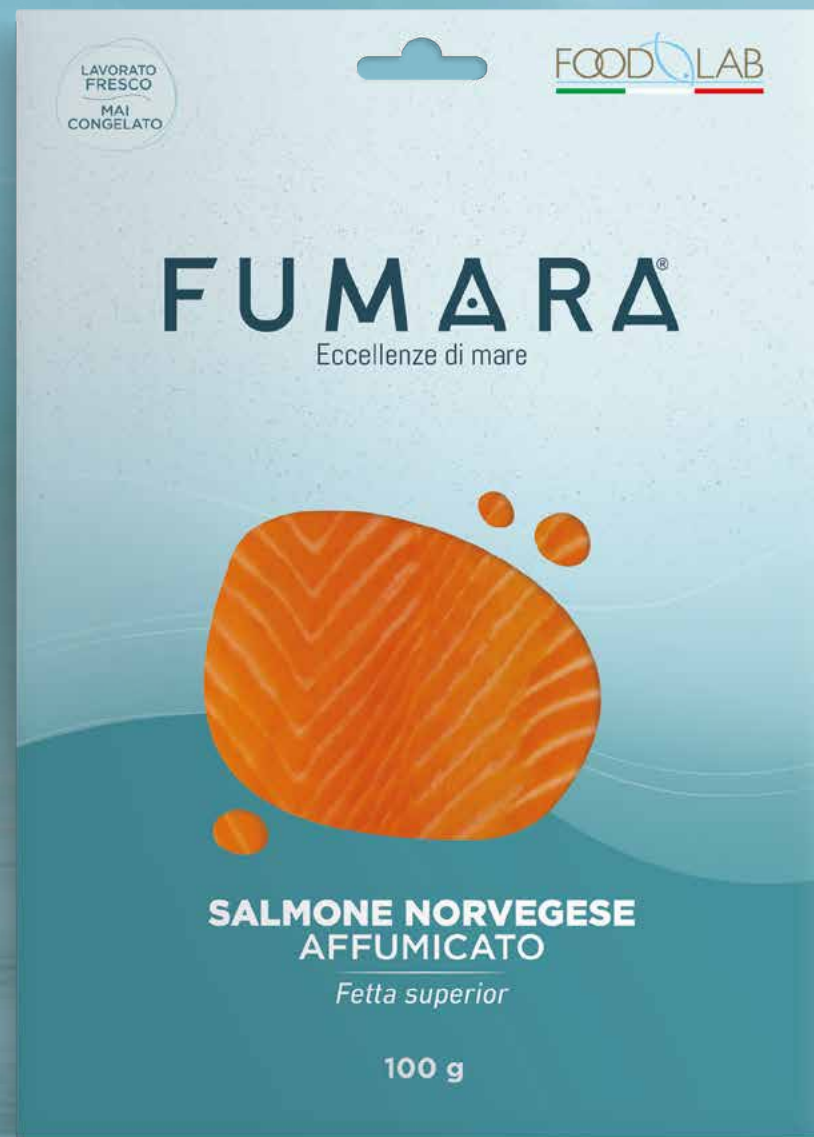


Scopri di più
sul nostro impegno
sostenibile



FUMARA®

Eccellenze di mare



Nasce nell'acqua.
Rinasce dalla nebbia.

NEL DIALETTO PARMIGIANO, CHIAMIAMO LA NEBBIA FUMÄRA.

È un ingrediente delle nostre storie, da sempre, perché è a Parma, nella Food Valley solcata dal Po, che portiamo il miglior salmone al mondo senza mai congelarlo e lo lavoriamo a mano, da esperti artigiani del gusto.

E c'è la nebbia, che si mescola ai pregiati aromi dei legni di faggio scelti per ottenere un'affumicatura rotonda, morbida, italiana.

È così che nasce una preziosa eccellenza, che abbiamo chiamato il Fumara: un nome che è un inno alle nostre origini.

Un dono dell'acqua, il saper fare di una terra.

PIÙ CHE UNICO.
È FUMARA.





@muratoriwine

[muratoriwine.it](https://www.muratoriwine.it)

MURATORI



Table of contents



Harry Styles	30
Damiano David	34
Elisa	50
Rolling Stones	54
Olly	56
Arisa	68
Serena Brancale	72
Malika Ayane	82
Bad Bunny	86
Zucchero	90
Gianni Morandi	94
Ludovico Einaudi	132
Rubrica Gourmet	136
Rubrica Clienti Infospettacoli	152

QUESTA È LA MIA BANCA



PERSONE, TERRITORI, VALORE

CHIANTIBANCA.IT

SEGUICI SU:



Infospettacoli Magazine

Direttore Generale

Daniele Paoli

Responsabile eventi

Gioia Raffa

Editore

Infospettacoli Magazine srl

Direttore Responsabile

Alberto Di Chiara

Responsabile Marketing

Vincenzo Federico

Digital Marketing

Nonna Marketing

Public Relations

Valentina Paloski

Consulenza Legale

Avv. Fanny Lucia Zoi

Fotografi

Luca Brunetti

Iuri Niccolai

Contributors

Adalgisa Conte

Claudia Pistolesi

Monica Torri

Tiziana Garzillo

Antonella Ciocca

Claudia Ciculo

Maria Pirrio

Giulio Spadoni

Giorgia Martinucci

Eugenia Paoli

Mauro Ulgelmo

Società editrice

Infospettacoli Magazine Srl

via c.colombo 1

50021 barberino tavarnelle (FI)

Tel. e Fax 055 8068085

www.infospettacolimagazine.com

info@infospettacolimagazine.com

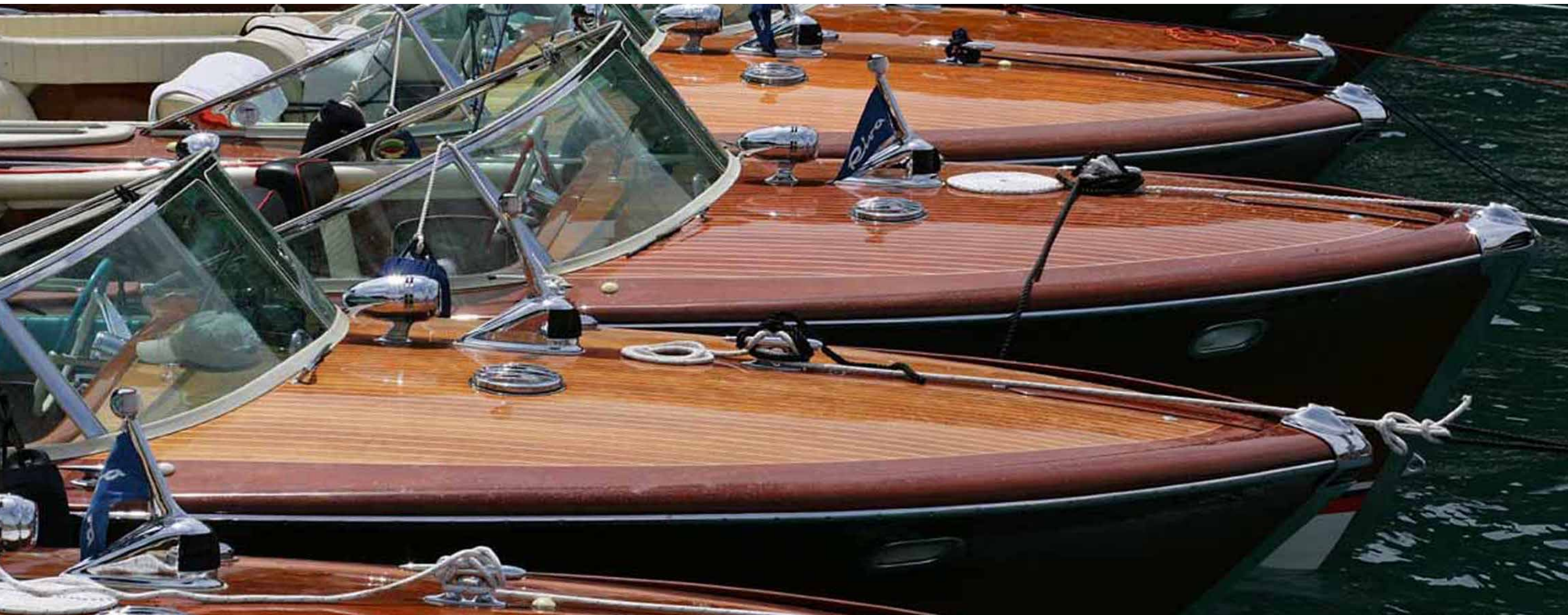
Registrazione del Tribunale di Firenze

n. 6068 del 03 novembre 2017

FREE PRESS

Le programmazioni degli spettacoli sono aggiornate a giugno 2026 e possono essere soggette a variazioni.





I fratelli Ivan e Paolo Favalli presentano AquaRiva, un locale esclusivo dedicato agli amanti della buona tavola nella suggestiva cornice del West Garda Marina. Il ristorante ha una terrazza estiva con romantica vista sul lago e due salette interne elegantemente arredate. La cura degli arredi e la musica jazz lounge fanno da cornice per ogni tipo di incontro.

Lo chef Paolo Favalli propone piatti della cucina tradizionale di mare e di terra rivisitati in chiave moderna, con l'attenta cura nella scelta delle materie prime, cucinate e presentate con cura e maestria.

La Cantina dell'AquaRiva, curata da Ivan Favalli, propone più di 900 etichette tra vini locali, nazionali ed esteri. Da segnalare la pregiata selezione di Champagne, fiore all'occhiello del locale, tra le più fornite a livello nazionale.

Da alcuni anni a fianco di AquaRiva è nato AquaLounge Yachting Bar una location ideale attigua ideale per aperitivi di classe, per after dinner per degustare un'ottimo sigaro, per la vostra festa privata con locale riservato.



Aquariva Via Guglielmo Marconi 57 Padenghe s/G (BS) Cap: 25080 Tel: +39 030 9908899
www.aquariva.it prenotazione@aquariva.it Facebook: Aquariva Ristorante Instagram: aquariva_ristorante



IL RIVALE[®] IN CITTÀ

RESTAURANT & SHOOTING LOCATION

Nel cuore del centro storico di Brescia, nelle eleganti sale di Palazzo Martinoni, nasce Il Rivale in Città, un progetto firmato dai Fratelli Favalli e da Stefano Bignotti, già noti per il celebre Rivale al Lago. Qui, la tradizione culinaria italiana si reinventa in una cornice di autentica raffinatezza, dove ogni dettaglio è curato per regalare agli ospiti un'esperienza unica e memorabile.

Al centro della proposta gastronomica, materie prime di eccellenza, selezionate in base alla stagionalità e provenienti principalmente dal territorio locale, per offrire un menu in continua evoluzione.

Completa l'esperienza una carta dei vini frutto di trent'anni di ricerca e passione, studiata per accompagnare al meglio ogni piatto, rendendo ogni visita un viaggio sensoriale tra sapori autentici e raffinati.



IL RIVALE IN CITTÀ

Via Antonio Gramsci 10, 25122, Brescia

Tel. 030 6365984

www.ilrivale.it



IL RIVALE[®] AL LAGO

RESTAURANT & RELAIS

Situato nell'incantevole palazzo Andreis, edificio del XVII secolo affacciato sul lago, Il Rivale propone una cucina italiana moderna che unisce tradizione e innovazione. Al centro della proposta gastronomica, materie prime di stagione e di eccellenza, selezionate dai produttori locali, danno vita a piatti che raccontano il territorio con creatività. Una carta dei vini frutto di trent'anni di ricerca accompagna ogni portata, arricchendo l'esperienza culinaria.

Per chi desidera prolungare il piacere, Il Rivale dispone di nove camere dallo stile provenzale vista lago, ideali per soggiorni raffinati e rigeneranti.

Ogni dettaglio, dalla cucina al soggiorno, è studiato per offrire un'esperienza esclusiva e autentica, in un ambiente che fonde storia, gusto e bellezza, immerso nella cornice unica del Lago di Garda.



IL RIVALE AL LAGO

Via G. Marconi 93, 25080, Padenghe s/G (BS)

Tel. 030 9995813

www.ilrivale.it



TENUTA MAULE: TRADIZIONE E INNOVAZIONE TRA I COLLI DI GAMBELLARA

Immersa nel cuore delle colline di Selva di Montebello, nella suggestiva zona vinicola di Gambellara e dei Lessini Durello, Tenuta Maule è il luogo dove tradizione e innovazione si incontrano.

La nuova cantina inaugurata nel 2023 accoglie eventi, degustazioni e visite offrendo esperienze indimenticabili.

La produzione rispecchia la filosofia della famiglia Maule: autenticità e dedizione in ogni passaggio.

I vini PIWI "La Chioccia", pensati per chi ama l'innovazione sostenibile, e il metodo classico con cinque etichette già all'attivo, rappresentano le punte di diamante della produzione. Ogni bottiglia racconta il territorio con carattere e sincerità. Tenuta Maule non è solo una cantina: è un'emozione da vivere tra i colli vicentini.



Harry Styles

Dopo oltre due anni di silenzio, maratone e rifugi italiani, l'icona del pop internazionale riprende il suo posto nel mondo. Lo ha fatto il 6 marzo, con l'uscita dell'album "Kiss me all the time. Disco, Occasionally" che ha segnato così la fine di quella che per i fan del cantante inglese è stata un'interminabile attesa.

Dall'ultimo concerto del 2023, tenutosi a Campovolo davanti a 100.000 persone, Harry Styles non ha solo ricaricato le batterie, ma ha ridefinito i confini tra la superstar e il giovane uomo, muovendosi come un elegante fantasma tra le metropoli e la provincia.

L'ex One Direction, infatti, ha vissuto nell'ultimo triennio quello che potrebbe essere definito come un "Grand Tour", non un ritiro passivo ma un viaggio di scoperta personale. Se da una parte, infatti, l'abbiamo visto prendere parte a maratone come quella di Tokyo e di Berlino, e portarle a termine con tempi degni di nota, dall'altra ha coltivato la sua passione per il design e la moda, consolidando il successo del suo brand Pleasing e diventando socio del marchio britannico S.S. Daley.

In questo frenetico girovagare, l'Italia è rimasta la "stazione di servizio" per l'anima di Styles. La sua non è stata una presenza da turista, ma quella di un osservatore discreto. È stato visto tra la folla di Piazza San Pietro, con lo sguardo rivolto al Camino della Sistina, dopo che, mentre era a farsi tagliare i capelli a pochi passi dal Vaticano dice di aver sentito "Habemus Papa", e di aver quindi deciso di partecipare a quel momento di spiritualità condivisa, lontano dai privilegi della celebrità.

Un viaggio all'insegna della discrezione che pare abbia portato la celebrità britannica anche più volte agli Uffizi, dove avrebbe studiato i dettagli dei ritratti rinascimentali che tanto influenzano il suo stile sartoriale. È stato anche avvistato nel centro storico di Siena, dove ha passeggiato e preso un caffè fuori dalla stagione turistica. Oggi, il suo legame con il Bel Paese ha trovato una base stanziale, tra le mura senza tempo di Civita di Bagnoregio: in questo borgo quasi irrealista l'artista ha deciso di abitare in silenzio, diventando un volto familiare per gli undici residenti, lontano anni luce dal glamour delle metropoli.

Il nuovo album è, secondo i critici, il risultato di questi anni lontano dai riflettori, l'inizio di una nuova fase: moderna, fluida ed inclusiva, portata avanti non da una popstar ma da un cercatore di estasi per il quale il tema centrale è quello della felicità.

Ad aver scosso i fan, oltre all'uscita del disco, è stato l'annuncio di un tour mondiale, significativamente intitolato "Together, together". La tournée, partita lo scorso 16 maggio da Amsterdam, promette di portare negli stadi di mezzo mondo la nuova estetica dell'artista: una sintesi tra l'energia travolgente che lo ha sempre caratterizzato e la maturità acquisita nei suoi anni di ritiro, riportando Harry Styles esattamente dove il mondo lo aspettava: al centro del palco, ma con un'anima nuova.

Fonte: Rolling Stone



Harry Styles



Damiano David

Il 16 dicembre 2025 rimarrà impresso come la data in cui una scommessa audace si è trasformata in un trionfo inappellabile. Con l'ultima nota del Funny Little Fears Tour, Damiano David non ha solo chiuso la sua prima avventura mondiale da solista, ma ha ufficialmente celebrato una nuova era della sua carriera creativa. Un percorso iniziato a Varsavia lo scorso settembre e che ha portato il giovane cantante romano ad esibirsi in 34 show in palazzetti e teatri di quattro continenti.

La decisione di intraprendere questa strada non è nata da una rottura, ma dal bisogno di cambiamento che Damiano ha saputo esprimere con chiarezza ed onestà. Uscire dalla propria "zona di comfort" non è stato un semplice esercizio di stile o ricerca di maggiore successo, ma una necessità vitale: il trasferimento in una nuova città e l'immersione in un ambiente professionale sconosciuto, lontano dallo storico nucleo della band, sono stati i pilastri di un processo di crescita. In questo scenario "instabile", Damiano ha cercato, e trovato, la propria versione più genuina, liberandosi dal peso delle aspettative esterne per evolversi e trovarsi.

Questa evoluzione personale ha trovato un contrappunto perfetto nella sua dimensione privata. Il 2025 non è stato solo l'anno della consacrazione solista, ma anche quello della stabilità affettiva. La scelta di condividere la vita con la compagna, in un equilibrio tra esposizione mediatica e riservatezza, sembra aver donato al cantante quella situazione necessaria per affrontare la pressione di un tour mondiale da unico protagonista.

Il mercato ha risposto con un entusiasmo che ha travolto ogni scetticismo iniziale. I sold out istantanei registrati nelle date iconiche di Milano e Roma hanno confermato un legame viscerale con il pubblico italiano, ma è l'impatto globale a lasciare sbalorditi: il suo carisma ha saputo scatenare le venue internazionali. La scelta coraggiosa di non includere in scaletta i successi dei Måneskin, evitando così la via più semplice della nostalgia, ha premiato l'integrità di un cantante che ha voluto presentare sé stesso attraverso i propri nuovi brani e cover ricercate, come la sua ormai celebre interpretazione di Nothing Breaks Like a Heart.

Eppure, proprio a Roma, il passato e il presente si sono incrociati in un'immagine potente: gli ex compagni di band presenti sotto il palco, a testimoniare che l'indipendenza non esclude l'affetto e che la crescita individuale può convivere con il rispetto per le radici comuni.

Al termine del tour, Damiano ha scelto il silenzio, affidando ai social un congedo pieno di gratitudine per la sua "fantastica band" e per la squadra che lo ha supportato. "Grazie per la fiducia, il tempo e la vostra energia. Ci vediamo presto. Intanto mi riposo un po'", ha scritto, chiudendo un capitolo per aprirne uno nuovo. Per la critica e per i fan, questo momento di pausa non è un addio. Damiano David esce da questa esperienza da artista strutturato, che dopo un'impresa, si gode il meritato riposo, prima di intraprendere un'altra avventura.

Fonte: Rockol

Excellence Gourmet

Foto: Vogue



Damiano David

Foto: web





TENUTA LA RISERVA

STORIE DI FAMIGLIA
E VIGNETI

CREDERE PROFONDAMENTE, *in un sogno condiviso.*

Tenuta La Riserva non è semplicemente una cantina, è un sogno condiviso che prende vita tra le colline marchigiane. Il nostro monogramma intrecciato rappresenta l'unione indissolubile tra terra, famiglia e tradizione. Lo scudo che lo racchiude è un emblema di protezione e valore, simboleggia la nostra passione profonda, un legame con l'anima medioevale di questi "luoghi di terra e di forza". Siamo felici di condividere queste emozioni con voi, aprendo le porte della nostra cantina e del nostro cuore. Oggi, attraverso una coltivazione biologica certificata, dai nostri vigneti a bacca bianca (Pecorino, Passerina, Trebbiano, Verdicchio, Chardonnay) e a bacca rossa (Sangiovese, Montepulciano, Cabernet Sauvignon, Syrah), nascono i nostri vini. Ci presentiamo al mondo con umiltà, ma con la piena consapevolezza di ciò che mettiamo in bottiglia. Ogni vino è un capitolo della nostra storia, un riflesso dei nostri sogni e tratto del cammino percorso insieme.

UNA STORIA GIOVANE, tutta da scrivere.

Siamo fieri vignaioli indipendenti, la nostra è una realtà giovane con un futuro tutto da scrivere, capitolo dopo capitolo. La cantina sta vivendo un momento di transizione, sia visiva che generazionale, affrontiamo con consapevolezza questa nuova sfida che è un'opportunità per crescere e innovare. L'introduzione di nuovi prodotti non rappresenta una rottura con ciò che siamo stati, ma un'evoluzione naturale, un modo per esprimere al meglio la nostra identità in divenire. Nulla del nostro passato svanisce, ogni istante vissuto, ogni bottiglia condivisa e ogni lezione appresa contribuiscono a definire la nostra futura realtà.

TENUTA AGRICOLA LA RISERVA *di Mattioli Dina & C. Sas Soc. Agr.*

Offida (AP) Italia
CONTATTI: Via San Francesco, 12 63082 - Castel di
Lama (Ascoli Piceno) Italia
TEL. E FAX: (+39) 0736 87 172
MAIL: info@tenutalariserva.it
WEBSITE: www.tenutalariserva.it



SaSUSHI

CONTEMPORARY
CUISINE

Situato nel **cuore di San Benedetto del Tronto**, all'angolo tra Via Mazzocchi e Viale Buoizzi, il ristorante SaSushi offre un'esperienza culinaria unica che fonde la **tradizione giapponese con l'innovazione fusion**.

La posizione centrale del locale permette di godere della vivace atmosfera cittadina, rendendolo una meta ideale per chi desidera unire gusto e cultura.

Il menu di SaSushi è un **viaggio attraverso sapori raffinati** e presentazioni artistiche. Tra le proposte più apprezzate spiccano i **nigiri**, il **tataki di salmone** e i **mini tacos**, che combinano ingredienti freschi e di alta qualità per offrire piatti che deliziano sia il palato che la vista.

L'ambiente elegante e l'attenzione al dettaglio rendono SaSushi una tappa obbligatoria per gli amanti della cucina fusion che cercano un'**esperienza gastronomica indimenticabile** nel cuore di San Benedetto del Tronto.



SASUSHI

Indirizzo:

Viale Bruno Buoizzi, 63074 San Benedetto del Tronto

Telefono:

0735 592228

Orari:

domenica-giovedì 19-23

venerdì-sabato: 19-23:30



LA NUOVA META DEL TURISMO ITALIANO

Vieni a scoprire un mondo nuovo
in Toscana, al centro di un territorio
ricco di arte, storia e cultura

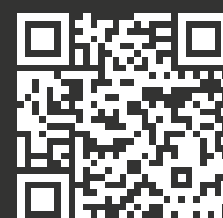


suprevo

MUSEO | FRANTOIO | SHOP



MUSEO DELL'OLIO
INTERATTIVO E SENSORIALE,
FRANTOIO, SHOP, DEGUSTAZIONI



VIA XXV APRILE, 119
MONTE SAN SAVINO (AR)

Info e prenotazioni
suprevo.it    

LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895

DESIGN, INNOVAZIONE, QUALITÀ LAVAZZA IN BLACK ELOGY MILK

IN ESCLUSIVA NIMS



Lavazza in Black Elogy Milk non è solo un vero e proprio oggetto di design italiano: è una macchina che guida l'avanguardia della sua categoria, unendo stile e tecnologia, con l'immane qualità Lavazza.

in Black

SERVIZIO ESCLUSIVO



LAVAZZA

TORINO, ITALIA, 1895

NIMS E LAVAZZA HANNO UNA SOLA MISSIONE: IL TUO CAFFÈ.

I PERSONAL SHOPPER NIMS PORTANO NELLE CASE DEGLI ITALIANI TUTTA L'ECCELLENZA DEL CAFFÈ **LAVAZZA** IN BLACK, OFFRENDO UN'ESPERIENZA UNICA E PERSONALIZZATA.



in Black

SERVIZIO ESCLUSIVO



Scopri di più al 840.010.010
o visita il sito www.nims.it

N B

Neri Bellesi
Bistrot

Da quasi sessant'anni, la **Pasticceria Neri Bellesi** è un'icona dell'arte dolciaria fiorentina. Sin dagli anni '50, la famiglia Bellesi ha trasformato un piccolo laboratorio in un punto di riferimento per chi ama la qualità e la tradizione.

Guidata oggi dalla terza generazione, la pasticceria continua a evolversi, coniugando antiche ricette con proposte innovative, inclusi prodotti salutistici e gluten-free.

Collaborazioni prestigiose con realtà come **ACF Fiorentina** e **Porsche Firenze** testimoniano l'impegno costante verso l'eccellenza, rendendo la Pasticceria Neri Bellesi una tappa obbligata per chi cerca prodotti unici e genuini nel cuore di Firenze.





La nostra storia. La nostra azienda nasce ad Arezzo nel 1972 come piccola bottega artigiana e sin dall'inizio si impegna nel riproporre sulla tavola degli aretini pasta fresca di alta qualità, ispirata dalle nostre tradizioni culinarie che stavano scomparendo. La fragranza dei nostri prodotti, concepiti nel rispetto delle antiche ricette della nostra terra, è ciò che ci ha permesso di crescere rapidamente negli anni, integrando una vasta esperienza preesistente con l'uso di tecnologie avanzate per migliorare e preservare allo stesso tempo la Qualità e la Genuinità della nostra pasta. A distanza di anni, la nostra attività rimane prevalentemente a conduzione familiare e grazie ad un sistema di distribuzione rapido e quotidiano, la freschezza del prodotto rimane inalterata. Offriamo una produzione molto diversificata: dai ripieni tradizionali come i tortellini alla carne o i ravioli alla ricotta e spinaci, alle classiche lasagne e tagliatelle, fino ad arrivare alle molteplici sfiziosità dai ripieni più fantasiosi come quelli di castagne, di cedro, di arancia, di ortica, di funghi e tartufo... Questa vasta scelta permette di soddisfare anche i palati più esigenti che possono scegliere secondo il proprio gusto, lasciandosi tentare da nuovi sapori ed accostamenti.



Elisa

Elisa sta tornando e lo fa con un nuovo album, che uscirà ad oltre quattro anni dall'ultimo. Non si sa ancora quale sarà il nome né la data di uscita, ma l'artista friulana ha dato qualche anticipazione, ammettendo di "essere stata più sociopolitica del solito." Non una novità, per colei che in passato aveva già affrontato temi sensibili, quali inclusione, emergenza climatica e consumismo.

"Mi ero bloccata per una crisi subdola. Non ancora elaborata. La stavo ancora attraversando. Mi sono messa a scrivere di tutto. - ha detto Elisa - È come se la musica mi avesse mostrato come mi sentissi. Come se mi avvertisse. E come sempre mi ha salvata, mi ha aperto gli occhi. Per l'ennesima volta mi ha chiesto: è questo che vuoi? È così che sei? Va sempre così, per fortuna. E avere questa fortuna non è da sottovalutare. Perché alla fine è un dialogo con te stesso e col mondo. È un'opportunità per avere maggiore consapevolezza."

Un album che parla di cambiamento, di trasformazione ma anche di dolore; del cadere, dell'andare in mille pezzi, frantumarsi per poi rimettersi insieme guardando la realtà e la verità ripartendo dall'onestà più pura e a volte cruda e brutale. Nel nuovo disco troverà spazio il racconto di vari tipi di disagio sociale.

Il ritorno sulle scene di Elisa è passato, prima di tutto da una serie di duetti, come quello con Mara Sattei e l'uscita di "Ricordi", in collaborazione con Blanco, oltre che una serie di concerti, che riportano l'artista in mezzo al suo pubblico, dopo l'esperienza nei palazzetti dello scorso anno.

Con questo nuovo progetto, Elisa conferma ancora una volta la sua capacità di trasformare le fratture personali in musica che parla a tutti. In attesa di conoscere titolo e data d'uscita, resta la certezza che l'artista friulana non ha smesso di cercare, dentro sé stessa e nel mondo, le domande giuste a cui rispondere in musica.

Fonte: Rockol



Elisa

Foto: web



Rolling Stones

I Rolling Stones stanno per tornare con un nuovo album in studio, nell'ennesimo capitolo di una storia che dura da oltre sessant'anni e che, contro ogni logica del tempo, non sembra avere intenzione di concludersi.

Tutto è iniziato nel 1962, quando Mick Jagger e Keith Richards si sono ritrovati su un treno alla periferia di Londra, scoprendo di condividere la stessa ossessione per il blues americano. Da quel momento in poi, insieme a Brian Jones, Charlie Watts e Bill Wyman, hanno costruito una delle avventure più improbabili del rock.

Hackney Diamonds, questo il titolo del nuovo lavoro, è il primo disco di inediti dopo diciotto anni di silenzio discografico. Un'eternità, in un'industria che macina uscite a ritmo forsennato. L'album segna un ritorno alle sonorità grezze e dirette che hanno reso gli Stones quello che sono. Rock and roll senza fronzoli, chitarre affilate, la voce di Jagger ancora sorprendentemente elastica.

Ma il disco porta con sé anche un'assenza pesante: quella di Charlie Watts, il batterista che ha tenuto il tempo della band per mezzo secolo prima di spegnersi nel 2021. Alcune tracce contengono le sue ultime registrazioni,

un dettaglio che rende Hackney Diamonds tanto una celebrazione quanto un addio. “Charlie è ovunque in questo disco”, ha ammesso Jagger durante il release party. Richards, laconico come sempre, si è limitato a dire: “Ci manca. Punto”.

Alla domanda sul segreto della loro longevità, Jagger ha risposto con disarmante onestà: “Non sapevamo cosa stessimo facendo. E in un certo senso non lo sappiamo ancora”. Richards ha rincarato la dose: “Continuiamo a presentarci alle prove. A volte funziona”. Nessuna retorica, nessun mito da alimentare. Solo due uomini che si conoscono da quando erano ragazzini e che, inspiegabilmente, continuano a trovarsi nella stessa stanza per fare musica.

Ronnie Wood, presente ma defilato, ha osservato i compagni con l'aria di chi conosce il proprio ruolo da decenni: “Io sono quello che ride delle battute di entrambi. È un lavoro a tempo pieno”.

A ottant'anni suonati, i Rolling Stones restano un mistero che nemmeno loro sembrano voler risolvere. Non analizzano, non pianificano troppo. Continuano a presentarsi, a suonare, a vedere cosa succede. E dopo tutto questo tempo, incredibilmente, funziona ancora.

Fonte: Rolling Stone



Olly

Con una sequenza impressionante di tutto esaurito, l'artista genovese si conferma il nuovo volto di un pop sfacciato e d'autore. Tra citazioni iconografiche che richiamano la libertà di Vasco Rossi e una scrittura densa di nostalgia moderna, Olly ha conquistato le platee italiane.

Il successo, quando è autentico, non ha bisogno di troppi preamboli: parla attraverso i numeri. E i numeri del "Tutta Vita Tour" di Olly sono inequivocabili. Una lunga scia di pienoni ha accompagnato ogni tappa della tournée, trasformando i club e le piazze in arene di pura energia, dove il pubblico non si è limitato ad ascoltare, ma partecipa a un vero e proprio rito collettivo.

Ciò che colpisce maggiormente nelle performance di Olly è la sua capacità di abitare il palco con una gestualità che attinge ai codici più puri del rock italiano. In molti hanno rivisto in lui quell'attitudine libera e irriverente che fu propria di un giovane Vasco Rossi.

Quel modo di comunicare attraverso il corpo, fatto di gesti audaci e sguardi complici, rimanda alla lezione dell'idolo bolognese, attualizzandola però per la Generazione Z. È un'estetica della

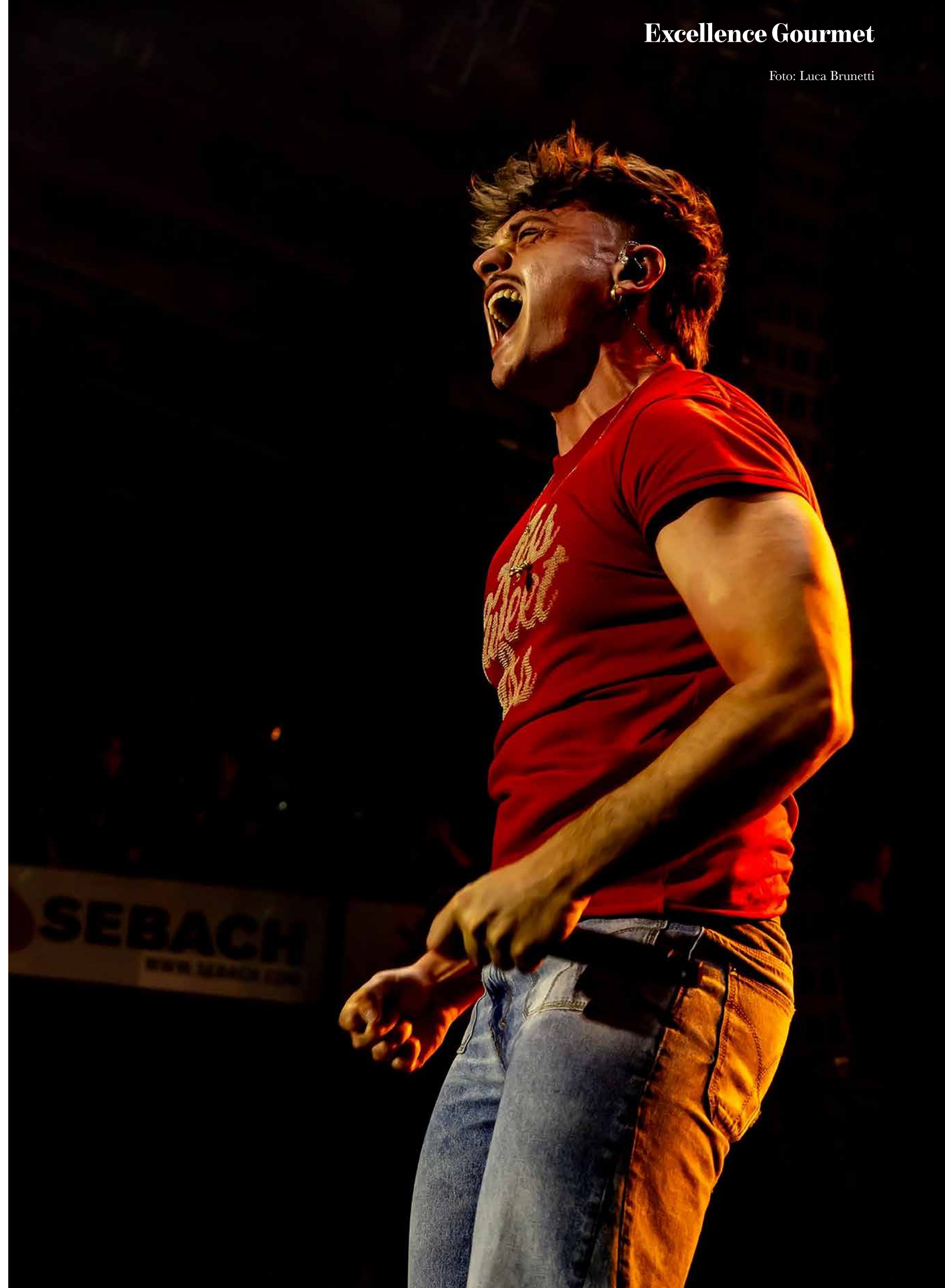
provocazione consapevole, dove l'artista si spoglia delle sovrastrutture per mostrare un'umanità autentica, a tratti "balorda" ma sempre poetica.

Al centro del progetto Tutta Vita c'è una scrittura che gioca con i contrasti. Olly canta la nostalgia di una giovinezza vissuta intensamente, senza filtri, utilizzando un linguaggio immediato che non teme di esplorare i lati meno patinati della realtà. Brani che, portati dal vivo, acquistano una dimensione ancora più potente grazie a una produzione sonora solida e a una presenza scenica magnetica.

L'accoglienza riservata al tour è la prova che esiste una grande fame di verità nel pop attuale. Il sold out per ogni data è il riconoscimento a un artista che ha saputo costruire il proprio percorso passo dopo passo, senza rinunciare alla propria identità.

Olly si posiziona come l'erede di una tradizione che unisce la canzone d'autore alla forza del rock. La sua capacità di essere "popolare" nell'accezione più nobile del termine ovvero capace di parlare a tutti con la lingua della verità, lo rende uno dei profili più interessanti e solidi della nuova scena musicale italiana.

Fonte: Rockol





Olly



MEGGIOLARO®



Meggiolaro, un nome, un'azienda, ma soprattutto una famiglia, che segue i prodotti in ogni sua fase, per garantirne la massima qualità e l'unicità. Siamo un salumificio artigianale, che nasce nel 1978, specializzato in prodotti cotti arrostiti, ma soprattutto naturali.

Non c'è presenza di conservanti o di additivi tra i nostri ingredienti. Tradizione, innovazione, ricerca e sviluppo continuo delle alchimie di cottura, sono la base della nostra nostra idea di azienda, che ci hanno portato ad essere presenti nelle migliori e più prestigiose realtà nazionali ed europee.

MEGGIOLARO®

Via Brenton 2 - Stra (Ve) - Italy
info@meggiolarosrl.it
www.meggiolarosrl.it

Amore  per la tradizione



*Dal 1962 la famiglia Ferrari
produce Coppe, Fiocchi e Culatte
di inestimabile qualità
con ingredienti genuini e
lavorazione artigianale.*



www.ferraricavbruno.it

Salumificio Ferrari Cav. Bruno - Via Case Trombi, 27
Località Mulazzano Ponte Lesignano Bagni - PARMA
Tel. +39 0521 861130
ferrari.cav@anticacoppadiparma.it



Nel 1990 Fabio Carra impianta le prime viti nel
Podere tramandatogli dallo zio Ercole.

Un podere che accoglie le vigne a braccia aperte,
data la sua composizione ed esposizione.

Nel 1992 il figlio Bonfiglio,
terminato il servizio militare, decide di affiancare il padre
in questa attività che era partita come hobby.
La passione, l'intraprendenza e la voglia di emergere
segnano un cammino che anno dopo anno
elevano la Carra di Casatico ad essere un
riferimento nel panorama vitivinicolo nazionale.
Nel 2011 nasce proprio all'interno della cantina
l'Agriturismo Podere Montefiore,
anch'esso meta quotidiana di buongustai da tutto il mondo
I 27 ettari di vigne affacciati sul
castello di Torrechiara sono una cornice unica
per un'esperienza che lascia il segno.



CARRA DI CASATICO



Carra di Casatico

Agriturismo Podere Montefiore

Strada della Nave, 10/b 43013 Langhirano (PR)

Tel. 0521 863510 - 377 5995620 - 348 2847927

www.carradicasatico.com



CARRA DI CASATICO



Casartechnica Bartoli srl



ROCK 18
PORZIONATRICE DA BANCO

MACCHINE PER LA PRODUZIONE,
LA LAVORAZIONE E LA PORZIONATURA
DEL FORMAGGIO A PASTA DURA E SEMIDURA



ROCK 13
TAVOLO SEZIONATORE A "ROCCIA"



ROCK 20
PORZIONATRICE
SEMI AUTOMATICA



ROCK 23
LINEA DI PORZIONATURA
PORZIONATRICE AUTOMATICA A PESO FISSO
E VARIABILE PREDISPOSTA PER LAVORARE ANCHE IN LINEA E
DISCATRICE AUTOMATICA

ROCK 21



ROCK 20 PLUS
PORZIONATRICE AUTOMATICA A PESO VARIABILE E FISSO,
DISPONIBILE CON BARRIERE OTTICHE E STANDARD
PUO' TAGLIARE TUTTI I TIPI DI FORMAGGI A PASTA
DURA E SEMIDURA, REALIZZANDO PEZZI A PESO SIA
FISSO CHE VARIABILE



Arisa

Il ritorno di Arisa sul palcoscenico di Sanremo 2026 non rappresenta soltanto un nuovo capitolo discografico, ma l'approdo definitivo di un lungo percorso di affinamento artistico. Se l'esordio del 2009, che l'ha resa celebre con "Sincerità" è stato caratterizzato da un'estetica naïf e da una voce delicata ma ancora acerba, oggi ci troviamo davanti a un'artista che sa emozionare senza bisogno di eccessi.

Il percorso di maturazione di Arisa può infatti essere letto come una progressiva e costante opera di sottrazione. Negli anni, lla cantante lucana ha lasciato la maschera scenica per trovare uno stile più essenziale ed autentico. Per il suo ultimo lavoro "Magica Favola", la cantante ha dichiarato di aver lavorato per "asciugare" la propria vocalità, eliminando i manierismi per lasciare spazio alla purezza del timbro e alla gestione dei salti d'ottava. Dimostrazione di un'eccellenza che non ha bisogno di artifici per farsi riconoscere come tale.

Uno dei momenti più significativi di questa nuova fase di Arisa è la decisione di confrontarsi con spazi e istituzioni di prestigio. La collaborazione con il Coro del Teatro Regio di Parma per la serata delle cover ne è un esempio: un incontro tra il pop d'autore di "Quello che le donne non dicono" e la solennità della tradizione corale. Una fase che continuerà nel prossimo inverno con una tournée che porterà la cantante lucana a esibirsi in templi come il Teatro Brancaccio di Roma e il Lirico di Milano.

Oltre all'aspetto tecnico, Arisa ha avuto modo durante le giornate del Festival

di parlare anche della sua crescita personale. Un'evoluzione che trova la sua sintesi più onesta in un verso del brano sanremese: "A trent'anni tutti mi dicevano che bella la tua voce, a quaranta voglio solamente ritrovare un po' di pace".

In questo bilancio esistenziale si nasconde il cuore della sua maturità. La "pace" di cui parla Arisa non è un ripiego, ma una conquista: la libertà di non dover più dimostrare niente a nessuno, se non a sé stessa. Se i trent'anni sono stati il tempo dell'affermazione e della ricerca del consenso, i quaranta sono l'approdo ad una consapevolezza silenziosa e potente.

Arisa oggi non cerca più l'applauso per la sua estensione vocale, ma per le emozioni che riesce a trasmettere. Il suo Sanremo 2026 è diventato così il racconto di una rinascita: quello di una donna che, dopo aver attraversato le tempeste del successo, ha imparato a custodire le proprie fragilità, ritrovando nell'essenzialità della musica la forma più pura di eccellenza.

Fonte: Rolling Stone



Arisa

Foto: Allmusic



Serena Brancale

Serena Brancale, durante l'ultima edizione di Sanremo si è presentata in maniera diversa rispetto all'anno precedente, mettendo da parte i tamburi e i ritmi tribali di "Anema e Core" per svelare una dimensione più intima, delicata e profondamente umana.

Lo ha fatto con il brano "Qui con me", dedicato alla madre scomparsa nel 2020: una canzone che non è il racconto di un addio ma la celebrazione del ricordo, per mantenere viva la presenza di chi non c'è più.

La cantante barese ha confessato che non è stato facile gestire i propri sentimenti; la tentazione di commuoversi e lasciarsi sopraffare dalle lacrime fin dalle prime note è stata molto forte. Questo le ha richiesto una preparazione meticolosa: quelle lacrime, se liberate troppo presto, avrebbero rischiato di compromettere la tecnica e la riuscita dell'esibizione, soprattutto durante la prima, delicatissima serata. Così, con una dignità d'altri tempi, ha trattenuto il proprio dolore, per farsi interprete di una storia

d'amore materno universale, cedendo alla commozione solo dopo l'ultima nota.

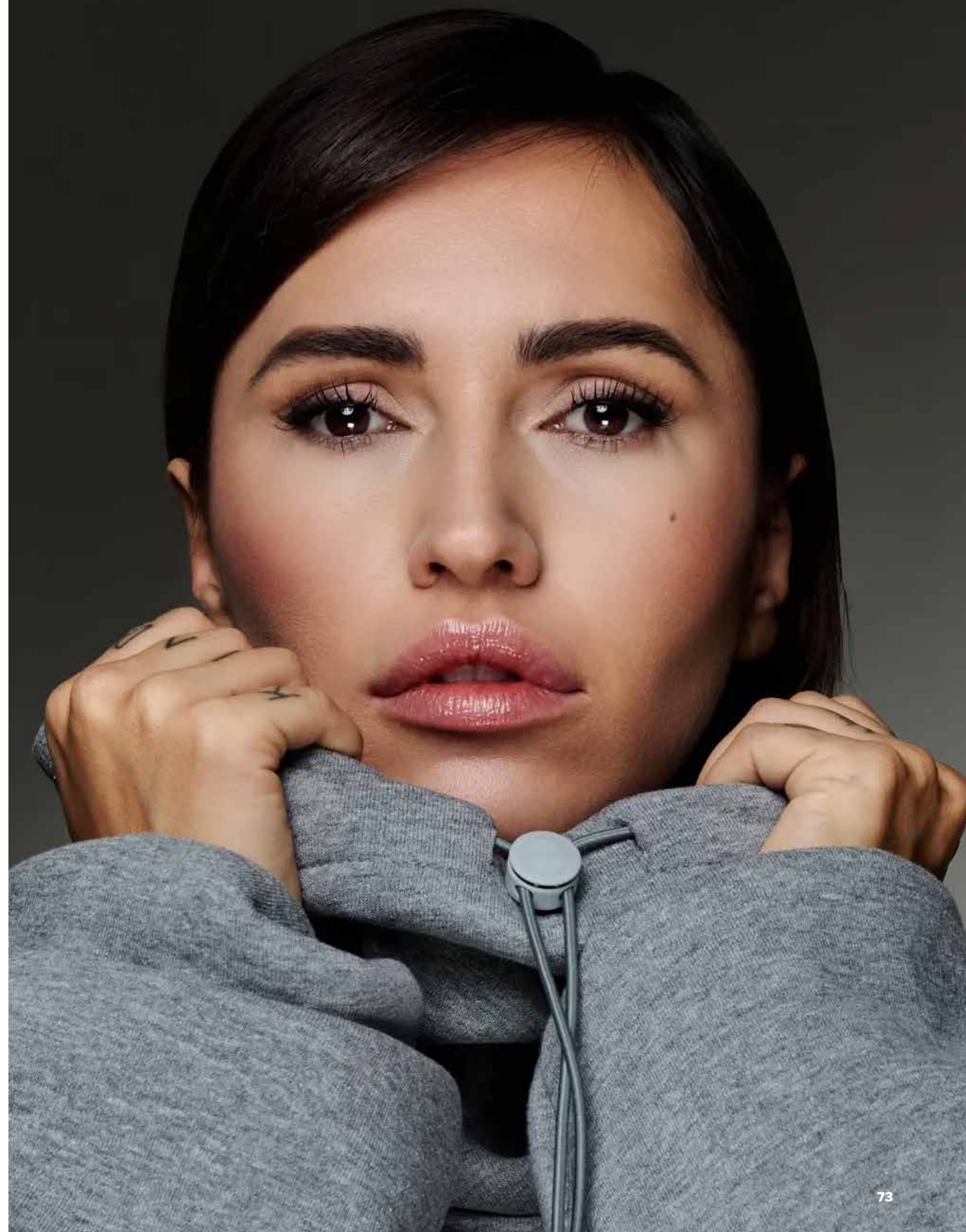
La sua raffinatezza nel gestire un tema estremamente personale, le ha garantito l'abbraccio del pubblico, che si è riconosciuto nella sua storia e si è sentito profondamente coinvolto. Ma neanche sul palco Serena è stata sola, ad accompagnarla, infatti, c'era la sorella Nicole, direttrice d'orchestra.

Tra loro la musica è sempre stata un linguaggio naturale, una sorta di eredità condivisa, essendo entrambe cresciute tra note e spartiti.

In quel gioco di sguardi tra palco e podio, tra la voce di Serena e la bacchetta di Nicole, si è percepita tutta la forza di quelle radici comuni. Sul palco dell'Ariston non è andata in scena solo un'esibizione tecnica, ma un atto d'amore corale, la celebrazione di un rapporto che resta vivo oltre l'assenza, dimostrando che l'eccellenza risiede nella capacità di muovere le corde più fragili dell'anima.

Fonte: Rockol

Foto: Vanity Fair





FIOR DI MASO

Latterie Venete

1887

**IL GUSTO
DELLA**
*Dolce
Vita[®]*

shop.fiordimaso.it

Segui Fiordimaso sui social   

CavalieriTM

Food Processing Equipment

*Sempre
in campo*



*da oltre 40 anni
impianti per la
lavorazione del pomodoro*



www.savicavalieri.com

Cavalieri Spa via A. Azzali 6/A Parma



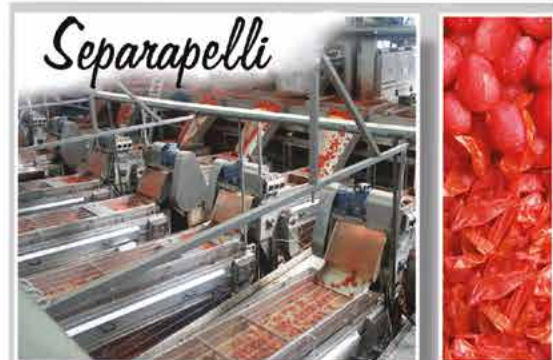
Ricevimento



Calibratura



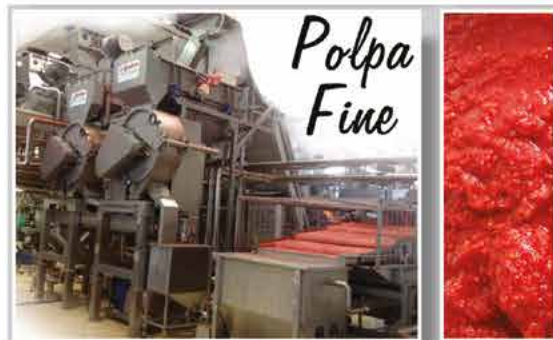
Pelatura



Separapelli



Cubettato



*Polpa
Fine*

L'Oro in Pasta[®]





il **Punto** di arrivo del **Packaging** sostenibile

PUNTOPACKGROUP.COM

PACKAGING PRIMARIO IN PLASTICA

Vasi, flaconi e chiusure a basso impatto ambientale sia nei materiali che nell'intera fase di produzione, ottimizzata per garantire la riduzione degli sprechi e dell'inquinamento.

Le nostre linee di produzione sono tutte automatizzate e di grande tonnellaggio. Utilizziamo tecnologie di ultima generazione a basso impatto ambientale (Industria 4.0) e la logistica a breve distanza della rete di fornitori che ci garantisce un minore impatto ambientale sui trasporti.

Proponiamo un'ampia gamma di materiali plastici eco-friendly abbinati alle nostre linee ultra sottili e ultra leggere di Eco-Design, per soddisfare ogni esigenza.

PUNTOPACKGROUP

PARMA
BARBERINO TAVARNELLE (FI)
ZOLA PREDOSA (BO)

(+39) 0521 463195
INFO@PUNTOPACK.IT

PUNTO PACK GROUP



il Punto di arrivo del Packaging sostenibile

insieme nel packaging primario e secondario

Abbiamo costruito un gruppo facendo del servizio la nostra missione. Siamo la prima B Corp italiana nel packaging in plastica e crediamo, tutti i giorni, che si possa coniugare sostenibilità, rispetto per l'ambiente e reciproco profitto.

Amiamo seguire i nostri clienti, cercando di scovare e annullare i costi nascosti che spesso diventano la discriminante dell'economia di un business. Stocchiamo, produciamo e consegniamo con aziende proprie per permettere ai nostri clienti di focalizzarsi sui propri mercati.

Per noi, partnership non è un claim né uno slogan, ma l'obiettivo principe del nostro operare.



PUNTO PACK GROUP

Parma
Barberino Tavarnelle (FI)
Zola predosa (BO)

(+39) 0521 463195
Info@puntopack.it



Malika Ayane

Malika Ayane è tornata al Festival di Sanremo per la sua quinta volta – o “quarta e mezza” come ama ironizzare lei – segnando un distacco netto rispetto all’ultima apparizione del 2021. In quell’occasione, infatti, calcare il palco del Teatro Ariston senza il calore del pubblico e tra le rigide restrizioni della pandemia, rendeva quasi impossibile vivere il momento con serenità. Oggi, quella leggerezza tanto cercata è invece esplosa con il brano “Animali notturni”, un manifesto di consapevole libertà

Nell’immaginario collettivo, il nome di Malika evoca immediatamente ballate struggenti. Ma, soffermarsi esclusivamente su questa sfumatura del suo repertorio significherebbe ignorare una parte fondamentale della sua arte e della sua storia. Malika non è solo malinconia: è anche ritmo e capacità di trasformare il pop in un esercizio di stile sofisticato. Fin dalla prima esibizione, quest’anno, si è presentata con un microfono a filo, mentre la regia riprendeva le bottiglie di vetro utilizzate dal percussionista. Un dettaglio di sperimentazione artigianale, per dare vita a un suono fuori dagli schemi del Festival.

Questa ricerca di originalità non è casuale, ma figlia di una scelta precisa: non assecondare i canoni del mercato. In un contesto dove molti brani sembrano costruiti

a tavolino per superare i confini nazionali o per strizzare l’occhio all’Eurovision, Malika rivendica con orgoglio la sua atipicità. “Le canzoni non si scrivono per una competizione, ma perché ti piace farlo”, ha ribadito la cantante, sottolineando come “Animali Notturni” non segua schemi preimpostati.

“Sanremo era nei desideri e nei piani – ha confessato l’artista - perché è una manifestazione che mi ha dato tantissimo dal giorno zero. Mi sento a mio agio: c’è l’orchestra, un ambiente di lavoro positivo, l’ansia giusta. Ma stavamo aspettando che io fossi pronta, non solo rispetto al brano. Opportunità del genere, se non sei centrato, ti masticano e ti sputano”. L’atteggiamento con cui ha deciso di affrontare Sanremo 2026 è nettamente diverso rispetto al passato: “Voglio divertirmi tantissimo. Nel 2021 andavamo a teatro da soli, ed è stata un’esperienza fortissima. Mi ha rimesso a fuoco il valore delle cose. Proprio perché sono importanti, non vanno temute ma godute”.

Alla fine, la classifica l’ha vista chiudere al diciannovesimo posto, un numero che conta poco per chi ha deciso in questo festival di non dover dimostrare nulla, se non il proprio amore per la musica: la sua vittoria è stata la coerenza con sé stessa.

Fonte: Rockol



Malika Ayane

Foto: Vanity Fair



Bad Bunny

Il successo di Benito Antonio Martinez Ocasio, potrebbe essere letto come un caso studio di marketing, ma più verosimilmente si è trattato di un'anomalia del sistema, in grado di spostare il baricentro della musica mondiale. Prima di diventare Bad Bunny, Benito era un giovane di Vega Baja, Porto Rico, che si divideva tra i corsi di comunicazione all'università e il lavoro come addetto all'imbustamento in un supermercato locale. È in questo scenario di normalità assoluta che ha iniziato a produrre musica come indipendente, caricando tracce su SoundCloud che avrebbero presto riscritto la geografia del suono contemporaneo.

Il nome Bad Bunny è il primo atto di ribellione creativa. Nasce da una vecchia fotografia d'infanzia in cui, costretto a travestirsi da coniglio per una recita scolastica, fissava l'obiettivo con un'espressione di puro dissenso. Quell'immagine di un "coniglio cattivo" è diventata l'alias perfetto per un artista che avrebbe fatto della testardaggine e dell'autenticità le sue armi principali.

La sua musica è un riflesso diretto di questa biografia: non c'è separazione tra l'uomo e l'artista. Benito ha preso il ritmo che ascoltava per le strade dell'isola e lo ha elevato a forma d'arte globale. La sua discografia è un'evoluzione costante: dalla trap viscerale degli esordi alla complessità di album più recenti.

La sua capacità di spaziare stili diversi senza mai perdere il suo timbro baritonico è ciò che lo rende unico. Ha imposto lo spagnolo come lingua universale, rifiutando ogni compromesso linguistico e dimostrando che la narrazione della propria terra può diventare un messaggio globale.

Il palco dell'Half Time Show ha rappresentato la chiusura del cerchio. Vedere il ragazzo di Vega Baja dominare lo stadio più importante del mondo è stata la conferma definitiva che il baricentro della cultura pop si è spostato. In dodici minuti di performance magnetica, Benito non ha solo suonato le sue hit; ha portato la sua storia, fatta di sudore, radici e visione, davanti a milioni di spettatori.

Oggi Bad Bunny è un esteta che si muove con la stessa sicurezza tra lo sport e l'avanguardia. Dalla sua passione per il wrestling professionistico alle collaborazioni che ridisegnano l'estetica street, Benito abita il presente con un pragmatismo che non lascia spazio a distrazioni politiche o ideologiche. È l'essenza del self-made: un artista che ha capito che, per essere compresi da tutti, bisogna prima di tutto rimanere fedeli a sé stessi. Nel 2026, il mondo non sta solo ascoltando la sua musica; sta seguendo il suo ritmo. E il ritmo di Bad Bunny non è mai stato così lucido e potente.

Fonte: Rolling Stone





Zucchero

Adelmo Fornaciari riparte dai grandi spazi aperti. Un tour mondiale che celebra i 25 anni di una hit storica e conferma la potenza della musica suonata dal vivo.

Zucchero "Sugar" Fornaciari rimette in moto la sua macchina da guerra live. Il fulcro di questa nuova stagione è il tour "BAILA (sexy thing) 25th – Under the Moonlight", un progetto che onora il quarto di secolo di uno dei brani più iconici del rock-blues internazionale. Non è solo un anniversario, ma l'occasione per trasformare ancora una volta gli stadi italiani in una grande festa di ritmo ed energia.

A luglio, Zucchero accende gli stadi italiani con sei appuntamenti imperdibili. Da Udine a Messina, passando per Bologna e il Lucca Summer Festival, lo show promette di essere un'esperienza intensa e totalmente live. Al centro della scena ci sarà la sua fedele superband internazionale: un organico d'eccellenza che vede schierati musicisti del calibro di Polo Jones al basso e Kat Dyson alle chitarre. In un'epoca dominata dall'elettronica, Zucchero risponde con la forza degli strumenti veri e di un repertorio capace di far ballare intere generazioni.

Per celebrare degnamente questa ricorrenza, la hit torna in una nuova versione rimasterizzata da Pino "Pinaxa" Pischetola.

Disponibile in italiano, inglese e spagnolo, il brano è stato valorizzato in ogni sfumatura sonora, rendendolo attuale e pronto per essere ballato ancora una volta sotto il cielo degli stadi. È il segnale di un artista che, pur rispettando il proprio passato, sa come trattare i classici per renderli contemporanei.

Il tour negli stadi è solo la punta di un iceberg che poggia su una carriera da record: 60 milioni di dischi venduti e collaborazioni con leggende come Sting, Eric Clapton e Bono. Zucchero resta l'unico italiano ad aver partecipato a Woodstock e l'ambasciatore globale di un sound che fonde le radici emiliane con il blues del delta del Mississippi. Dai palchi della Royal Albert Hall al Colosseo, la sua dimensione è sempre stata globale.

«Chi non ama il blues ha un buco nell'anima», afferma Sugar, e questo tour ne è la dimostrazione pratica. Oltre i numeri e i successi discografici, ciò che conta per Zucchero è il contatto diretto con il pubblico. Con 66 concerti tenuti solo all'Arena di Verona, l'artista si conferma un recordman del live, capace di evolvere senza mai tradire la propria natura di artigiano della musica. Il viaggio di "Baila 25th" è l'ennesima prova di una coerenza artistica che non accetta compromessi.

Fonte: www.zucchero.it

Zuccherò



Foto: web

Gianni Morandi

In una recente intervista Gianni Morandi ha detto: “Finchè qualcuno compra i biglietti, io vado avanti.” Una dichiarazione di umiltà e sfida, mostrando ancora una volta la determinazione di chi ha capito che la musica è come un muscolo che va allenato ogni giorno, affinché si adegui ai nuovi schemi, rimanendo sempre fedele a se stessa.

La prova più tangibile della sua modernità è la capacità di rivolgersi ai giovanissimi senza apparire fuori posto. Il duetto sul palco di Sanremo con il figlio Tredici Pietro non è stato solo un momento di televisione familiare, ma un vero e proprio passaggio di testimone. Infatti, confrontandosi con il linguaggio del rap o della trap, portando la sua esperienza nel mondo del figlio, ha dimostrato che il divario generazionale è solo un'invenzione di chi ha smesso di ascoltare.

L'eterno ragazzo è oggi un uomo che si ricarica con il boato del pubblico e con il contatto umano, trasformando ogni concerto

in un evento che sembra sempre andare in scena come se fosse la prima volta. Per chi corre maratone da una vita, il tour del 2026 non è che un altro traguardo raggiunto.

La sua forza risiede in una normalità straordinaria: che sia una foto sui social con le mani sporche di terra o un'esibizione davanti a migliaia di persone, l'autenticità rimane la stessa, tanto da diventare il suo marchio di fabbrica. Non c'è artificio nel suo voler continuare a cantare, ma rispetto per quel biglietto comprato dal pubblico, che per lui vale più di un contratto.

Morandi resta un artista in grado di unire l'Italia del dopoguerra con quella dei nativi digitali, senza retorica, ma attraverso l'azione. Finché ci sarà un palco e una luce accesa, lui sarà lì, pronto a dimostrare che l'unico limite è smettere di guardare avanti, e Gianni, a quanto pare, ha troppa voglia di futuro per fermarsi adesso.

Fonte: Rolling Stone

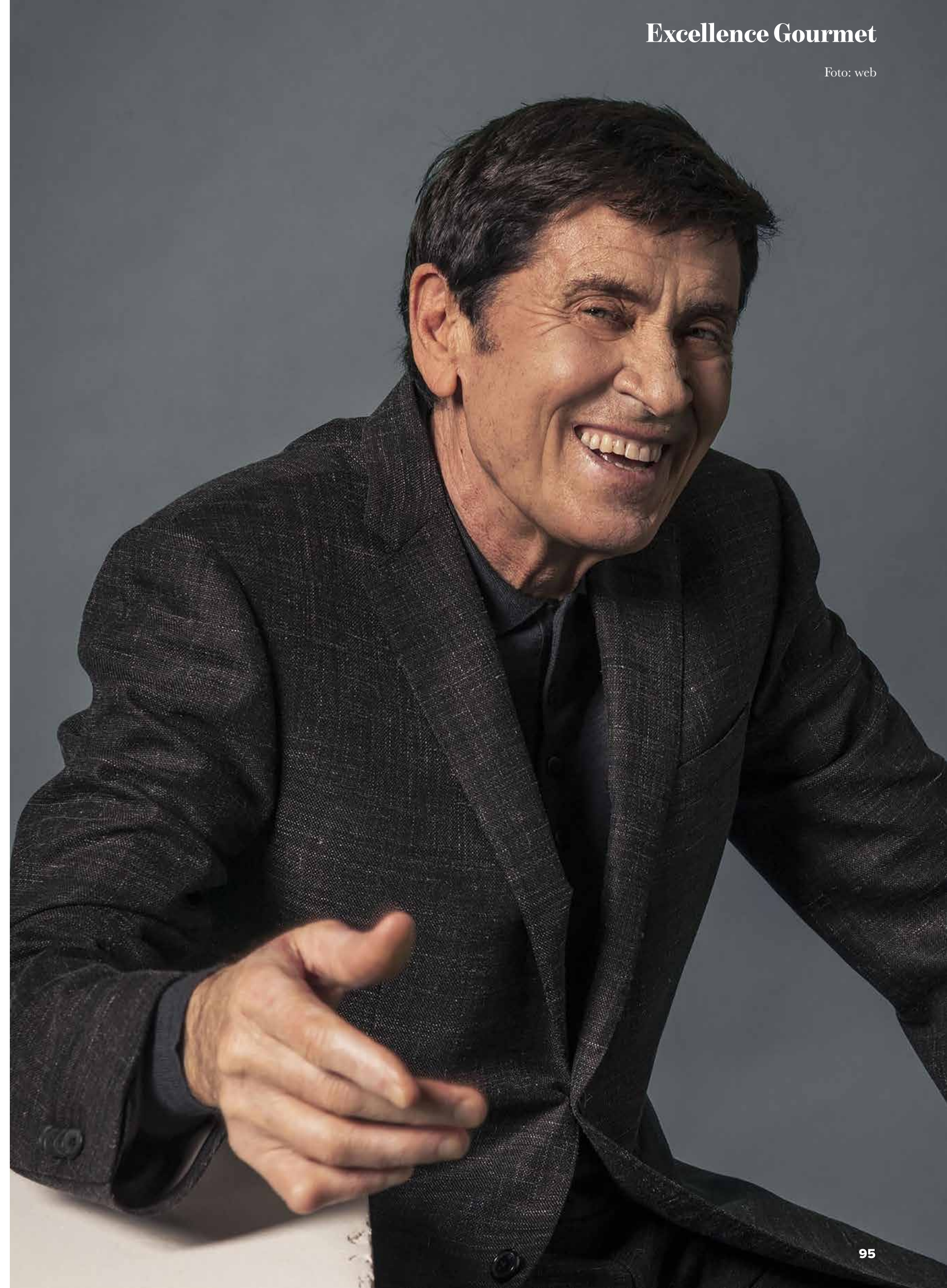


Foto: Trident

**Gianni
Morandi**





Trattoria Zà Zà



Nel contesto vivace e affollato del Mercato Centrale di San Lorenzo, nel cuore della città di Firenze, nasce la trattoria Zà Zà, in uno degli edifici sopravvissuti al tempo. Il 7 Aprile 1977 Stefano Bondi, allora diciannovenne, nato proprio in quella stessa piazza, battezza il locale col nome Zà Zà e apre al pubblico.

Gli ambienti

Da quel giorno la trattoria si è ampliata molto, espandendosi negli anni ai negozi attigui, ma conserva tutt'oggi l'aspetto dalle antiche e spesse pareti in pietra, dai soffitti a volta, dai pavimenti del Seicento, ancora la stessa cortesia di allora quando i tavoli riservati alla clientela erano cinque. Vi si respira un'atmosfera mista di storia, di passaggi e di suggestioni, che ben si sposano nelle tante sale e salette ognuna di esse diversa fra loro - come la storia di una famiglia, dice il Bondi, che vede arrivare figli e poi nipoti e poi... - si gira fra tavoli, vecchie credenze, oggetti d'antiquariato e

In the lively and crowded background of the San Lorenzo Mercato Centrale, in the heart of Florence, the trattoria Zà Zà is set in one of the buildings survived to the passing of time. On 7th April 1977, Stefano Bondi, then nineteen years old and born in that square, named his trattoria and opened it.

The location

Since that day the trattoria has enlarged a lot expanding in the nearby shops, but nowadays it still keeps the look of the old and thick stone walls, the vaulted ceilings, the seventeenth century floor, and the same kindness of that time, when the tables reserved for the customers were five. You can breathe an atmosphere mixed of history, passages and splendor, well combined with the many halls and rooms all of which is different from the other - like a family history, says Bondi, who sees sons, then grandsons, then... - you move around the tables, old sideboards, antiques

Trattoria Za Zà

Firenze
Piazza Mercato Centrale, 26r
Phone: +39 055 215411
info@trattoriazaza.it
www.trattoriazaza.it

Aperto tutti i giorni dalle 11,00 - 23,00

**Mamma Mara,
inizialmente in
cucina con il figlio,
prepara ricette
della tradizione
“così buone da far
resuscitare i morti”
e tuttora presenti
nel menu di Zà Zà
come, per esempio, le
‘Penne sul coniglio’.**



fra i colori con cui scaldare le pareti e non soltanto. Una danza fra atmosfere toscane e coloniali, una ventata bohémienne, ci ricorda che ai tavoli della trattoria si sono seduti e siedono architetti e pittori di fama mondiale.

Le ricette ‘prigioniere’

In cucina, il Bondi lavora fin dall'inizio insieme al padre e alla madre, figura fondamentale per la sua vita e anche lei ‘anima’ del ristorante. Bondi lavora con la passione e la curiosità che fin da ragazzo non lo hanno mai lasciato, propone una cucina che definisce non tecnica ma di pancia, con una particolare attenzione al singolo dettaglio e alla ricerca di quell'alchimia di sapori che fa di un semplice buon piatto... un piatto dove tutto si accorda alla perfezione. “Una ricetta io la faccio prigioniera, la studio, devo capire cosa c’è che non torna, la cucino fino a quando non è come vorrei mangiarla io”.

and colors that heats the walls and not only. A dance of Tuscan and colonial atmosphere, a bohemian breath of fresh air reminds us that at the tables of this trattoria were seated and still seat architects and painters of worldwide reputation.

The “imprisoned” recipes

In the kitchen, Bondi has always worked with his father and mother, a fundamental figure for his life and 'life' herself of the restaurant. Bondi has worked with never-ending passion and curiosity since he was a child, he proposes a menu that he doesn't define technical, but impulsive, with special attention to the single detail and the research of that alchemy of flavors that makes a simple good dish a dish where everything is perfectly combined. “I imprison a recipe, I study it, I have to understand what's wrong with it, I prepare it until it becomes as I wish to eat it”.





SERAFINI®

Caffè Pasticceria

VIA GIOBERTI | FIRENZE

CAFFE' PASTICCERIA SERAFINI LA STORIA

La storia della pasticceria in via Gioberti inizia nel lontano 1928, quando all'interno dei locali del civico 168 rosso funzionava a pieno ritmo un bellissimo forno a legna che produceva, oltre alla panetteria più buona del tempo, anche una pasticceria finissima e molto apprezzata. Il Maestro pasticcere a quel tempo era Nello Campanelli. Era diventato un pasticcere di grande qualità. Nel proprio curriculum, aveva una collaborazione da Gilli, la storica pasticceria di Firenze, dove aveva perfezionato l'arte dolciaria. Nello, nella sua nuova attività che chiamò "Campanelli Campanello", giocando sulle parole, informava oltre 400 Schiacciate alla Fiorentina al giorno. Alcune testimonianze ci dicono che anche prima del Campanelli vi fosse già una pasticceria negli stessi locali, forse era gestita dalla famiglia Morelli. Nello Campanelli rese importante e famosa

la Pasticceria di Via Gioberti fino al 1956, quando da bravo, ma semplice pasticcere, prese in mano l'attività acquistando anche i locali dal vecchio proprietario. Produceva una grande varietà di dolci, si ricordano le bellissime e buonissime Torte Saint Honoré di pan di Spagna, guarnite all'esterno da una serie di profiterole, attaccati alla base della torta con caramello o panna. La parte centrale del dolce è invece guarnita con della crema chiboust, crema pasticcera alleggerita da meringa. Caratteristici dolci della tradizione di quegli anni erano le bellissime crostate con marmellata casalinga che Nello realizzava ad opera d'arte. E come non ricordare la Torta al Gianduia, una meravigliosa e squisita torta di origine piemontese, chissà forse arrivata a Firenze insieme all'invasione, un centinaio d'anni prima, con Firenze Capitale. Il suo sapore è unico e divino, reso ancora più goloso dalla farcitura di crema al cioccolato. Ed ancora, Babà, Croquembuche che Nello



Caffè Pasticceria Serafini

Firenze
Via Gioberti, 168/red
Phone: +39 055 247 6214
Whatsapp: +39 353 4037146
preventivi@pasticceriaserafini.it
info@pasticceriaserafini.it
www.pasticceriaserafini.it
Facebook: @SerafiniCafePasticceria
Instagram: pasticceriaserafini_firenze
Twitter: @SerafiniGiobert



modificava a forma di bottiglia. Si dice che però che Nello dava il massimo con la torta Mon Penseur; pan di Spagna farcito di crema al burro, ricoperto di glassa bianca e ciliegine confit tutte intorno. La pasticceria, attiva anche durante la seconda guerra mondiale, faceva consegne a domicilio con la bicicletta. Dopo il 1956 il Caffè Pasticceria è passato a vari gestori, a partire dal Signor Manaresi (quello della Torrefazione), poi Oscar, poi Ruggero Magris per quattro anni. Nel 2001 il Caffè Pasticceria passa alla gestione Serafini, che riporta la produzione dolciaria a grandi livelli.

Il Caffè Pasticceria Serafini con l'attuale gestione ha intrapreso un percorso rivolto alla assoluta qualità dei prodotti, alla ricerca degli ingredienti più genuini e di provenienza controllata, pur mantenendo la tradizione che lo ha contraddistinto nella sua lunga storia. La

Pasticceria ha aperto le porte anche a nuove esperienze, all'arte della modellazione dello zucchero, restando sempre attenta alla qualità della materia prima. Il Caffè Pasticceria Serafini ha oggi, rinnovato i suoi locali per essere al passo con i tempi e per continuare a dare il massimo ai suoi clienti; continua ad essere una caffetteria di qualità, che coniuga la sua produzione pasticceria con la colazione sempre più curata e con una vastissima differenziazione dei lieviti; le Sfoglie sono ripiene di crema, crema di riso, ma anche di confetture di albicocca, more di rovo, crema di agrumi, come la vastissima gamma dei budini di riso farciti di marmellate e cioccolato. Nella pasticceria fresca sono ormai famosi i bigné al pistacchio, nocciola, cioccolato, chantilly e zabaione. Il Caffè Pasticceria Serafini ha adottato, come punto di forza, il Caffè Fornacino dal Caffè delle Fornaci di Sesto Fiorentino, che armonizza ogni tipologia di abbinamento



dolciario. A pranzo il Caffè Serafini offre una vasta scelta di piatti caldi, con variazioni di riso, pasta, carne e verdure di ogni tipo e ha allargato la scelta anche ai più esigenti con prodotti vegani e gluten free. Il Caffè Pasticceria Serafini è inoltre un ottimo ambiente per un ricco aperitivo con un fornitissimo buffet. Il locale è frequentatissimo da professionisti, manager, single, donne in carriera, mamme e quant'altro, punto di riferimento garantito. Il Caffè Pasticceria Serafini è anche location per l'esposizione di opere d'arte visuale, dipinti, fotografie e exhibition art. Predilige l'arte figurativa e si indirizza verso la fotografia di qualità e l'arte contemporanea. Completa il tutto un servizio di banqueting e catering per eventi privati.

San Martino 26

un'emozione da assaporare.

San Martino 26 nasce in un magnifico palazzo storico nel cuore di San Gimignano, regalando un'esperienza che unisce eleganza, creatività e gusto.

È l'espressione dell'estro e dell'anima di Ardit Curri, fondatore e chef del ristorante, che insieme al suo team propone una cucina originale e innovativa.

Un viaggio nei sapori che valorizza le eccellenze del territorio toscano, arricchito dalle esperienze personali di ogni membro della brigata e in continua evoluzione grazie a nuove idee e ispirazioni quotidiane.

In un'atmosfera raffinata, avvolta da un sottofondo musicale ricercato, ogni piatto racconta una storia di passione, carattere e creatività.

MICHELIN
2026



Ristorante San Martino 26

Via S. Martino, 26
San Gimignano (SI)
Tel. 0577 940483
Cell. 347 4099599
info@sanmartino26.it

www.ristorantesanmartino26.it

MASONI



Panforte di Siena IGP
Ricciarelli di Siena IGP
Cantuccini toscani IGP
Panpepato, Cavallucci,
Biscotti, Copate, Torrone,
Uova pasquali, Cioccolato,
Cesti regalo

Masoni Pietro s.r.l.

Località Belvedere, ingresso 7
Colle di Val d'Elsa, Siena
Tel.+39 0577 930989

www.masonipietro.it

info@masonipietro.it



BONELLI MASONI

SANDY®

C A F F È

dal 1957
importiamo e tostiamo
caffè pregiati che
misceliamo con cura
per ottenere il
migliore espresso
italiano nei migliori
Bar e pasticcerie



www.sandy.it



Caseificio Nuovo

Il Caseificio Nuovo nasce nel 1987, da un'esperienza trentennale nel campo caseario; negli anni la filosofia produttiva è sempre rimasta fedele alla ricerca dell'alta qualità: selezioniamo solo il latte migliore, proveniente dagli allevamenti situati nelle province di Siena e Pisa, rigorosamente controllato e analizzato giornalmente e usiamo esclusivamente sale di Saline di Volterra; ogni prodotto è preparato con la massima cura, nel rispetto della tradizione e senza alcun uso di conservanti, per mantenere il sapore genuino del buon formaggio artigianale.

Caseificio Nuovo was established in 1987 after thirty years of experience in the dairy sector.

Over the years, our production philosophy has stayed true to the highest quality standards: we select only the best milk from farms located in the provinces of Siena and Pisa, carefully controlled and analysed daily, and use only Volterra Salt. Each product is prepared with utmost care, respecting tradition and without any preservatives, to keep the wholesome taste of good artisan cheese.



La lavorazione avviene ancora oggi manualmente: appena due ore dopo la mungitura il latte arriva nel caseificio, viene pastorizzato e passato alle vasche di coagulazione dove vengono immessi i fermenti ed il caglio; la cagliata così ottenuta viene indirizzata negli stampi che daranno forma ai prodotti, durante la giornata le forme ottenute vengono girate più volte a mano ed inserite nella camera di stufatura. La mattina seguente i mastri casari cospargono manualmente le forme con il sale alimentare, i formaggi iniziano quindi la fase di maturazione, durante la quale riposano per circa 10 giorni; a questo punto i formaggi freschi sono pronti per il consumo, mentre i semi-stagionati e gli stagionati passeranno alle celle di stagionatura dove riposeranno per un periodo che varia da 3 fino a 12 mesi.

We still process our cheese manually: as early as two hours after milking, the milk reaches our dairy, where it is pasteurised, poured into the curdling vats and added with enzymes and rennet; the curd thus obtained is placed in moulds that give shape to our products. During the day, the wheels are turned over by hand several times and placed in the drying chamber. The following morning, our master cheese-makers hand-sprinkle food grade salt on the wheels. The cheese now starts its maturing phase, during which it rests for about 10 days. At this point, unripe cheese is ready for consumption, whereas semi-ripened and ripened cheeses are moved to the ripening chambers, where they will stay for a time ranging between 3 and 12 months.



Caseificio Nuovo

Poggibonsi (SI)
Località Fosci, 25 C
Phone: +39 0577 988001
Fax: +39 0577 988477
info@caseificionuovo.it
www.caseificionuovo.it

Lun-Ven 9,00 - 20,00
Sab 9,00 - 14,00 15,30 - 20,00
Chiuso la domenica

Gelateria Dondoli

presents

DONDOLI GELATO CLASS

Live your Day as a Gelatiere
with a special Maestro: Sergio Dondoli



In San Gimignano, in the very heart of Tuscany, just where the modern age of Gelato started, you will find the best way to learn all you need to know about Gelato, taught with the passion of a great teacher.

Dondoli Gelato Class is a great experience for kids and grown-ups, the participants will prepare Gelato themselves and then, of course, we will eat it all together!



INFO & BOOKING

www.dondoligelatoclass.com





Ristoro L'antica Scuderia



Nel dolce scenario delle colline del Chianti classico, in un minuscolo borgo medievale, sorge il Ristoro L'Antica Scuderia. Il nome dice molto sulle sue origini: in passato era una scuderia dove i cavalieri si fermavano per riposarsi e cambiare i cavalli prima di proseguire lungo la via chiamata il Gardingo di Passignano. Ora, grazie ad un attento restauro, è diventato un luogo elegante e curato in ogni minimo particolare. Vi accoglierà per farvi scoprire il piacere dei piatti della migliore tradizione toscana, mentre fuori vi attende la tranquillità di un giardino immerso nel verde dei cipressi e circondato da splendide vigne.

Ristoro L'Antica Scuderia is located in a tiny mediaeval village in the enchanting hills of Chianti Classico. The name – "ancient stables" – says a lot about its history: it was indeed a post house, where travellers would stop to rest and change their horses before continuing along the road known as the Gardingo di Passignano. Careful and sensitive restoration work has now turned it into an elegant restaurant with great attention to detail. Come in and discover the finest delights of Tuscan cuisine, and enjoy the peace and quiet of a garden deep in the green, with cypress trees and splendid vineyards all around.

Ristoro L'antica Scuderia

Tavarnelle Val di Pesa (FI)
Via di Passignano, 17
Phone: +39 055 8071623
Mobile: +39 335 8252669
info@ristorolanticascuderia.com
www.ristorolanticascuderia.com

Lun-Dom 12,30 - 14,30 19,30 - 22,30
Chiuso il martedì

Tra Firenze e Siena, circondata dalle verdi colline del Chianti, Tavarnelle val di Pesa ha mantenuto nei secoli tutta la sua bellezza. In origine si chiamava Tabernulae nome che le deriva da taberne, dove i cavalieri sostavano prima di riprendere il cammino lungo le strade situate all'incrocio tra il capoluogo fiorentino e la medievale via Francigena che collegava Roma con l'oltralpe. Tutte le volte che lo guarderete, il paesaggio vi affascinerà perché il tempo sembra essersi fermato. E ogni giorno sarà l'occasione speciale per scoprire austeri castelli, borghi medievali e i gioielli artistici custoditi nelle pievi.

Between Florence and Siena, in the green hills of Chianti, Tavarnelle Val di Pesa has lost none of its beauty over the centuries. Originally it was called Tabernulae – a name that derives from "taberne", the taverns where travellers would rest before continuing on their way along roads joining Florence to the mediaeval Via Francigena, the pilgrims' route which ran from Rome to beyond the Alps. You will never fail to be enchanted by a landscape where time appears to stand still. And every day you will have new opportunities to discover mighty castles, delightful mediaeval villages and artistic gems in the local parish churches.



Capanna del gallo

Una location ricca di Storia



Ubicato all'interno di un borgo del XI secolo, proprio dove sorgeva il Castello di Fabbrica, il nostro bistrot è pensato per chi cerca un ristorante accogliente e di qualità in una location ricca di storia e di tradizione. Il locale è organizzato in due accoglienti sale, di cui una più intima e riservata, entrambe arredate con gusto ed eleganza nel rispetto degli elementi stilistici toscani e del territorio del Chianti. La corte esterna saprà esaltare nelle sere primaverili ed estive, la bellezza dei tramonti collinari toscani di una cena tra viti e ulivi. I nostri piatti, accompagnati da una selezione attenta di vini, vi allieteranno il trascorrere della serata al chiaro di luna.



- 20 km dal centro di Firenze
- Alle porte del Chianti
- Nel cuore delle colline toscane

Credit: Laura Hyeraci/Dgnet

La Capanna del gallo

San Casciano Val di Pesa
Via di Fabbrica 9, S. Andrea
Phone: +39 055 82 44 228
info@lacapannadelgallo.com
www.lacapannadelgallo.com

Lun-Dom 12,30 - 14,30 19,30 - 22,00
Chiuso il giovedì

INNOCENTI

WINE EXPERIENCES

Via Cassia Nord, 2F – 53036 Poggibonsi (SI)
(+39) 0577 980800
box@innocentiwines.it



ENOTECA RISTORANTE

Belle novità da **Innocenti Wines a Firenze**, ristorante ed enoteca di proprietà dei fratelli Innocenti, tra gli indirizzi più affascinanti della città, con al suo interno il primo dipinto del volto di Dante Alighieri.
La recente novità riguarda la cucina, affidata allo **chef Mirko Margheri**, nome noto nella ristorazione di eccellenza, chiamato a rinnovare l'intera proposta gastronomica. Il menu, dai prezzi accessibili, si muove tra carne, pesce e vegetali per incontrare gusti diversi. In sala la squadra è da novanta, guidata dal **sommelier Stefano Stegian** e dal responsabile Dean Radomir, entrambi con esperienze significative alle spalle. Insieme hanno costruito un servizio attento ma non formale, professionale e accogliente.
Un indirizzo che unisce cucina, una varia ed intrigante carta dei vini, storia ed arte e che merita assolutamente una visita, anche per una serata informale tra amici.”



MICHELIN
2026

DICONO DI NOI

GUIDA MICHELIN

Il colpo d'occhio all'ingresso lascia stupiti: la porta si apre su una sala le cui pareti sono ricoperte da centinaia di bottiglie di vino. L'esercizio nasce infatti come enoteca, che negli orari dei pasti si trasforma in un ristorante dalla cucina creativa, in prevalenza di carne, con qualche sfida tecnica di interessante complessità e originalità. Per la scelta del vino ovviamente, non resta che guardarsi attorno

GAMBERO ROSSO

I fratelli Innocenti sono a capo dell'azienda per la commercializzazione e distribuzione di vini dal 2008, nella zona industriale della cittadina, ma poi si sono appassionati alla parte gastronomica e di somministrazione. Nasce così l'enoteca con stuzzichini con un'offerta che si è poi ampliata con una cucina di buon livello. Sempre presenti anche in orari non canonici taglieri di formaggi e salumi, altrimenti cipolla cotta al forno e baccalà mantecato, picci al ragù bianco di anatra, finocchietto e spuma di parmigiano, faraona ripiena di lardo e fegatini con purea di topinambur. Dolci ghiotti come la crème brûlée di riso latte, fragole e riso soffiato. Cantina da circa 1000 etichette, da scegliere direttamente a scaffale. Servizio sorridente e attento.



Due soci, una cronaca continua di successi nessuna insegna...

Il progetto **Molo73** nasce nel **2011**: un vecchio rudere completamente da ristrutturare, ridefinito con cura e meticolosa attenzione. Ampie sale sobrie ma eleganti, permettono di essere in equilibrio e apprezzare le tonalità dei sapori presentati.

Una cronaca continua di successi, nessuna insegna. Potrebbe essere riassunta così la storia del Molo73.

Emanuele Sabatini ha modificato i confini naturali del litorale toscano: il mare arriva ad Empoli almeno idealmente, non c'è alcun dubbio. Dal 2008, gestiva l'accoglienza in una grande cantina cooperativa di vino. Lì capi di essere bravo e probabilmente capace di imprese più ambiziose.

Un ristorante alle porte di Empoli, non lontano da Firenze, in un crocevia di passaggio autostradale: il Molo73 è quello che non ti aspetti, nascosto, quasi timoroso, si svela all'improvviso in tutta la sua scintillante architettura.

Il Molo73 lo conoscono tutti: mare, aria iodata, prelibatezze del pescato vivono qui realmente, nonostante la costa tirrenica disti ancora 70 km.



Ristorante Molo73

📍 via Tosco Romagnola 112 - 50053 Empoli (FI)

☎ 0571.1603084

✉ info@molo73.it

🌐 www.molo73.it

Facebook: molo.settantatre



Galanti Gastronomia

Diretta da Andrea Galanti, 1° classificato miglior sommelier d'Italia AIS 2015, questa storica gastronomia e pregiata enoteca, nata nel 1960 e giunta alla IV generazione, recentemente ampliata e rinnovata, sa regalarci una visione speciale del mondo del vino. Ad oggi oltre 3000 etichette tra vini italiani e ampia scelta di vini internazionali e soprattutto francesi: Champagne, Bordeaux, Borgogna, Loira.

Classico mix di tradizione e nuove ricette, la Gastronomia offre un'ampia scelta che varia dalla colazione la mattina, alla possibilità di consumare i nostri piatti nel locale, nello spazio esterno sotto i Portici, o da portare a casa anche con il servizio delle consegne a domicilio gratuite.

Ogni sera sotto i loggiati di Piazza della Libertà potete passare del tempo per un piacevole aperitivo o gustandovi una cena. Eccellente la scelta di vini, anche al bicchiere oltre 20 etichette, sempre selezionate da Andrea Galanti, e gustosi piatti espressi realizzati ad hoc dalla Chef Angela Galanti.

Spesso degustazioni ed eventi con protagoniste cantine e territori da scoprire abbinati ai piatti dello storico locale.

Headed by Andrea Galanti, 1st ranked best sommelier of Italy AIS 2015, this historic gastronomy and fine wine shop, born in 1960 and now in its 4th generation, recently expanded and renovated, knows how to give us a special vision of the world of wine. To date more than 3000 labels including Italian wines and wide selection of international and especially French wines: Champagne, Bordeaux, Burgundy, Loire.

A classic mix of tradition and new recipes, the Gastronomy offers a wide choice ranging from breakfast in the morning, to the possibility of eating our dishes on the premises, in the outdoor space under the Porticoes, or to take home even with the free home delivery service.

Every evening under the arcades of Liberty Square you can spend time for a pleasant aperitif or enjoying dinner. Excellent choice of wines, even by the glass over 20 labels, always selected by Andrea Galanti, and tasty express dishes made ad hoc by Chef Angela Galanti.

Often tastings and events featuring wineries and territories to be discovered combined with the dishes of the historic restaurant.

Galanti
Gastronomia - Enoteca - Vineria
- Caffè

Firenze
Piazza della Libertà, 31 r
Tel: +39 055 490359
andrea.galanti@gastronomiagalanti.com
www.gastronomiagalanti.com

Lun-Sab 8:30 - 22:00
Chiuso la domenica
e il sabato pomeriggio
di luglio e agosto.



Gelateria Dondoli

San Gimignano (SI)
P.zza della Cisterna, 4
Phone: +39 0577 942244
sergio@gelateriadondoli.com
www.gelateriadondoli.com

La nuova proposta firmata Sergio Dondoli è un'esperienza aperta a tutti, grandi e piccini, un'occasione unica per conoscere meglio il Gelato Artigianale e prepararlo in prima persona.

L'ambientazione è altrettanto speciale: la Dondoli Gelato Class si trova a San Gimignano, nel cuore della Toscana, proprio dove ebbe inizio la storia moderna del Gelato grazie a Bernardo Buontalenti, che nel 1500 inventò, per la famiglia Medici, il Gelato, un composto di frutta e zabaione. Una creazione che Caterina de' Medici, sposando Enrico II nel 1533, portò con sé alla corte di Francia, dando così inizio alla diffusione del Gelato in Europa.

Sergio Dondoli è una delle più grandi personalità legate al Gelato Artigianale Italiano. Dal 1992 dà vita alla celebre Gelateria di Piazza, una Gelateria unica nel suo genere, inserita da Lonely Planet nella sua lista dei 10 "Best Gourmet Places in the World" nel 2011. La creatività di Sergio trova massima espressione

La nuova proposta firmata Sergio Dondoli è un'esperienza aperta a tutti, grandi e piccini, un'occasione unica per conoscere meglio il Gelato Artigianale e prepararlo in prima persona.

L'ambientazione è altrettanto speciale: la Dondoli Gelato Class si trova a San Gimignano, nel cuore della Toscana, proprio dove ebbe inizio la storia moderna del Gelato grazie a Bernardo Buontalenti, che nel 1500 inventò, per la famiglia Medici, il Gelato, un composto di frutta e zabaione. Una creazione che Caterina de' Medici, sposando Enrico II nel 1533, portò con sé alla corte di Francia, dando così inizio alla diffusione del Gelato in Europa.

Sergio Dondoli è una delle più grandi personalità legate al Gelato Artigianale Italiano. Dal 1992 dà vita alla celebre Gelateria di Piazza, una Gelateria unica nel suo genere, inserita da Lonely Planet nella sua lista dei 10 "Best Gourmet Places in the World" nel 2011. La creatività di Sergio trova massima espressione

Gelateria Dondoli



Una Giornata da Gelatiere nel cuore di San Gimignano con un Maestro d'Eccezione, Sergio Dondoli

Una Giornata da Gelatiere nel cuore di San Gimignano con un Maestro d'Eccezione, Sergio Dondoli



nelle sue creazioni gastronomiche, sempre legate a ingredienti selezionati e tipicamente italiani. La sua appassionata attività nel settore, anche come divulgatore e insegnante, gli è valsa numerosi riconoscimenti importanti tra cui il Premio MAM – Maestro d'Arte e Mestiere nel 2016.

Dal 2017 la conoscenza, la maestria e la verve di Sergio sono a disposizione di adulti e bambini provenienti da tutto il mondo. Ogni corso prevede un'introduzione sul Gelato Artigianale, alla scoperta della sua storia e delle sue proprietà nutritive; a seguire, ogni partecipante prepara in prima persona un Gelato al Fiordilatte (da latte crudo) e un Gelato alla Frutta di Stagione. E dopo tanto studio, si gusta insieme tutto il Gelato prodotto! L'iniziativa ha già accolto centinaia di partecipanti di tutte le età e le provenienze, contribuendo a far conoscere la Cultura del Gelato Artigianale di Qualità in tutto il mondo.

nelle sue creazioni gastronomiche, sempre legate a ingredienti selezionati e tipicamente italiani. La sua appassionata attività nel settore, anche come divulgatore e insegnante, gli è valsa numerosi riconoscimenti importanti tra cui il Premio MAM – Maestro d'Arte e Mestiere nel 2016.

Dal 2017 la conoscenza, la maestria e la verve di Sergio sono a disposizione di adulti e bambini provenienti da tutto il mondo. Ogni corso prevede un'introduzione sul Gelato Artigianale, alla scoperta della sua storia e delle sue proprietà nutritive; a seguire, ogni partecipante prepara in prima persona un Gelato al Fiordilatte (da latte crudo) e un Gelato alla Frutta di Stagione. E dopo tanto studio, si gusta insieme tutto il Gelato prodotto! L'iniziativa ha già accolto centinaia di partecipanti di tutte le età e le provenienze, contribuendo a far conoscere la Cultura del Gelato Artigianale di Qualità in tutto il mondo.

Magnino Bistrot

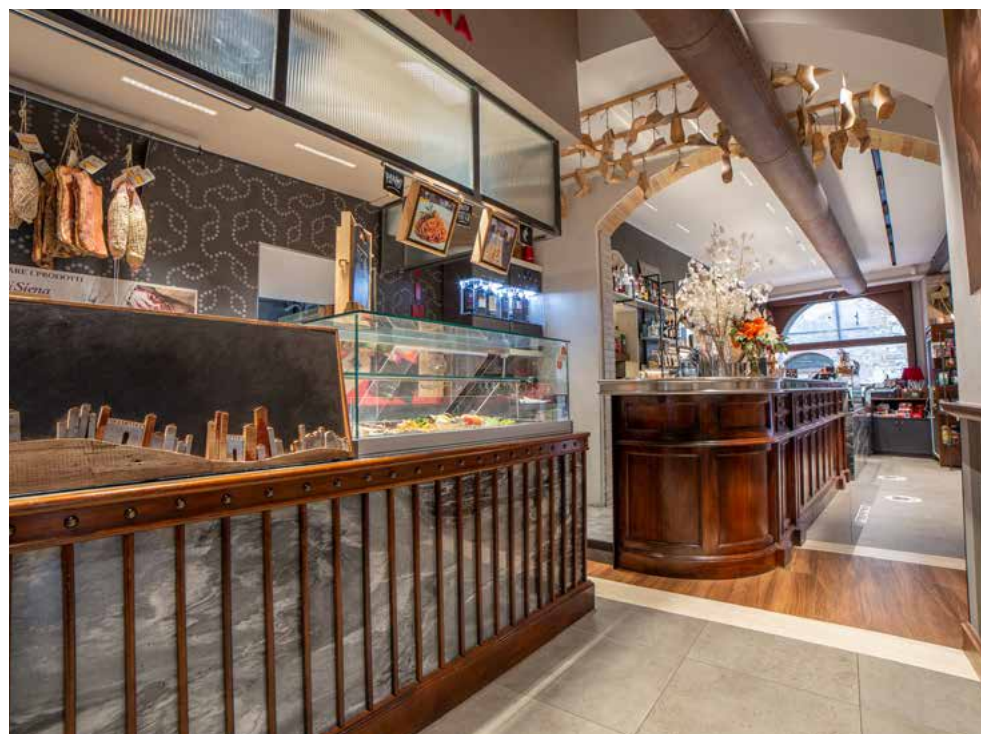
Caffè Speciality, gelato naturale di alta qualità, piccola cucina espressa tradizionale, buoni vini e drinks!

Speciality Coffee, high quality natural ice-cream, traditional express cuisine, good wines and drinks!



Magnino Bistrot

San Gimignano (SI)
Piazzetta Filippo Buonaccorsi, 5
Phone: +39 0577 940609
facebook: Bar Piazzetta



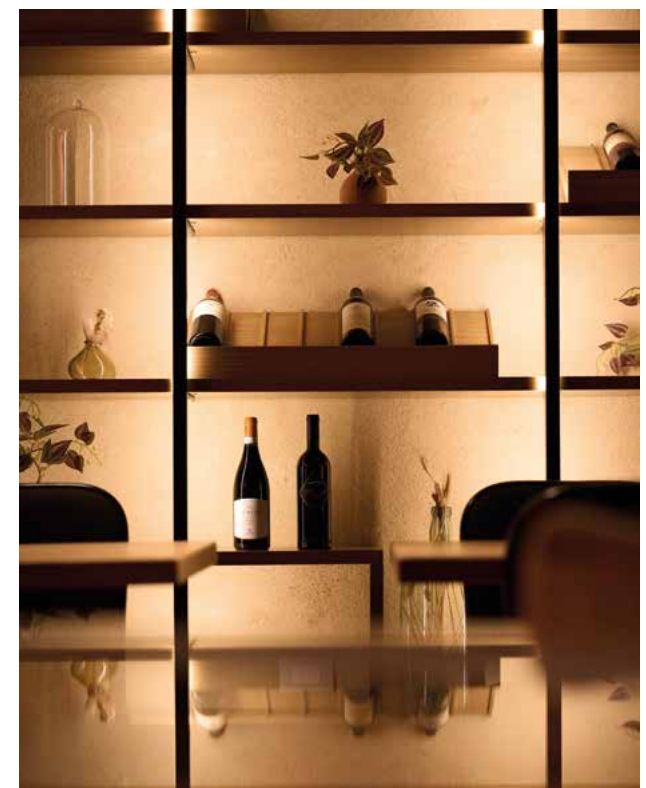


MAGNINO

Secretly

Magnino Secretly si incontra con naturalezza. A San Gimignano, tra pietra e luce dorata, il locale appare con discrezione e invita a entrare come si entra in un luogo che sa custodire. Qui l'esperienza si apre piano, con calma, e ogni dettaglio sembra posato lì per accompagnarti.

L'ambiente è intimo e scenografico. Pareti calde, luce soffusa che scivola sulle superfici e addolcisce i contorni. Il banco chiaro dà ordine e respiro, illumina la sala con una presenza quieta. Sotto, il pavimento a frammenti cambia con il passo, come un mosaico vivo che riflette bagliori e ombre, e ti tiene dentro una sensazione morbida, raccolta. Non arriva con una dichiarazione, arriva con un gesto. Lo staff accoglie con tatto, capisce il passo di chi arriva, accompagna con precisione tranquilla.



È un'attenzione fatta di tempi giusti, di gesti puliti, di dettagli curati che trasformano la permanenza in qualcosa di semplice. Poi arriva la cucina, e qui, Magnino Secretly si racconta davvero. L'artigianalità si sente nella pasta fresca fatta a mano, lavorata con pazienza e rispetto del gesto.

Arriva con una consistenza piena, con farine poco raffinate e un profumo di cucina tradizionale che resta vicino, familiare. Un sapore che si svela con calma, mentre fuori San Gimignano vive freneticamente. E quando te ne vai, ti porti dietro il ricordo di una nuova esperienza. Qui tutto si scopre come un segreto condiviso, Secretly, passo dopo passo.



A San Gimignano succede una cosa curiosa.

Ti ritrovi a camminare piano anche quando non ne hai l'intenzione, come se le pietre, le torri, l'aria stessa del borgo ti chiedessero di abbassare la voce e ascoltare. Magnino Bistrot sta dentro questa richiesta, senza forzarla: è un posto che non ti estranea dal contesto, ti accompagna. Ci entri magari pensando a una pausa veloce. Poi senti il profumo e capisci che qui il caffè è una storia raccontata bene. In tazza arrivano gli Specialty Coffee, scelti accuratamente per la qualità delle origini, la tracciabilità e una tostatura capace di valorizzare ogni singolo chicco. E si sente: l'espresso è nitido, vivo, con aromi che restano in bocca come un ricordo preciso, di quelli che tornano quando meno te lo aspetti.



E se la giornata chiama qualcosa di più, la cucina risponde con la stessa sincerità. Si presenta senza bisogno di effetti, dai sapori pieni, puliti, capaci di raccontare il territorio con una sola forchetta. Poi c'è la parte che ti fa sorridere, perché ha il sapore delle cose fatte come si deve: la firma è la pasta fresca fatta in casa, pici e tagliatelle lavorati a mano, con farine poco raffinate e quel profumo di cucina tradizionale che sa di vero. È un profumo che ti prende da vicino, che ti fa venire voglia di restare seduto un po' di più, anche solo per ascoltare il tavolo, la sala, il ritmo lento del borgo fuori.

E alla fine ti accorgi che non è solo quello che mangi o bevi a rimanerti impresso: è tutto il contesto che ti circonda. Lo staff si muove con attenzione vera, quella che non ha bisogno di essere dichiarata. Un'accoglienza fatta di tempismo, di gentilezza concreta, di dettagli messi al posto giusto: come se, in mezzo a un luogo dove tutti passano, qualcuno avesse deciso di farti sentire presente.



CASEIFICIO NUOVO

*L'arte Casaria
in Toscana*

Loc. Fosci, 25c - 53036 Poggibonsi (SI) Tel. 0577 988001
info@caseificionuovo.it - www.caseificionuovo.it



Dal 1929 la tradizione dell'ospitalità, iniziata con Nonna Amelia e Nonno Dante, si tramanda, per offrire agli ospiti un viaggio nella Storia e nella splendida San Gimignano.

La **Locanda** vi farà sentire a casa, in un ambiente accogliente e familiare.

Il **Ristorante** vi saprà far riscoprire i piatti della tradizione toscana come i tartufi e la cacciagione oltre a tante piacevoli alternative di pesce.

La Cantina, selezionata da Francesco propone oltre 300 etichette fra le più rinomate!

Il Ristorante è chiuso la Domenica.

*Tra mattoni rustici
e archi medioevali,
ti invitiamo ad una piacevole
sosta per gustare i piatti tipici
dell'antica tradizione di
San Gimignano, cucinati con l'amore
per le cose genuine.
Situato nel centro storico
della città medioevale
offre alla gentile clientela
un ambiente familiare
e confortevole.*

Locanda Il Pino
Via Cellolese, 2
San Gimignano
Tel. 347 707 2469
www.locandailpino.it

Ristorante Il Pino
Via Cellolese 6
San Gimignano
Tel & Fax : +39 0577 940415
www.ristoranteilpino.it



RISTO MACELLERIA



Da sempre appassionati di carne di qualità, per anni abbiamo fornito i nostri prodotti ai migliori ristoranti. Recentemente, abbiamo realizzato un grande sogno: aprire la nostra Risto Macelleria, un luogo unico dove potrete gustare il sapore autentico della tradizione!

Vi ospiteremo in un ambiente accogliente e raffinato con una vista meravigliosa sulle colline toscane, dove potrete rilassarvi e godervi il buon cibo in compagnia dei vostri amici e dei vostri cari!

La nostra cucina è ispirata alla storia locale, utilizzando solo prodotti freschi e genuini, provenienti direttamente dai migliori allevamenti.

Tra le nostre specialità spiccano la carne di chianina e il maiale di cinta senese ed etrusco, che prepariamo seguendo le ricette della nostra tradizione. Potrete assaporare i nostri salumi fatti in casa, le grigliate saporite, la battuta di chianina e il nostro ricco ragù. Ogni piatto nasce da ingredienti scelti con amore e passione. Venite a trovarci e scoprite il piacere di una cucina semplice e genuina, che vi farà sentire a casa.

Vi aspettiamo!



Ludovico Einaudi

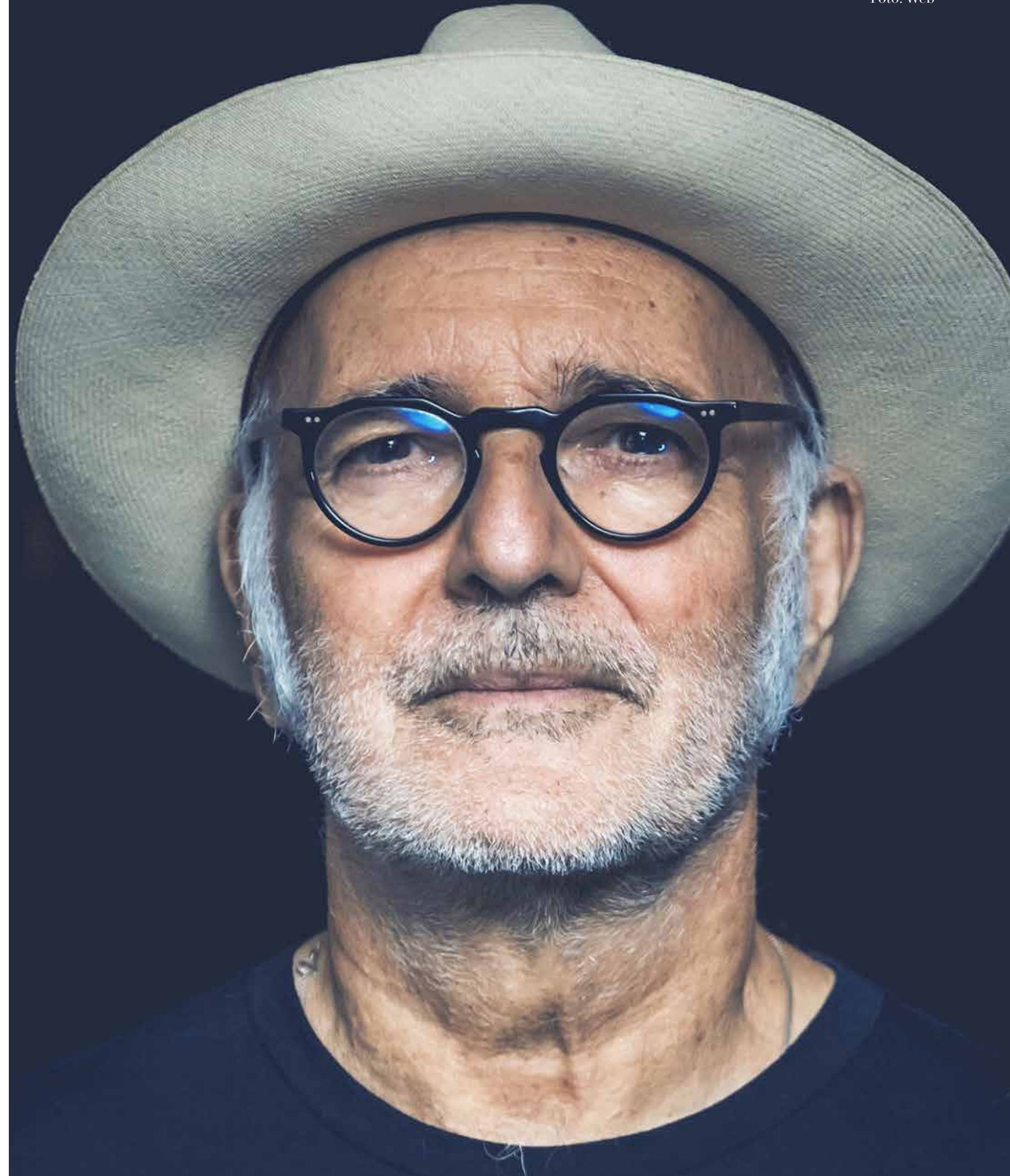
Il mondo non ha intenzione di smettere di ascoltare Ludovico Einaudi, a giudicare dai numeri che macina su Spotify, secondo cui è il terzo italiano più ascoltato, dominando le classifiche globali della musica classica contemporanea. Un successo che lo stesso artista vive con una certa sorpresa, ma che spiega con la capacità della sua musica di creare uno spazio di riflessione in un mondo sempre più frenetico.

Proprio in questo clima è uscito il nuovo album, "The Summer Portraits". Il disco è stato anticipato dal singolo Rose Bay, un brano che riporta subito nelle sue atmosfere minimaliste ed emozionanti. Con questo nuovo lavoro, Einaudi ha voluto catturare

frammenti di ricordi e sensazioni legati all'estate, trasformandoli in "ritratti" sonori che, come spesso accade con la sua musica, sembrano comporre la colonna sonora di un film immaginario.

Ma la vera notizia per chi ama vivere la sua musica dal vivo è il ritorno sui palchi più prestigiosi. Einaudi sarà infatti uno dei grandi protagonisti del Lucca Summer Festival, dove si esibirà nella suggestiva cornice di Piazza Napoleone per la prima volta il. È un appuntamento che si preannuncia speciale, perché permetterà di ascoltare per la prima volta dal vivo i brani di "The Summer Portraits" in un contesto che sembra fatto apposta per la sua estetica.

Fonte: Rockol



Ludovico Einaudi

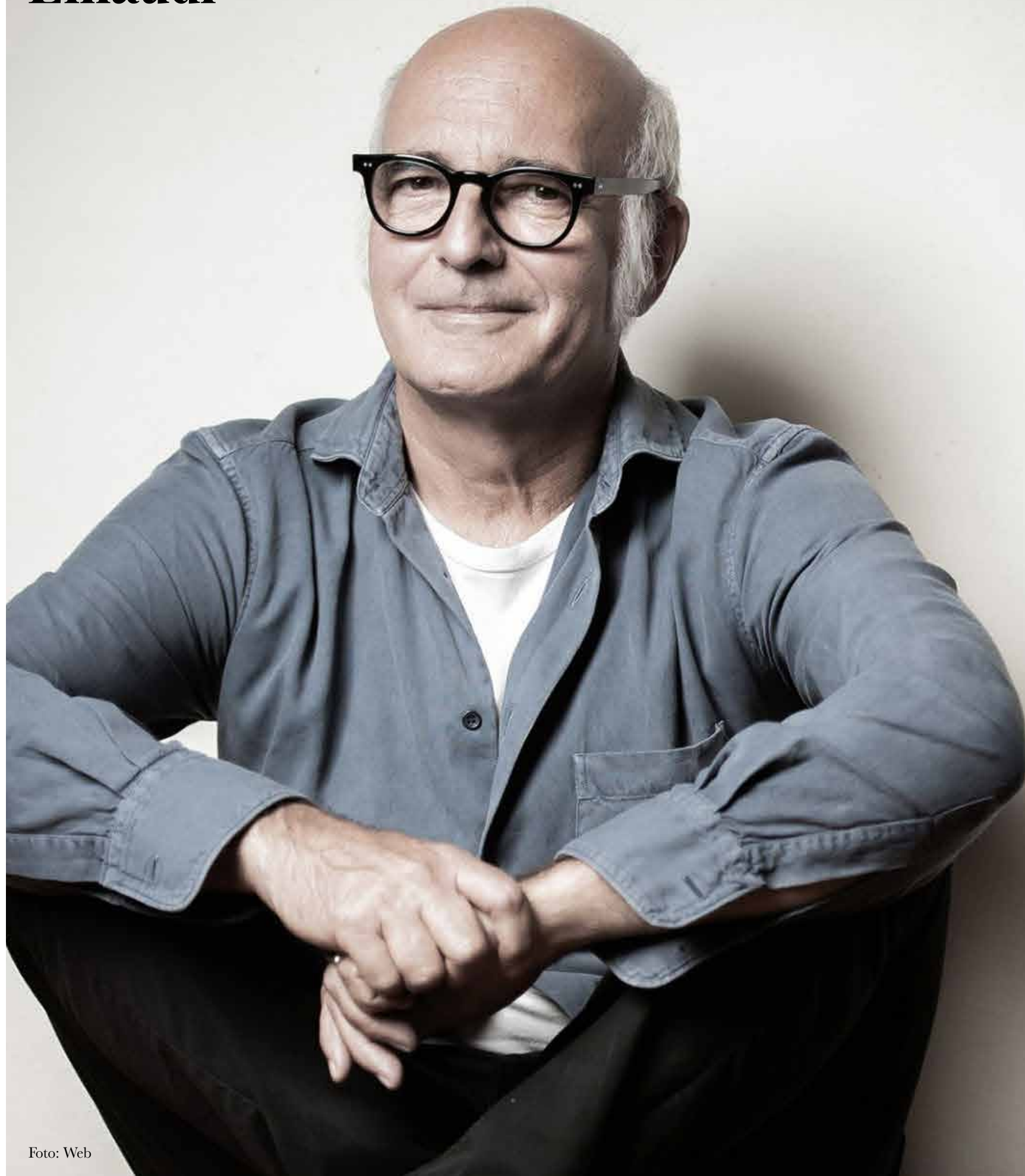


Foto: Web

San Martino 26

Nella storica San Gimignano, si trova il ristorante San Martino 26. Riconosciuto e segnalato dalla prestigiosa Guida Michelin, questo locale propone un’esperienza sensoriale completa, dove la tradizione toscana viene reinterpretata attraverso una creatività contemporanea audace e raffinata.

La proposta gastronomica di San Martino 26 è un inno alla stagionalità e alla tecnica. La cucina gourmet si esprime in un equilibrio di colori, profumi e consistenze, valorizzando il territorio con una cura maniacale per l'estetica e la sostenibilità.

L’esperienza si completa con una cantina d’eccezione che vanta oltre 700 etichette. La selezione, che spazia dalla Vernaccia locale ai grandi rossi italiani fino ai migliori Champagne e vini d’autore mondiali, è pensata per creare un’armonia perfetta con la cucina, esaltando ogni creazione dello chef senza mai sovrastarla. In questo angolo esclusivo del centro storico, San Martino 26 ridefinisce il concetto di ristorazione d’alto livello, offrendo un rifugio dove l’eccellenza tecnica e la passione per il territorio si fondono in un’atmosfera unica e avvolgente.



Bianca A
Con amici

Siamo stati con amici in questo ristorante a San Gimignano consigliatoci da amici. La location è davvero carina con un atmosfera “cosy”. La cena è stata ottima! Una cucina piena di idee , di sapori ed accostamenti nuovi azzecchassimi. I piatti anche alla vista sono il frutto di molta sensibilità ed estetica. Lo consiglio assolutamente .



Trattoria Zà - Zà

Situata nella storica Piazza del Mercato Centrale, la Trattoria Zà-zà fondata da Stefano Bondi nel 1977 è diventata negli anni molto più di un ristorante: è un’istituzione, un marchio d’eccellenza capace di esportare lo stile di vita fiorentino in ogni angolo del pianeta. La forza di Zà Zà risiede nella sua capacità di essere autentica e, al tempo stesso, un'icona internazionale, tanto da vantare una linea di merchandising esclusivo (dai libri di cucina agli oggetti di design) richiestissima anche all'estero.

Varcare la soglia di questa trattoria significa entrare in un mondo magico, dove ogni stanza racconta una storia diversa attraverso un arredamento eclettico e affascinante. Il sito ufficiale del ristorante dedica un’intera sezione alle "Curiosità", un viaggio tra aneddoti, ospiti illustri e piccoli segreti che rendono l’atmosfera unica.

Ma il cuore pulsante di Zà Zà resta, ovviamente, la sua proposta gastronomica. La cucina celebra i grandi classici del territorio con una generosità d’altri tempi: dalla celebre bistecca alla fiorentina ai piatti a base di tartufo, ogni ricetta è un inno alla sostanza e alla qualità. La cantina segue questa filosofia con una selezione imponente che privilegia i grandi rossi di Toscana, ma si apre anche alle eccellenze nazionali. Sedersi ai tavoli di Zà Zà significa partecipare a un rito collettivo dove il cibo, il vino e la storia di Firenze si fondono in un’esperienza indimenticabile, capace di far sentire chiunque, per una sera, parte integrante di questo meraviglioso "caos organizzato".



Giorgio U
In coppia

Quartiere San Lorenzo, siamo entrati in questo locale storico, con ambienti ben arredati, e unici, personale gentile, buon antipasto, ben presentato, ottimi le Pappardelle al cinghiale, calice di vino tutto di buona qualità, e prezzi accessibili a tutti. Bene così, torneremo



Ristorante Perucà

Nel cuore di San Gimignano, all'interno di uno degli edifici più antichi e ricchi di fascino del borgo, batte dal 1990 il cuore del Ristorante Perucà. Nato dalla visione di Fabio Pernarella e Lidia Rugi, questo locale è una meta che si raggiunge attraverso una passeggiata nella storia, che sembra una metafora della loro cucina, dove la tipicità toscana incontra un'innovazione misurata e sorprendente.

Con una cantina che vanta oltre 500 etichette, Perucà celebra il legame con la terra attraverso la Vernaccia e i grandi rossi italiani, senza rinunciare a incursioni internazionali tra Champagne e vini d'autore, sempre con l'obiettivo di esaltare una cucina toscana contemporanea che valorizza ogni ingrediente senza mai sopraffarlo.

Una prenotazione da Perucà è un raffinato viaggio sensoriale, dove ogni abbinamento è studiato per trasformare una cena in un ricordo da custodire. È l'indirizzo perfetto per chi cerca un lusso fatto di sostanza e calore umano, un luogo dove ogni sorso e ogni boccone invitano a vivere pienamente il momento presente, immersi nella bellezza senza tempo di San Gimignano.

Raffaele Barzacchi

Local Guide

Un ristorante in un contesto medioevale molto caratteristico ed emozionante. Perfetto per una cenetta romantica in un ambiente davvero curato nel minimo dettaglio. Servizio impeccabile con professionalità e grande simpatia. Il mangiare è molto curato, slow food...piatti buonissimi, molto particolari e tipici del territorio.



Ristoro l'Antica Scuderia

Il Ristoro l'Antica Scuderia si trova a Tavarnelle Val di Pesa, nel Chianti Classico tra Siena e Firenze, lungo la Via Francigena. Nato come luogo di riposo per pellegrini e pellegrini, grazie a un restauro magistrale guidato da Stefano Puliti e Maria Abbarchini, è rimasto fedele alla sua missione di ospitalità, ma in chiave moderna e raffinata.

La brigata trasforma ingredienti d'eccellenza in piatti che sono veri racconti del territorio. La pasta fresca, tirata a mano come una volta, è la colonna portante del menu: picci, pappardelle e tortelli catturano i condimenti tipici, mentre la griglia celebra il rito della brace con tagli selezionati di Chianina.

L'esperienza si completa all'esterno, dove il cortile si apre su un panorama mozzafiato di vigne e oliveti a perdita d'occhio. È la cornice ideale per lasciarsi guidare in un viaggio sensoriale tra le migliori etichette italiane e francesi, in un'atmosfera dove il tempo sembra rallentare per celebrare la bellezza semplice delle colline chiantigiane.



Alessandro Bibi

Local Guide

Sempre e per sempre un buon ricordo di questo posto incastonato nel Chianti, dove si mangia e si beve superlativamente bene e mai scontato con ottimi piatti e carta dei vini da sogno. Un servizio attento veloce e caloroso, che non è cosa scontata. Un posto ben tenuto e con ottimi riguardi per il cliente. Siamo clienti affezionati che ritornano sempre con grande piacere. Grazie a tutti voi

Magnino Bistrot

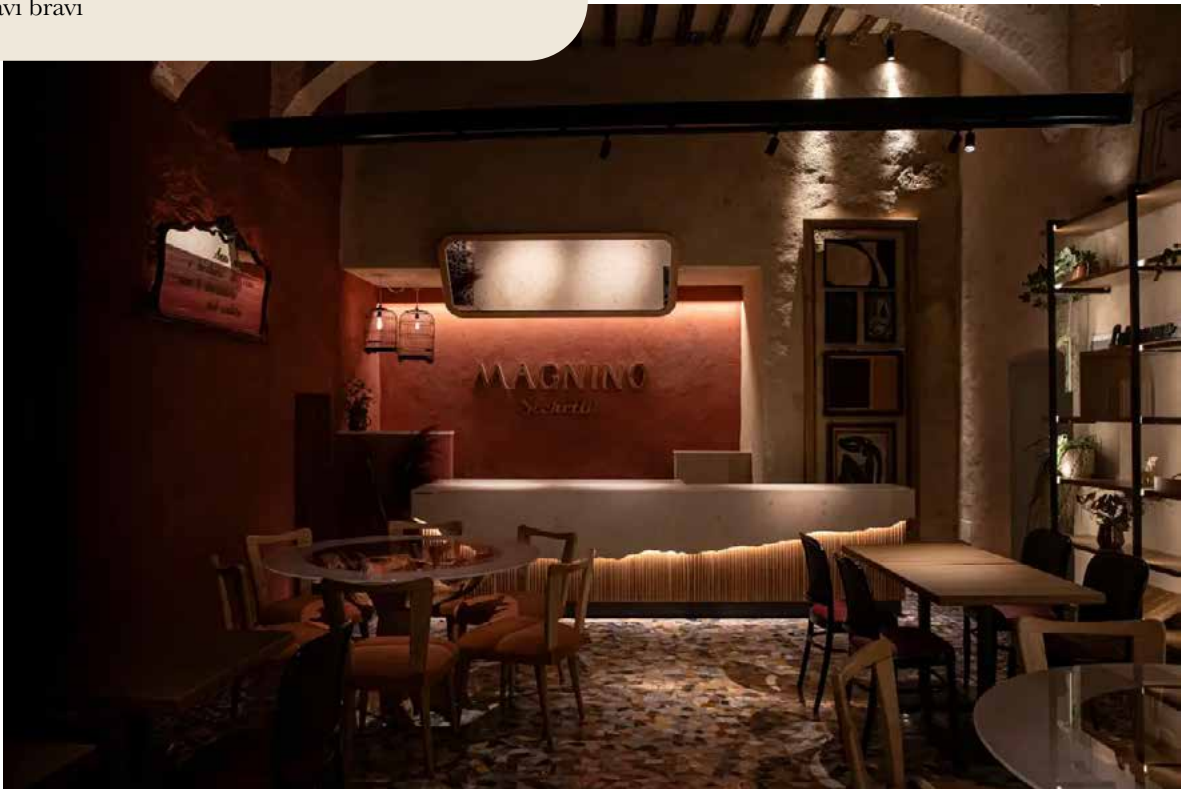
Magnino nasce nel 1927 nel cuore di San Gimignano e diventato fin da subito l’epicentro della vita del borgo: portando tra le mura medievali il telegrafo, il telefono pubblico e la televisione. Un legame profondo con il territorio che ha trovato nuova linfa nel 1974 con l’arrivo della famiglia Malcuori. Sotto la guida sapiente di Nonno Magnino, il locale si è trasformato in un bistrot, dove il sapore del terroir è diventato il protagonista indiscusso di ogni sosta.

Oggi, questa preziosa eredità è nelle mani di Marco Nencini e delle sorelle Monica e Martina, che portano avanti la visione del nonno con un piglio contemporaneo, La cucina tipica toscana resta il filo conduttore: dalla pasta fresca fatta rigorosamente a mano ai salumi selezionati con cura, dal vino dei piccoli produttori locali al pane artigianale. Nel tempo, l’offerta si è arricchita con una produzione di gelati artigianali d’eccellenza e una vocazione internazionale che ha reso Magnino un punto di riferimento assoluto per gli amanti dello Specialty Coffee.

Ma è nel 2025 che il locale ha svelato la sua evoluzione più audace: Magnino Secretly. Grazie a una raffinata ristrutturazione che ridisegna gli spazi interni, Magnino ha creato una composizione scenografica capace di collegare la natura storica delle sue mura alla realtà contemporanea. Un ambiente ricercato e intimo, dove il design d’avanguardia incontra la tradizione secolare, offrendo un rifugio esclusivo a chi cerca un’esperienza sensoriale che guarda al futuro senza mai dimenticare le proprie radici.

Antonio Vallario
Cena

Un bistrot frequentato da locali la dice lunga, la nostra esperienza è stata veramente meravigliosa, locale affollato ma gestito con attenzione, vasta scelta di prodotti tutti legati al territorio, ogni prodotto scelto con cura, pasta rigorosamente fatta in casa. La nuova sala arredata con cura in ogni dettaglio. Abbiamo passato una piacevole serata e sembrava di essere di casa. Complimenti a tutto lo staff. Torneremo sicuramente. Bravi bravi bravi



Ristorante il Pino

Passeggiando nel centro storico di San Gimignano si incontra un luogo dove il tempo sembra essersi fermato per custodire il sapore autentico dell’accoglienza toscana. Il Ristorante Il Pino è il racconto di una famiglia che, dal 1929, si tramanda la passione per la tavola di generazione in generazione. Fondato da Amelia e Dante, il locale deve il suo nome a un dettaglio poetico del passato: l’unico albero di pino del paese si trovava nei pressi dell’entrata.

Varcare la soglia significa immergersi in un’atmosfera calda e avvolgente, tra archi imponenti e splendide volte a crociera. In quelle che anticamente erano le stalle del borgo, oggi si respira un’eleganza rustica curata con orgoglio da Francesco insieme ai figli Saverio e Samuele. La tradizione qui viene è la linea guida, ma con un occhio sempre alla contemporaneità.

Il Pino inoltre dispone di una cantina da oltre 500 etichette selezionate per accompagnare con armonia ogni sapore della cucina. Questa passione per il buon bere si traduce anche in momenti di approfondimento e convivialità, come le serate tematiche dedicate ai grandi vitigni internazionali o le cene speciali in compagnia dei produttori. Al Ristorante Il Pino, ogni dettaglio è pensato per far sentire l’ospite parte di una storia familiare che, da quasi un secolo, continua a celebrare la verità del gusto e il piacere dello stare insieme.



Giada
Cena

Abbiamo partecipato ad una serata a numero chiuso con abbinamento di vini della Jura, ragazzi bravissimi sia in cucina che in sala, spiegazioni esaustive di ogni vino, piatti buonissimi e molto ben abbinati. Consiglio vivamente di visitare se vi trovate a San Gimignano.

Mattone Due – Risto Macelleria

Nel cuore pulsante di un territorio che ha fatto della carne un culto, Mattone Due rappresenta la sintesi perfetta tra l'esperienza del mestiere e la passione per l'accoglienza. Il progetto nasce da una storia di profondo amore per la materia prima: dopo anni trascorsi come fornitore d'eccellenza per i più rinomati ristoranti della Toscana, la proprietà ha deciso di mettersi in gioco direttamente, trasformando la conoscenza profonda dei tagli e della frollatura in una Risto-Macelleria.

Situato in una posizione privilegiata tra le dolci colline del Chianti, il locale accoglie i propri ospiti in un'atmosfera calda e familiare. Ma è la vista mozzafiato che si gode dalla location a fare da cornice perfetta a un'esperienza sensoriale completa, capace di riconciliare lo sguardo con la bellezza della campagna toscana mentre ci si prepara a un viaggio nei sapori più autentici.

Il menu è un inno alla convivialità locale. Il percorso non può che iniziare con gli sfiziosi antipasti di salumi toscani, selezionati con la competenza di chi la carne la conosce da una vita, per poi proseguire con la fragranza della pasta fatta in casa. Il vero cuore dell'offerta batte sulla brace: tagli pregiati cucinati con maestria, che trovano il loro naturale completamento in una selezione dei migliori vini locali. La Risto Macelleria non è solo un ristorante, ma un porto sicuro per chi cerca la verità del gusto, un luogo dove la sapienza della macelleria incontra l'arte della tavola.

Marco Domenico Cardaropoli *Pranzo*

Un ristorante, dentro una macelleria, dentro un allevamento. Carni strepitose maneggiate sapientemente, il prosciutto di cinta è una delizia e la tartare è nature, senza spezie o condimenti, un trionfo di chianina. La scelta per le bistecche è fra crollata 6 mesi e non crollata, ma anche quest'ultima è ben riposata, tenerissima e saporita. Servizio cordiale e familiare ed una cantina con etichette ricercate e vini interessanti, tutto a prezzi assolutamente vantaggiosi rispetto alla qualità. Peccato essere solo di passaggio, mi piacerebbe tornare per degustare la grigliata di maiale di cinta senese. Complimenti!

Mattia Morelli *Pranzo*

Consigliatissimo, personale gentile
Ambiente accogliente e veramente particolare con tutti quei 260 prosciutti appesi sopra i tavoli.
Qualità del cibo ottima.

Da tornarci assolutamente

Caffè Neri Bellesi Bistrot

La passione per la gastronomia della famiglia Bellesi affonda le radici in un passato lontano, con Giampaolo, maestro pasticciere, che decise negli anni '60 di aprire una propria attività. Da lì in poi l'ascesa e l'impegno sono stati costanti, portando nel 2021 all'apertura del Caffè Neri Bellesi Bistrot, uno spazio concepito per aprire un nuovo capitolo di questa incredibile storia culinaria.

Il Caffè Neri Bellesi Bistrot a Calenzano, si presenta come un ambiente contemporaneo e poliedrico: la pasticceria, fil rouge della storia della famiglia, infatti, è accostata ad isole dedicate a pasta, gastronomia, pizza e fritti e griglia. Uno spazio pensato per accompagnare le mattinate dei clienti, dal caffè fino all'ora di pranzo. Non solo dentro il locale però, da oltre vent'anni infatti, Neri Bellesi è sinonimo di catering di qualità, immagine a cui hanno contribuito le partnership consolidate negli anni con marchi di successo internazionali

Caffè Neri Bellesi Bistrot è la dimostrazione di come una tradizione familiare possa rinnovarsi con classe, mantenendo immutata la promessa di eccellenza che Giampaolo fece oltre sessant'anni fa.

Stefano Piccardo *Local Guide*

Colazione in famiglia al Caffè Neri Bellesi Bistrot di Calenzano davvero piacevole. Il locale è molto carino e curato, accogliente e adatto anche a fermarsi con calma. Le paste sono buone, fresche e ben fatte, e il caffè è altrettanto valido. Un posto ideale per iniziare la giornata in tranquillità.

Pietro Magliocca *Local Guide*

Posto eccezionale da 5 stelle piene, consigliato sia per colazione o pranzo o cena!! C'è di tutto e di più: insalatone che componi a tua scelta con legumi o con verdure grigliate più aggiungere proteine a tua scelta, pasta fatta al momento in tanti gusti tutto è a vista per rispetto della pulizia e della qualità, poi la pizza è il top sia al taglio che alla pizzeria, la pasticceria accontenta tutti i golosi per la quantità di scelta e la qualità dei prodotti, l'ambiente è molto accogliente e il servizio super cordiale mi ci fermo apposta quando passo da Firenze.. provatela



La Capanna del Gallo

C'è un luogo, all'inizio della via del Chianti, dove la cucina è un ponte tra passato e innovazione. La Capanna del Gallo conquista al primo sguardo per il suo design rispettoso della storia toscana, ma convince al primo assaggio grazie a un equilibrio perfetto tra materia prima locale e avanguardia tecnica.

Per gli amanti del buon bere, il ristorante è una vera "destinazione": oltre a una cantina enciclopedica che abbraccia Italia, Europa e resto del mondo, il locale offre degustazioni e tour guidati per toccare con mano l'arte della vinificazione. Che sia per una cena romantica vista tramonto o per un tour alla scoperta dei segreti del vino, La Capanna del Gallo si conferma un'eccellenza assoluta del nostro territorio.

Fabrizio Falconi

Pranzo

La capanna del gallo è un vero gioiello! Dalla posizione incantevole all'accoglienza calorosa del personale, ogni dettaglio contribuisce a rendere l'esperienza straordinaria. Il cibo è di ottima qualità e preparato con cura, ogni portata è un piacere per il palato. Quello che rende davvero speciale questo ristorante è l'incredibile selezione di vini. La competenza del personale nel presentarli e nel consigliare gli abbinamenti perfetti con il menù scelto è davvero apprezzabile. Ogni visita si trasforma in un viaggio sensoriale indimenticabile. Consiglio vivamente di fermarsi alla capanna del gallo se vi trovate nei paraggi; io tornerò sicuramente! Non è solo un ottimo ristorante, ma una vera e propria esperienza culinaria da non perdere.

Ezio L. BALDI

Pranzo

Come sempre troviamo per caso posti dove il buon cibo la fa da padrone. Non c'è da dilungarsi su cosa abbiamo mangiato, ma come è sottolineando la grande quantità dei prodotti, l'abilità della cucina e un pizzico di fantasia. Non possiamo far altro che raccomandarvi La Capanna del Gallo, aprite il menù e lasciatevi trasportare nell'ottima cucina.



Gelateria Dondoli

Chi arriva a San Gimignano e si ritrova nella Piazza della Cisterna non può che restare colpito da un rito che si ripete ogni giorno: una lunghissima fila di golosi da tutto il mondo in attesa davanti alla Gelateria Dondoli. Aperta nel 1992, questa piccola bottega del gusto è diventata una vera istituzione mondiale grazie al suo fondatore, Sergio Dondoli, un uomo che ha saputo trasformare il gelato in un'esperienza sensoriale d'eccellenza, sperimentando accostamenti audaci e ricette uniche, dando vita a gusti iconici e registrati che sono ormai entrati nella leggenda, come la raffinata Crema di Santa Fina o l'originale ed energico Champelmo.

Questa dedizione assoluta e la straordinaria capacità tecnica hanno portato Dondoli a collezionare i più alti riconoscimenti del settore. Il suo palmarès parla chiaro: è stato per due volte sul tetto del mondo con la vittoria della Coppa del Mondo della Gelateria, ha visto il suo locale eletto da Lonely Planet come l'unica gelateria tra i dieci migliori luoghi gourmet al pianeta ed è stato insignito del titolo di Ambasciatore per la promozione dell'eccellenza agroalimentare italiana.

Oggi Sergio, tra i tre prestigiosi maestri della World Wide Gelato Foundation, continua a esportare il suo sogno oltre i confini delle sedici torri, portando il suo inconfondibile tocco d'autore anche nei nuovi punti vendita di Poggibonsi e Parigi. Un passaggio alla sua gelateria non è solo un omaggio alla tradizione artigiana, ma l'incontro con un maestro che ha ridefinito i confini del gusto moderno.



NOEMI PRONI

Local Guide

Confermo i riconoscimenti assegnatogli!! Un gelato da campionato mondiale per davvero. Le aspettative sono state assolutamente confermate. Ricotta di pecora con mirtilli cremoso ed avvolgente, lamponi e rosmarino consigliatomi dal gelataio e confermo la scelta nell'abbinamento! Infine crema di zafferano con pinoli caramellati per concludere che è stato in assoluto il mio preferito: si sentiva al punto giusto lo zafferano ed i pinoli croccantini dolci e saporiti.. Il tutto nello sfondo di un paesino meraviglioso che è San Gimignano!

Bortolin Angelo

Valdobbiadene è la nostra terra, l'origine di ciò che siamo, la Musa ispiratrice di ciò che creiamo da secoli.

La mia famiglia è ed è sempre stata non semplicemente a Valdobbiadene: noi Bortolin siamo di Valdobbiadene, anzi siamo parte di Valdobbiadene. Perché questo paese è anche e soprattutto la gente che qui vive e opera, la gente che lo ha costruito - e ricostruito, dopo la Grande Guerra -, che lavora dall'alba al tramonto le vigne di Valdobbiadene D.O.C.G., che fa volontariato nel poco tempo libero, che ha sempre Soppresa e formaggio di Malga in frigo da offrire.

Valdobbiadene è una bella signora dal sorriso sincero, una madre presente e severa, che ci propone salite e salite, perché solo dall'alto si gode del meglio. Solo dall'alto, si vede cosa si è veramente fatto.

Valdobbiadene is our land, the origin of what we are, the inspiring Muse of what we have created for centuries.

My family is, and has always been, not simply in Valdobbiadene: we Bortolin come from Valdobbiadene, indeed we are part of Valdobbiadene. Because this country is also and above all the people who live and work here, who built it, and rebuilt it, after the II World War, who works from sunrise to sunset in the vineyards of Valdobbiadene D.O.C.G., who makes volunteering in their spare time, who always has "Soppresa" and "Malga cheese" ready for the guests. Valdobbiadene is a beautiful lady with a sincere smile, an attendant and severe mother, who offers us ascents after ascents, because only from the top you can enjoy the best. Only from above, you can see what has really been done.



Valdobbiadene non è una patinata cartolina, ma è una schiera di Rive ripide – così chiamiamo i nostri pendii scoscesi -, di filari infiniti, di colline intrecciate, di malghe paradisiache, di boschi silenziosi. È la quiete spirituale di Cima Pianezze, dove riesco sempre a sentirmi forte e felice. È il corso orgoglioso, continuo del Piave, il fiume Sacro che ha combattuto e che ha saputo rigenerarsi. Valdobbiadene è il suono paziente e rassicurante di decine e decine di campane. Dal Campanile altissimo di Piazza Marconi alla solida Torre tozza di San Giovanni, il canone delle campane ci ricorda che, in un'era di Community, noi siamo ancora una vera comunità. Tante campane, tante frazioni, una comunità. Valdobbiadene è una famiglia di borghi, borgate, contrade: una costellazione di frazioni che brillano di luce propria, con la loro storia da raccontare.

Valdobbiadene is not a glossy postcard, but it is a row of steep "Rive" - as we call our steep slopes - of infinite rows, of intertwined hills, of heavenly Alpine huts, of silent woods. It is the spiritual peace of Cima Pianezze. It is the proud, continuous course of the Piave, the sacred river that fought and that has been able to regenerate itself. It is the patient and reassuring sound of dozens of bells, whose melody reminds us that, in an era of virtual socialization, we are still a true community. So many bells, so many fractions, one only community. Valdobbiadene is a family of villages, boroughs, districts: a constellation of hamlets that shine with their own light, with their story to tell. Piazza Marconi, in fact, is nestled between realities such as San Vito, Funer, Villanova, Ron. And then, San Giovanni and Bigolino. And finally, going up to the steep hills, San Pietro di Barbozza, Santo Stefano, Saccol



E, nel mezzo, svetta fiero e nobile il Cartizze, il Cru più prezioso, la collina più elegante del Valdobbiadene DOCG: 107 ettari, 140 proprietari, un microclima perfetto, un gioiello vitivinicolo di cui siamo custodi privilegiati.

Ci sentiamo onorati di vivere nel cuore pulsante del Valdobbiadene DOCG e, chi viene a trovarci, capisce perché si tratti di Superiore.

I miei avi hanno iniziato a coltivare con pazienza e rispetto questi pendii, producendo quello che allora chiamavano semplicemente Prosecco, oggi diventato ufficialmente Valdobbiadene DOCG. La nostra cantina Bortolin Angelo Spumanti – porta il nome di mio padre - è da sempre stata a conduzione familiare. Produciamo poco, lavoriamo moltissimo, vendemmiamo rigorosamente a mano, proponiamo solo ed esclusivamente Valdobbiadene DOCG. Solo Valdobbiadene DOCG, solo da vigneti lavorati a mano.

and Guia, where my family has always lived and worked. And, in the middle, the Cartizze stands proud and noble, the most precious Cru, the most elegant hill in the Valdobbiadene DOCG: 107 hectares, 140 owners, a perfect microclimate, a wine jewel of which we are privileged caretakers. Those who come to see us understand why we talk about “Superiore”. Our family began to cultivate these slopes with patience and respect, producing what in the past was simply called Prosecco, which has now officially become Valdobbiadene DOCG. Our winery "Angelo Bortolin" - named after my father - has always been family run. We have a small production, we work a lot, we harvest rigorously by hand, and we offer only and exclusively Valdobbiadene DOCG.

Thanks to a rapid global success, Prosecco, that was an original product of our area, today has become something different and



Complice un rapido successo planetario, il Prosecco, un tempo prodotto originale della nostra area, è diventato qualcos'altro e, addirittura, è stato confuso con bevande di bassa lega. Proporre solo Valdobbiadene DOCG significa rispettare il consumatore, appagare l'appassionato, omaggiare la nostra cultura: questo è il nostro piccolo contributo alla causa.

Non sento di dirigere un'azienda, piuttosto voglio coordinare i talenti di una grande famiglia. Nella nostra cantina, ci sentiamo tutti motivati ed uniti. Una squadra che ama la propria missione e crede nel capitale del territorio. Il Valdobbiadene Docg per noi è cultura, emozione, esperienza, rischio, passione. È immensa, quotidiana fatica di uomini e di donne, di famiglie innamorate di queste Rive.

Perché qui è tutta una questione di pendenza: fin da piccoli, siamo abituati alla dimensione verticale, alle stradine da scalare, ai pendii irti che vogliono venire conquistati. L'Unesco ha compreso e riconosciuto il valore aggiunto di questo territorio, di questi panorami, di queste comunità. Le colline di Valdobbiadene e Conegliano, dalla scorsa estate, sono ufficialmente patrimonio dell'Umanità. Aggiungo: siamo da sempre convinti che, a Valdobbiadene, l'Umanità e la sua cultura siano un autentico Patrimonio.

È questo, secondo noi, il senso della nostra Vite.

Vi aspettiamo a Guia.

it is even confused with low-quality drinks. To propose only Valdobbiadene DOCG means to respect the consumer, satisfy the enthusiast, pay homage to our culture: this is our contribution to the cause.

I don't feel like running a company, rather I want to coordinate the talents of a large family. In our cellar, we feel motivated and united. A team that loves its mission and believes in the wealth of the area. Valdobbiadene Docg for us is culture, emotion, experience, risk, passion. It is immense, daily toil of men and women, of families in love with these “Rive”. Because here it is all a matter of slope: from an early age, we are used to the vertical dimension, to the narrow streets to be climbed, to the steep slopes that want to be conquered.

Unesco has understood and recognized the added value of this territory, of these landscapes, of these communities. The hills of Valdobbiadene and Conegliano, since last summer, have been officially reconized as World Heritage Site. I would add: we have always been convinced that, in Valdobbiadene, Humanity and its culture are an authentic Heritage.

This is, in our opinion, the meaning of our Lives.

We look forward to seeing you in Guia.



Bortolin Angelo Spumanti

Guia di Valdobbiadene (TV)
Via Strada di Guia, 107
Phone: +39 0423 900125
info@bortolinangelo.com
www.bortolinangelo.com

NACHT CAFE'

COPIATO MA MAI IMITATO!



Nacht Café Piazza Europa 22
Noventa Padovana
T. 340 4090222 - 049 8936182



Natchcafepadova

Gloria Cietto – Bortolin Angelo Spumanti

Oltre il Prosecco: l'eccellenza del Valdobbiadene DOCG tra viticoltura eroica, design brevettato e l'identità autentica del territorio.

Ci racconti dell’azienda e della vostra filosofia: cosa vi contraddistingue?

La Bortolin Angelo Spumanti è una realtà storica di Valdobbiadene, fondata circa 60 anni fa. Ci definiamo un’azienda di nicchia con una scelta di campo molto precisa: produrre in maniera consapevole esclusivamente Valdobbiadene DOCG. Abbiamo scelto di eliminare la parola "Prosecco" dalle nostre etichette perché riteniamo che oggi sia un termine troppo generico e inflazionato. La nostra filosofia è radicale: vogliamo dare valore puro al nostro territorio e alla sua denominazione più alta.

Quali sono le particolarità dei vini Valdobbiadene DOCG e cosa rende unica la vostra bottiglia?

I nostri prodotti sono frutto di una produzione limitata e di una vendemmia rigorosamente manuale. Tutto parte dalle Rive di Guia, che identificano i nostri vigneti più scoscesi e ripidi, vere espressioni di viticoltura eroica. Spaziamo dalle versioni a zero residuo zuccherino ai classici Brut ed Extra Dry, fino alle note più amabili del Cartizze, il vero Cru di Valdobbiadene. Questa eccellenza è custodita in un packaging unico al mondo: una bottiglia brevettata nel 2015 la cui forma iconica richiama la torsione del trancio della vite, un omaggio visivo alla natura stessa.

Perché un appassionato dovrebbe venire a trovarvi direttamente in azienda?

Consigliamo sempre l'esperienza in loco per comprendere a fondo la nostra

essenza. Assaggiare il vino dove nasce, accompagnato da salumi e formaggi locali, permette di assaporare la storia della famiglia Bortolin. Quel ricordo resta impresso e il visitatore, una volta tornato a casa, diventa un vero ambasciatore dei nostri prodotti. Per vivere questa esperienza, è possibile contattarci tramite il nostro sito web o i canali social.



Gianluca Marchegiani e Giorgia Chirra Professione casa

Professione casa e Simon AI: l’evoluzione digitale del franchising immobiliare, tra consulenze full service e il valore umano della professione.

Ci raccontate la vision della vostra azienda?

La vision della nostra azienda è ampia e articolata: quella di diventare un full service provider del mercato immobiliare, attraverso la copertura dell’intera filiera del mercato rispondendo con la specializzazione alle richieste che provengono sia dal mondo corporate che da quello retail. Attraverso la forza del nostro gruppo siamo riusciti a mettere insieme tutto questo.

Ogni impresa affronta sfida e progetti che la definiscono, qual è quello che oggi vi entusiasma di più e perché?

Sicuramente quella che ci ha più entusiasmato e coinvolti è stata la digitalizzazione integrale del gruppo e di ogni processo, in particolare l’approdo nel mondo dell’IA. Siamo orgogliosi di dire che siamo il primo franchising immobiliare italiano a dotarsi di una propria AI: si chiama Simon ed è interamente del nostro gruppo.

Quale consiglio daresti ai giovani che vogliono affacciarsi al mondo immobiliare?

Sicuramente essere curiosi, cercare di capire che oggi fare l’agente immobiliare non è più un mestiere anni ‘80. Infatti, questa è diventata una vera e propria professione che si avvale di strumenti innovativi e digitali. Resta però un lato profondamente "romantico": siamo noi a realizzare il sogno più grande delle persone, ovvero l'acquisto della propria casa.

Cosa offre il vostro gruppo agli affiliati che ne fanno parte?

Ai nostri affiliati offriamo strumenti e servizi che permettono al titolare e a tutta la squadra in agenzia di supportare al meglio il cliente finale e il cliente venditore. Soprattutto forniamo servizi lato locazione, lato creditizio e lato terze che permettono di essere al massimo livello verso i clienti che entrano in contatto con il nostro franchising. Proprio in questa direzione, la digitalizzazione è stato il passo più importante. Per questo abbiamo pensato a strumenti digitali che li supportino nelle attività quotidiane, permettendogli di essere sempre al passo con l’evoluzione del mondo in cui lavoriamo e anche grazie a Simon AI.

Quali sono le sfide che si affrontano ogni giorno nella direzione operativa del vostro franchising?

Sicuramente la sfida più grande è quella di essere di supporto alla rete affiliata. Grazie a uno staff dedicato, alle sedi territoriali e alla One Academy, ovvero la parte formativa che rientra nei servizi che forniamo ai nostri affiliati, lavoriamo ogni giorno per risolvere tempestivamente le problematiche operative che si trovano ad affrontare quotidianamente.



Francesco Vernaglia - AqItaly

AqItaly e la rivoluzione dell'acqua: dal passaggio generazionale alla sfida dell'ecosostenibilità per un futuro senza plastica.

Francesco Vernaglia, AqItaly, la sua azienda fa parte dei nuovi business presenti attualmente sul mercato. Ci può spiegare come è nata questa azienda?

Questa azienda nasce ormai 27 anni fa, è un'azienda che nasce da mio padre che io poi ho continuato negli anni a portarla avanti e nasce con l'esigenza di cambiare un po' il nostro modo di vivere, le nostre abitudini. L'acqua in bottiglia è sempre stata in Italia, diciamo un must e invece negli anni abbiamo capito che la soluzione poteva essere diversa, soprattutto per un discorso di impatto ambientale, ambiente importante. Ora è molto sensibilizzato questo argomento e quindi per noi diventa importante trasmettere questa cosa qua, cioè un utilizzo dell'acqua per l'uso alimentare, diverso dall'acqua in bottiglia.

Qual'è la vision dell'azienda?

La nostra vision attualmente è l'ecosostenibilità, cioè quella di cercare di creare una cultura diversa da quella che è la cultura abituale del del popolo italiano. Quindi dare un prodotto che possa sostituire realmente l'acqua in bottiglia e far sì che diventi un'abitudine utilizzare un'acqua filtrata, purificata al 100% in casa ogni giorno.

Quale consiglio darebbe ai giovani che si stanno affacciando al mondo dell'imprenditoria?

Ma il Consiglio che do è quello di crearsi un obiettivo e cercare di fare il massimo per portarlo avanti. Soprattutto,

insomma, anche i momenti in cui magari si pensa che non è la cosa migliore da fare, ma se se abbiamo una visione è giusto portarla fino in fondo e cercare di fare di tutto per far sì che questo sogno possa riuscire a essere avverato.

Se dovesse racchiudere l'importanza di creare una community e parlare di business anche fuori dall'Ufficio in una frase che la rappresenti, quale fase sceglierebbe?

La frase sicuramente il mondo ha bisogno di interconnessioni oggi. Il mondo è diciamo diverso da quello che era prima e soprattutto è un mondo molto smart e quindi creare situazioni dove diversi imprenditori.

Si possono incontrare e confrontare su quelle che sono le problematiche, le esigenze del mercato. È sicuramente un aiuto importante, forse fondamentale. In Italia ancora diciamo è una situazione non ben vista, ma è molto importante soprattutto all'estero. Da tanti anni si fa già questa cosa.



Marco Gavioli - Cignus et Leonis

L'unione di due storiche famiglie toscane per sfidare il mercato tra Metodo Classico e grandi rossi d'identità.

In una terra nota per il suo forte campanilismo, la scelta di fondere due aziende radicate nel territorio è stata una controtendenza. Cosa vi ha spinto a questa unione?

In Toscana preservare la propria identità è fondamentale, ma in un mondo che corre velocemente e cambia in continuazione, per le piccole realtà è diventato estremamente difficile restare al passo. Io e il mio socio Roberto ci siamo guardati negli occhi e abbiamo capito che l'unico modo per non essere travolti era restare "fermi" nelle nostre radici, ma farlo insieme. Da soli era dura, uniti abbiamo dato vita a Cignus et Leonis, un progetto che celebra l'equilibrio tra l'eleganza del cigno e la forza del leone. I risultati di oggi ci dicono che è stata la scelta giusta.

Siete stati i pionieri dello spumante in una regione celebre per i rossi. Com'è nata l'intuizione di produrre un Metodo Classico proprio qui?

È stata una grande intuizione di mio babbo. Osservando il territorio, notò che in certe zone della Toscana la nebbia è frequente, proprio come nelle grandi regioni dello Champagne. Nonostante all'epoca tutti gli dessero del folle, convinti che questa fosse terra esclusiva per i vini rossi, lui ebbe il coraggio di piantare Pinot Nero e Chardonnay nelle parti più basse e umide, ottenendo basi spumante con la giusta acidità. Dopo molti tentativi, la storia gli ha dato ragione: con l'annata del '95 abbiamo vinto la Gran Medaglia d'Oro al Vinitaly, primeggiando tra i migliori spumanti del mondo e diventando oggi la cantina più premiata per il Metodo

Classico in Toscana.

Oltre alle bollicine, cosa contraddistingue la vostra produzione di vini rossi tipici toscani?

In un mercato che spesso spinge verso la globalizzazione del gusto, Roberto ha deciso di "puntare i piedi". È rimasto fermo sulla tradizione, senza seguire le mode o le leggi del mercato, anche quando ci dicevano che i nostri vini erano "troppo duri" o forti. Abbiamo scelto di preservare quel prodotto di nicchia, autentico e tipico della vera Toscana, mantenendo viva una struttura e un carattere che ormai si fatica a trovare altrove. È la nostra resistenza culturale applicata al calice.





ATTICOSULMARE

GROTTAMMARE

Partiamo da una forte tradizione,
oggi con tecniche ed abbinamenti nuovi...

Il ristorante Attico sul mare, a Grottammare, nasce dalla passione per la buona cucina e dal desiderio di rendere unici i momenti speciali di ognuno di noi •

Una maniacale attenzione è riservata alla qualità, alla cura dei dettagli ed alla selezione delle materie prime: di nostra produzione, le paste fresche e all'uovo, il pane, i dolci e tutte le nostre proposte variano in base alla stagionalità dei prodotti del nostro mare e della nostra terra.

Prodotti a km 0 per le nostre proposte che spaziano da piatti tradizionali, come il Brodetto alla Sambenedettese, a quelle piu contemporanee, sempre preparati utilizzando prodotti genuini del nostro territorio.

Il locale, caldo ed accogliente, con la sua splendida terrazza sul mare è **aperto tutto l'anno**.

Situato nel cuore della perla dell'adriatico, al secondo piano dello storico Palazzo Kursaal in Grottammare, ad 1,5 km dal casello autostradale, è inoltre il luogo ideale per l'organizzazione di eventi, sia privati che aziendali.

PER EVENTI AZIENDALI

- APERITIVO GOURMET IN SHOWROOM
- CENE AZIENDALI
- MEETING & CONGRESSI
- CATERING GOURMET PER RICEVIMENTI
- SFILATE DI MODA
- CONFERENZE STAMPA
- SPOT PUBBLICITARI & SERVIZI FOTOGRAFICI
- PRODUZIONE CINEMATOGRAFICHE
- BUSINESS LUNCH

PER EVENTI PRIVATI

- BATTESIMI
- COMUNIONI & CRESIME
- MATRIMONI
- FESTE DI COMPLEANNO
- APERITIVI GOURMET
- SHOWCOOKING
- LIVE MUSIC & CONCERTI

Ristorante
ATTICOSULMARE
Piazza Kursaal 6
Grottammare (AP)
Tel. 0735 736 394
www.atticosulmare.it
info@atticosulmare.it




MOZART
chocolate
LIQUEUR



Chocolate Symphony

Distribuito da: Distilleria Bonaventura Maschio S.r.L. Gaiarine (Tv) Tel. 0434 756611
www.primeuve.com



CONTRO IL LOGORIO DELLA VITA MODERNA

Nel cuore di quell'ultimo tratto di costa marchigiana, felicemente conosciuto come Riviera delle Palme, c'è un posto sempre acceso che sembra essere lì, ad aspettarvi. Urban chic nella sua disinvolta immagine a pois, questo italianissimo bistrot, aperto dall'alba a notte fonda, racconta tutta la raffinata sofisticatezza della cultura del nostro Paese, unico nel concepire cibo ed amore prodigiosamente in rima.

— UNICO LOCALE AD ESSERE RECENSITO SULLE 3 GUIDE DEL GAMBERO ROSSO —

ristorante crostaceria caffè pasticceria

CAFFESORIANO.IT SAN BENEDETTO DEL TRONTO 0735 480648



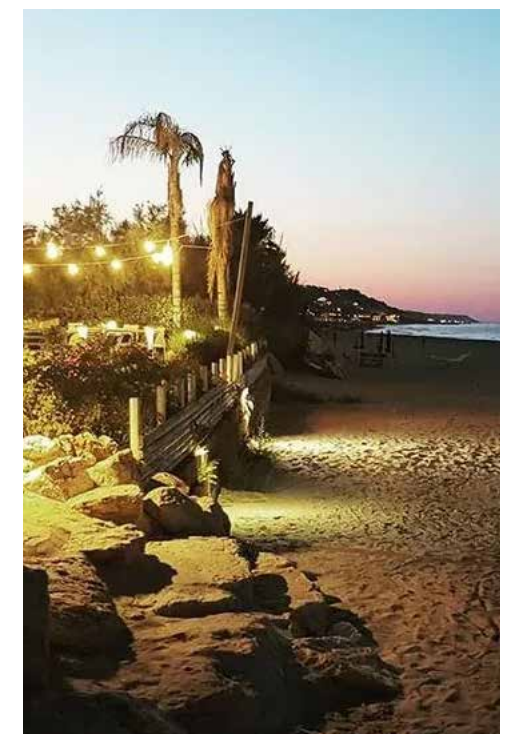
Puerto Baloo

Puerto Baloo

S. Benedetto Del Tronto (AP)
Via Amerigo Vespucci, 30
Phone: +39 0735 587330
puertobaloo@virgilio.it
www.puertobaloo.it

Affacciato sullo splendido mare di San Benedetto del Tronto, il Ristorante Puerto Baloo è pronto a regalarvi momenti suggestivi all'interno di una cornice unica, ideale per trascorrere momenti piacevoli e rilassanti, all'insegna della buona cucina ispirata alla rinomata tradizione mediterranea. Uno specchio d'acqua limpida che si offre come cornice dei tanti ospiti del locale, punto esclamativo che va a suggellare una enorme varietà di piatti a base di pesce sempre fresco e appena pescato, arricchito dalle sfumature di bontà garantite da ingredienti di prima qualità ed erbe aromatiche tipiche del territorio. Seppie, pesce crudo, frutti di mare, calamari, granchi, le tipiche vongole bianche dell'Adriatico e tante altre delizie vi sapranno accompagnare dall'antipasto ai secondi, in un percorso fatto di odori e sapori semplici, raffinati e davvero unici. Organizziamo inoltre catering, banchetti e ricevimenti per tutte le occasioni.

Overlooking the wonderful sea of San Benedetto del Tronto, the Restaurant Puerto Baloo is ready to offer you evocative moments inside a unique background, ideal to spend pleasant and relaxing moments, accompanied by a good cuisine which is inspired by the renowned Mediterranean tradition. A clear body of water that is offered as a background to all the guests of our restaurant, an exclamation mark used to seal a huge variety of fresh-caught fish dishes, enhanced by shades of tastiness and guaranteed by first-rate ingredients and local herbs. Cuttlefish, raw fish, seafood, calamari, crab, the typical white Adriatic clams, and many other delicacies will guide you from the starters to the second courses, through a path of simple, refined and really unique smells and tastes. We also organize catering service, banquets and reception for all occasions.



Dalla tradizione regionale alla cucina internazionale, per un mix di grande successo.



Che CGM sia un'azienda attenta ai bisogni dei consumatori e alle tendenze in atto nel mercato dei surgelati lo rivelano le scelte strategiche che, da sempre, ne caratterizzano la storia aziendale.

Sono due gli elementi che, più di altri, hanno concorso alla affermazione di CGM nel settore: da una parte la qualità, considerata un fattore decisivo nella governance di tutti i processi; dall'altra la costante ricerca di innovazione, che si è tradotta nel continuo potenziamento della divisione Ricerca e Sviluppo.

Nel primo caso il punto di arrivo è stato prestigiosissimo, dal momento che nel febbraio 2010 l'azienda è tra le pochissime realtà italiane del comparto agro-alimentare in grado di vantare l'integrazione degli **standard B.R.C., I.F.S. e ISO 22000:2005**. Ne consegue che chi sceglie CGM acquista un prodotto "sicuro", conforme alle normative vigenti e ad elevati standard di qualità, che garantisce tutti i consumatori.

Passando alla ricerca il risultato finale è stato altrettanto esaltante, vista la possibilità di offrire al mercato prodotti versatili, estremamente diversificati, facili da preparare, pensati per il **catering**, la **ristorazione veloce** e la **GDO**.

All'interno di una Linea Forno e di una Linea Fritto viene presentata una gamma amplissima di produzioni: si spazia dalle **olive all'ascolana**, prodotto storico dell'azienda, alle **mozzarelle panate**, fino ai **fiori di zucca**, tutte referenze che esplorano la cucina tradizionale e che si fanno apprezzare per la qualità degli ingredienti, accuratamente selezionati.

Dal locale si passa all'internazionale, grazie agli apprezzatissimi Happy

Hour: **bastoncini di formaggio**, **anelli di cipolla**, **involttini primavera**,

tasche ripiene di formaggio, **jalapenos verdi** e **broccoli nugget** rappresentano uno stuzzicante mix di sapori nuovi ed originali, pronti ad arricchire buffet ed aperitivi.

Ed è proprio nella capacità di coniugare la bontà della tradizione con le nuove tendenze che risiede il successo di CGM, per un'offerta che mette tutti d'accordo: ristoratori, baristi e consumatori finali.



Dalla tua parte

Selezione degli ingredienti più genuini, scelta delle ricette più appetitose. CGM è al fianco di chi come te, con passione, dedica ogni suo pensiero, ogni sua azione, alla ristorazione.

La **bontà** dei nostri prodotti rende esclusivi i tuoi menù, l'unicità delle linee si trasforma in eccellenza delle tue scelte gastronomiche, selezionabili tra una **moltitudine di referenze**.

La loro **qualità**, certificata BRC, IFS e ISO 22000:2018, è un gustoso connubio tra innovazione, sapiente conoscenza della cultura gastronomica e rispetto per il territorio.

Dal 1986 CGM produce surgelati in cui tradizione e ricerca gastronomica creano un mix vincente. Ed è sempre **dalla tua parte** con il servizio "Movi Chef" il cuoco a domicilio che ti aiuta a preparare al meglio le ricette CGM.

LINEA
da
FRIGGERE

Stuzzicanti e golose, tantissime idee per una ristorazione gustosa e originale.

LINEA
da
FORNO

Leggeri e appetitosi, sono prodotti pronti in pochi minuti, con ricette di tendenza e della tradizione gastronomica italiana.

VegeTiAmo!
il cuore verde del gusto

I prodotti a base di proteine vegetali, per chi vuole proporre un menù vegetariano senza rinunciare al gusto ed al sapore dei classici snack.

GRAND'OR
Gourmet
IL SURGELATO RAFFINATO

Le ricette firmate dallo chef Enrico Mazzaroni per i ristoratori attenti alla qualità, che offrono prodotti ricercati ed elaborati e sono alla continua ricerca di novità.





Freezanz è l'azienda leader dei sistemi a micro nebulizzazione per allontanamento di zanzare e altre specie infestanti.

In anni di attività e di ricerca, hanno brevettato un innovativo metodo anti zanzare e anti specie infestanti, il **Metodo Freezanz**, in grado di garantire un definitivo allontanamento a fronte di un ridotto consumo di prodotti e **repellenti naturali**, cento volte in meno rispetto ai metodi tradizionali. Infatti la disinfestazione tipica costituisce una soluzione una tantum, e per dare i risultati sperati deve essere ripetuta costantemente, comportando costi onerosi e pericoli per la salute. I sistemi Freezanz invece agendo quotidianamente, risultano particolarmente efficaci rispetto ai classici rimedi, che comportano inoltre

restrittive misure di sicurezza data l'alta tossicità dei prodotti in uso, infatti il metodo Freezanz resta anche assolutamente sicuro anche per persone, animali domestici e piante.

L'azienda ha personalmente testato i repellenti naturali utilizzati nei suoi sistemi e frutto della ricerca scientifica. Questi repellenti contengono esclusivamente **oli essenziali specifici**, selezionati in piante che svolgono già una simile funzione dissuadente nel loro habitat originario. Queste caratteristiche comuni permettono di instaurare vere e proprie sinergie repellenti tra diverse piante. In fine ogni repellente così ottenuto viene abbinato a un'esatta specie di insetto o di animale da allontanare.

La validità di questo metodo è stata dimostrata grazie a numerosi test scientifici internazionali.

Freezanz utilizza una **tecnologia a micro nebulizzazione**, appositamente studiata e totalmente computerizzata, che permette di utilizzare la quantità di prodotto strettamente necessaria e soprattutto di poter programmare la nebulizzazione negli orari in cui agiscono ad esempio solo le zanzare, non colpendo quindi gli insetti benevoli, come le api e in base alle esigenze specifiche del luogo da trattare.

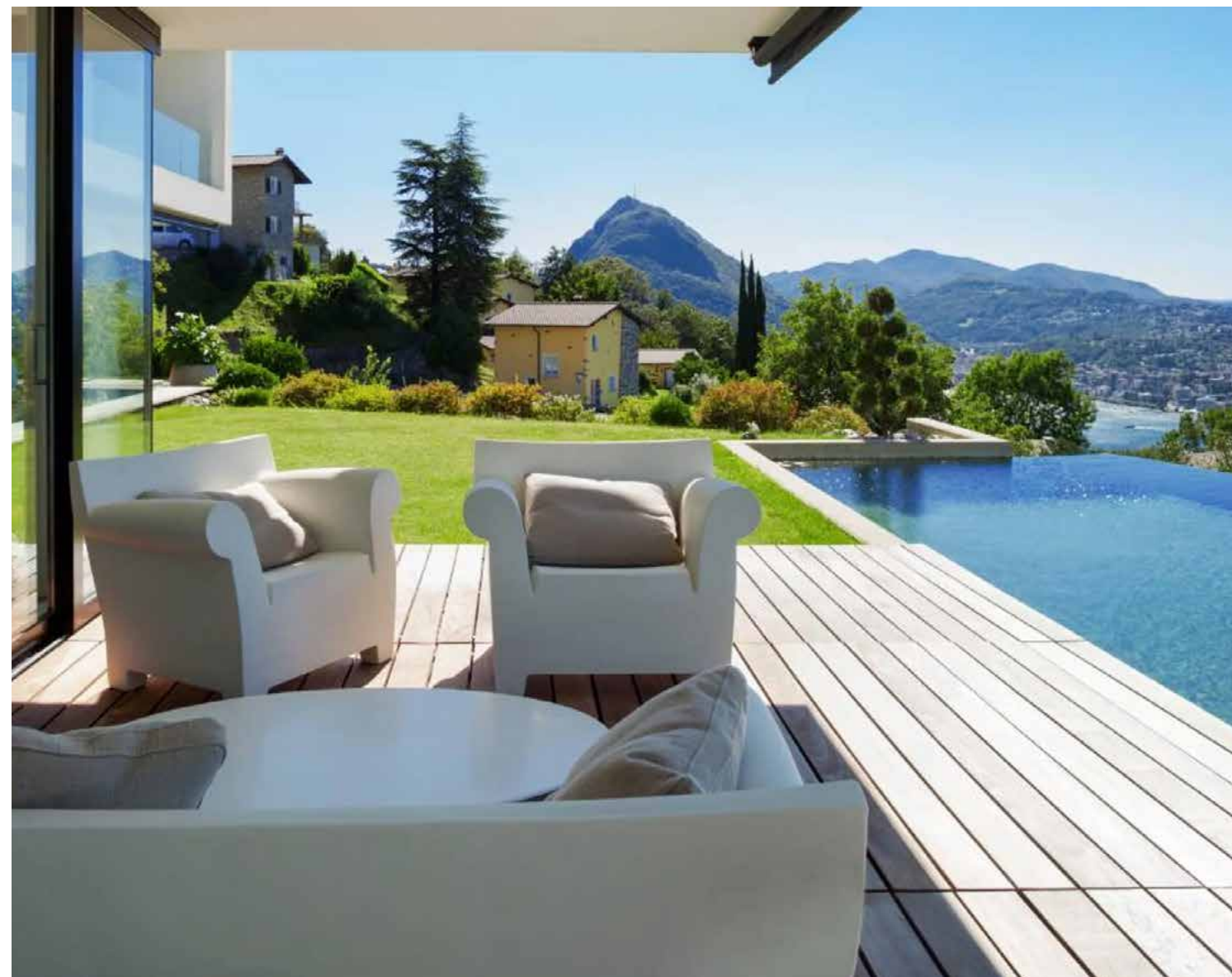
Grazie alla tecnologia brevettata, il metodo Freezanz consente di azzerare gli sprechi e ridurre l'inquinamento rispetto ai sistemi tradizionali.

La nebulizzazione calcolata e quotidiana infatti, oltre a eliminare i rischi per la salute preserva l'ambiente circostante, riducendo i consumi energetici e l'utilizzo dei prodotti, quindi per tutti questi motivi Freezanz rappresenta una scelta efficace ed ecosostenibile.

Dimenticatevi definitivamente delle zanzare e delle altre specie infestanti e tornate a godere dei vostri spazi aperti.

Per cambiare la qualità della vostra vita affidatevi subito a Freezanz, come hanno già fatto i suoi oltre 20.000 clienti in Italia e all'estero!

www.freezanz.it/contatti.asp



 **freezanz**®
LIBERI DALLE ZANZARE

Ogni sorso racconta un terroir

Dal seme alla tazza senti la differenza

Fratelli Bonacchi rappresenta una realtà di riferimento nel panorama italiano dei caffè di origine e di terroir, contribuendo alla diffusione di una cultura del caffè più consapevole basata su provenienza, sostenibilità, responsabilità sociale e artigianalità. L'azienda collabora con coltivatori e cooperative locali in aree vocate alla produzione di Arabica e Robusta di alta qualità.

Ogni selezione viene tracciata dal campo alla tazza, lungo tutta la filiera, con degustazioni in laboratorio volte a garantire costanza e unicità del prodotto finale.

La carta dei caffè e il sistema Ten garantiscono un posizionamento unico per il mondo dell'ospitalità. Diventa anche tu Aromateller del Flavour.



dal 1973
diba 70
storie di caffè e momenti di piacere

DIBA '70 S.R.L.
via di Fagnano 5
53037 San Gimignano
phone
+39 0577 90.71.06
mobile
+ 39 348 64.50.116
www.diba70.it



distributore ufficiale
hotellerie
restaurant
café



**Diba 70,
l'eccellenza del
caffè a servizio
del mondo
dell'ospitalità, di
aziende e famiglie**

**Caffè di terroir e
tecnologie all'avanguardia
con un'assistenza tecnica
garantita e certificata.**

Fu Stelio Maggiori, scomparso nel 2013, a fondare a San Gimignano l'omonima ditta il 14 settembre 1973. Nei primi anni '70 fu tra i primi in Italia a credere nella distribuzione automatica, settore fino a quel momento pressoché sconosciuto. Negli ultimi anni la nuova società ha portato la propria esperienza maturata in anni di Vending nel settore HoReCa applicando il comodato d'uso gratuito a ristoranti, hotel e bar, personalizzando l'offerta e puntando su prodotti di altissima qualità che rispettano i valori della responsabilità sociale e ambientale.

La vera svolta nell'evoluzione della Diba 70 arriva all'inizio del 2020 con l'acquisto di parte delle quote della piantagione organica e Slow Food Finca Rio Colorando in Honduras. Da quel momento, in sinergia con lo staff di Bonacchi Caffè di Terroir, inizia una nuova fase fatta di viaggi, studio, ricerca, innovazione, di attività informative e formative, di attenzione alle persone e all'ambiente.

Oggi Diba 70 è distributore ufficiale di Fratelli Bonacchi caffè di terroir e offre servizi correlati all'installazione e alla gestione di una vasta gamma di macchine professionali da



caffè, bevande calde, distributori automatici per alimenti e bevande in comodato d'uso gratuito, acquisto o noleggio operativo. Le offerte sono dedicate alla casa, all'ufficio, all'azienda, agli enti pubblici e al mondo dell'Ospitalità.

La gamma dei sevizi che Diba 70 mette a disposizione di hotel, agriturismi, ristoranti e caffè consente al personale delle strutture di avere sempre a disposizione la sicurezza e la garanzia di tecnologie all'avanguardia, prodotti di elevata qualità e assistenza tecnica tempestiva ed efficiente.

Diba 70 offre soluzioni cialda in carta di riso e una varietà di caffè di terroir e specialty coffee socialmente responsabili a marchio Fratelli Bonacchi, molti dei quali garantiti da Slow Food. Anche Il caffè in grani, quando segue dei processi di accurata selezione lungo tutta la filiera, offre una qualità superiore. Le macchine da caffè superautomatiche Necta e Gaggia garantiscono poi la massima rapidità nell'erogazione delle bevande, con l'obiettivo di realizzare i desideri più ambiziosi.

Il caffè filtro riscuote un alto gradimento della platea internazionale. Normalmente i



locali che lo scelgono migliorano il gradimento degli ospiti grazie alla sua estrema gradevolezza, anche in abbinamento al cibo.

Diba 70 è da anni orientata alla conoscenza e al pieno rispetto della materia prima, dei terroir, delle persone con le quali collabora, con l'obiettivo di sviluppare un modello azienda orientato alla responsabilità sociale e ambientale. La filosofia è quella di dare una voce e un volto ai contadini produttori del caffè, a coloro che da sempre sono vittime delle logiche finanziarie che paralizzano il mercato.

L'obiettivo è raccontare la lunghissima filiera del caffè facendo conoscere le complessità di un frutto ancora sconosciuto per rendere i consumatori più consapevoli. Lo slogan "buono e giusto dal seme alla tazza" racchiude in sé l'obiettivo di ottenere costantemente un prodotto d'eccellenza nel totale rispetto dell'ambiente e dei processi di lavoro, a ogni livello della filiera. Gli altri servizi di eccellenza riguardano il mondo Vending, i distributori automatici, la casa e l'ufficio.



DIBA '70 S.R.L.
Via di Fugnano 5
San Gimignano (Siena)
+39 0577 90.71.06
+39 348 64.50.116
www.diba70.it



Caseificio Seggiano



Il Gruppo Caseificio Seggiano comprende due realtà produttive, il caseificio Seggiano Srl e Casearea Agri In. La prima è nata nel 2001 per volere dei soci cugini Roberto Governi e Gabriele Fabbri. Casearea Agri In opera invece a Torrita Tiberina, in provincia di Roma. A unire le due realtà è l'utilizzo di latte prodotto da filiera corta garantita attraverso la rete IO LATTE, e lavorazioni artigianali al passo coi tempi, per il perfetto connubio tra tradizione e innovazione. La ricetta della nostra lavorazione nasce da un'antica tradizione di famiglia. Le materie prime e l'artigianalità del Caseificio fanno sì che i nostri formaggi siano unici e inimitabili, tutti prodotti con latte della zona. Ai tipici pecorini come il Fior di Seggiano, il Regina o il Dolce di Seggiano che rappresentano la tradizione del Caseificio, si affiancano prodotti dalla particolare stagionatura che l'hanno

The Caseificio Seggiano Group comprises two producers: Caseificio Seggiano Srl and Casearea Agri In. The first was established in 2001 thanks to the efforts of partners and cousins Roberto Governi and Gabriele Fabbri. Casearea Agri In, on the other hand, is based in Frascati, near Roma. The two companies both use milk produced by a guaranteed short chain through the IO LATTE network, while craftsmanship keeps pace with the times in a perfect combination of tradition and innovation. The secret of an excellent production originated from a traditional dairy family's recipe. Selected raw materials and dairy craftsmanship make Seggiano Pecorino exclusive and inimitable cheeses. Indeed we only use local highly valued milk coming every day from our reputed farmers. Along with classical collection of Seggiano Pecorino, as Fior di Seggiano, La Regina



Caseificio Seggiano

Seggiano, Grosseto
Via Privata
Tel: +39 0564 950034
Fax: +39 0564 950319
info@caseificioseggiano.it
www.caseificioseggiano.it

Lun-Ven 8.30-13, 15.30-18.30
Sabato 8.30-13

reso celebre: il Barricato alle Noci, il Paglia e Fieno ed il Pecorino Grotta delle Fate. Sono i formaggi affinati, ai quali la singolare stagionatura conferisce aromi interessanti e unici perfezionandone il sapore in una ricerca costante per offrire un'esperienza nuova e sempre più ricca. È così che nascono anche le nostre selezioni innovative come i Brandan ed il Rosa di Seggiano, elaborati con la consulenza di Gabriele Ghirlanda e già pronti a diventare delle eccellenze del territorio. Ogni ricetta è frutto di lavorazioni differenti e la reperibilità di materie prime genuine rendono il gusto dei nostri prodotti una scoperta di antichi sapori. Le preziose tradizioni di famiglia della lavorazione del formaggio non sono andate perdute e forti dell'antico sapere Roberto e Gabriele hanno unito le loro esperienze ridando vita all'azienda con entusiasmo e passione. Nasce così una gamma di formaggi con il sapore di una volta, prodotti con un metodo artigianale tramandato di padre in figlio, che preserva i preziosi insegnamenti pur rimanendo al passo con i tempi e apportando costantemente migliorie per ottenere il perfetto connubio tra passato e presente, tra tradizione e innovazione. Alcune fasi essenziali del ciclo produttivo sono tutt'oggi svolte completamente a mano come la salatura a secco, la giratura o i trattamenti in crosta dei vari prodotti. Le più innovative tecnologie sono subentrate nel rinnovamento delle fasi di lavaggio, nella pastorizzazione del latte e nella sterilizzazione degli ambienti con l'impiego di strumenti all'avanguardia, a beneficio della qualità del prodotto finale senza rinunciare alla lavorazione artigianale che da sempre contraddistingue il caseificio Seggiano.

and Dolce di Seggiano, we created exceptional pieces of cheese characterized by innovative aging process: Barricato in Foglie di Noce, matures inside walnut leaves, Paglia e Fieno, ages in straw and hay, Grotta delle Fate, matures in tuff cave in Lazio area. The "Affinati" line donates to cheese lovers a rich and brushwood taste thanks to its special maturing methods. Besides our brand new line "Le Emozioni" combines our dairy craftsmanship and Gabriele Ghirlanda's creativity. Every Seggiano Pecorino recipe derives from particular aging process and genuine selected ingredients and cover every cheese enthusiast's taste recalling authentic flavours. In January 2001 the Dairy Farm Seggiano set up its business: the two partners and cousins Roberto Governi and Gabriele Fabbri shared the love and passion of their family's tradition that dated back to the 60s and, until 1990, had been the fortune of their parents in the village of Seggiano. Heirs to valuable and precious family tradition, Gabriele and Roberto joined forces and used their experience to give new life to the dairy. The result is a range of cheeses with flavours of the past, products made using traditional methods handed down from father to son, which preserve invaluable lessons while keeping up with the times. Constant improvements are made to obtain the perfect blend between past and present, tradition and innovation, craftsmanship and mass production.





PICCINI 1882

LA FAMIGLIA ITALIANA DEL VINO



Forneria Pane & Slow Food

Il panificio Chicco di Grano nel 1978 subentra al vecchio forno Gallurì, forno con una storia importante alle spalle, infatti già panificio nei primi del Novecento con la sua storia e tradizione. La famiglia Rosseti ha lasciato invariati i sapori dei prodotti e la genuinità delle cose semplici fatte come una volta con amore e passione, facendo riscoprire la lavorazione delle antiche farine. La decisione di rilevare il vecchio Forno Gallurì è stata di Marco Rosseti, maturata da un'esigenza di cambiamento dovuta al particolare periodo e si è rivelata da subito una scelta vincente, infatti in poco tempo l'amore per la tradizione e per i propri prodotti portarono il panificio verso una crescita nel cuore della città di Poggibonsi ed anche nelle zone limitrofe della Val D'Elsa. La produzione, che originariamente si trovava in Via Gallurì, è stata trasferita in località Pian dei Pesci in Zona Bellavista, sempre nel Comune di Poggibonsi, qui oltre a vari tipi di pane si sfornano anche dolci, biscotti, cornetti e dolci tradizionali toscani. La lavorazione dei prodotti, che a prima vista può sembrare di tipo industriale, in realtà viene realizzata in modo artigianale, tipico di chi ha scelto la filosofia di lavorare sempre con prodotti di ottima qualità. Tutto questo permette al Panificio di fornire ai propri clienti un prodotto sicuro realizzato con materie prime che rispettano le specifiche sanitarie e di igiene, con un monitoraggio continuo dei processi per mantenere alti gli standard di qualità ogni giorno. In questi anni sono stati aperti diversi punti vendita in varie zone della città di Poggibonsi e sue periferie.

In 1978 the Chicco di Grano bakery replaced the old Gallurì, a bakery with an important tradition and a long history, dating back to the beginning of the 20th century. The Rosseti family has left unchanged the tastes of the products and the authenticity of simple things, prepared with love and passion as they used to do. They are also guiding the people to the rediscovery of the use of old flours. The decision of taking over the old bakery Gallurì came to Marco Rosseti, and it originated from the need of change of that particular period, but it immediately resulted a winning move. In effect, the love for tradition and for their products led the bakery to grow in the heart of the town of Poggibonsi and also in the neighborhood in a very short time. The production, originally in via Gallurì, was moved to Pian dei Pesci near Bellavista, which is also located in the municipality of Poggibonsi, and here, besides various types of bread, they also bake cakes, biscuits, croissants and traditional Tuscan cakes. The making of the products, that at first sight seems industrial, is instead handcrafted, as is typical of those who have chosen the philosophy of employing excellent quality products. This is the guarantee that the bakery offers to its clients a healthy product prepared with raw ingredients that respect the sanitary and hygienic specifications, with a constant monitoring process to keep the standard of quality at high levels every day. In the recent years, they have opened various points of sale in various areas of Poggibonsi and its outskirts.

**Forneria
Pane & Slow FoodPanificio
Chicco di Grano**

Poggibonsi (SI)

Via Senese, 93
Phone: +39 0577 933383

Via del Colombaio, 54/56
Phone: +39 0577 934953

Via Sandro Pertini, 19
Phone: +39 0577 992124

Via Commercio, 5
Phone: +39 0577 983320

www.panificiochiccodigrano.it





La sicurezza della tua casa è una componente importante della qualità della vita. Ogni giorno, mentre ti rechi al lavoro, la notte, mentre dormi, senti la necessità di garantirti una maggiore tranquillità rispetto alla protezione della tua casa, dei tuoi cari e dei tuoi beni. La GMR Impianti, garantisce la protezione della tua casa ad un altissimo standard. Non affidarti a chiunque per la sicurezza della tua casa. La sicurezza della tua casa è importante, ed è importante non accontentarsi quando si sceglie un sistema d'allarme. La protezione esterna della tua casa è il modo ideale per salvaguardare l'intimità delle tue pareti domestiche e dei tuoi cari. Soluzioni per la tua sicurezza. GMR Impianti presenta la sua gamma di allarmi per la sicurezza della tua casa e della tua azienda e ti consiglia in funzione delle tue esigenze di protezione. La GMR è la risposta più efficace alle tue esigenze di sicurezza.



GMR Impianti
Sede legale
Via Senese Poggibonsi
Sede Operativa
Via Collodi Barberino Tavarnelle
320.9278843 - 333.4246717
info@gmrimpianti.it
www.gmrimpianti.it

TIRAMISÙ DI CASA

Distilleria Bonaventura Maschio

LIQUORE ORIGINALE AL TIRAMISÙ



CASA È DOVE C'È
UN TIRAMISÙ CHE TI ASPETTA

WWW.BONAVENTURAMASCHIO.IT

Distilleria Bonaventura Maschio S.r.l. Via Vizza, 6 - 31018 Gaiarine (TV) Italia



Saborea la Magia
de Antigua Guatemala



MIRACIELO
RESERVA ESPECIAL

DISTRIBUITO DA:
DISTILLERIA BONAVENTURA MASCHIO S.R.L. GAIARINE (TV) TEL. 0434 756611
WWW.PRIMEUVE.COM

UNA LEYENDA EXTRAORDINARIA

MEZCLA DE INGREDIENTES MAYAS
Y DE LAS GRANDES MIGRACIONES



THE BARMASTER GIN

WHAT IS A BAR...
WITHOUT A BARMASTER



Bevi responsabilmente

ADVisionair.it

Distilleria Bonaventura Maschio s.r.l. Gaiarine (TV)

Seguici  

MIXING HEART
BONAVENTURA
MASCHIO

Tradizione culinaria **Toscana** sapientemente rivisitata





Impossible Gourmet nasce da un'idea audace di Flaviano Lenzi: rendere accessibile l'eccellenza, senza compromessi. Non è solo un marchio, ma una missione. Una ricerca continua, rigorosa, appassionata.

Il viaggio di Flaviano Lenzi parte dallo Champagne, ma si estende ben oltre, selezioniamo e importiamo prodotti esclusivi, piccoli produttori e artigiani che incarnano l'autenticità del loro territorio.

Ogni prodotto è il frutto di un'indagine meticolosa tra le eccellenze più autentiche, spesso nascoste, che meritano di essere scoperte e celebrate.

Collaboriamo con cantine e aziende di nicchia per proporre etichette uniche, capaci di raccontare storie di passione e savoir-faire.

Offriamo gin artigianali completamente personalizzabili: dalla ricetta al packaging, ogni dettaglio è pensato per chi cerca qualcosa di davvero unico.

Prodotti di altissima qualità, scelti con criteri rigorosi.

Esperienze sensoriali su misura, pensate per clienti esigenti.

Un servizio dedicato a ristoratori, enotecari, boutique gourmet e privati che vogliono distinguersi.

Impossible Gourmet non è solo un marchio: è una garanzia di autenticità, gusto e ricerca.

Perché l'eccellenza non è impossibile — è solo questione di saperla riconoscere.





LA CANTINETTA

Tradizione familiare e gusto contemporaneo nel cuore di Treviso

Da più di vent'anni, La Cantinetta è un punto di riferimento a Treviso per chi cerca convivialità e qualità. Fondata da Roberto e Lucia, ha sempre avuto il cuore nella mescita e nella cicchetteria, diventando un luogo dove il vino non si limita a essere bevuto, ma si vive e si racconta. Qui appassionati e curiosi trovano uno spazio di dialogo, scoperta e condivisione, in un ambiente autentico e accogliente.

Nel tempo, La Cantinetta ha costruito una comunità solida, con una selezione di vini sempre più attenta alla ricerca e all'identità dei territori. Oggi, con l'ingresso di Marco, il locale si apre a un format più curato, che affianca la tradizione della cicchetteria a una proposta gourmet: la mescita e la carta vini si sono arricchite della sua esperienza nella ristorazione stellata, portando una nuova visione e un racconto del vino più articolato e contemporaneo.

Così, La Cantinetta continua a guardare al futuro con curiosità e passione, rimanendo fedele alla propria essenza ma accogliendo nuove forme di esperienza e conoscenza.





Winelosophy - Quando il vino diventa pensiero

C'è una generazione di professionisti che sta riscrivendo il modo di raccontare il vino, partendo non dal prodotto, ma dalle persone e dalle idee che lo animano.

Tra questi c'è Marco Curini con Winelosophy, progetto che unisce consulenza, formazione e cultura del vino in una visione nuova e indipendente.

Dietro il nome c'è un percorso costruito nel tempo che unisce formazione ed esperienza sul campo. Dopo gli studi in enologia e nella sommellerie seguiti da un master in comunicazione e marketing del vino, «Winelosophy nasce come naturale evoluzione del mio percorso - racconta Marco - per dare forma a un metodo di lavoro che metta insieme competenze, sensibilità e rispetto per l'identità di chi produce e di chi serve il vino».

Winelosophy si muove in uno spazio intermedio, raro e prezioso: tra la cantina e la ristorazione. Per le aziende vitivinicole, il lavoro parte dallo studio della brand identity, dall'analisi del posizionamento di mercato e dalla costruzione del racconto attraverso etichette, fiere e strumenti di comunicazione coerenti.

Per la ristorazione, invece, l'obiettivo è formare personale consapevole, capace di leggere e raccontare il vino, e creare carte vini pensate come esperienze di narrazione, non semplici liste. «Il nostro non è un lavoro di promozione, ma di interpretazione: aiutiamo ogni realtà a capire come essere riconoscibile senza rincorrere le mode.» Il cuore fisico del progetto è una sala degustazione privata, luogo di incontro e di pensiero.

Qui Winelosophy organizza masterclass tematiche su vitigni, territori e stili produttivi, ma anche tavole rotonde che riuniscono produttori, sommelier, ristoratori e comunicatori per discutere i temi che definiscono il vino di oggi: linguaggio, percezione, sostenibilità, mercato.

«Abbiamo bisogno di spazi dove il vino torni ad essere pensato, non solo consumato. Le nostre tavole rotonde servono proprio a questo: a creare un dialogo vero, tra chi fa e chi ascolta.»

L'obiettivo non è solo aiutare le aziende a comunicare meglio, ma restituire senso al linguaggio del vino, formare nuove generazioni di professionisti e appassionati capaci di guardare oltre le etichette.



WINELOSOPHY
/ TIME FOR TASTING

il caffè che nasce dalla natura

Una pregiata miscela di caffè si unisce a due tesori naturali:

- **Ganoderma:** sostiene il sistema immunitario e cardiovascolare, possiede proprietà antinfiammatorie, antiossidanti e antibatteriche
- **Lion's Mane:** favorisce memoria, concentrazione, lucidità mentale ed il benessere neuronale



Nero D-ORO: Caffè nero Gourmet
Latte D-ORO: Cappuccino Gourmet

"sip gold think bold"

"sip gold think bold"

Contatti:

Mauro Ugelmo +39.340.40.90.222 - mauro.ugelmo@gmail.com



TENUTA VITIVINICOLA A MI MANERA

Via Caduti per la Patria, 27/a
Lison di Portogruaro, Venezia
www.vinicolamimanera.com

 @amimanerawine

 A mi manera



A mi manera



EVENT | B IN | A R

+39 380 1557549 - eventibar@gmail.com - Siena





L'ENOTECA PIÙ GRANDE DEL LAGO DI GARDA

Nel cuore di Lonato del Garda, il Gruppo Favalli ha dato vita a Wineb, la nuova enoteca che ridefinisce il modo di vivere il vino sul territorio gardesano.

Molto più di un semplice punto vendita: store fisico, e-commerce, distribuzione e corners, Wineb sa parlare tanto ai privati appassionati quanto al mondo della ristorazione, con una vendita Ho.Re. Ca. dedicata per ristoranti, hotel e catering, con un'offerta curata in ogni dettaglio: vini italiani e internazionali, spumanti, Champagne, liquori, distillati e birre artigianali.

Il cuore segreto dell'enoteca si chiama Caveau dei Missili: un luogo riservato e suggestivo dove riposano le etichette più rare, annate introvabili ed edizioni limitate, pensato per chi desidera un'esperienza che vada ben oltre il semplice acquisto.

La filosofia di Wineb non si ferma però alle mura dell'enoteca: grazie ai Wineb Corner, la selezione di etichette d'eccellenza è presente anche negli altri locali del Gruppo Favalli, dove gli ospiti possono scoprirle e acquistarle direttamente al tavolo, per portare a casa un pezzo di quella stessa qualità vissuta durante una serata speciale.

WINEB

Via Monico 2, Lonato del Garda (BS)
030 9995854 - info@wineb.it - www.wineb.it
Seguici su Instagram @wineb_store

Indice

A

Aqua Riva 22,23
Attico Sul Mare 156,157

B

Bortolin Angelo 146,149

C

Caffè Soriano 159
Capanna del Gallo 112,113
Carra di Casatico 64,65
Caseartecnica Bartoli 66,67
Caseificio Nuovo 106,108 - 126,127
Caseificio Seggiano 172,173
Cavalieri 76,77
CGM 162,163
Chianti Banca 20
Chiaverini 8,9

D

Diba 70 168,171
D-Oro 192,193

E

Event IN - Bar 196,197

F

Ferrari Cav. Bruno 62,63
Fior di Maso 74,75
Forneria Pane & Slow Food 176,177
Freezanz 164,167
Fumara 16,17

G

Galanti Gastronomia 117
Gelateria Dondoli 109 - 118,119
GMR Impianti 178,179

I

Il Mattone Due 130,131
Il Rivale al Lago 26,27
Il Rivale in Città 24,25
Impossible Gourmet 186,187
Innocenti Wine 114,115

L

La Cantinetta srl 188,189

M

Magnino Bistrot 120,121
Magnino Secretly 122,125
Masoni 104
Meggiolaro 60,61
Molo 73 116
Morettini Oleificio 42,43
Muratori Franciacorta 10,11 - 18

N

Nacht Cafè 150,151
Nims Caffè Lavazza 44,45

P

Pasticceria Neri-Bellesi 46,47

Piccini 174,175
Poggiolini 48,49
Prime Uve 158-180,183
Puerto Baloo 160,161
Punto Pack Group 78,81

R

Ristorante Il Pino 128,129
Ristorante Perucà 184,185
Ristoro L'Antica Scuderia 110,111

S

San Martino 26 102,103
Sandy Caffè 105
Sa-Sushi 40,41
Savini Milano 2,3
Serafini 100,101
Sturia French Caviar 12,13

T

Tenuta La Riserva 38,39
Tenuta Maule 28,29
Tenuta Vitivinicola A Mi Manera 194,195
Terrazza Duomo 21 4,5
Trattoria Zà Zà 98,99
Trismoka 6,7

W

Wineb 198,199
Winelosophy 190,191

Z

Zarotti 14,15