



PICCINI 1882

LA FAMIGLIA ITALIANA DEL VINO

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



MOZART
chocolate
LIQUEUR



Chocolate Symphony

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

"MAX" Beltrami

L'amicizia con il campione del mondo nel 1994 Didier Auriol ma non solo. Con l'organizzatore del Rally del Ticino abbiamo affrontato anche temi attuali.

Come è andato il Rally del Ticino?

"Direi che il bilancio è assolutamente positivo, nel 2020 siamo stati costretti ad annullare l'edizione e per me è stata una decisione sofferta dato che sono ben 23 anni che ricopro il ruolo di organizzatore. Diciamo che nel 2021 ci siamo rifatti perché rispetto agli anni scorsi - quando la gara era strutturata su una distanza di 40/50 chilometri di prove speciali - nell'edizione che si è appena disputata le abbiamo raddoppiate. Ovviamente, la cosa ha reso l'evento ancora più importante nel contesto del campionato svizzero. Ho raccolto il gradimento dei piloti, ai quali piace affrontare chilometri di prove speciali. Il fatto che il rally sia stato apprezzato è testimoniato anche dai numeri: quest'anno abbiamo avuto al via 69 auto moderne e 7 storiche. Il Rally International du Valais che si è disputato il quarto week end di ottobre aveva al via 58 auto moderne".

Alcuni Paesi, tra cui l'Italia, ha scelto la via della riduzione dei chilometraggi in epoca pandemica. In Svizzera che cosa è successo?

"Assolutamente nulla. Nel campionato della confederazione elvetica ci sono delle tipologie; diciamo che ci sono tre format sulla base dei chilometraggi di prove speciali che prevedi di fare affrontare ai concorrenti. Ne deriva un determinato punteggio di classifica che scaturisce dai coefficienti".

Dal punto di vista della sicurezza che tipo di approccio ha lo spettatore svizzero?

"Direi che non abbiamo avuto grossi problemi. In prova speciale abbiamo gente educata. Quest'anno abbiamo studiato e offerto la possibilità di salire con una teleferica sul Monte Nara; con 25 franchi svizzeri salivano, c'era il ristorante e poi ridiscendevano vedendo passare le auto sulla strada sottostante. Diciamo che è stato fatto un lavoro di concerto tra noi organizzatori e gli esercizi pubblici che ci tenevano ad avere il pubblico da servire."

Dal punto di vista sportivo sappiamo come è andata poi...

"Certo: al Ticino al Vinto Sébastien Carron, che pareva avere fatto un passo importante

verso la conquista del titolo, peccato che poi al Valais abbia staccato una ruota nella nona delle 16 prove speciali in programma. In quel momento aveva un vantaggio di 46"9 su Burri. La gara l'ha poi vinta Mike Coppens, che così si è portato a casa anche il titolo".

Ci sono giovani emergenti in Svizzera?

"Al momento non vedo molto all'orizzonte...".

Come va la tua struttura?

"La Dmax Racing ha risentito tanto quanto gli altri del "freno" rappresentato dalla pandemia. Per quanto mi riguarda essa non è la mia attività principale e poi, aggiungo che in Italia ci sono dei prezzi della concorrenza che io non riesco a praticare. Se devo uscire per perdere dei soldi preferisco rimanere a casa. Ognuno può fare quello che vuole ma proprio non capisco. Per il servizio che mi sento di garantire, non sono disposto a scendere e la mia fortuna è che nella vita faccio altro. Pertanto, se esco per perdere zero, esco, ma se esco per perdere non esco. Questa è la mia filosofia. Preferisco correre altrove, in altri Paesi: Belgio, Francia... stiamo pure verificando se faremo l'Aci Rally Monza con Mads Ostberg, in quanto sono da sempre legato a Citroën".

Cosa pensi di un Mondiale che al momento vede due attori e mezzo..?

"Vuol dire che tutti hanno dei problemi finanziari, che la pandemia ha accentuato, basti l'esempio della fornitura nel settore della componentistica. Tutto è stato reso più complicato. Seguo poco il Mondiale, certo, la Toyota è una bella squadra mentre Hyundai fa fatica a portare a casa dei risultati importanti. Sicuramente, non sono più i mondiali di una volta quando c'era un maggiore coinvolgimento di Case automobilistiche".

Per chiudere, come è andata con Auriol al Rally del Ticino?

"Didier è prima di tutto un amico. Ci si sente spesso. Lui esordisce così: «sono il tuo vecchio amico pilota campione del mondo». Poco prima del rally ho sentito che aveva voglia di correre e così è andata. Lui viene sempre volentieri se ci sono io. Abbiamo un ottimo feeling; è una bellissima persona e ancora molta gente lo va a salutare e gli fa sentire il proprio affetto. Ci saranno altre occasioni per farlo correre con la D-Max".



LYNK & CO

PERAGNOLI | FIRENZE | EMPOLI



La Nuova 08

Fino a 200 km in modalità elettrica.
Più di 1.000 km in totale.

Vieni a
provarla!



Gamma Lynk&CO Model New 08. Consumo di carburante (l/100 km)**: 0.9 (Uso ponderato delle funzionalità elettriche e a benzina) - 6.5 (Guida a ciclo misto) - 7.7 (Guida lenta o in ambiente urbano) - 5.6 (Guida a velocità media o in ambienti suburbani) - 5.4 (Guida veloce o in ambienti extraurbani) - 7.6 (Guida molto veloce o in autostrada). Emissioni di CO₂ (g/km) - 23 (Uso ponderato delle funzionalità elettriche e a benzina) - 149 (Guida a ciclo misto) - 176 (Guida lenta o in ambiente urbano) - 128 (Guida a velocità media o in ambienti suburbani) - 123 (Guida veloce o in ambienti extraurbani) - 173 (Guida molto veloce o in autostrada).

Table of contents

18 Harry Styles

34 Elisa

38 Damiano David

48 Olly

52 Malika Ayane

56 Ditonellapiaga

64 Serena Brancale

72 Arisa

80 Ludovico Einaudi

84 Bad Bunny

88 Gianni Morandi

92 Zucchero

136 Mario Biondi

140 Pooh

146 Rubrica Clienti





Infospettacoli Magazine

Direttore Generale
Daniele Paoli

Responsabile eventi
Gioia Raffa

Editore
Infospettacoli Magazine srl

Direttore Responsabile
Alberto Di Chiara

Digital Marketing
Nonna Marketing

Foto Copertina
Luca Brunetti

Responsabile Marketing
Vincenzo Federico

Fotografi
Luca Brunetti
Iuri Niccolai

Public Relations
Valentina Paloski

Consulenza Legale
Avv. Fanny Lucia Zoi

Contributors
Adalgisa Conte
Claudia Pistolesi
Monica Torri
Tiziana Garzillo
Antonella Ciocca
Cludia 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.

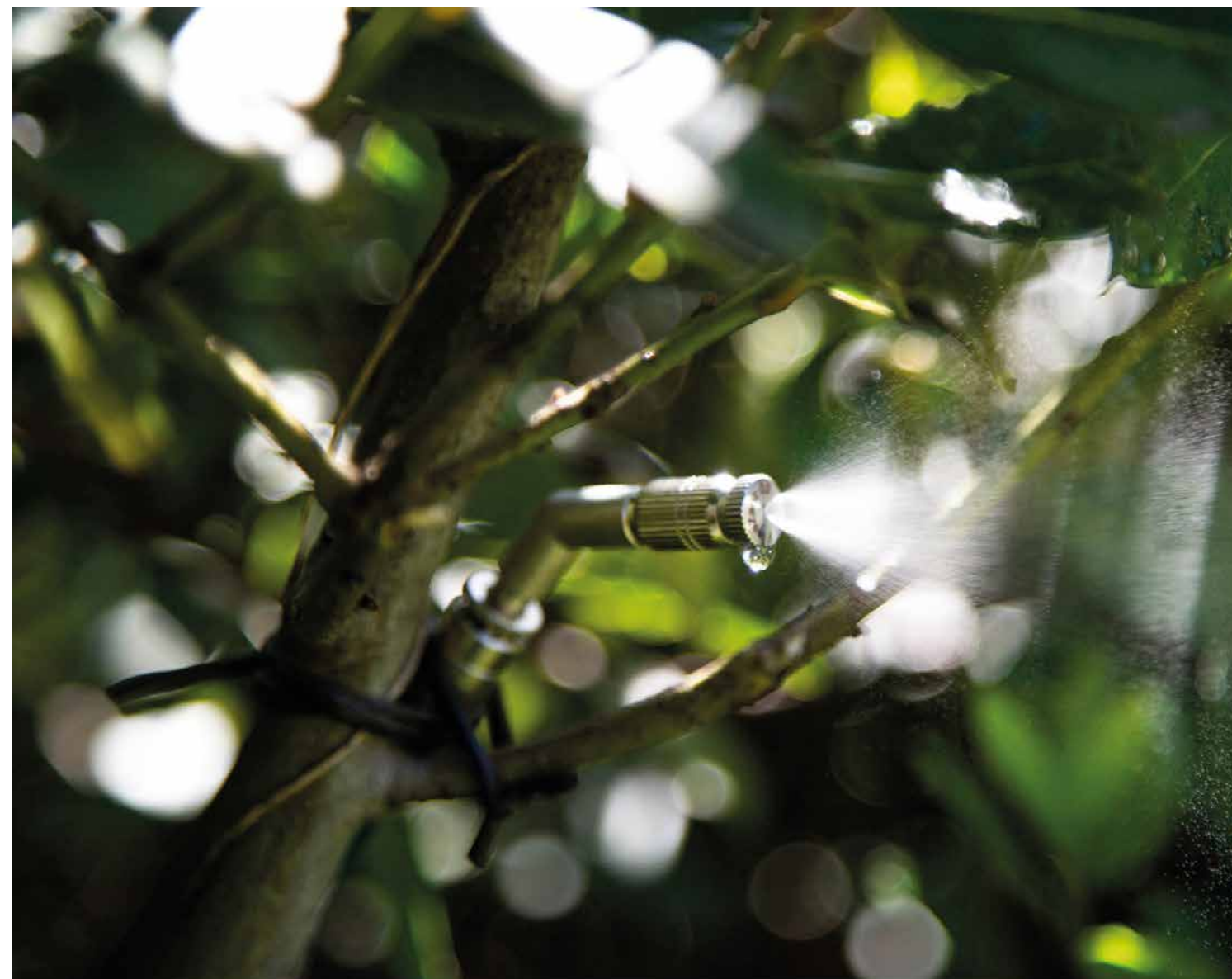
QUESTA È LA MIA BANCA



PERSONE, TERRITORI, VALORE

CHIANTIBANCA.IT

SEGUICI SU:  



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 dissuasiva 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.

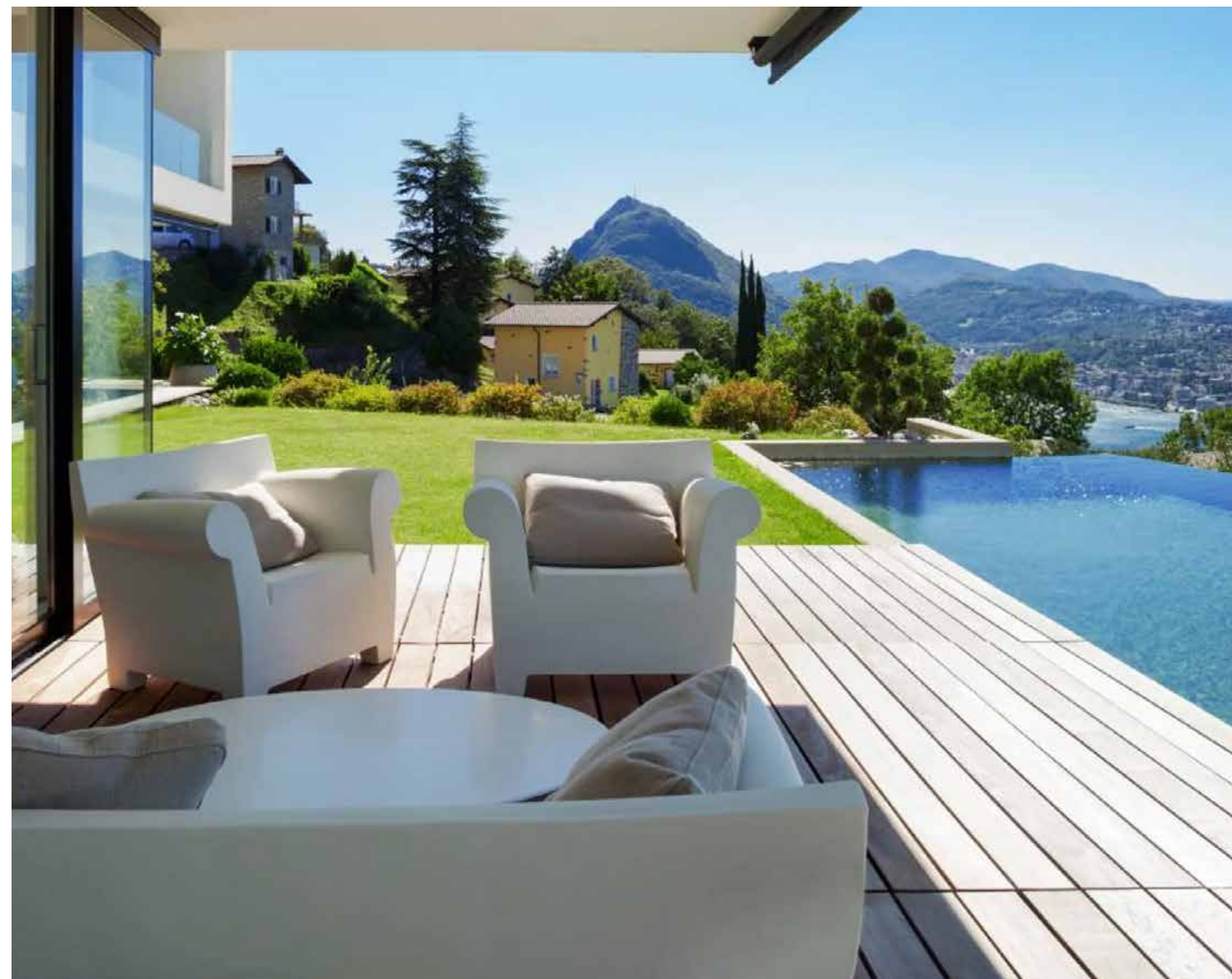
Grazie alla tecnologia brevettata, il metodo Freezanz consente di azzerare gli sprechi e ridurre l'inquinamento rispetto ai sistemi tradizionali.

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



PRESENTS

NEO-REALISMO



Studio 65
Via Vittorio Veneto 36
Poggibonsi (SI)
Tel: +39 0577 982188
info@studio-65.it
www.studio-65.it

«Musica»

Harry Styles

il viaggio italiano del dandy della musica pop

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 irreale 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



Foto: web



Territorio, fiducia, innovazione

Tre parole che da sempre raccontano la storia di Banca Cambiano 1884

Banca Cambiano 1884 S.p.A. interpreta il proprio ruolo con la consapevolezza che fare banca significa, prima di tutto, fare buona impresa al servizio della comunità. Un modello fondato su pilastri inscindibili: garantire solidità ed efficienza gestendo con prudenza i rischi; offrire una proposta competitiva costruita nel dialogo costante con le persone e le realtà socio-economiche dei territori in cui opera; promuovere uno sviluppo sostenibile basato su cultura, identità e strategie capaci di restituire valore al territorio. Parte integrante di questa visione è la convinzione che la cultura sia un motore autentico di progresso civile ed economico. Per questo Banca Cambiano 1884 ha sempre affiancato alla propria attività finanziaria un impegno costante nel sostenere iniziative culturali, artistiche e formative, nella certezza che investire nella crescita delle persone significhi investire nel futuro del territorio. Agire per il bene comune, con coerenza e lungimiranza, ha permesso alla Banca di veder crescere nel tempo il proprio ruolo, distinguendosi per produttività, efficienza e solidità patrimoniale. Un risultato che è frutto di scelte coerenti e coraggiose.

Banca Cambiano 1884 è molto più di un istituto di credito: è parte viva del tessuto economico e sociale dei territori in cui opera

Sostiene l'economia locale con strumenti finanziari pensati per chi vive e lavora nel territorio. Accompagna persone e imprese nei momenti che contano, con competenza e autentica vicinanza

44
numero complessivo di filiali radicate prevalentemente in Toscana

130 k
numero complessivo di conti correnti

450
totale dipendenti del Gruppo Bancario

3 mld
di euro totale impieghi

5,5 mln
di euro totale raccolta

La Banca sempre con te

CambianOnline è un modello di banca digitale che permette di gestire tutte le operazioni bancarie online in modo semplice e personalizzato, da PC, smartphone o tablet. Offre apertura del conto in pochi minuti, pagamenti, bonifici, investimenti e servizi digitali avanzati, puntando su una esperienza intuitiva e su un rapporto diretto tra banca e cliente. Il mondo digitale si integra perfettamente con il modello tradizionale, per una Banca attiva e disponibile quando e dove vuoi tu.

CAMBIANONLINE



Cambiano Assicurazioni: pensare al futuro, proteggere il presente

Banca Cambiano 1884 seleziona e propone una gamma completa di prodotti assicurativi pensati per accompagnare persone e aziende nelle decisioni di ogni giorno e nei progetti di domani. Soluzioni chiare, flessibili e personalizzabili, dedicate alla tutela della persona, della famiglia, dell'attività professionale e del patrimonio, scelte tra i principali operatori del mercato per garantire qualità e affidabilità. Consulenza, ascolto e trasparenza per costruire insieme risposte davvero su misura.

CAMBIANO ASSICURAZIONI

CambiAmo: la sostenibilità è una scelta

Per Banca Cambiano 1884 la sostenibilità è una parte integrante del proprio essere. Integrare i criteri ESG in ogni processo aziendale significa garantire un modello organizzativo efficiente e una offerta di alta qualità, con l'impegno concreto di generare progresso, equilibrio e benessere sociale e ambientale. Governance trasparente, tutela del cliente, attenzione alla catena di fornitura, impegno su diversità e inclusione, riduzione dell'impatto ambientale: da questa visione nasce CambiAmo, l'anima green della banca.

CAMBIAMO
L'anima green di Banca Cambiano 1884

Scansiona il QR per individuare la filiale più vicina



BANCA CAMBIANO 1884
bancacambiano.it

LUNA SRL

COSTRUIRE E RISTRUTTURARE

Immobili di pregio a Empoli, Firenze, Avellino, Montecarlo.

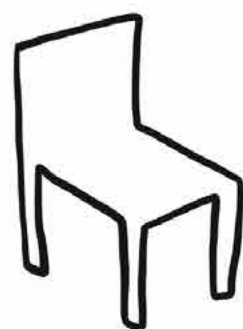


Siamo una società edile specializzata in costruzione e ristrutturazione di edifici per civili abitazioni e servizi. Il nostro team garantisce professionalità, puntualità, qualità e immediatezza. Siamo presenti in tutta Italia, Francia del sud e centro Europa. La nostra sede operativa in Toscana, dove sviluppiamo diverse commesse pubbliche e private, ci consente di essere facilmente operativi su tutto il territorio. La nostra esperienza ventennale ci permette di lavorare e garantire al meglio il "chiavi in mano" per unità residenziali.

«Con le vostre idee e le nostre capacità, costruiremo insieme la vostra casa.»

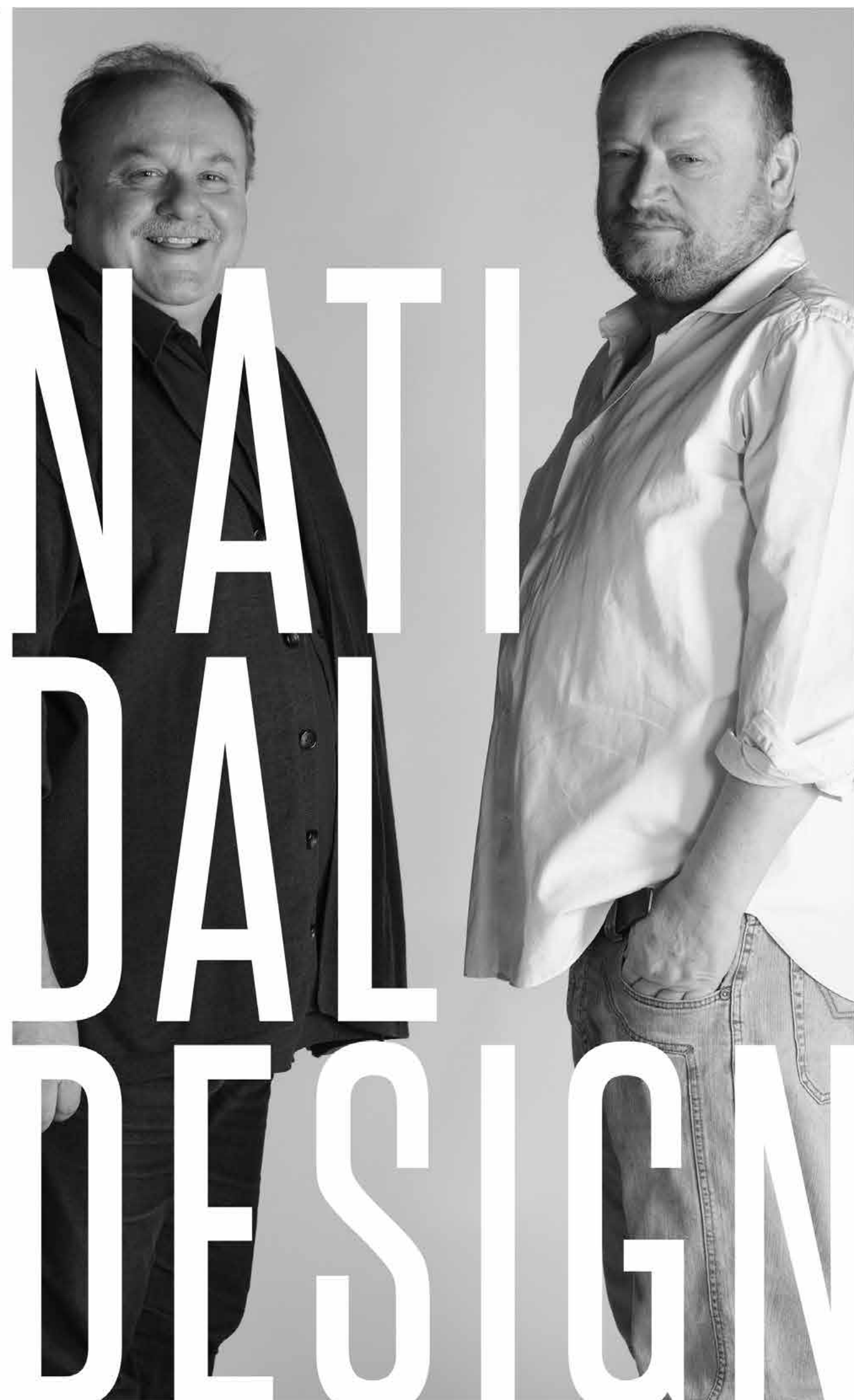


ARCHIRIVOLTO



POCCI + DONDOLI
ARCHIRIVOLTO

Fondato nel 1983 da
Marco Pucci e
Claudio Dondoli,
Archirivolto Design è
uno studio di
industrial design
specializzato nella
progettazione di
sedute, capace di
seguire il cliente in
ogni fase dello
sviluppo del
prodotto. Da oltre
trent'anni la sua
missione è rendere
il bello accessibile,
coniugando
creatività e
commerciabilità su
larga scala.



www.archirivolto.it



Archirivolto x DAVIS U.S.A.
Modello: Unio, 2026



Starway building, Taizhou Zhejiang China
Architecture, Interior & Landscape Design
by Studio ZAG Architecture + Archirivolto

Menci:

l'eredità di un sogno
firmata dalla passione
di una famiglia



“Creiamo valore duraturo per la nostra azienda e per le comunità in cui operiamo, nel pieno rispetto dell'ambiente. Il successo imprenditoriale nasce dalla collaborazione, dalla responsabilità e dalla passione condivisa.”
– Massimo Menci, Direttore Generale del Gruppo Menci.

Punto di riferimento nel mercato italiano ed europeo nella produzione di rimorchi e semirimorchi realizzati a partire da leghe di alluminio e acciaio, ed attivi nei settori del cava-cantiere, mangime, GPL, ecologia e general cargo, Menci & C. Spa nasce dalla passione di Geremia Menci, un abile artigiano toscano che nel 1927, con spirito pionieristico, avviò l'attività a Castiglion Fiorentino.

Oggi, i nipoti del fondatore, Marco (da destra), Massimo e Andrea, rispettivamente Presidente del CdA, Direttore Generale ed Export & Communication Manager, guidano l'azienda con lo stesso impegno, nel solco di una tradizione imprenditoriale che ha saputo bilanciare la tradizione con la modernità, utilizzando il passato come trampolino di lancio per il futuro.

Con due poli produttivi all'avanguardia in Toscana e Veneto, tre marchi di prestigio internazionale – Menci, Zorzi e Acerbi – e uno staff di oltre 330 persone, Menci è un esempio di gestione aziendale illuminata, che investe in tecnologie innovative e soluzioni sostenibili e dove la sapienza artigianale si fonde con l'esperienza pluriennale.



SCAN ME



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: +39 347 4855314
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

OGNI GIORNO MI DA'
IL MEGLIO DI SE
E VOGLIO FARE
ALTRETTANTO



101
market

Musica

Elisa

Elisa: ricerca interiore e domande in musica nel nuovo progetto

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



Foto: Luca Brunetti



Foto: Luca Brunetti

Damiano David

Il bilancio del Funny Little Fears Tour: la nuova dimensione di Damiano David tra record e identità

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



Foto: Vogue



Foto: Web



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.



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 Fugnano 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

Musica

Olly

Il nuovo volto del pop d'autore: Olly e il trionfo sold out del "Tutta Vita Tour"

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



Foto: Luca Brunetti



Foto: Rolling Stone

Musica

Malika Ayane

La vittoria della coerenza

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 Notturmi” 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

Foto:Vanity Fair





Foto: Vanity Fair

Ditonellapiaga

Ditonellapiaga: L'anarchia sofisticata nel segno di Ornella Vanoni

Se la settantaseiesima edizione di Sanremo ha celebrato la grande tradizione della melodia italiana, Ditonellapiaga ha saputo inserirsi in questo scenario d'eccellenza, portando sul palco dell'Ariston l'elettronica d'autore con la sua "Che fastidio!"

L'ispirazione nasce da un confronto, poi risolto per il meglio, con il mondo della discografia, che ha spinto la cantante romana a criticare e scardinare alcuni rituali e consuetudini sociali. "Di alcune delle cose che elenco faccio parte anche io - dice - non c'è arroganza o cattiveria, ma simpatia. È come quel parente che vedi a Natale e che, a volte, potrebbe evitare di dire quello che pensa."

La ribellione di Margherita Carducci - nome all'anagrafe di Ditonellapiaga - non si trova solo nel brano sanremese, ma pervade tutto l'album, uscito il 10 aprile e chiamato "Miss Italia", sulla copertina del quale l'artista è rappresentata sì come una reginetta di bellezza, ma con corna e baffi. "Il disco è incentrato sul rapporto con me stessa e con i canoni estetici. Avevo un'immagine di me troppo forzata, finta, sempre sorridente, che voleva piacere a tutti. Per questo la Miss Italia sono io, ma imbrattata, in un gioco tra la parte più spontanea e quella che, a un certo punto, si sente in dovere di essere accessibile, educata e coccolosa».

"Che fastidio!" non era nata per essere presentata al Festival della canzone italiana e forse è proprio questo attrito tra i bassi potenti e l'eleganza dell'orchestra ad aver fatto sì che funzionasse, ricordando ai più l'ironico e iconico pezzo di Rino Gaetano "Nuntereggae più". Inoltre, non sono certamente i contrasti a spaventare Ditonellapiaga, considerata troppo pop

per l'underground e troppo underground per il pop, tanto da affermare: "Quando le strade diventano due, io scelgo una terza via, dove mi riconosco al 100 per cento."

In questa ricerca della "terza via" è impossibile non scorgere una somiglianza importante: quella con Ornella Vanoni. Il legame tra la "Signora della canzone" e Ditonellapiaga non è solo un fatto di stima reciproca, ma una vera e propria staffetta generazionale. La Vanoni, che della sfrontatezza e dell'eleganza ha fatto la sua bandiera per 70 lunghi anni, sembra aver passato il testimone a Margherita proprio nella capacità di essere "diva" senza prendersi mai troppo sul serio.

"Margherita ha una follia lucida che mi somiglia" aveva dichiarato Ornella, riconoscendo nella Carducci la sua stessa attitudine a rompere gli schemi con un sorriso ironico. Vedere Ditonellapiaga oggi, con la sua giacca over-size e la sua elettronica tagliente, è come osservare una versione 4.0 di quell'anarchia sofisticata che la Vanoni portò per prima sul palco di Sanremo. Un'eccellenza che, dopo tutto, non s'impara: si possiede.





Foto: web



è un'azienda italiana che da oltre 40 anni lavora nel settore dell'arredamento, e in particolare è specializzata nella produzione di complementi di design come sedie, tavoli, poltrone e divani.

Grazie alla pluriennale esperienza l'azienda è suddivisa in due comparti produttivi:

- un intero settore dell'azienda è dedicato alla commercializzazione di propri prodotti con l'intento di soddisfare maggiormente le esigenze dei clienti finali e garantire una produzione di alta qualità ed esclusivamente "Made in Italy": ogni prodotto, infatti, viene re-

alizzato presso le sedi operative dell'azienda ove si trovano i vari reparti produttivi come tappezzeria, falegnameria, verniciatura e laboratorio per il marmo e ceramica con possibilità di personalizzazione nelle misure, nelle colorazioni e finiture. Uno dei punti di forza dell'azienda è quello mantenere sempre ottimi standard qualitativi ponendo particolare cura alla selezione delle materie prime, alla

ricerca di materiali di eccellente qualità e prestando la massima attenzione ai dettagli e alle finiture;

- un altro reparto produttivo è dedicato alla realizzazione di progetti, anche su disegno, in particolare per allestimenti contract (hotel, residenze, ristorazione e negozi).





Musica

Serena Brancale

Serena Brancale – L'eleganza del cuore tra jazz e memoria

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.

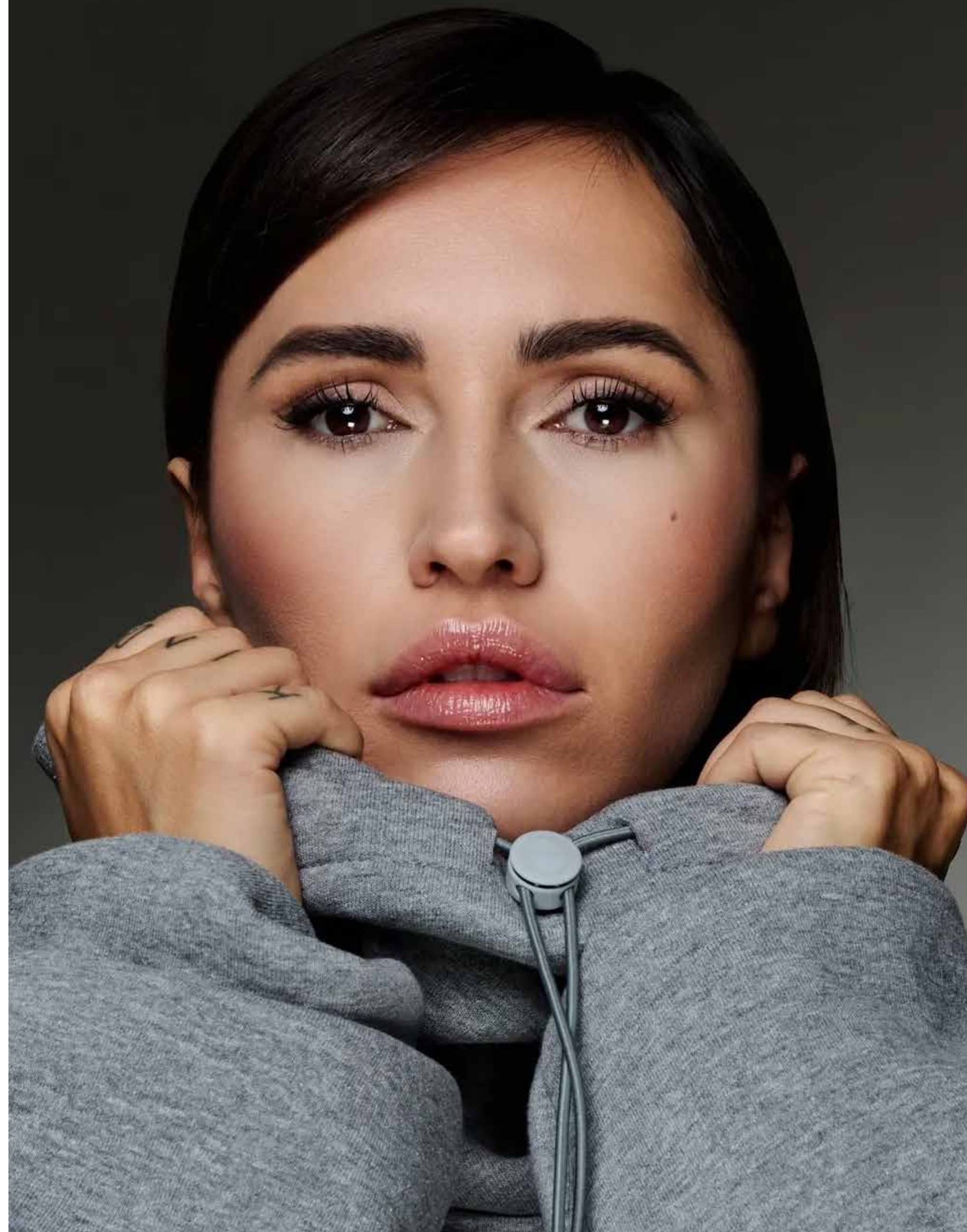
Tra loro la musica è sempre stata un linguaggio naturale, una sorta di eredità condivisa, essendo entrambe cresciute tra note e spartiti.

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





CASEIFICIO NUOVO

*L'arte Casearia
in Toscana*

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





E' il partner logistico di aziende che vogliono competere sul mercato globale.
Esperienza e professionalità al vostro servizio.

La Rinaldi S.r.l nasce nel 1990 da una joint-venture tra la Albini & Pitigliani Spa di Prato, la Mondialtrans snc di Santa Croce sull'Arno e Luca Ciulli, amministratore dell'attuale società. Essi rilevano la precedente attività di un conosciuto corriere locale, di cui mantengono il nome, per farne un centro di spedizioni nazionali e internazionali, avvalendosi dell'esperienza di oltre mezzo secolo che il gruppo Alpi vanta e che è alla base del suo successo.

La Rinaldi Alpi si è affermata quindi in pochi anni come punto di riferimento per le aziende che operano in ambito nazionale e internazionale specializzandosi non solo nei trasporti camionistici, ma anche in quelli via mare e via aerea da e per tutte le destinazioni. Essa può contare infatti su una struttura composta da centinaia di filiali Alpi in tutto il mondo ed affiancata da una fitta rete di selezionati corrispondenti di collaudata affidabilità che permettono una qualità del servizio decisamente superiore.

La Rinaldi Alpi dispone a Poggibonsi (Siena) di ampio magazzino per il carico e scarico merci e di personale qualificato che soddisferà con la massima puntualità ed attenzione ogni vostra esigenza di trasporto.

RINALDI s.r.l.

Poggibonsi (SI) Via Sardegna, 1 Loc. Fosci
Tel. 0577.936670 Fax 0577.982369
rinaldi@rinaldialpi.com



RUGI

LAVORIAMO PER L'AMBIENTE

Sistema Integrato per la produzione di materia prima dai rifiuti con energie alternative

La Rugi srl si pone come anello importante nella catena dell'economia circolare, in armonia con il piano di azione varato dall'Europa nel 2015.

Da definizione l'economia circolare è il risultato di un processo in grado di auto rigenerarsi attraverso l'ottimizzazione dei margini di spreco. In sintesi significa restituire valore a ciò che non lo ha più.

E' soprattutto per questo che la Rugi srl si pone su un mercato nazionale ed estero di primo piano con continui investimenti dedicati alla ricerca e allo sviluppo per migliorare i nostri prodotti e i nostri servizi con particolare attenzione alla tutela dell'ambiente e dei lavoratori.

Con i suoi cinque settori di lavorazione garantiamo una copertura a 360° per il ritiro, recupero, trattamento, valorizzazione e smaltimento di tutte le tipologie di rifiuto sia pericolosi che non.

Siamo certificati ISO 9001, ISO 14001 e OHSAS 18001

Il nostro modello di sviluppo deve mirare alla compatibilità con l'ambiente e la salute, nel rispetto delle esigenze dei nostri collaboratori, dei clienti e, più in generale, della Comunità'.

Il ricorso ai più elevati standard tecnologici ed organizzativi, relativi a protezione ambientale, salute, ergonomia e sicurezza, costituisce una opportunità per migliorare il funzionamento complessivo della ns. organizzazione ed aumentare il vantaggio competitivo.

La Direzione, in considerazione dei requisiti previste nelle norme OHSAS 18001:2007, ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, intende rivedere i propri sistemi nell'ottica di una integrazione degli stessi e semplificazione dei moduli di gestione evitando ripetizione nelle argomentazioni previste da ogni sistema aggiornando gli stessi alle ultime versioni delle normative.



Rugi

Loc. San Marziale, 16 Colle di Val d'Elsa (SI) Tel. +39 0577 928254
www.rugi.it



Recupero Carta, Legno e Plastica

La carta da macero viene recuperata con mezzi moderni

Rottami Ferrosi

I rottami di ferro vengono ripuliti e ridotti volumetricamente per essere indirizzati alle acciaierie per la fusione.

Container e Compattatori

Effettuiamo servizi di noleggio di compattatori per imballaggi leggeri e container per rifiuti recuperabili

Autodemolizioni e vendita ricambi

Demolizione auto e rivendita ricambi ed accessori automobili

Demolizioni e smaltimento in genere

Specializzati in grandi demolizioni e recupero materiali vari



Musica

Arisa

Arisa - la metamorfosi della sincerità

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 naif 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, la 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



Foto: Vogue



Foto: Allmusic



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



LA TUA BUSSOLA PERSONALE NEL PANORAMA DELLE OPPORTUNITÀ DEI FINANZIAMENTI AGEVOLATI

I bandi per la finanza agevolata rappresentano un'importante occasione di crescita per le imprese di tutte le dimensioni e settori

Quali sono le opportunità per le imprese?

Ecco alcuni dei vantaggi:

Realizzazione di investimenti volti all'innovazione, digitalizzazione, transizione ecologica e crescita occupazionale.

Miglioramento della competitività sul mercato, grazie a macchinari moderni, processi ottimizzati e nuove competenze.

Creazione di nuove opportunità di lavoro per un futuro più solido e sostenibile.



DIGITAL BANDO

si propone come il tuo partner per il successo, offrendo affidabilità e competenza lungo l'intero percorso di accesso alle agevolazioni. Ci occupiamo di ogni fase del processo volto ad accedere alle opportunità presenti nel panorama della finanza agevolata.

Monitoriamo costantemente siti web istituzionali, tra cui ministeri, regioni, ed enti locali, nonché agenzie specializzate come Invitalia e Unioncamere.



Come partecipare ai bandi?

Una volta individuati i bandi di tuo interesse, è fondamentale procedere correttamente con la domanda.

Digital Bando si occuperà della:

- ◆ Studio della fattibilità
- ◆ Compilazione della domanda, in quanto è essenziale rispettare i termini stabiliti dal bando
- ◆ Presentazione della documentazione richiesta allegando tutti i documenti necessari che attestano i requisiti di accesso della tua impresa e la fattibilità del progetto per cui richiedi il finanziamento
- ◆ Rendicontazione della pratica

Scegliere Digital Bando significa affidarsi a un partner affidabile e competente che ti accompagna lungo tutto il percorso

Musica

Ludovico Einaudi

Ludovico Einaudi – Il nuovo album e il debutto al Lucca Summer Festival

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

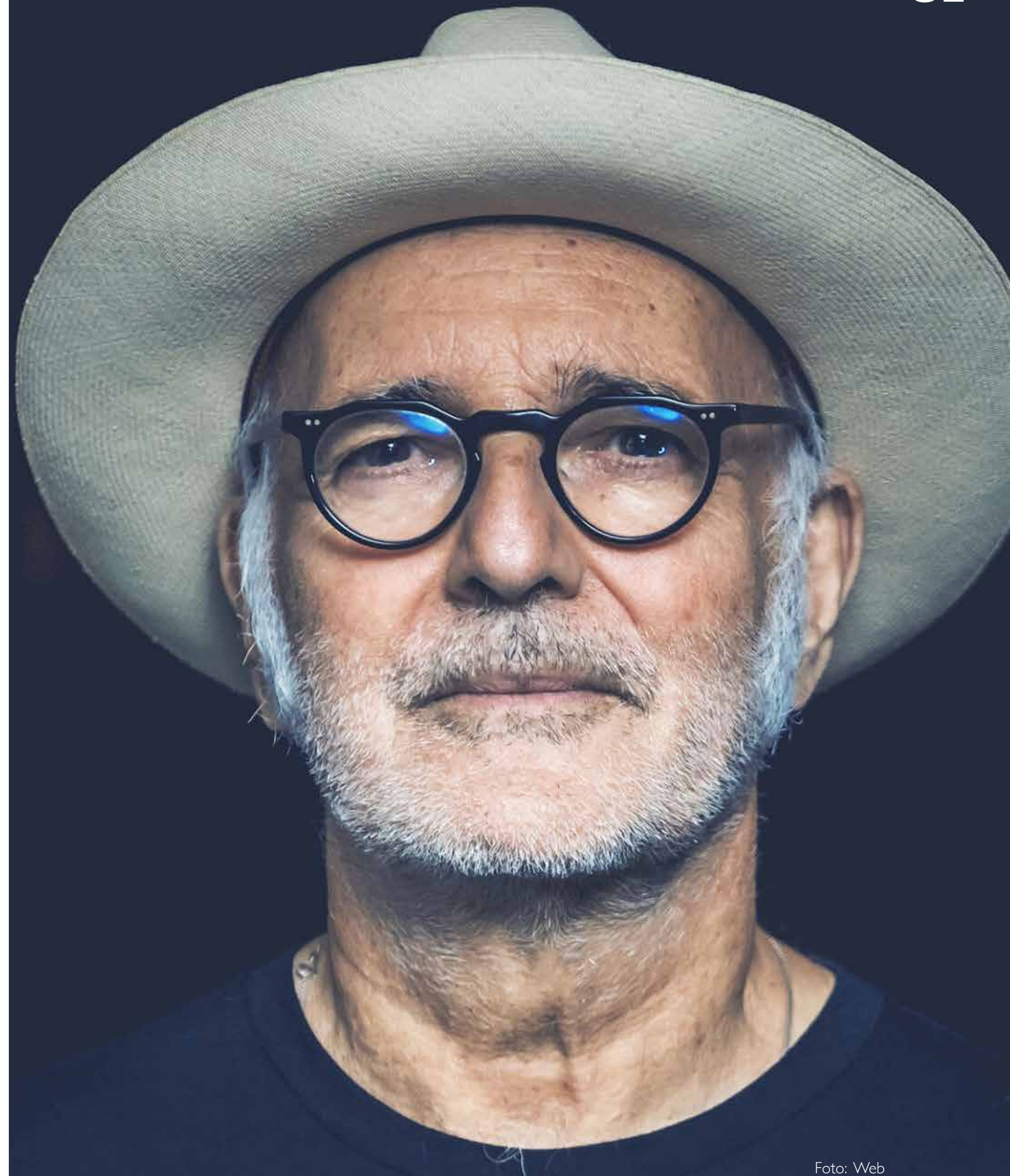


Foto: Web



Foto: Web

— *Musica* —

Bad Bunny

Il nuovo baricentro della musica mondiale

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 baritono 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'HalfTime 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



Foto: Vogue



Foto: Vogue

Musica

Gianni Morandi

Gianni Morandi, l'eterna curiosità

In una recente intervista Gianni Morandi ha detto: "Finché 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: web

Foto: Trident



Zucchero

Zucchero: il ritorno negli stadi con "Baila 25th"

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



Foto: Web



Foto: web

**TecnoTenda**

Piazza del Mercato Nuovo, 7A - Prato

T. 0574 603665

tecnotenda@tecnotendaline.it www.tecnotendaline.it



SANPAOLO INVEST

Private Banker

Alessio Butini



All you need is **CASSIA TOURS**



Da 40 anni

CI PRENDIAMO CURA DEI VOSTRI SOGNI, TRASFORMANDOLI IN VIAGGI DA **AMARE**.



CASSIA TOURS
VIAGGIARE CON STILE

WWW.CASSIATOURS.IT

TOUCH **bm**

www.biemmefarma.it

LO STORE ON-LINE
DI SANITARI E PARAFARMACI PER PRIVATI
AZIENDE E FARMACIE



Ci sono cose
peggiori della
morte.

Avete mai trascorso
una serata in
compagnia di un
agente assicurativo?

Woody Allen



Agenti Assicurativi

Barbara Magni, Filippo Pratelli e Matteo Fusi
Via G. Oberdan, 45 Colle di Val d'Elsa Mobile 335 8101168



GRAND HOTEL MEDITERRANEO
FIRENZE



info@hotelmediterraneo.com www.hotelmediterraneo.com

Grand Hotel Mediterraneo - Lungarno del Tempio, 44 Firenze Tel: +39 055 660241 - Fax: +39 055 679560

Una casa da sogno in Toscana
Дом Вашей мечты в Тоскане
A dreamy house in Tuscany

Milianti sas 
Agenzia Immobiliare - Tuscany Real Estate Agency



Agenzia Immobiliare Milianti
Via Guarnacci, n.10 56048 Volterra (Pi)
tel/fax +39 0588 85.578 cell. 347.69.69.412 cell. 347.30.08.571



Farmhouses, Luxury and prestige villas, Coastal villas,
Penthouses and apartments, Wine farm, Hotels,
Bed and Breakfast and Resort Agriturismos

Престижные фермерские хозяйства и виллы на побережье,
пентхаузы и апартаменты, винодельческие предприятия,
гостиничные и агротуристические комплексы, структуры B & B.

Vendita di Casolari, Ville di lusso e prestigio, Attici ed Appartamenti,
Aziende Agricole, Hotel, B&B, Resort ed Agriturismo

geom@immobiliaremilianti.it
www.immobiliaremilianti.it



CHIAMALA AFFIDABILITÀ,
NOI LA CHIAMIAMO **PASSIONE.**

www.driver.it

C'È UNA GRANDE RETE ITALIANA DI PNEUMATICI E ASSISTENZA.

Tanti singoli talenti al tuo servizio con le migliori tecnologie, competenza e un solo grande obiettivo: **darti ogni giorno la massima soddisfazione.**

**VAI SU WWW.DRIVER.IT E SCOPRI
I SERVIZI E LE OFFERTE A TE DEDICATE.**

Driver

PNEUMATICI E
ASSISTENZA



ROVINI
PNEUMATICI
GOMME ACCESSORI ASSISTENZA



Via Delle Città, 54/56 Certaldo (FI)
Tel: 0571651251 rovinipneumatici@driver.it



Panificio Chicco di grano

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 Rossetti 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 Rossetti, 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 Peschi 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 Rossetti 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 Rossetti, 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 Peschi 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.

**Panificio
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
www.panificiochiccodigrano.it

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



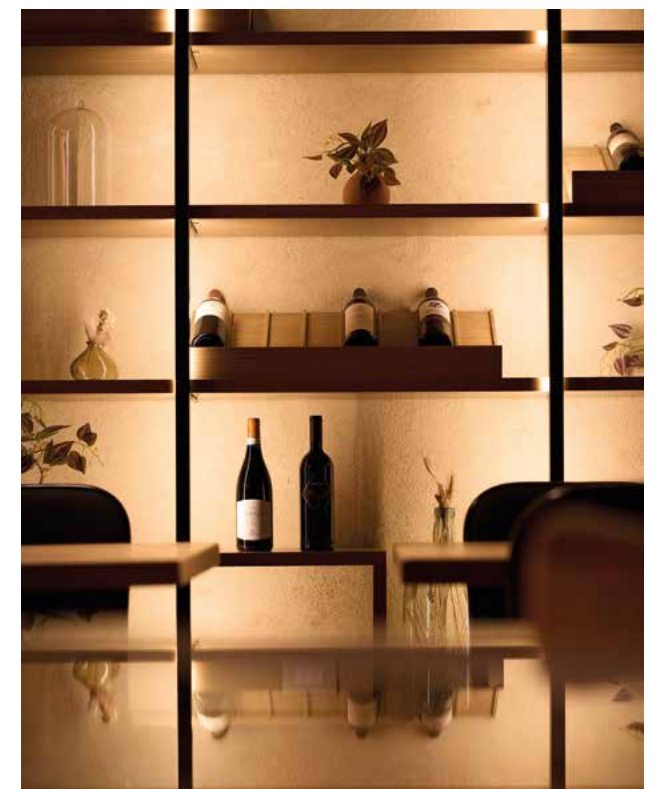


MAGNINO

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.

NOCENTINI

G R O U P

Piazzale Arcipelago Toscano
57037 Portoferraio (LI)
Tel. 0565 915892
info@nocentinigroup.com

*Un'offerta
grande come il mare...*

Bata
SUPERSTORE

Piazzale Arcipelago Toscano
Portoferraio

upim

Loc. Orti - Portoferraio
Piazzale Arcipelago Toscano
Portoferraio



Loc. Antiche Saline
Via Fosso di Rondo
Portoferraio

☆ **euronics**

Via degli Altiforni, 45
Portoferraio

Ortofrutticola
elbana

Loc. Antiche Saline
Via Fosso di Rondo
Portoferraio

☆ **CONAD**
SUPERSTORE

Piazzale
Arcipelago Toscano
Portoferraio

☆ **Margherita**
CONAD

Loc. Schiopparello
Portoferraio

☆ **CONAD**

Loc. Carpani - Portoferraio
Piazza Pietri - Portoferraio
Viale Europa - Porto Azzurro
Viale Australia - Capoliveri
Via Fucini - Marina di Campo



Via Donizetti
Marina di Campo



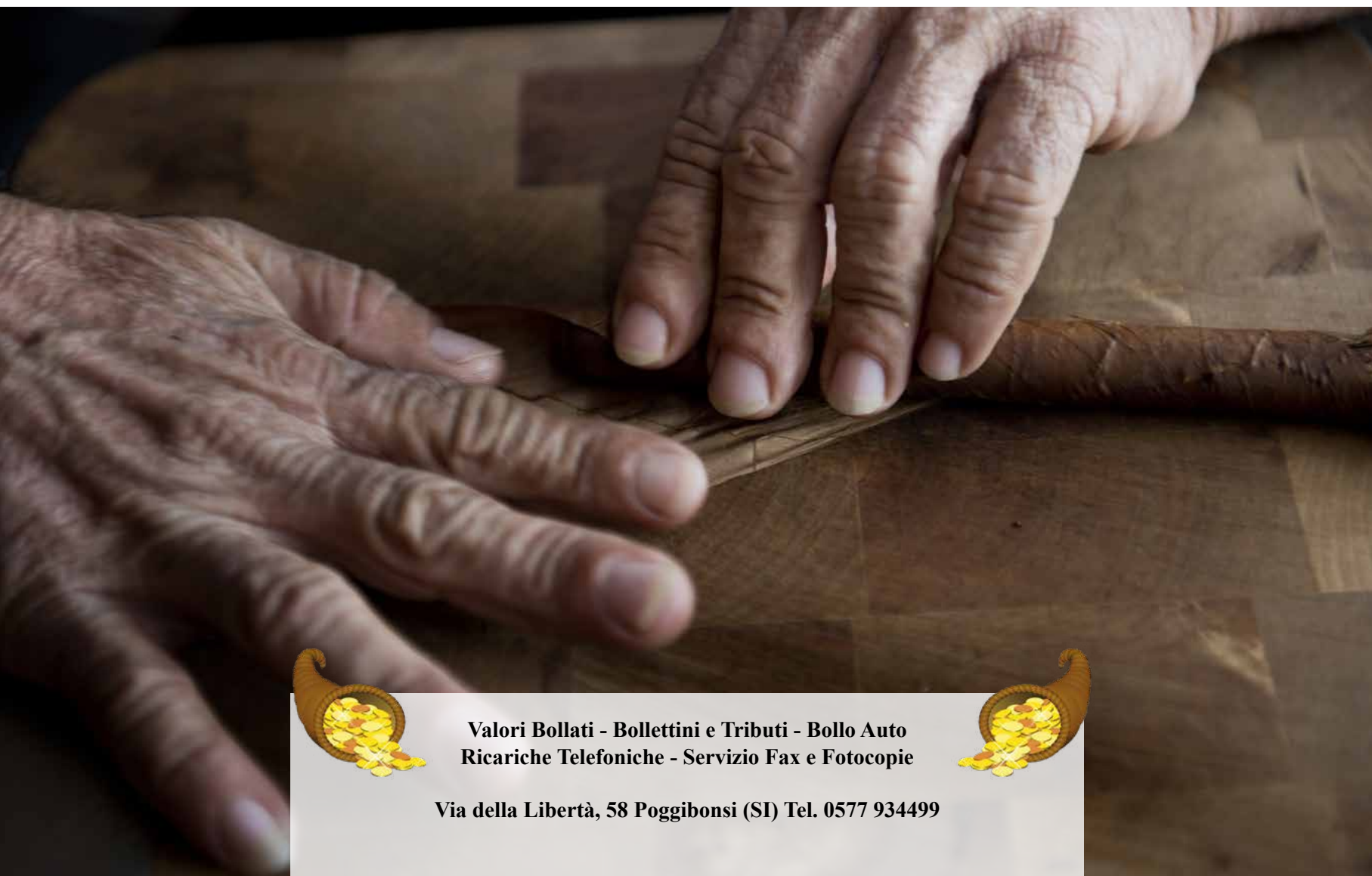
La sicurezza della tua casa è una componente importante della qualità della vita. Ogni giorno, mentre ti rechi al lavoro, la notte, mentre dormi, senti la necessità di garantirti una maggiore tranquillità rispetto alla protezione della tua casa, dei tuoi cari e dei tuoi beni. La GMR Impianti, garantisce 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



Tabaccheria “Piero”



Valori Bollati - Bollettini e Tributi - Bollo Auto
Ricariche Telefoniche - Servizio Fax e Fotocopie

Via della Libertà, 58 Poggibonsi (SI) Tel. 0577 934499



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.

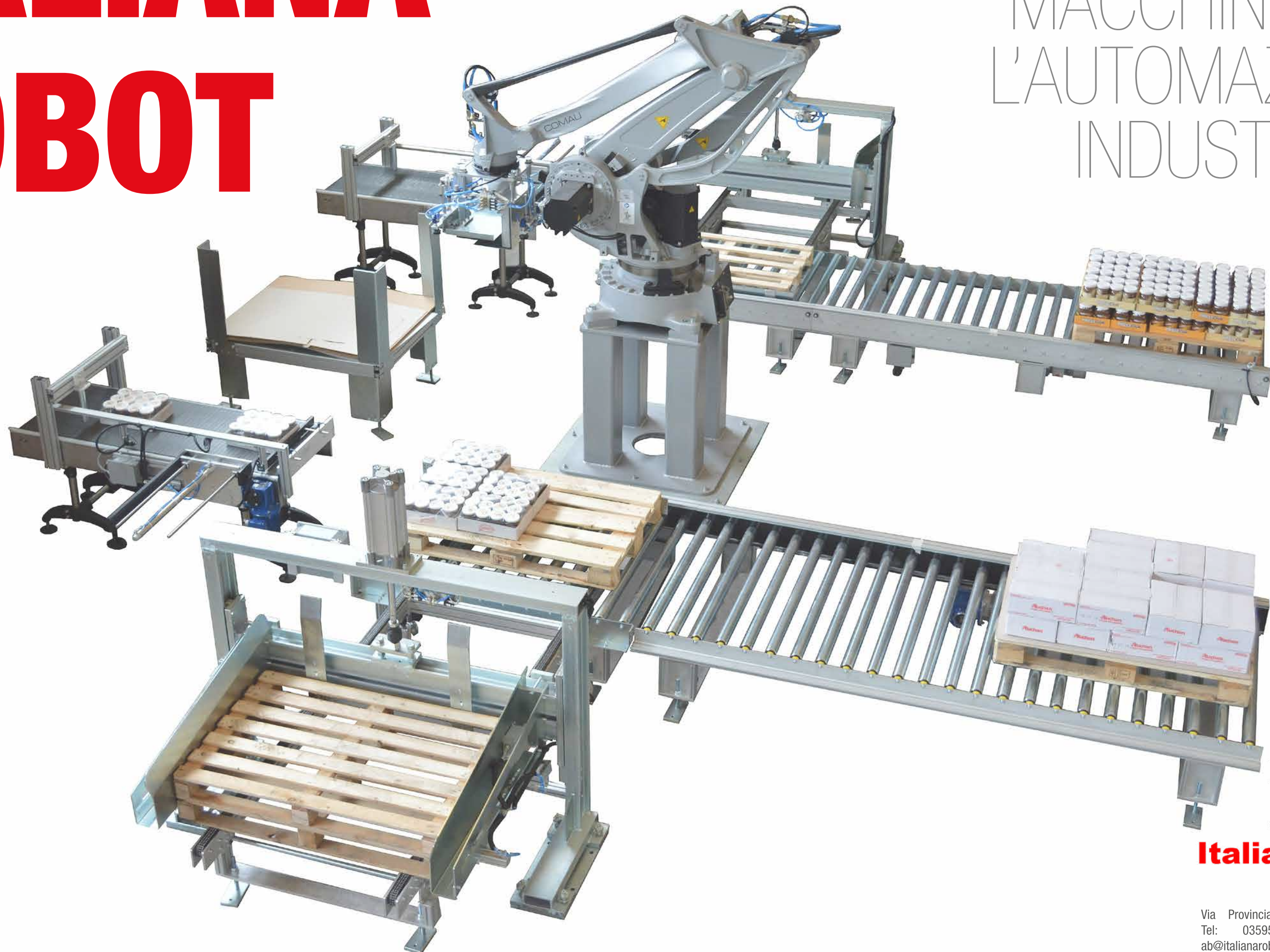
Località Belvedere, ingresso 7
Colle di Val d'Elsa, Siena
Tel.+39 0577 930989
www.masonipietro.it
info@masonipietro.it



BONELLI MASONI

ITALIANA ROBOT

IMPIANTI E
MACCHINE PER
L'AUTOMAZIONE
INDUSTRIALE



Italiana Robot

Italiana Robot s.r.l.
Via Provinciale 65 Cenate Sopra (BG)
Tel: 035957006 Fax: 035957007
ab@italianarobot.com www.italianarobot.com



Oggi la Conceria Bertini Franco è una delle poche realtà che può assicurare ai suoi clienti di effettuare tutti i processi conciatura all'interno della propria struttura , utilizzando ricette testate e create grazie alla quarantennale esperienza ed alle conoscenze dei nostri tecnici specializzati.

Tutte queste attenzioni assicurano la Realizzazione di prodotti estremamente sicuri mantenendo un aspetto lussuoso senza perdere la loro "artigianalità" ; al fine di assicurare questa elevata qualità la direzione aziendale ha deciso di evitare conciature veloci o sintetiche e di produrre unicamente con ricette tradizionali.

Anche i grezzi sono selezionati e scelti accuratamente , tutti i nostri prodotti sono basati unicamente su pellami comprati freschi o salati e provenienti da paesi all'interno della comunità Europea come Francia , Olanda , Spagna o nord Italia Tutte le pelli sono visionate e selezionate dai nostri operatori in modo da garantire ai nostri clienti la migliore qualità possibile evitando sprechi e scarti.

Durante il processo di rifinizione vogliamo assicurare un touch ricco ed estrema trasparenza ai nostri prodotti, abbiamo inoltre deciso di adottare un finish semi lucido come standard alla gran parte dei nostri articoli.

Tutti i nostri prodotti sono Pienofiore in modo da assicurare una mano migliore ed un aspetto unico ai nostri pellemi.



**Conceria
Bertini Franco
Since 1972**

La passione, la scelta delle
l'amore per
tutto questo è

materie prime, la dedizione,
i nostri ospiti,
BOCCA d'ERSA





L'INVESTIMENTO EFFICACE IN DIFESA E AGILE IN ATTACCO

Le nostre soluzioni di investimento offrono una risposta di qualità a ogni tua esigenza, per aiutarti a realizzare i tuoi progetti. Ci prendiamo cura e diamo valore al tuo patrimonio.

ALLIANZ ACTIVE4LIFE

Allianz Active4Life è la soluzione Unit Linked di Allianz Global Life che coglie le opportunità di crescita offerte dai mercati finanziari, e riduce i rischi grazie a un meccanismo di garanzia attiva.

Allianz Global Life

Società irlandese del Gruppo Allianz, centro di competenza internazionale per lo sviluppo di **soluzioni assicurative all'avanguardia**.

Perchè scegliere Allianz Active4Life



3 fondi pensati per te

Prudente, Equilibrato, Aggressivo. Sono i profili dei tre diversi fondi in grado rispondere alle tue esigenze di investimento e di propensione al rischio.



3 livelli di garanzia annuale

Il capitale non sarà mai inferiore al valore dell'investimento alla ricorrenza annuale precedente, nella percentuale prevista dal fondo da te scelto. Potrai valutare periodicamente con il tuo Agente l'andamento del tuo investimento e il costo della garanzia, decidendo se mantenerla, interromperne il rinnovo o riattivarla.



Flessibilità

Il versamento minimo iniziale è di 25.000 euro con la possibilità di effettuare **versamenti aggiuntivi** a partire da 1.500 euro. Trascorsi 30 giorni dalla decorrenza del contratto, **potrai riscattare totalmente o parzialmente il tuo capitale senza costi aggiuntivi e penali di riscatto**.

Le tre soluzioni per te

Con Allianz Active4Life hai a disposizione **3 fondi flessibili** caratterizzati da una diversa composizione tra comparto obbligazionario e azionario e uno specifico livello di garanzia opzionale per proteggere il tuo investimento.

AGL Allianz Strategy Select 30: fondo bilanciato Prudente con un livello di garanzia del 93% .	AGL Allianz Strategy Select 50 F: fondo bilanciato Equilibrato con un livello di garanzia del 90% .	AGL Allianz Strategy Select 75: fondo bilanciato Aggressivo con un livello di garanzia dell' 85% .
70% nel mercato obbligazionario europeo	50% nel mercato obbligazionario europeo	25% nel mercato obbligazionario europeo
30% nel mercato azionario globale	50% nel mercato azionario globale	75% nel mercato azionario globale

L'investimento intelligente con garanzia attiva: esempio per il fondo di AGL Allianz Strategy Select 50 F - garanzia annuale al 90%.

1 Al termine del 1° anno di contratto il valore del tuo capitale non potrà essere inferiore al 90% di quanto investito.	Per gli anni successivi invece, il valore del tuo capitale non potrà essere inferiore al 90% di quello rilevato alla ricorrenza annuale precedente.	15 Al 15° anno di contratto , se non è stato effettuato il riscatto, il capitale maturato sarà trasferito automaticamente nel fondo interno AGL Allianz Short Term Bond a basso profilo di rischio e senza alcuna garanzia annuale.
---	--	--

Benefici fiscali
In caso di decesso dell'assicurato, il capitale liquidato ai beneficiari comprensivo della maggiorazione fino all'1%, è esente da imposte di successione e non rientra nell'asse ereditario.

Per maggiori informazioni chiedi al tuo Agente Allianz incaricato da Allianz Global life. Oppure vai su allianz.it

Le performance e i rendimenti passati non sono indicativi di quelli futuri. Nei fondi Unit Linked il contraente si assume i rischi connessi all'andamento dei mercati, di liquidità e di credito. L'investimento avviene nel fondo interno AGL Allianz Strategy Select selezionato (30, 50 F o 75) per i primi 15 anni di contratto, successivamente è previsto uno switch automatico al fondo interno AGL Allianz Short Term Bond. Il premio può essere investito in attivi non consentiti dalla normativa italiana in materia di assicurazioni sulla vita. È possibile investire solamente in uno dei fondi interni della famiglia "Allianz Strategy Select". La garanzia è a pagamento, viene attivata alla decorrenza della polizza, ha durata annuale e opera all'anniversario di polizza o in caso di decesso, può essere rinnovata ad ogni ricorrenza annuale.

Allianz Active4Life è un prodotto assicurativo di investimento multiramo, può prevedere limitazioni e/o esclusioni.
AVVERTENZA
Messaggio pubblicitario con finalità promozionale.
Prima della sottoscrizione leggere il set informativo disponibile sul sito allianzgloballife.com o presso l'Agente incaricato da Allianz Global Life dac.

Allianz Active4Life è un prodotto Unit Linked emesso da Allianz Global Life

Assimedia Srl
Agenzia di Assicurazioni Allianz e Helvetia

Viale Guglielmo Marconi, 66B
Poggibonsi (SI)
Tel. +39 0577 938091



**il tuo distributore
di energie in Toscana**



Scegli le scarpe giuste per te



Passione Auto

M Loc. Ponte dell' Armi
Lc Colle di Val D'Elsa (Si)
U Tel. 05771700306
Te info@passionauto.it - www.passionauto.it



Renieri Bus

I Servizi

Da anni Renieri bus offre servizi di noleggio con conducente. Grazie all'ampio parco veicoli, costituito da pullman GT, minibus, auto, confortevoli e sicuri, ed al personale esperto ed affidabile siamo in grado di proporre le più svariate soluzioni di trasporto di cui il cliente ha bisogno.

Estremamente sensibile alle esigenze del mercato, negli anni, la nostra azienda si è specializzata in:

Servizi turistici, viaggi nazionali/internazionali, viaggi individuali

L'esperienza pluriennale maturata sul campo ci permette di soddisfare richieste che vanno dalle escursioni, in ogni parte della nostra splendida toscana, ai più complessi tour a lunga percorrenza sia in Italia che in tutta Europa.

Il nostro ufficio prenotazioni è a disposizione per consigliare ed assistere il

cliente nella progettazione del servizio di trasporto e dei servizi accessori (guide turistiche, ristoranti, fattorie, cantine ecc.) così da ottimizzare il tempo a vostra disposizione.

Renieri Bus

Montaione (Fi)
Via Poggio alla terra, 6
Phone: +39 0571 697607
info@renieribus.com
www.renieribus.com



Ci proponiamo quindi come partner estremamente affidabile per agenzie di viaggi, tour Operator, scuole, enti pubblici/privati, associazioni di ogni categoria, nazionali ed internazionali.

Servizi per navi da crociera

Dal porto di Livorno effettuiamo escursioni in ogni località o città della Toscana.

Meeting – Congressi

A disposizione della vostra azienda per la Gestione servizi di trasporto in occasione di convegni, meeting, congressi.

Trasferimenti

Servizi transfer da e per i principali aeroporti e stazioni della Toscana e d'Italia..



Vanity Hair & Beauty:

La tua garanzia di unicità

Il salone da parrucchiere a Forte dei Marmi Vanity Hair nasce per regalarti un look in grado di esprimere la tua unicità. Siamo sempre a tua disposizione, pronti a rendere il tuo stile sorprendente!

Il nostro team è pronto a soddisfare le tue richieste di stile e a suggerirti un nuovo look capace di esaltare le tue caratteristiche e gli aspetti migliori del tuo viso. Vanity Hair è un salone specializzato in tagli di capelli corti e lunghi per donne e uomini, ma è anche un centro di benessere dove puoi disporre dei servizi di trucco, manicure, pedicure, smalto permanente gel e di un buon assortimento di parrucche e prodotti per capelli.

Il salone Hair nasce nel Maggio 1991 con Lory e con la sua voglia e tenacia di raggiungere il successo e la stima che ad oggi può vantare di aver ottenuto. Per essere ancora più completi e per esaudire i desideri di ogni cliente il 26/03/2024 è nata Vanity Beauty, un connubio perfetto con Vanity Hair che dà la possibilità alle nostre clienti di essere ancora più coccolate.

I nostri servizi sono:

- manicure,
- pedicure,
- massaggi Renata-Franca,
- depilazione con cera,
- skins e molto altro



Vanity Hair

Forte dei Marmi
Via Mazzini, 12
Phone: +39 0584 85396
www.parrucchierevanityhair.it



Vanity Hair & Beauty:



Musica

Mario Biondi

Mario Biondi – la celebrazione di vent'anni di carriera

“I Radiohead sono una chiesa con festività, precetti, riti, peccati ed eretici”. Il nuovo libro del giornalista e scrittore Fernando Rennis “Pop is dead - La storia dei Radiohead”, uscito per la casa editrice Nottetempo, conduce il lettore dentro quel tempio magico, entrando nella stanza dei segreti della band di Thom Yorke. A quarant'anni dai primi tentativi nelle sale di musica della scuola di Abingdon, la band è ormai circondata da un'aura mitologica e schiere di adepti, ma non cessa di essere “un disturbo, un'anomalia che rischia di incantarci”. Restano aspetti ancora poco conosciuti della storia e del “fenomeno Radiohead”, stereotipi da smontare, contraddizioni da approfondire, indizi da sondare: come ha fatto Fernando Rennis, che da anni è sulle tracce dei cinque di Oxford

e ha parlato con i loro insegnanti e compagni di scuola, intervistato musicisti, registi, giornalisti e collaboratori che hanno incrociato le loro vicende. Attraverso una ricerca rigorosa e uno sguardo appassionato, questo libro ci guida in un viaggio documentato e coinvolgente nel cuore inquieto della musica contemporanea. Grazie alla casa editrice Nottetempo, qui sotto, è possibile leggere un estratto che fa luce sul *modus operandi* della formazione, sempre lontano dai riflettori. Un'atmosfera di mistero che avvolge da sempre la formazione, pronta a solcare nuovamente i palchi d'Europa in questo 2025.

Fonte: Rockol





Pooh

Sessant'anni di musica

C'è una differenza sostanziale tra chi fa le canzoni e chi costruisce una leggenda. I Pooh appartengono a questa seconda categoria. Mentre il panorama musicale italiano si frammenta in successi stagionali, l'annuncio dei festeggiamenti per un leggendario traguardo della band mette in luce una verità inconfutabile: Roby, Dodi, Red e Riccardo non sono solo un gruppo, ma un'architettura sonora che ha resistito ad ogni mutamento di costume e mercato.

Per capire la grandezza di oggi, bisogna tornare alla Bologna della metà degli anni Sessanta. Le origini dei Pooh affondano nel fermento del beat italiano, tra cambi di formazione e la ricerca di un'identità che non tardò ad arrivare. Erano anni di furgoni carichi di amplificatori e sogni, prima che l'incontro con Valerio Negrini trasformasse il complesso in una fucina di poesia e innovazione. È in quegli anni che è nato il "suono Pooh": una fusione tra l'energia rock e la raffinatezza della melodia italiana, un esperimento che partiva dalle cantine per arrivare, in pochi anni, a riempire i palazzetti di tutta la penisola.

Non è una reunion, quello dei Pooh è un ritorno che ha il peso di un evento di Stato per la musica italiana, una dimostrazione di forza tecnica e produttiva. Ogni volta che salgono sul palco, portano con sé un rigore che deriva da decenni di "vita on the road" dove la precisione delle armonie vocali deve essere millimetrica e la potenza del suono deve riempire gli spazi più grandi.

Il viaggio verso il 2026 non è stata una lenta marcia verso il ritiro, ma la pianificazione di un anniversario che pochi al mondo hanno raggiunto. Oltre mezzo secolo di carriera significano aver attraversato il vinile, le musicassette, il digitale e lo streaming rimanendo sempre al vertice. Questa longevità non nasce dal caso, ma da un patto di fratellanza che ha saputo integrare le assenze e trasformare i ritorni in momenti di svolta.

I Pooh rimangono un esempio unico di band capace di diventare un'istituzione senza mai perdere lo smalto del gruppo di amici che voleva conquistare il mondo della musica italiana. Il 2026 è la celebrazione di questa vittoria: quella di una melodia che ha scelto di non finire mai.

Fonte: Rockol

Foto: web



ARCADIA
security and safety.



ARCADIA SICUREZZA GLOBALE S.R.L.
Via Pietro Nenni 84
Loc. Badesse 53035 Monteriggioni (SI)
Tel. 0577310035 Fax 0577310556
E-mail arcanumsrl@libero.it
E-mail pec.arcanumsrl@pec.it



Podere Le Case

“La Toscana dei tuoi sogni”



Immersa nel verde della campagna Toscana,
a soli 3 km da San Gimignano, tipica cittadina Medioevale caratterizzata dalle sue torri, Casa Vacanze Le Case è
composta da 2 coloniche recentemente ristrutturate mantenendo inalterate le origini, ideale per trascorrere le vostre
vacanze in piena pace e tranquillità come in un vero e proprio agriturismo in Toscana.

APERTURA MARZO 2024

Casa Vacanze LE CASE
Loc. Le case Cellole - 53037 San Gimignano (SI)
Tel. +39 0577 941005 - Mob. +39 347 4855314
info@poderelecase.it - www.poderelecase.it



CASE IN TOSCANA

L'AGENZIA IMMOBILIARE HABITAT snc nasce all'inizio degli anni 90 per volontà dei coniugi DI PIETRO i quali vantano un'esperienza ventennale nel campo immobiliare finanziario ed assicurativo, estende oggi il proprio raggio d'azione proponendosi, non solo nella intermediazione, ma in tutto quello che riguarda il settore immobiliare, e quindi: stime e perizie. si occupa della compravendita di immobili di qualunque genere, della locazione sia ad uso residenziale che commerciale, della gestione patrimoniale, indagini di mercato, stime e consulenze, inoltre siamo collegati con i migliori istituti di credito per mutui ipotecari e finanziamenti.

Ci avvaliamo della collaborazione di esperti e stimati professionisti per una serie di servizi aggiuntivi quali: disbrigo di pratiche burocratiche, comunali, fiscali, notarili, catastali e tutto ciò che necessita per la compravendita di di immobili.

VUOI TROVARE LA CASA DEI TUOI SOGNI?
Con noi è semplice!



INFORMAZIONI E CONSIGLI
Vuoi informazioni e consigli
da esperti immobiliari?
Facci pure le tue domande!



QUANTO VALE LA TUA CASA?
Richiedi gratuitamente una valutazione
del tuo immobile ad
agenti immobiliari esperti!



NON PERDERE TEMPO!
Descrivici l'immobile che cerchi e
ti invieremo per e-mail solo
le occasioni più adatte a te!

VIA STEFANO MASSON 5, Colle di Val d'Elsa (SI)
+39 0577922960

Interviste

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

Gloria Cietto – Bortolin Angelo Spumanti

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.

*Interviste*

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

Gianluca Marchegiani e Giorgia Chirra Professionecasa

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.



Interviste

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

Francesco Vernaglia - AqItaly

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.

*Interviste*

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

Marco Gavioli - Cignus et Leonis

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.





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.



FIOR DI PELLETS DIAMO UNA SECONDA VITA AL LEGNO!



PERCHÉ IL PELLET FIORDIPELLETS

Il pellet è un prodotto di facile utilizzo. Se facciamo un confronto con la legna da ardere, può essere paragonato ai tradizionali combustibili da riscaldamento come il gasolio o il metano. Infatti oltre alla elevata resa calorica il pellet è molto leggero e compatto. Date le sue caratteristiche, esso garantisce anche un'elevata autonomia e può essere facilmente immagazzinato. L'unica precauzione è quella di mantenere il pellet asciutto.

La raccolta del legno usato rappresenta una scelta ecologicamente molto importante per la salvaguardia dell'ambiente e per la qualità della vita. Raccolta, smaltimento, trasformazione, rigenerazione significano nuova vita per la risorsa legno.

La.Pla.Fer.Cart. per la sua attività di riciclo del legno e di produzione del pellet, recupera legno usato non trattato (pallets, casse, bobine) che conservi fibre selezionate e pulite, prive di qualsiasi vernice o agente chimico.



San Benedetto del Tronto (AP)

Via Volterra, 31 e 40

Tel. 0735 757301

commerciale@laplafercart.it

www.fiordipellets.it



DA SEMPRE BUONI, ANCHE NEL PREZZO



C'È UN MOTIVO IN PIÙ DA McDONALD'S

SAN BENEDETTO DEL TRONTO



Situato nel cuore del centro storico di Fermo, l'**Hotel Astoria** offre un'esperienza unica tra il fascino di una città senza tempo e l'incantevole vista su mare e monti. Le camere luminose e spaziose, tutte dotate di balcone, garantiscono tranquillità e comfort. A pochi passi da Piazza del Popolo, dal Duomo e dai principali musei, l'hotel è il punto di partenza ideale per esplorare la città. Il suo ristorante propone piatti della tradizione marchigiana, valorizza i sapori locali con ingredienti freschi e di stagione, garantendo un'esperienza culinaria autentica.

All'Hotel Astoria di Fermo, l'estate si vive in grande stile sulla nostra **Terrazza Titty**, che si trasforma in un elegante ristorante all'aperto. Con una vista mozzafiato su mare e monti, la terrazza è la cornice ideale per cene romantiche o serate in compagnia di amici e famiglia, accompagnate da prelibatezze regionali.

Nel 2024, la nuova scommessa dell'Hotel Astoria è stata l'**Officina del Gusto**, una raffinata enoteca e boutique alimentare aperta a luglio e annessa all'hotel che offre prodotti tipici delle Marche. Questo locale si distingue per il suo ambiente raffinato e la passione di Guido e Tiziana, che selezionano attentamente i prodotti offerti, con un'enfasi sulla qualità e autenticità locale. L'**Officina del Gusto** permette di gustare aperitivi con vini locali, cocktail e specialità regionali, il tutto circondato da prodotti d'artigianato e prelibatezze del territorio. Con uno spazio dedicato ad aperitivi e cene, l'Officina è un luogo d'incontro ideale per chi desidera assaporare un pezzo delle Marche.

L'**Hotel Astoria**, situato nel cuore storico di Fermo, è una scelta perfetta per chi cerca relax, comfort e cultura.



HOTEL RISTORANTE ASTORIA

V.le Vittorio Veneto, 8
63900 Fermo (FM)
Tel. 0734-228601 r.a.
Fax 0734-228602
info@hotelastoriafermo.it
www.hotelastoriafermo.it

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**, **involtoni 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.





Hi. I am Luca.
I am a photographer.
I capture life.
moments.
happiness.
emotions.
action.
impression.

www.lucabrunetti.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



Siamo il Punto di Contatto tra **Persone e Lavoro**

Somministrazione

Ricerca e Selezione

Formazione Finanziata e Manageriale

Welfare

Outsourcing

Consulenza HR

i nostri valori

il nostro modello di impresa trova il suo fulcro nell'attenzione alle persone, al loro benessere e alla loro crescita professionale.

il nostro approccio

combina l'attenzione alla sostenibilità con la cultura dell'innovazione. Attraverso le aziende del gruppo monitoriamo costantemente le diverse aree del mercato del lavoro. Questo ci consente di cogliere tempestivamente l'evoluzione della domanda e le esigenze delle imprese, traducendole in nuovi servizi e specializzazioni.





Bistrò
Magazzino 84 *ComfortFood*

Via della torretta 18
Firenze

Tel 3394184545 E-Mail info@magazzino84.it

Il ComfortFood è un'esperienza
emotiva legata al cibo.
È un cibo che fa sentire bene,
che consola, che ricorda momenti felici
e che, in qualche modo,
ci avvolge in un abbraccio caloroso.

ROYAL RENT

NOLEGGIO AUTO

FURGONI E MINIBUS

TELEFONO

05771700330

MOBILE

+3933478397421

EMAIL

INFO@ROYAL-RENT.IT



ROYAL RENT

EXCLUSIV CARS

LOW COST

LOC. PONTE DELL'ARMI
COLLE DI VAL D'ELSA
SIENA



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





Ristorante Chiribiri

*Le ricette storiche della migliore tradizione
gastronomica Toscana.*

*Memorable recipes of the best Tuscan culinary
tradition.*

Il Ristorante Trattoria Chiribiri si trova nello splendido borgo medievale di San Gimignano e da oltre 14 anni propone le ricette storiche della tradizione toscana con primi piatti fatti in casa e deliziosi secondi a base di cacciagione. L'atmosfera familiare, la cordialità dello staff rendono l'ambiente molto accogliente e gradevole e la professionalità e l'esperienza del nostro chef saranno a vostra completa disposizione.

The restaurant trattoria "Chiribiri" is set in the gorgeous medieval town of San Gimignano and it has been proposing the memorable recipes of the Tuscan tradition for over 14 years, putting together homemade pasta and delicious second courses based on wild game. The familiar atmosphere and the kindness of the staff make our restaurant very cosy and pleasant. The professionalism and the expertise of our chef will be fully available





Bar dell'Orso

I piatti dall'antica tradizione toscana serviti in chiave naturale e caratterizzati da un'alta qualità delle materie prime.

The dishes of antique Tuscan tradition, served in a natural style and characterised by the use of high quality ingredients.



Il menu del Bar dell'Orso: dai salumi ai formaggi, dai primi ai secondi, ma anche dolci e specialità del giorno. I piatti dall'antica tradizione toscana serviti in chiave naturale e caratterizzati da un'alta qualità delle materie prime, carne di prima scelta e pasta fatta a mano. Ad accogliervi ci saranno stuzzicanti e appetitosi taglieri di prodotti tipici locali e il tutto contornato da ottimi vini territoriali. Il tagliere è ornato con la selezione dei migliori salumi tipici toscani, formaggi del territorio e sott'oli. Una portata ricca di sapori e profumi della Toscana senese, non è però adatto per un pranzo vegetariano! La grande varietà di insaccati tipici: il prosciutto, il salame la regale porchetta, la gustosa mortadella, finocchiona, sopressata, coppiette di maiale essiccate e piccanti e l'antico buristo. I primi piatti sono preparati con pasta fresca fatta in casa, come tradizione comanda: le pappardelle al cinghiale, i pici cacio e pepe, la ribollita, la carbonara, i pici cavolo nero e briciole, la panzanella, la pappa al pomodoro. La Fiorentina, la cacciagione, le grigliate miste di carne, peposo al vino rosso, specialità della cucina povera toscana che fanno innamorare le buone forchette.

Bar dell'Orso

Monteriggioni (SI)
Via Cassia Nord, 23
Tel: +39 0577 305074
info@bardellorso.it
www.bardellorso.it

The menu of Bar dell'Orso: from cured meats to cheeses, from rice and pasta dishes to main courses, but also desserts and the dishes of the day. The dishes of antique Tuscan tradition, served in a natural style and characterised by the use of high quality ingredients, the finest meat and handmade pasta. You will be greeted by tempting and appetising chopping boards laden with typical local products, all accompanied by excellent wines made in the area. The chopping board is laden with a selection of the best typical Tuscan cured meats, local cheeses and preserves in oil. A dish full of the flavours and aromas of Siena and Tuscany, but completely unsuitable for a vegetarian lunch! A wide variety of typical cured meats: ham, salami, regal porchetta, tasty mortadella, finocchiona, sopressata, traditional buristo. The main courses are made using only fresh pasta handmade on the premises, in compliance with tradition: "pappardelle" with wild boar ragout, "pici" with cheese and pepper, "pici" with black cabbage "ribollita" soup, "carbonara", tomato soup, "panzanella". Florentine T-bone steak, game, "Peposo" with red wine, mixed meat grills, specialties of poor Tuscan cuisine which will delight those with a passion for food.



Tabaccheria “Piero”



Valori Bollati - Bollettini e Tributi - Bollo Auto
Ricariche Telefoniche - Servizio Fax e Fotocopie

Via della Libertà, 58 Poggibonsi (SI) Tel. 0577 934499



ACGROUP

SECURE DIGITAL SOLUTIONS



L'Innovazione Sostenibile: AirSafe Migliora Salute e Produttività Nello Spazio Interno

L'innovativo sistema integrato che ottimizza salute, produttività e consumi energetici in tutti gli spazi interni, assicurando la conformità normativa.

La qualità dell'aria (**IAQ**) negli spazi interni è un elemento fondamentale per il benessere e la produttività di chi li occupa, sia esso personale di lavoro, clienti o utenti. Come rilevato da enti come INAIL e il Ministero della Salute, gli ambienti chiusi presentano diverse criticità, tra cui l'alta Anidride Carbonica (CO₂), le polveri sottili (PM₁/PM_{2,5}) e l'inquinamento acustico.

La Sfida del Gas Radon e la Conformità Legale

Oltre ai parametri classici, il **Gas Radon** rappresenta un rischio significativo. Questo gas radioattivo è la seconda causa di morte per tumore ai polmoni dopo il fumo. Per tutelare la salute e garantire la qualità dell'aria, il D. Lgs. 110/2020 richiede a tutti i datori di lavoro di far misurare la concentrazione di Radon negli ambienti lavorativi considerati a rischio, mantenendo come riferimento il valore di 300Bq/m³ (livello di azione).

AirSafe: Monitoraggio Avanzato e Risparmio Energetico

AirSafe è la soluzione scalabile di Indoor *Quality Management* (Gestionali + App Operativa) progettata da ACGROUP per rispondere a questa duplice esigenza di salute e conformità.

Il sistema monitora in tempo reale tutti i principali agenti inquinanti, inclusi CO₂, Gas Radon, Prodotti chimici (VOC) e l'Indice di rischio VIRUS.

Il cuore del controllo è la **Dashboard Potente e Facile da Usare** che, insieme all'**App operativa**, permette al personale di intervenire puntualmente per l'aerazione o per ottimizzare riscaldamento e raffreddamento solo quando i dati lo richiedono.

Questo controllo basato su dati oggettivi evita il gran dispendio di energia e denaro dovuto a interventi soggettivi, garantendo al contempo un ambiente salubre e conforme agli obblighi normativi.

Affidati ad **ACGROUP** (www.acgroup.ai), perché un'aria migliore è un investimento. E con Airsafe (www.airsafehub.com), respiri anche tranquillità!

Info@acgroup.it

+39 351 9974336



Componenti e accessori per macchine da carta

Ristrutturazione impianti industriali.
Manutenzione impianti industriali.
Ricambi: costruzione e fornitura.
Carpenteria metallica.

tec. mec

UNITI

PER LA VOSTRA IMPRESA

Dal 2013 qualità ed eccellenza italiana nella costruzione
di componenti e macchinari per l'industria cartaria.
Esperienza, tecnologia, innovazione e massima affidabilità
fanno di Tec.Mec il partner ideale per la Vostra impresa.



Servizi



Impianti e Applicazioni



Macchinari e Accessori

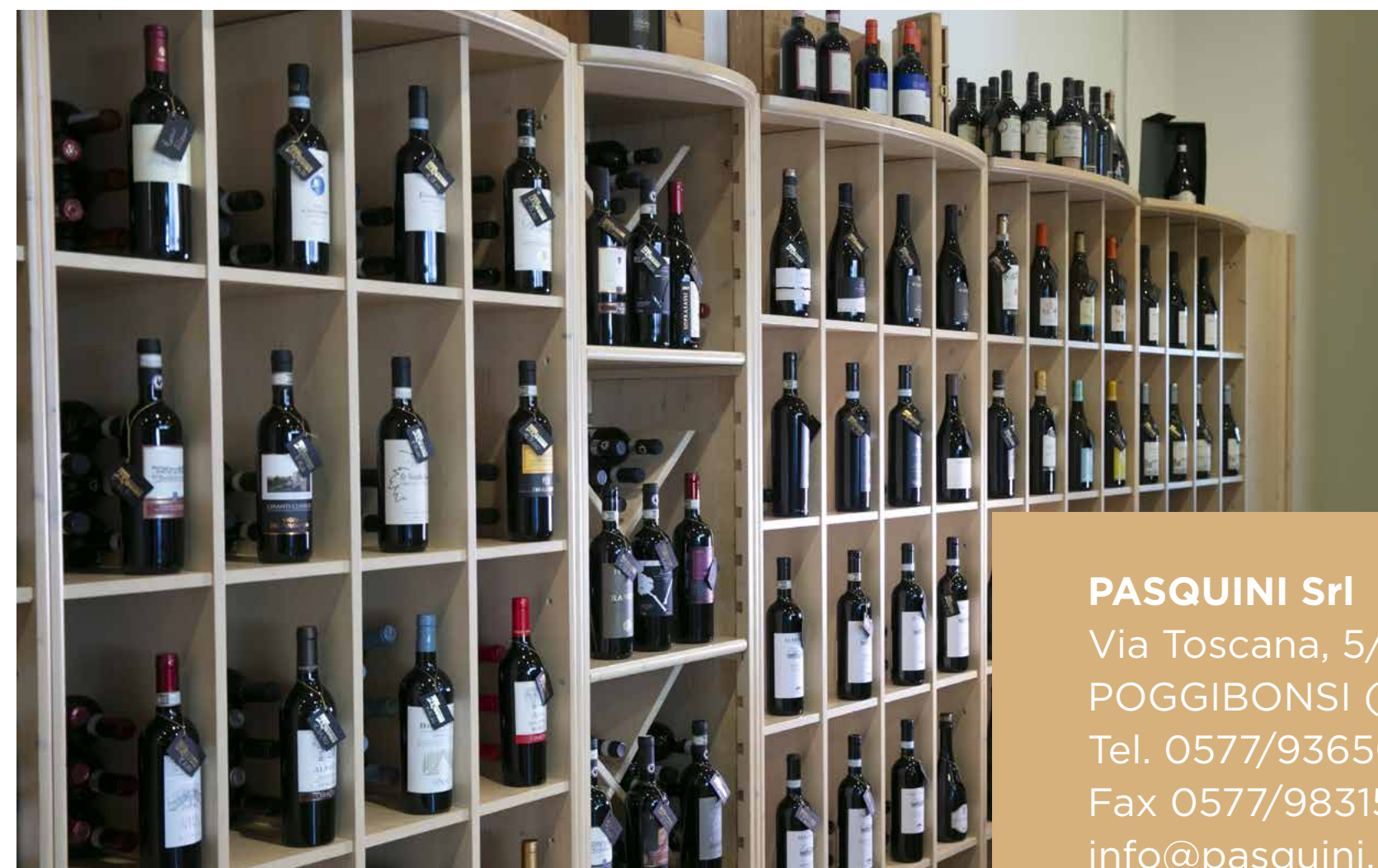
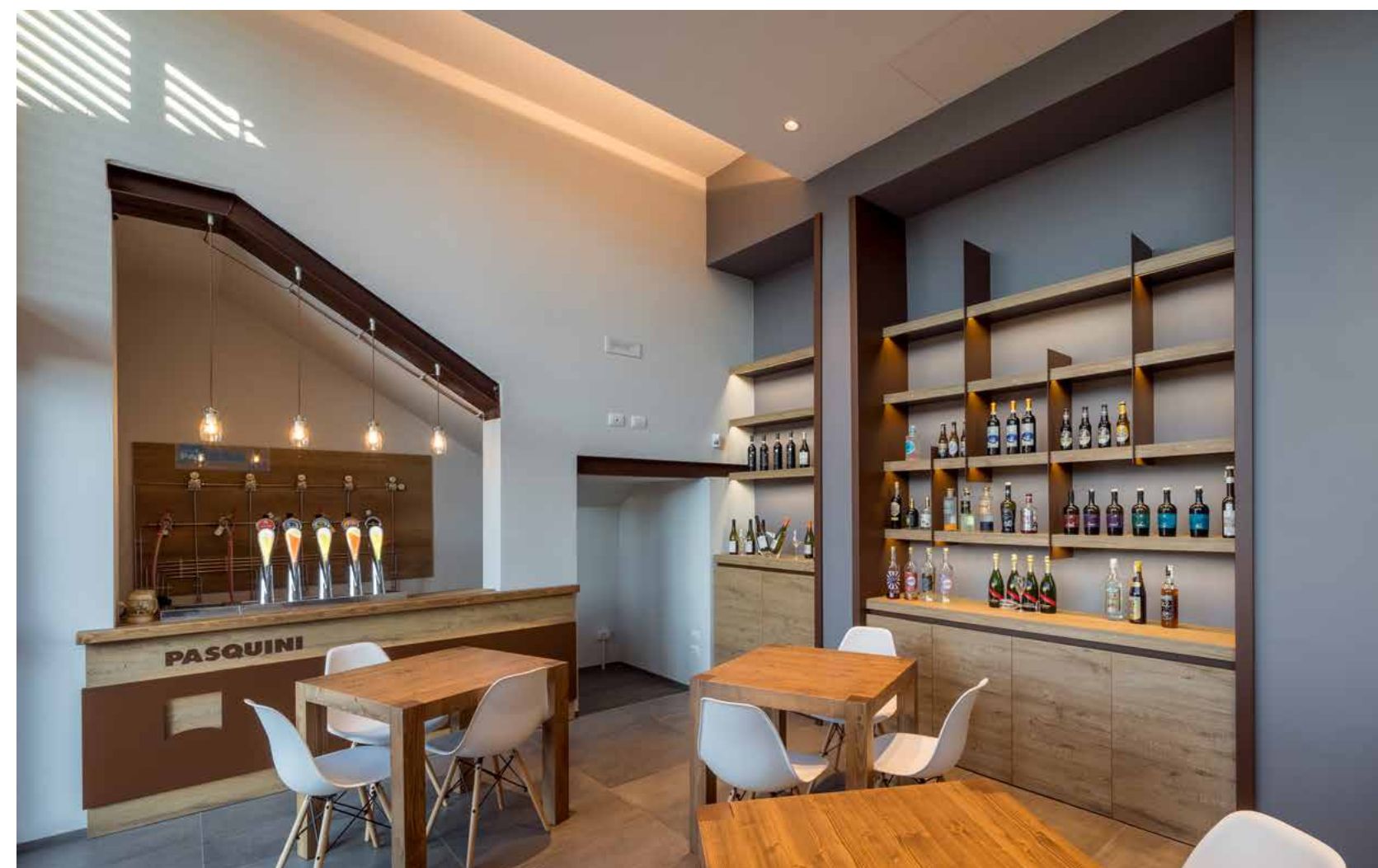


DRINK/FOOD DIFFUSION[®]
PASQUINI

associato
SAN GEMINIANO
servizi
AMORE
l'HORECA



WINE SHOP



PASQUINI Srl
Via Toscana, 5/A
POGGIBONSI (SI)
Tel. 0577/936501
Fax 0577/983157
info@pasquini.it
www.pasquinisrl.it



Chi siamo

Con più di 30 anni di storia, abbiamo rimesso in moto 25.000 automobilisti occupandoci della sicurezza e dell'estetica di ogni sorta di veicolo.

Abbiamo una sede accogliente con molti spazi dedicati ai clienti dove ci prendiamo cura di ogni aspetto, dalle pratiche amministrative fino al montaggio degli accessori, consigliando il nostro cliente.



I nostri servizi



Gestione amministrativa completa della riparazione



Consulenza sulla gestione del sinistro e legale



Auto di cortesia



Accoglienza in aree riservate dedicate ai clienti



Allestimenti interni ed esterni



Lavaggio e sanificazione interni



Garanzia con certificazione sulle lavorazioni eseguite



Ripristino dell'autoveicolo con controllo delle tolleranze



Formule di pagamento personalizzato



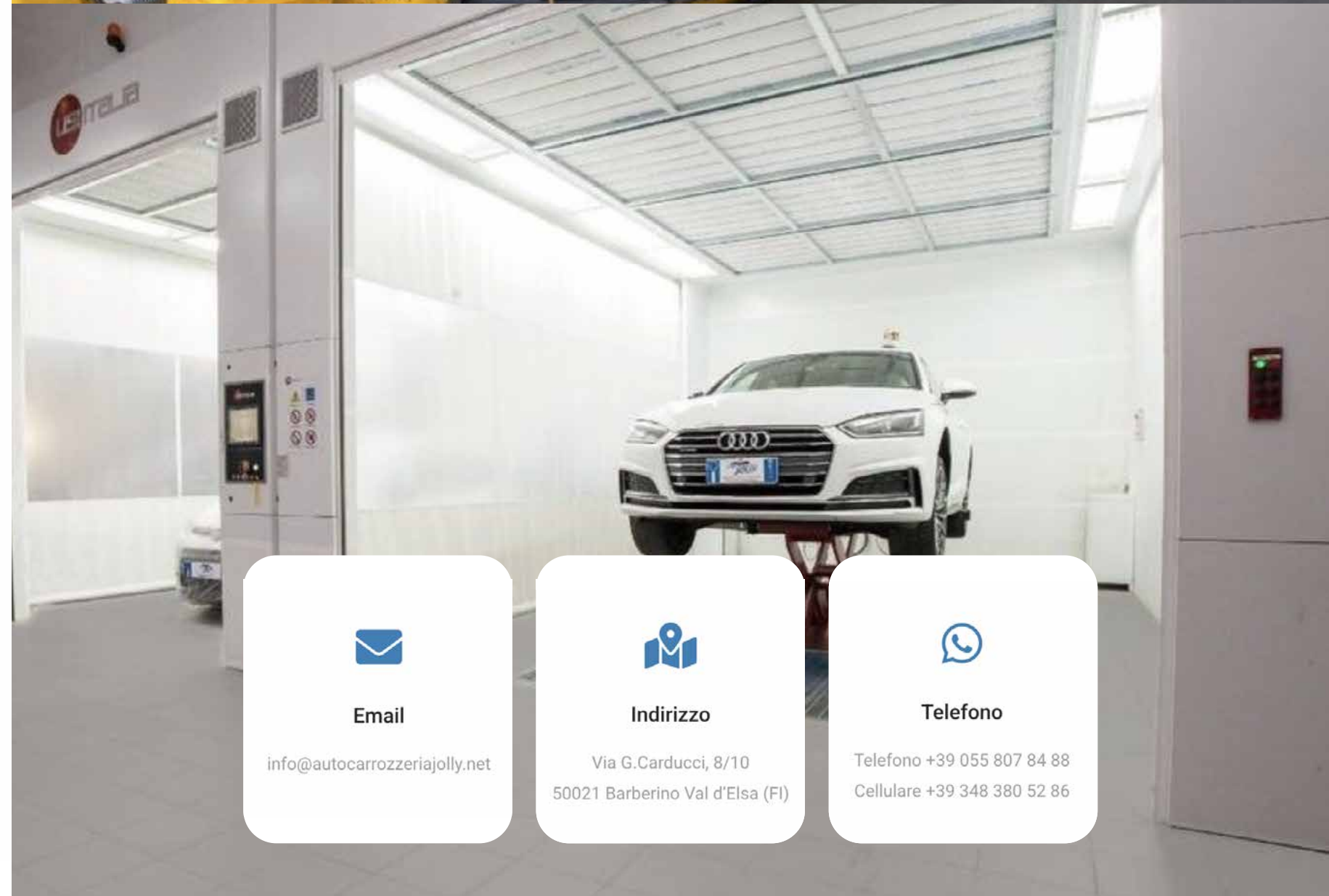
Oscuramento vetri



Soccorso veicoli



Tuning su cerchi e interventi estetici sull'auto



Email

info@autocarrozzeriajolly.net



Indirizzo

Via G.Carducci, 8/10
50021 Barberino Val d'Elsa (FI)



Telefono

Telefono +39 055 807 84 88
Cellulare +39 348 380 52 86

ALTIMAX

Noleggio e Vendita

DOVE GLI ALTRI NON ARRIVANO.

Soluzioni professionali per spurghi,
aziende ambientali e municipalizzate.



SAFE COMBI – Piaggio Porter NP6

- Mezzo spurgo più piccolo al mondo
- Perfetto per centri storici, vicoli e ZTL
- Aspirazione + alta pressione
- Allestimento 4.0

SAFE COMBI – Il mezzo spurgo più piccolo al mondo
SAFE STORAGE – Stoccaggio liquami senza odori

ALTIMAX

ALTIMAX. NOLEGGIO, ACQUISTO
E VENDITA AUTO DI PRESTIGIO.

SERVIZI PREMIUM DI NOLEGGIO.



CONTATTACI:

TELEFONO: 800 300 301

EMAIL: commerciale@altimax.it



ORARI DI UFFICIO:
Lun-Ven: 08:30 – 18:30
Sabato: 08:00 – 12:00



INDIRIZZO: Via Giuseppe Valentini, 7, 59100 Prato PO



lup-system.com



Lup
Sistema di lavaggio mobile
senza scarico

I vantaggi del sistema

Una soluzione progettata
per chi lava veicoli ogni giorno



Nessuna Richiesta di
Autorizzazioni



Flessibilità e Mobilità
del Sistema



Taglio dei Costi dell'Acqua



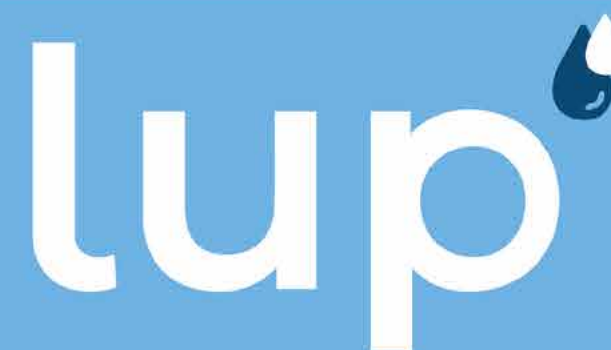
Conformità ESG e Industria 4.0



Zero Rischi di Sanzioni



Manutenzione Minima e Risparmio



LUP propone sistemi di raccolta e recupero delle acque per il lavaggio di camion, mezzi pesanti e flotte industriali. Le nostre soluzioni mobili a ciclo chiuso consentono di lavare senza scarichi, senza opere fisse e con pieno controllo ambientale. Ideali per cantieri, logistica e contesti vincolati, riducono consumi idrici, rischi operativi e complessità autorizzative.

+39 340 3257857

info@lup-system.com

www.lup-system.com

Allestimenti Veicoli Industriali



TECNOLOGIA AL SERVIZIO DELL'ECOLOGIA

**DAL PROGETTO ALLA REALIZZAZIONE
DI ATTREZZATURE PER L'ASPIRAZIONE
ED IL TRASPORTO DI RIFIUTI.**

www.amprsrl.it

Impianto di Stoccaggio Reflui



STORAGE 2.0

Alternativa sicura a tutti i sistemi
di stoccaggio obsoleti

www.amprsrl.it

FAMA

Pavimenti. Materiali Edili
Arredamento bagno . Rivestimenti



Passa da qui per i tuoi bisogni.

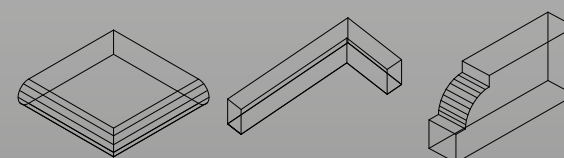
PAVIMENTI
MATERIALI EDILI
ARR. BAGNO
RIVESTIMENTI

FAMA

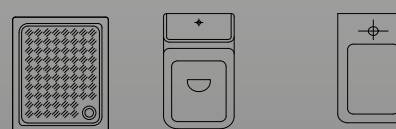
Loc. San Marziale, 24 a/b
COLLE VAL D'ELSA
Tel. 0577 929.600 Fax 0577 929.498

www.fama-edilizia.com

fama@fama-edilizia.com



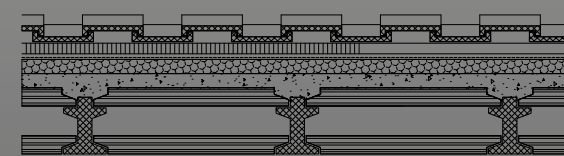
MATERIALI EDILI



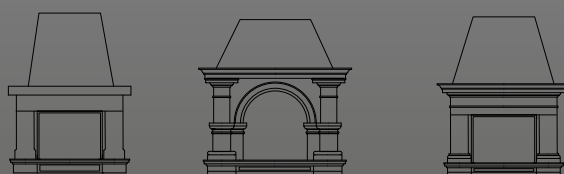
SANITARI - IDRAULICI



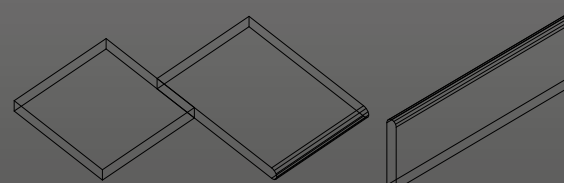
ARREDO BAGNO



ISOLAMENTI TERMICI



CAMINETTI



PAVIMENTI - RIVESTIMENTI

FAMA srl è un'azienda leader nella commercializzazione di materiali delle migliori marche per l'edilizia, tradizionali e tecnici di moderna tecnologia; materiali da costruzione per la nuova casa oltre a materiali di recupero per le ristrutturazioni. Innovativa nella proposizione di arredi strutturali quali pavimenti, decorazioni, caminetti, ambienti bagno nel loro complesso. L'Azienda dispone di un'ampia sala espositiva con personale altamente qualificato per guidarVi sempre con la professionalità che la contraddistingue.

PUNTO AUTO

Fondata nel 1994, Concessionaria Punto Auto è un'attività a conduzione familiare che da oltre trent'anni rappresenta un punto di riferimento nel settore della mobilità, con due sedi strategiche in Toscana: a Barberino Tavarnelle ed a Siena.

La nostra realtà dinamica ed in costante evoluzione, si occupa della vendita di auto nuove ed usate plurimarca. Il nostro obiettivo è quello di soddisfare ogni tipologia di cliente, per questo ci impegniamo non solo nel panorama auto ma anche in molte altre categorie.

SWM

EVO

Mahindra

LIGIER

CASALINI

VENT

BIRBA

KATAY



Siamo Concessionari anche del marchio **SWM**, storicamente noto nel panorama moto, che ha prodotto la sua prima Gamma di Suv. Le auto SWM, tutte spaziosissime, si distinguono per il loro aspetto che varia da quello più sportivo a quello più fuoristradistico.



Auto

Siamo Concessionari ufficiali **EVO**, brand italiano con sede ad Isernia (Molise), che produce Suv full-optional dallo stile moderno e originale; 7, 6 o 5 posti: ogni modello ha motorizzazioni e caratteristiche che rispondono a diverse esigenze e che lo rendono unico. E per gli amanti dell'off-road, EVO produce Cross4: Pick-Up versatile, ideale per il lavoro, completo ed accessoriato. Molte aziende pubbliche e private sul nostro territorio lo hanno già scelto e continuano a sceglierlo tutt'oggi.

Veicoli Commerciali

Oltre al Pick-Up EVO Cross4, vieni a scoprire **KATAY**: la nostra nuova Gamma di veicoli commerciali pensata per offrire strumenti di lavoro moderni e robusti. I mezzi KATAY fanno parte della nuova branca del Work Utility Vehicle, concetto che esprime la sintesi tra la robustezza di un veicolo industriale leggero e l'agilità di un mezzo urbano. Scegli tra motorizzazione elettrica, benzina, benzina/gpl o diesel, diverse lunghezze e allestimenti anche con cassone ribaltabile.



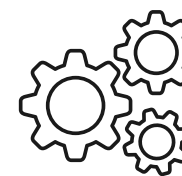
Moto e Minicar

Dai 14 anni con il patentino AM puoi scegliere tra le moto a marchio **VENT** oppure optare per le nostre minicar nuove ed usate d'occasione. Da noi trovi tutta la Gamma **LIGIER**, di casa francese, e **CASALINI** 100% italiana.

Guidabile dai 16 anni, ottima anche come seconda auto, è la **BIRBA**: minicar capace di raggiungere i 90 km/h, 100% elettrica con un'autonomia fino a 183 km, 700 litri di bagagliaio e tante altre qualità tutte da scoprire!

Guida senza patente

E per chi non ha nessun tipo di patente sono disponibili scooter e mini auto destinati all'uso cittadino e catalogati come dispositivi medici. Questa categoria di veicoli è molto significativa poiché consente alla persona di riconquistare la propria autonomia. Li consegniamo in tutta Italia con spedizione gratuita.



Punto Auto non è solo vendita, ma anche assistenza. Dopo l'acquisto potrai continuare a servirti della nostra officina interna per la manutenzione ordinaria, cambio gomme ed altri interventi, e beneficiare di un'assistenza accurata e puntuale.

Ti aspettiamo nelle nostre sedi per accompagnarti nella scelta del mezzo che fa per te con professionalità, trasparenza e un tocco familiare che ci contraddistingue. Seguici sui social per non perdere occasioni e novità.

Chiamaci allo 055-8078001 per prenotare il tuo appuntamento nella sede di **Barberino Tavarnelle**, in Via C. Colombo 1/a oppure a **Siena**, in Località Renaccio, Via della Pace n. 43/44.



GALLORI GOMME

60 Anni con Firenze



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

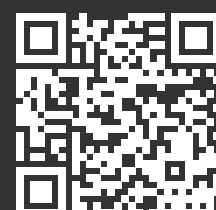
MUSEO | FRANTOIO | SHOP



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

VIA XXV APRILE, 119
MONTE SAN SAVINO (AR)

Info e prenotazioni
suprevo.it    



Indice

101 Market 33

A
AC Group 76,177
Agenti Assicurativi 99
Alessio Butini San Paolo Invest 96
Altimax 184,185
AMPR srl 188,189
Aquila 126,127
Arcadia Sicurezza 142
Archirivolto - Pocci e Dondoli 26,27
Assimedia 124,125
Autocarrozzeria Jolly 182,183

B
Banca Cambiano 22,23
Bar dell'Orso 172,173
Bistrò Magazzino 84 162,163
BM Farmaceutici 98
Bocca d'Ersa 122,123

C
Caffè Soriano 159
Caseartecnica Bartoli 76,77
Caseificio Nuovo 30,32 -66,67
Cassia Tours 97
CGM 156,157
Chianti Banca 11
Chicco di Grano 105
Conceria Bertini 120,121
CTS Design srl60,63

D
Diba 70 44,47
Digital Bando 78,79
DMAX Racing 6,7

F
FAMA 190,191
Fior di Pellets 152,153
Freezanz 12,15

G
Gallori Gomme srl 194,195
GMR Impianti 114,115
Grand Hotel Mediterraneo 100,101

H
Habitat Immobiliare 144,145
Hotel Astoria 155

I
Italiana Robot 118,119

L
Luca Brunetti 158
Luna srl 24,25
LUP- System 186,187

M
Magnino Bistrot 106,107
Magnino Secretly 108,111
Masoni 117
Mc Donald's 154
Menci Group 28,29
Milianti 102,103
Morettini - Oleificio 196,197

N
Nocentini Group 112,113

P
Pasquini srl 180,181
Passione Auto 128,129
Peragnoli 8
Piccini 2,3
Podere Le Case 143
Poggiolini 42,43
Prime Uve 4,5
Puerto Baloo 150,151
Punto Auto 192,193
Punto Pack Group 166,169

Q
Quo Jobis 160,161

R
Renieri Bus 130,131
Rinaldi 68,69
Ristorante Chiribiri 170,171
Rovini Pneumatici 104
Royal Rent 164,165
Rugi 70,71

S
Studio 65 16,17

T
Tabaccheria Piero 116 - 174,175
Tec.Mec 178,179
Tecno Tenda 95

V
Vanity Hair & Beauty 132,135

SPECIAL THANKS



KEENWELL



