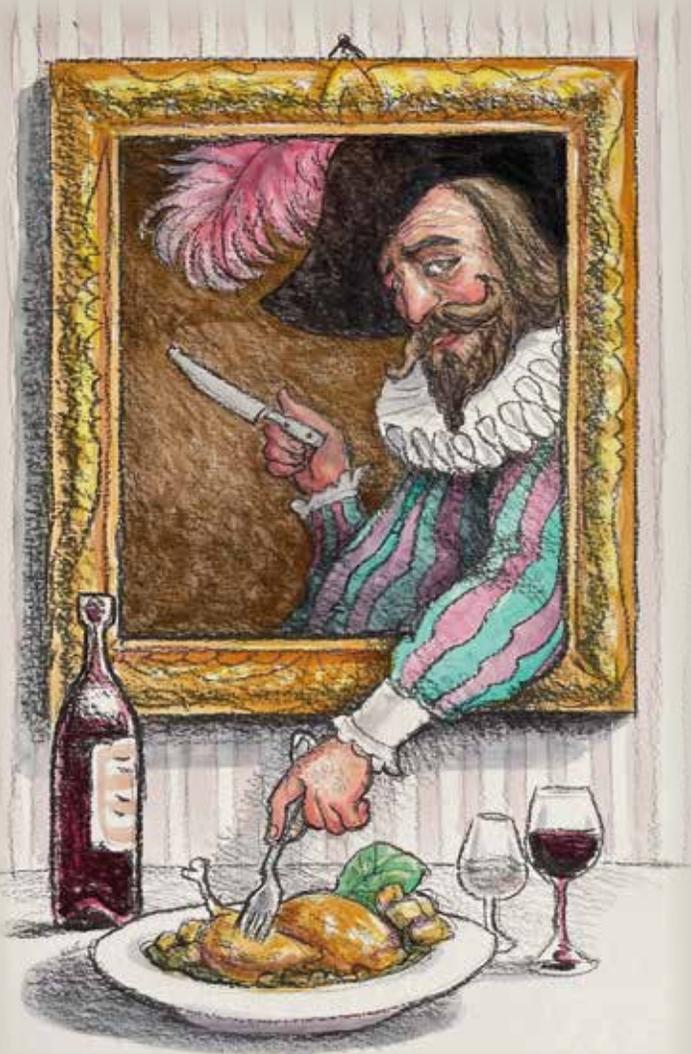


#GUSTIVALDERA  
presenta

# Arte con Gusto

Le eccellenze della Valdera incontrano l'Arte



Opera di Giuliano Ciuglioli



COMUNE DI  
PONTERERA



25 | 26 | 27 NOVEMBRE 2022  
PALP Palazzo Pretorio

Piazza Curtatone – PONTEDERA – dalle 16.30 alle 20.30

[www.comune.pontedera.pi.it](http://www.comune.pontedera.pi.it)



IN MOSTRA LE OPERE DI  
**Sheep Art - Arte in transumanza**  
a cura di Filippo Lotti



SABATO e DOMENICA  
**PERCORSI di VINI**  
*Contaminazione di versi e immagini*

# PERCORSI *di*VINI

## Contaminazione di versi e immagini

Gli studenti delle classi V del Liceo Classico XXV Aprile di Pontedera proporranno una degustazione di brani della letteratura greca e latina e di opere d'arte legate al vino e al cibo

**Sabato 26 Novembre dalle 17:00 alle 19:00 - Classe V C**

Docenti: Claudia Mazzei (Greco e Latino); Marilena Lombardi (Storia dell'Arte)

**Domenica 27 Novembre dalle 17:00 alle 19:00 - Classe V A**

Docenti: Giovanni Canzani (Greco e Latino); Marilena Lombardi (Storia dell'Arte)

### Il programma delle letture

#### Passi Greci

##### Archiloco

Fr. 2 W. *La lancia*

##### Alceo

Fr.325 V. *Il farmaco contro i mali*

Fr. 338 V. *Il rimedio contro l'inverno*

Fr. 347 V. *Il rimedio contro la calura*

Fr. 346 V. *Perché aspettare le lucerne?*

Fr. 366 V. *Vino e verità*

Fr. 333 V. *Lo specchio dell'uomo*

Fr.332 V. *È morto Mirsilo, brindiamo*

##### Anacreonte

Fr. 48 G. *Elogio della sobrietà*

#### Passi Latini

##### Orazio

Ode I,9 *Vides ut alta stet nive candidum*

Ode I,11 *Carpe diem*

Ode I,20 *Vile potabis modicis Sabinum*

Ode I,37 *Nunc est bibendum*

## Valdera, un territorio che fa cultura

“Quando si pensa ad un territorio lo si pensa nella sua interezza. Ecco perchè pensare Valdera e pensare Pontedera corrispondono ad un esempio virtuoso, dove la coniugazione tra le diverse attività della vita quotidiana si accompagna perfettamente ad una qualità della vita stessa che non può essere scissa da tutto quello che ci circonda. Un effetto paradigmatico che, al di là di quello che ci ha donato la Natura, abbiamo costruito negli anni e che, con grande forza, oggi portiamo avanti con orgoglio, in un insieme di vocazioni che “fanno” Valdera e rappresentano l’offerta intera di un territorio nel quale Pontedera è centrale.



Con Gusti Valdera, edizione 2022, per la prima volta all’interno del Palp - Palazzo Pretorio, abbiamo voluto dare una sintesi di tutto quello che è “terroir”. Carattere e unicità, in un circuito di “Grande bellezza” che mette assieme alcune delle eccellenze enogastronomiche e la pittura. Perchè l’arte dell’immagine e l’arte del gusto non possono venire separate e perchè l’arte con gusto è l’emblema stesso di una manifestazione che richiama, a sua volta, la cultura che è uno dei grandi motori di sviluppo della Valdera.

Quella cultura, ad ampio spettro, che è fondamentale per una zona che può raccontare un pezzo di storia italiana. I nostri punti di forza sono la passione con cui questo territorio vive la vita quotidiana, la forza dei suoi giovani e la voglia di mettersi in discussione. Produrre eccellenze, mettere in rete le conoscenze, crescere insieme”.

**Matteo Franconi** | Sindaco di Pontedera

Valdera

# ...“un vero intenditore non beve vino, degusta segreti”...

Salvador Dali

La Delegazione FISAR PONTEDERA VALDERA, nata nel 1972, ha 50 anni di vita e ha sempre portato avanti la promozione della cultura enoica locale, italiana ed estera. attraverso le più svariate attività nel territorio operando in stretto contatto con le Amministrazioni locali, cantine ed operatori enogastronomici.

L'associazione è sempre impegnata in diverse attività, che vanno dall'organizzazione di Corsi per Sommelier con certificazione finale a lezioni di approfondimento specifiche, visite nelle cantine, con particolare attenzione al territorio, incontri con i produttori locali, organizzazione di serate di degustazione a tema, cene conviviali e servizi di sommellerie per chiunque ne faccia richiesta. Siamo ben

lieti di mettere a frutto la nostra esperienza e professionalità. La nostra Delegazione vanta due vincitori del concorso come miglior sommelier dell'anno, diversi docenti che operano per l'associazione nazionale, direttori di corso che si dedicano alla didattica nella delegazione ed una bella squadra di sommelier attivi.

Il Consiglio di Delegazione ed i soci credono fermamente che far parte di un'associazione di questo tipo comporti impegno nelle attività e nella professione, ma la gratificazione è nella riuscita di ciò che organizziamo e realizziamo.

**Federico Fiaschi** | Delegato FISAR Pontedera



# L'Arte è ancora in transumanza

“Sheep Art – Arte in transumanza” è un progetto nato da un’embrionale idea di Paolo Piacenti patron di “Forme d’arte”, una piccola azienda che commercializza formaggi artigianali toscani, con l’intento di sottolineare un possibile legame tra i suoi formaggi e la pittura, riproponendo l’antica relazione tra arte figurativa e cibo.

Da qui la mia idea, come curatore invitato a elaborare il progetto, di mettere a disposizione di 24 artisti sagome di legno bifacciali raffiguranti la silhouette di una pecora – a grandezza reale – sulle quali potessero esprimere la loro creatività e il loro estro.

Attraverso questo supporto pittorico del tutto particolare, hanno raccontato storie, inventato mondi, costruito la loro versione della realtà attraverso immagini, colori e suggestioni.

Ed è in questo “caos” di stili diversi tra loro che gli artisti, tutti toscani per nascita o scelta come terra d’elezione, si sono espressi riuscendo a trovare, ciascuno secondo il proprio

stile, l’interpretazione più personale e sincera in virtù di un linguaggio ricco di sollecitazioni, citazioni e rimandi carichi di vibrazioni emotive.

La mostra “Sheep Art - Arte in Transumanza” presentata, nella sua prima apparizione, nelle splendide sale del Palazzo Pretorio di Certaldo nel 2019, proposta poi a Cascina (2019) con “Transumanza – meglio un giorno da artisti che cento da pecore”, successivamente il passaggio a Lajatico per “Natale in Transumanza” (2019), per poi approdare nelle suggestive cantine del castello

di Castelfalfi nel 2020 (queste ultime due con la regia dell’architetto Alberto Bartalini) e infine alla Fornace Pasquinucci di Capraia Fiorentina con “Arte in transumanza – Ventiquattro artisti fuori dal gregge” (2022), ha ripreso il suo “andare” e migra al PALP di Pontedera per l’evento “Arte con Gusto”. In questo contesto non saranno esposte solamente le opere della mostra “Sheep Art”, ma ho voluto proporre un piccolo



ancora

approfondimento su questi artisti, per dare un peso più rilevante all'intero progetto. Così gli spazi pontederesi di Palazzo Pretorio saranno dimora di un'eccezionale esposizione temporanea dove verranno esposte non solo le "pecore" ma anche lavori della consueta proposta degli artisti coinvolti con una o più opere esplicative della loro arte. Una mostra non certo esaustiva ma sicuramente significativa e rappresentativa della poetica di ciascuno di loro. La stessa espressività, fantasia, immaginazione attraverso forme, colori, toni e nelle molteplici ispirazioni creative che ogni artista ha trasmesso con il proprio stile, il proprio imprinting dipingendo su di un supporto pittorico del tutto particolare come la sagoma di pecora, viene adesso divulgata attraverso i loro dipinti e le loro sculture.

Questo originale confronto artistico e intellettuale dà modo a ogni artista, con le proprie visioni interiori, di trasmettere un messaggio, un significato particolare, che stimoli curiosità, sensazioni e soprattutto emozioni diverse in ognuno di noi.

Avvicinandoci a ogni opera con gli occhi di un bambino curioso, con lo stupore nello sguardo, meravigliato e appagato per ogni emozione percepita, con quella fiamma nel cuore che porta a lasciarsi andare e a fare un viaggio



introspettivo dentro la loro arte e, al contempo, dentro noi stessi.

È questa la bellezza dell'arte e la bravura di questi artisti che stimo e che sono, prima di tutto, degli amici; ancora una volta li ringrazio per essere presenti e supportarmi in ogni mio progetto. Un percorso d'arte, d'amore e di amicizia; un viaggio intrapreso contro corrente e contro ogni vaticinio, dove la mosca bianca e la pecora nera hanno lo stesso punto di vista e guardano, in modo univoco, nella stessa direzione, verso quell'orizzonte dove arte e bellezza si incontrano e si fondono assieme, perché l'arte è vita!

Filippo Lotti | Curatore

artsuman



*La Famiglia Savini si occupa di tartufi da sempre. Partendo dalla ricerca del tartufo stesso sino alla selezione ed alla produzione di un ampio assortimento di referenze. Prodotti adatti a differenti condizioni d'uso: golose bruschette, stuzzichini... ma anche condimenti per pasta e risotti. Savini Tartufi, da anni, insegna il rispetto della natura, del bosco, facendo cultura sul mondo del tartufo.*

Savini Tartufi produce un range molto ampio di prodotti che spaziano dall'aperitivo al dolce.

La fanno da padrone salse, condimenti con ricette tipiche e non per coprire differenti utilizzi.

I must have sono l'olio, il sale, il burro ed il miele al tartufo, seguiti dalle Peschiole: pesche raccolte ancora piccole e verdi dalla pianta; un piccolo frutto tartufato da mangiare a morsi.

SAVINI TARTUFI  
Piazza D'Ascanio  
Loc. Montanelli  
56036 Forcoli (PISA)  
Tel. 0587 628037  
0587 629339  
info@savin tartufi.it



FOTO DI Bernardo Brotini

## MASSIMO BARLETTANI

Nasce a Volterra (Pi) nel 1956. Ha iniziato a dipingere fin da giovanissimo. Nel 2014 presenta il progetto "Polline" al Uoll di Firenze. Nel 2015 è a Palazzo Stella per la Biennale d'Arte di Genova. Alla Triennale di Milano per un progetto patrocinato da EXPO Milano 2015 la personale "Il network della natura" allo Spazio Tim4Expo. Nel 2016 presenta, a Villa Le Rose di Cerreto Guidi (Fi), "Linfa" poi esposta allo "Spazio Lavit" di Varese, dopo è la volta di Roma con "Fiorescenza".

Nel 2017 espone a Madonna di Campiglio (Tn), Milano, Alassio (Sv), Santa Margherita Ligure (Ge), Ostuni (Br), Locarno (Svizzera), San Miniato (Pi); segue il progetto "Antropology" con una grande mostra a Montelupo Fiorentino (Fi). Nel 2018 espone a Milano, a Londra e al Castello di Nervi (Genova). Nel 2019 la personale "All you need is flowers" alla Piero Renna Arte Contemporanea di Napoli, espone a Palazzo Oddo di Albenga (Sv) con "Flò", poi presenta "Petali" alla Gulli Arte di Savona.

Nel 2020 è alla Sensi Arte di Colle Val d'Elsa (Si) con "I sentimenti dell'acqua", bipersonale con Flavia Robalo. Nel 2021 presenta il progetto 'sakura' nella personale "C'erano i fiori sbocciati" alla Candice Yudian Gallery di Hangzhou (Cina). Del 2022 "Trascendenza" alla Chiesa della Spina di Pisa.

Barlettani vive e lavora a Cerreto Guidi.

*L'Azienda agricola degli Azzoni Avogadro affonda le sue radici in una lunga tradizione agricola. È la classica fattoria toscana che coniuga l'utilizzo di moderne tecnologie di produzione e di vinificazione con il rispetto della tradizione e della natura attraverso un percorso di ricerca della sostenibilità, nella consapevolezza che la qualità del vino non può che discernere dalla tutela del territorio, della vite e del suo frutto.*

Tra le sue principali produzioni abbiamo Chianti DOCG, Helianthus IGT Toscana (Blend di Sangiovese, Merlot e Syrah), Le Fonticchie IGT Toscana Vermentino, Villa Sole IGT Toscana Pinot Grigio, Rosé IGT Toscana Rosato, Baciamaio Bianco Pisano di Santorpè DOC.



**DEGLI AZZONI AVOGADRO**

DEGLI AZZONI AVOGADRO  
Via Capecchi 74  
La Rotta (PI)  
Tel. 0587.484818  
info@adegliazzoni.eu



FOTO DI Aurelio Cupelli

## **ANTONIO BIANCALANI**

Nasce a Montelupo Fiorentino (Fi) nel 1948.

Ha avvertito fin da giovanissimo una spiccata vocazione pittorica. L'esercizio della pittura e la partecipazione a premi e rassegne nazionali gli rendevano presto chiara la necessità di approfondire le esperienze e la conoscenza tecnica e visiva delle arti figurative. Si è quindi dedicato con sempre maggiore assiduità allo studio della figura umana, che resterà uno dei temi prediletti sino ad oggi. Frequenterà, anzi, dal '75 e per alcuni anni, la Scuola del Nudo presso l'Accademia di Firenze.

La prima personale alla galleria Il Toro di Empoli (Fi) nel 1973. Di lì a poco si saranno precisati i termini del suo linguaggio figurativo nella direzione del realismo critico ed esistenziale.

Numerose anche le partecipazioni a rassegne e l'attività espositiva si infittisce, coincidendo con la piena ripresa del lavoro, sullo scorcio degli anni Ottanta, dopo un periodo di studio e di riflessione sul linguaggio che sfocerà in una nuova visione figurativa, fondata sulla rivisitazione poetica della realtà quotidiana, attraverso gli oggetti emblematici soprattutto della cultura contadina. Numerosi i consensi e i riconoscimenti ottenuti, con mostre in tutta Italia e all'estero (Francia, Carabi, Stati Uniti, Germania, Irlanda, Belgio). Biancalani vive e lavora a Lamporecchio (Pt).





Azienda Agricola  
Val di Lama

L'Azienda Agricola UAL DI LAMA nasce nel lontano 1980 ad opera degli attuali proprietari. Inizialmente i terreni e gli annessi erano in stato di degrado, ma grazie all'attenta opera di ristrutturazione e riqualificazione del territorio è stato possibile fondare una delle aziende agricole più importanti della zona. Il rispetto della tradizione rimane al primo posto nell'elenco delle priorità, perché è da lì che proviene la qualità dell'olio extravergine prodotto.

Gli ulivi, infatti, sono alimentati non solo dalla calda atmosfera mediterranea, ma anche dal patrimonio di conoscenze che i proprietari hanno appreso nel tempo.

L'Azienda Agricola VAL DI LAMA produce una serie di fruttati molto apprezzati sul mercato italiano e non solo. Questi fruttati, molto diversi fra loro, possono essere abbinati a qualsiasi cibo.

AZIENDA AGRICOLA  
VAL DI LAMA  
Via Val di Lama,  
Montecastello  
56025 Pontedera – (PI)  
Tel./Fax 0587 420680  
Cell. 328 3674730  
r.signorini@valdilama.it



FOTO DI Roberto Bastianoni

## ALAIN BONNEFOIT

Nasce nel 1937 a Parigi, nel quartiere di Montmartre. Dal 1953 frequenta importanti scuole d'arte nella città natale e a Bruxelles. Nel 1965 si trasferisce a Campiglia Marittima (Li) in Toscana e, successivamente, a Certaldo (Fi). Nel 1969 tiene la prima grande mostra personale a Parigi.

Il primo viaggio in Giappone è del 1973: un'esperienza che lo segna profondamente. Dalla fine degli anni Ottanta si segnalano importanti esposizioni a Parigi, Vichy, Angers, Toulouse, Sion, Le Havre, Bièvres, Metz, Juan-les-Pins, Venezia, Pisa, Firenze, Milano, Siena, Lille, Grenoble, Nantes, Marseille, Strasbourg, Reims e Brion. Dagli inizi degli anni Novanta la vera esplosione artistica: le richieste di mostre personali si moltiplicano rapidamente, così come il successo di critica e di pubblico.

Rilevanti le mostre di Tokyo, Roma, Parigi, Losanna, Osaka, Orléans, Los Angeles, Luxembourg, Martigny, alla Galleria d'Arte Moderna e Contemporanea di San Gimignano (Si), al Museo Marino Marini a Firenze, Cannes, Bruxelles, Kyoto, Chaumont, Lyon, Certaldo, Bordeaux, Ludwigshafen, Siena, alla Galleria Tornabuoni di Pietrasanta (Lu) e nella sede di Firenze, Tahiti, New York, Kwangju, Napoli, Matera, a Fribourg (Svizzera), a Seoul (Corea), poi Royan e Reims in Francia e a Borgo Pignano (Volterra, Pi). Vive e lavora tra Parigi e Certaldo.





FOTO DI Cris Stojalowski

## VINCENZO CALLI

Nasce in Toscana nel 1953. Studia all'Istituto d'Arte di Sansepolcro (Ar) e all'Accademia delle Belle Arti di Firenze.

A soli 21 anni tiene la sua prima mostra al Palazzo Pretorio di Sansepolcro. Nel 1984 inizia l'avventura americana, con mostre e riconoscimenti. Nel 1986 è invitato ad esporre a Roma e a Milano. Nel 1993 la personale presso la Galleria d'Arte Bernheim-Jeune di Parigi. Nel 1997 espone a Palazzo Pinucci di Firenze, poi torna negli Stati Uniti. Nel 2000 è alla Albemarle Gallery di Londra. Seguono mostre in Sicilia e negli Stati Uniti, poi è a Palazzo Inghirami a Sansepolcro. Nel 2005 espone presso il Palagio di Parte Guelfa a Firenze; nello stesso anno è invitato a Napoli nella Villa Comunale "Casina Pompeiana". Nel 2007 espone nel Museo Statale Taglieschi di Anghiari (Ar). Nel 2008 è al complesso monumentale Santa Caterina in Finalborgo a Finale Ligure (Ge). Nel 2009 è a Toronto e poi nel palazzo della provincia di Arezzo. Nel 2011 è al Museo Casa di Dante di Firenze e al Castello di Montalcino (Si). Nel 2015 è nelle Sale del Museo Mediceo di Palazzo Medici Riccardi a Firenze; seguono le mostre nella Chiesa di Sant'Agostino di Cortona (Ar) e al Castello di Poppi (Ar). Nel 2019 "Il colore dei sogni" a Palazzo Durini di Milano. Nel 2020 "Arte Mediterranea" alla Nuart Gallery di Santa Fé (Stati Uniti).

Calli vive e lavora ad Anghiari.



*La Spinetta nasce negli anni '70 in Piemonte con la famiglia Rivetti, artigiani di Moscato, Barbera e Nebbiolo. Solo nel 2001 i fratelli Carlo, Bruno e Giorgio Rivetti, spinti dalla voglia di misurarsi con territori e vitigni diversi, volgono lo sguardo alla Toscana dando vita a Casanova della Spinetta. Si impegnano a rispettare il legame tra l'uva, in questo caso il Sangiovese, e il suo territorio d'origine, ma senza mai perdere la tradizionale eleganza nordica.*

La vasta gamma di prodotti comprende Toscana Vermentino (100% Vermentino), Rosé di Casanova (50% Sangiovese, 50% Prugnolo Gentile), Nero di Casanova (100% Sangiovese), Gentile di Casanova (100% Prugnolo Gentile), Colorino di Casanova (100% Colorino), Chianti Casanova Riserva (100% Sangiovese), Sassentino Riserva Speciale (100% Sangiovese), Sezzana Riserva Speciale (100% Sangiovese).



CASANOVA DELLA SPINETTA  
Via Provinciale Terricciolense, 2A



Loc. Casanova – 56030 Terricciola (PI)

Tel. +39 347 8403603 – mirko@la-spinetta.com  
toscana@la-spinetta.com – www.la-spinetta.com



*“Fondata nel 1911, Morelli è un’azienda a conduzione familiare oggi guidata dalla quarta generazione di famiglia produttrice di Grappe e Distillati Toscana, situata in un paese vicino alla città di Pisa, nel cuore della Toscana. Il liquorificio Morelli o Antica Grapperia Toscana, produce liquori e distillati di altissima qualità. Il credo aziendale è il massimo rispetto delle materie prime e dei metodi di lavorazione perseguito mescolando tradizioni e ricette artigianali ad innovative apparecchiature di analisi e a protocolli sanitari ben specifici.*

La vasta gamma di prodotti comprende Grappe Toscane da vinacce di prima qualità di Chianti, Morellino, Brunello, Nobile, Vernaccia e diversi liquori e distillati realizzati con cura maniacale e con risultati importanti riconosciuti da pubblico e critica.

LIQUORIFICIO MORELLI  
Via A. Meucci, 36  
Loc. Montanelli  
56036 Forcoli  
Tel. 0587 629044



FOTO DI Michele Spinapolice

## FABIO CALVETTI

Nasce a Certaldo (Fi) nel 1956. Studia al Liceo Artistico e poi all'Accademia di Belle Arti di Firenze.

La sua prima personale nella Galleria Comunale della sua città natale nel 1972. Il suo percorso espositivo si è articolato tra Italia, Germania, Belgio, Spagna, Corea, Lussemburgo, Lituania, Olanda, Svezia, Bulgaria, Svizzera, Oceania e gli Stati Uniti, concentrandosi soprattutto in Francia e in Giappone.

Nel 2008 l'antologica al Museo d'Arte Moderna e Contemporanea di Arezzo; espone poi a Palazzo Venezia a Roma, alla Biblioteca Marciana di Venezia e nel Chiostro di Sant'Agostino a Pietrasanta (Lu). Poi le personali: "Scraps of life", Palazzo dei Priori, Volterra (Pi); "Little tales", ex chiesa di Santa Maria della Misericordia, Perugia; "Enigmi e Segreti", Palazzo Consiliare, Tavarnelle Val di Pesa (Fi); "Il senso di un viaggio" a Castel San Zeno di Montagnana (Pd); in Francia al Musée Utrillo-Valadon di Sannois e alla Galerie Viecels di Cannes e "Consolazione" all'Arts Center di Seoul (Corea). Nel 2018 "Now and here" a Palazzo Bastogi di Firenze. Nel 2019 "Trasumanar" a San Vivaldo (Montaione, Fi). Nel 2020 "Colori dell'anima" alla Galerie Saint-Hubert di Line (Francia). Del 2021 "Spinæ" alla chiesa di Santa Maria della Spina di Pisa. Nel 2022 "Lasciatemi sognare" all'ex Carcere Borbonico di Avellino. Vive e lavora a Certaldo.

L'azienda Fattoria Uccelliera è nata a fine anni '60 dalla passione per la campagna ed i boschi di Antonio Bulleri e Maria Elena Poggianti. Il nome della Fattoria deriva dal toponimo catastale di una delle colline che la compongono, la quale porta il nome UCCELLIERA per il motivo che, già in epoca medievale, su di essa c'era impiantata un'uccellanda. Infatti nelle immediate vicinanze si riscontrava una continua ed abbondante presenza di uccelli di ogni tipo nelle varie epoche di migrazione: tortore, gruccioni, averle, tordi, merli, cesene, storni, fringuelli, zigoli, passeri, cuculi, colombacci, ecc... Molte di queste varietà sono nidificanti tuttora. Oggi lavorano in azienda due generazioni e la terza ha già iniziato a dare il suo gradito contributo nella stagione extrascolastica. Ciò che caratterizza la tenuta collinare (i famosi "Poggi"), oltre ai vigneti e agli oliveti – anche centenari – sono i boschi d'alto fusto, gli estesi impianti di Populus Alba e gli spazi a seminativo, coltivati in modo estensivo e destinati principalmente a mettere a disposizione della fauna un ambiente naturale ma anche ricco.

Produzione vino bianco e rosso, tradizionale Vin Santo, e Olio Extra Vergine di Oliva.



FATTORIA  
UCCELLIERA



FATTORIA UCCELLIERA  
Via Roncione, 9  
56042 Crespina Lorenzana (Pisa)  
Tel. 050 662747

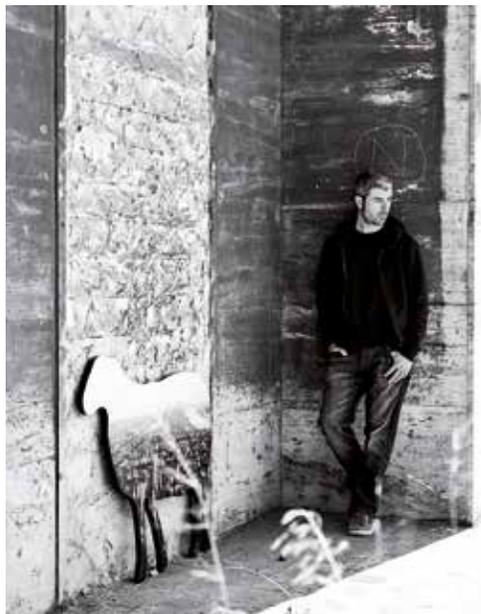


FOTO DI Mauro Sini

## CLAUDIO CIONINI

Nasce a Grosseto nel 1978. Frequenta il Liceo Artistico della città e l'Accademia di Belle Arti di Firenze; città dove inizia, nel 2000, l'attività espositiva.

Del 2008 la personale "Luoghi dell'assenza" al Museo Archeologico di Fiesole (Fi). Nel 2009, in occasione del ventennale dalla caduta del Muro di Berlino, "L'ombra del Muro", nelle sale di Palazzo Panciatichi a Firenze. Seguono mostre alla Galleria d'Arte Contemporanea di Arezzo, al Museo Piaggio di Pontedera (Pi), alla Galleria Angelica di Roma, alla Galleria Lupo 'Art di Palermo e alla Fornace Pasquinucci di Capraia Fiorentina (Fi). Nel 2015 è a Pietrasanta (Lu), nelle sale di Palazzo Panichi con "Oltre i deserti: le città visibili". Del 2018 le mostre "Visioni urbane" al Teatro del Ciliegio di Monterotondo Marittimo (Gr) e "Utopie razionali" a Casa Azul di Follonica (Gr). Nel 2019 lo troviamo a Firenze con le personali "Vision beyond form", Florence University of the Art, e "Le città del mondo" alla Galleria La Fonderia. Del 2021 le mostre "Da luogo a non luogo" alla Galleria Nozzoli di Empoli (Fi), "Cara Palermo..." alla Lupo 'Art e "Antologia corale" alla Florence Art Gallery di Firenze. Nel 2022 a Figline Valdarno (Fi) "Protinus Vive, diario di un viaggiatore" presso lo Spazio LAC e "Immaginare la realtà" a Palazzo Pretorio di Certaldo (Fi). Cionini vive e lavora a Piombino.

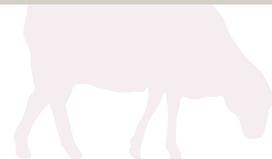


FOTO DI Paolo Garzella



## RAFFAELE DE ROSA

Nasce nel 1940 a Podenzana (Ms) e per sei anni vive in Lunigiana. Successivamente si trasferisce prima a Napoli e poi a Livorno dove frequenta la Scuola Trossi e incontra un gruppo di giovani pittori con i quali inizia a dipingere dal vero; riscuote un gran successo ed ha così l'opportunità di compiere le sue ricerche pittoriche, concentrandosi sull'evoluzione stilistica e poetica.

Nel 1971 è alla Galleria Pananti a Firenze. Espone poi a Copenaghen (Danimarca), all'Art Expo di New York, a Gerusalemme e a Parigi. Seguono mostre nel Chiostro del Museo di San Marco a Firenze, alla Galleria Maggiore di Bologna, alla Galleria Leonardo di Roma, al Palagio Fiorentino di Stia (Ar), nella Chiesa di San Fedele a Montone (Pg) e alla Biblioteca Nazionale di Minsk (Bielorussia). Del 2011 la retrospettiva al Teatro Politeama di Palermo. Nel 2013 "Storie e Utopia: Durer è il mio profeta" al Palazzo dei Priori di Volterra (Pi). Nel 2014 presenta "Mondo fantastico" ad Anversa (Belgio) e a Zurigo (Svizzera) e "Storia e utopia" al Castello di Sarteano (Si), poi, nel 2015, al MUSA di San Giorgio (Pu), alla Galleria L'Alfiere di Torino e alla Fondazione Banca del Monte di Lucca. Del 2018 "Le città di Calvino" al Palazzo del Pegaso di Firenze. Nel 2021 "De Rosa si racconta" a Livorno.

Vive e lavora a Livorno.



ANGIOLINI IL SUBLIME DEL CACAO  
Corso Matteotti  
56025 Pontedera (PI)  
Tel. 340.3378640  
info@angiolinicioccolato.it

*La creazione dei prodotti è interamente affidata alle sapienti mani del mastro cioccolatiere Giovanni Angiolini.*

*Ogni tavoletta, ogni pralina, ogni soggetto sono frutto dell'unione tra le migliori materie prime, ricercate e selezionate attraverso la filiera del Fair Trade, e le conoscenze acquisite nella carriera lavorativa.*

*Oggi Giovanni ha creato il suo cioccolato, partendo dalle cabosse per ottenere un cioccolato eccellente al punto da poterlo definire il sublime.*

La vasta gamma di prodotti comprende tavolette, praline, ensemble, pasticceria, ruby e produzioni artistiche.



*Caffè e Toscana, amore dai gusti intensi ...*

*La Cittadella caffè è una torrefazione storica fondata nel 1965 a Pontedera. Prende il nome dall'antica fortezza del porto mediceo di Pisa dove ai tempi delle quattro Repubbliche Marinare arrivavano ingenti carichi dal "nuovo" mondo.*

La torrefazione, altamente automatizzata, crea pregiate miscele di caffè con uno standard di qualità elevato e servizi su misura per clienti sia in Toscana che all'Estero. Le nostre miscele di caffè Cittadella, Super, Anniversary nascono utilizzando le migliori qualità di arabica e robusta provenienti da tutto il mondo.

LA CITTADELLA Spa  
Via Tosco Romagnola Est, 239B  
56025 Pontedera (PI) – Tel. 0587 483248  
lacittadella@lacittadella.com  
<https://linktr.ee/lacittadellacaffe>



FOTO DI Marco Quinti

## ELIO DE LUCA

Nasce nel 1950 a Pietrapaola (Cs). Si trasferisce giovanissimo a Prato dove si diploma alla Scuola d'Arte "Leonardo da Vinci". In questa città, dove ha tenuto la sua prima mostra alla Galleria Muzzi nel 1972, il Comune gli dedica un'antologica a Palazzo Datini (1998). Successivamente espone a Firenze nel Palagio di Parte Guelfa e a Palazzo Panciatichi. Nel 2005 è a Matera, poi espone al M'ARS Contemporary Art Museum di Mosca e l'anno successivo è al Foreign Art Museum di Riga (Lettonia). Nel 2007 è all'Artist Istanbul Art Fair, poi partecipa alla mostra "Artisti italiani contemporanei" negli Stati Uniti. Espone alla Galleria Comunale d'Arte Moderna di Poppi (Ar), al Museo Nazionale di Palazzo Venezia a Roma, alla Dogana Veneta del Comune di Lazise (Vr), alla Galleria SpaziArti di Milano. Del 2014 le due mostre "Donne e miti" in contemporanea alla Sala del Basolato di Fiesole (Fi) e nella Sala delle Colonne di Pontassieve (Fi). Del 2015 l'esposizione a Pechino, "Capriccio Italiano", in collaborazione con l'Ambasciata Italiana in Cina. Nel 2016 le personali a Palazzo della Corgna di Città della Pieve (Pg) e alla Casa Museo Ivan Bruschi di Arezzo. Del 2017 la personale "Donna - Elogio delle virtù" a Palazzo Pretorio di Certaldo (Fi). Nel 2018 espone "Amore. Cantico dei Cantici" al Lu.C.C.A. - Lucca Center of Contemporary Art. Nel 2019 "Amore – sic itur ad astra" a Palazzo Oddo di Albenga (Sv). De Luca vive e lavora a Prato.



**FORMAGGI**  
della  
**FAMIGLIA**  
**BUSTI**  
FAUGLIA PISA ITALIA

*Il Caseificio Busti nasce nel 1955 da Alessandro e Remo Busti, pastori originari della Garfagnana che hanno tramandato la loro preziosa tradizione a Stefano e ai suoi figli. Oggi l'Azienda è fiera di presentare una vasta gamma di pecorini ottenuti mantenendo inalterate le tecniche tradizionali, con una costante ricerca di materie prime di alta qualità e valorizzazione del territorio.*

La produzione si concentra prevalentemente sui pecorini. Il latte viene raccolto in tutta Toscana, comprese zone di eccellenza quali Siena, la Maremma, Pienza e la Val D'Orcia. Le oltre 60 referenze prodotte racchiudono formaggi freschi e stagionati, affinati in grotta, aromatizzati, biologici con caglio vegetale o a latte crudo, tutti da assaggiare!

BUSTI FORMAGGI S.p.A.

Via G. Marconi 13 A/B - 56043 Acciaio di Fauglia (PI)  
Tel. 050 650565 – info@caseificiobusti.it  
www.caseificiobusti.it – www.bustistore.it



IlCaseificioBusti



caseificiobusti



FOTO DI Federico Cavicchioli

## SATOSHI DOBARA

Nasce a Hiroshima, Giappone, nel 1959. Studia pittura all'Università d'Arte di Kyoto. Nel 1986 grazie ad una borsa di studio del Governo Italiano viene in Italia, a Firenze, dove, nel 1991, si diploma all'Accademia di Belle Arti. A partire dal 1981 partecipa a numerose mostre, individuali e collettive, in Giappone, Germania e in Italia, a Roma, Milano, San Gimignano (Si), Ragusa, Calci (Pi), Pavia, Cagli (Pu), Revere (Mn), Ancona, Aurelio Stefanini Studio d'Arte di Firenze, al Castello Doria di Portovenere (Sp) e a Palazzo Pretorio di Certaldo (Fi). Dal 1997 al 2017 una serie di mostre personali in Giappone (Tokyo, Umeda, Shinsaibashi, Kyoto, Kobe, Hiroshima, Fukuyama, Osaka). Nel 2013 le personali a Villa Rucellai di Campi Bisenzio (Fi) e alla Biblioteca comunale di Lastra a Signa (Fi).

Il suo dipinto "Hiroshima - Triciclo di Ernesto Yusuke", incombe sulla Cupola della Bomba Atomica a Hiroshima, ed è divenuto il simbolo delle "Special Olympics Nippon Hiroshima". Sempre nel 2012 dona il dipinto "Hiroshima - Triciclo di Shin-cyan" (130x162 cm) all'Ospedale della Croce Rossa della città.

Nel 2016 la personale "Paesaggi e lo SVA" al Roma Tokyo Hangar Mvsev, all'aeroporto di Thiene "Arturo Ferrarin" (Vicenza). Nel 2022 la personale "A Hiroshima dall'Italia", Gallery Hiroshima Mituskoshi, Hiroshima. Dobara vive e lavora a Firenze.

UNA FAMIGLIA DI PASTAI,  
NEL CUORE DELLA TOSCANA.

*Nell'antico paese di Lari, all'interno del Castello, c'è un grande palazzo dipinto di giallo.*

*È il piccolo Pastificio Famiglia Martelli: artigiano nello spirito, tradizionale nella sostanza, non un'industria silenziosa con linee veloci e corridoi deserti, ma l'ultimo, vero pastificio tradizionale. Un mondo fatto di tempi lenti, macchinari d'epoca e artigiani all'opera, impegnati a impastare, tagliare, essiccare una delle migliori paste italiane.*

*Qui, tra gesti lenti e macchinari d'epoca, nasce una pasta di semola 100% artigianale.*

Pasta di semola vari formati.



**martelli**  
famiglia di pastai®  
del 1926

FAMIGLIA MARTELLI  
Via dei Pastifici, 3  
56035 LARI (PI)  
Tel. 0587 684238



FOTO DI Irene Franchi

## FRANCO MAURO FRANCHI

Nasce a Castiglioncello (Li) nel 1951. Si è formato all'Istituto Statale d'Arte di Lucca e poi all'Accademia di Belle Arti di Firenze. Inizia il suo intenso percorso espositivo alla fine degli anni Sessanta. Nel 1976 prende corso la sua carriera d'insegnamento all'Accademia di Belle Arti di Firenze, poi a quella di Foggia, Bologna e infine a Carrara. Partecipa alla Quadriennale di Roma e allestisce personali in luoghi istituzionali come il Museo Fondation Gianadda di Martigny (Svizzera), Fort Barraux Grenoble (Francia), Belle Usine di Fully (Svizzera).

Nel 2006 è al Museo Archeologico di Firenze, poi espone alla Villa Medicea di Cerreto Guidi (Fi), alla Galleria Comunale Casa Frabboni di San Pietro in Casale (Bo) e al Castello dei Vicari di Lari (Pi). Nel 2013 "Sogni mediterranei" nel Teatro Romano e nel Museo Archeologico di Fiesole (Fi), poi "Isole" a Pontassieve (Fi). Nel 2014 "Approdi alla Grande Madre" alla Fondazione Trossi-Uberti di Livorno. Nel 2016 "Il canto delle Sirene" a Villa Caruso Bellosguardo di Lastra a Signa (Fi). Nel 2018 "Sognando Itaca" a Palazzo Pretorio di Certaldo (Fi). Del 2019 la mostra "GEA", curata da Filippo Lotti con la regia di Alberto Bartalini, a Castelfalfi (Fi), poi presentata anche a Pontedera. Nel 2020 "Sognando Itaca" alla Franchi Umberto Marmi a Carrara (Ms). Franchi vive e lavora a Rosignano Solvay (Li).





## TORRE A CENAIA

ANTICA TENUTA **PITTI**

*A Torre a Cenaia puoi vivere l'esperienza di una Tenuta millenaria, con i suoi 500 ettari di campagna toscana incontaminata dove il tempo sembra essersi fermato. Pitti Wine è il felice risultato della vincente simbiosi fra tradizione e innovazione.*

*La famiglia Coppini si avvale della preziosa collaborazione con l'enologa Graziana Grassini, la quale da anni segue con passione e continuità gli oltre 30 ettari di vigneto specializzato.*

Vino biologico Robert Pitti  
(<https://www.torreacenaia.it/i-nostri-vini/>)

TORRE A CENAIA  
Via Livornese, 55  
56040 Cenaia (PI)  
Tel. 050 643739  
 320 7408568  
[info@torreacenaia.it](mailto:info@torreacenaia.it)

# J63

JULIAESENTATRE  
**BIRRA AGRICOLA**  
ARTIGIANALE TOSCANA



FOTO DI Ajman Abouzid

## DANILO FUSI

Nasce a Scandicci (Fi) nel 1940. La sua attività professionale inizia nel 1974.

Nel 1977 aveva già esposto, oltre che a Firenze, anche a La Spezia, Bologna, Modena, Parma, Padova, Verona, Napoli e Roma. Tra il 1978 e l'inizio degli anni '80, personali e collettive a Damasco (Siria), Mantova, Palermo, Barcellona, Madrid, Torino, Lucca. In questi anni si susseguono importanti mostre in Italia e in Francia.

Negli anni Novanta è a Tokio, Barcellona, Nizza, Wolfsburg (Germania), Mantova, Rouen, Chaolon (Francia), Lagenfeld, poi a Milano, Genova, Londra, New York e San Paolo in Brasile.

Nel 2005 è inserito nel libro di Vittorio Sgarbi "I giudizi di Sgarbi. 99 artisti dai cataloghi d'arte moderna e dintorni". Nel 2008 la mostra all'Impruneta (Fi) "Omaggio alla bellezza". Molte le bipersonali insieme a Paolo Staccioli: "Musa interiore" alla Galleria Rielaborando di Arezzo e "Vagare nel mito" nella Sala delle Colonne Pontassieve (Fi), entrambe del 2011, "Opere recenti" al Teatro il Cestello di Firenze (2013), "La Luna, il Sole e l'Anima delle cose" al Lu.C.C.A. Lounge & Underground di Lucca (2014), "Indistinti confini" alla Florence Art Gallery di Firenze (2019) e nel 2022 "Il linguaggio degli occhi" a Palazzo Malaspina di San Donato in Poggio (Fi).

Fusi vive e lavora nella sua città natale.





*La Tenuta Podernovo è uno splendido poggio vitato nel comune di Terricciola. In questi luoghi ricchi di bellezza e tradizione la famiglia Lunelli ha individuato la patria ideale di rossi di grande pregio. Un incantevole equilibrio di terra e di vigneti, di cielo e di colori che la famiglia Lunelli ha scelto di assecondare sposando i principi del biologico. La Tenuta ha infatti intrapreso la strada della conversione nel 2009, ottenendo la certificazione biologica nel 2012.*

I vini prodotti nella Tenuta Podernovo sono l'Aliotto, ottenuto da un uvaggio composto da Sangiovese, Cabernet, Merlot ed altre uve locali; il Teuto, una selezione delle migliori uve di San Giovese e Merlot con un tocco di Cabernet, L'Auritea un Cabernet Franc in purezza di grande intensità, creato con la collaborazione di Luca D'Attoma, enologo di indiscussa esperienza.

TENUTE LUNELLI PODERNOVO

Via Podernovo, 13 – 56030 Terricciola (PI)

Tel. 0587 656040 – [podernovo@tenutelunelli.it](mailto:podernovo@tenutelunelli.it)

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



FOTO DI Guglielmo Meucci

## GIULIANO GIUGGIOLI

Nasce nel 1951 a Vetulonia (Gr). Arista autodidatta; la sua prima mostra personale risale al 1973.

Si perfeziona nelle tecniche pittoriche e di stampa con la frequenza assidua di botteghe, stamperie e cantieri artistici di tutto il mondo. Numerose le partecipazioni all'Art Expo di New York dove è stato ospite dell'esclusivo Circolo degli Artisti della città.

Tra le mostre più importanti sono da ricordare: 1994 Galerie Zabbeni a Vevey (Svizzera); 2005 Dennis Rae Fine Art, San Francisco (USA); 2007 l'antologica al Cassero Senese di Grosseto; 2012 Accademia delle Arti del Disegno, Firenze; 2013 "Cronache senza tempo", Civica Pinacoteca, Follonica (Gr); 2015 Galleria L'Amour, Taizhou (Cina); 2016 Galleria Sicily, Hangzhou (Cina); 2016 Casa da Cultura a Câmara de Lobos, Madeira (Portogallo); 2017 "Sonho e realidade", Lisbona (Portogallo); 2017 Art is Light Gallery, Asti; 2017 "Archeologie". Museo Isidoro Falchi, Vetulonia; 2018 "Il Viaggio", Palazzo Pretorio, Certaldo (Fi); 2018 "Il surrealismo simbolico di Giuliano Giuggioli", Castello Ginori, Querceto (Pi); 2018 "Invito al viaggio", Palazzo Oddo, Albenga (Sv); 2019 "LITUUS", Sala Gasparri, Populonia (Li); 2022 "Il tempo sospeso", Palazzo delle Arti, Fucecchio (Fi); 2022 "Stratificazioni", Castello di Piombino (Li). Giuggioli vive e lavora tra Scarlino e Follonica, in provincia di Grosseto.



*Arcenni Tuscany cura l'intera filiera della chiocciola, allevando chiocciole Helix Aspersa Muller esclusivamente con metodo a ciclo naturale completo all'aperto. Oltre all'attività di allevamento, di raccolta e spurgatura delle chioccioline, produce una serie di trasformati a base di chiocciola con l'obiettivo di portare in tavola prodotti dal sapore genuino ed autentico, frutto di una produzione artigianale di alta qualità, made in Tuscany.*

L'Azienda produce chioccioline e una vasta gamma di prodotti trasformati a base di chioccioline.



ARCENNI SOCIETÀ AGRICOLA Srl  
Via della fila, 58  
56033 Capannoli (PI)  
Antonia 338 8675094  
Mariliana 338 1910410

 arcenni  arcennituscany



FOTO DI Max Pruneti

## SUSAN LEYLAND

Nasce nel 1952 in Inghilterra, vicino a Cambridge. Il nonno, veterinario e allevatore di cavalli, le regalò il suo primo pony all'età di quattro anni. Nel 1973 arriva a Firenze e, nel 1978, si sposa e si trasferisce a Impruneta (Fi). Dal 2000 ha deciso di dedicarsi interamente all'arte e, in particolare, alla scultura.

Nel 2008 "Dal disegno alla scultura" alla Galleria Tornabuoni di Firenze. Del 2012 è la mostra "Horse block sculpture" al Museo Marino Marini di Pistoia. Nel 2014 espone "Horse block sculpture" a Palazzo Sansoni di Pontassieve (Fi). Nel 2016 espone alla Kunstgalerie di Stoccarda (Germania), alla Galleria Barbara Paci di Pietrasanta (Lu) e alla Sakah Galerie di Tolosa (Francia). Nel 2018 realizza il "War Horse Memorial", una monumentale scultura equina in bronzo per il First World War Memorial ad Ascot (Inghilterra). Successivamente ha tenuto una mostra all'Osborne Studio Gallery Belgravia, Londra. Nel 2020 espone a "CASASELVA", il museo della Contrada della Selva a Siena, con un progetto curato da Sensi Arte. Nel 2022 la personale alla Alan Kluckow Fine Art a Sunningdale, Ascot.

Ha collaborato con la Frilli Gallery di Firenze per la progettazione e la realizzazione di cinque cavalli in bronzo a grandezza naturale, facenti parte di una fontana installata a Da Nang (Vietnam).

Leyland vive e lavora a Impruneta.



# VARRAMISTA



*Varramista racchiude storia e modernità, uno scrigno per il Syrah in Toscana da 30 anni. Nei secoli si è tramandata la cultura del vino a Varramista. La coltivazione della vite ha premiato due varietà, il Sangiovese e la Syrah, eletta a vitigno principale e d'eccellenza.*

*Da queste due varietà prendono vita i vini pregiati di Varramista, che possono essere degustati e acquistati direttamente all'interno della tenuta. La superficie dei vigneti è molto contenuta a vantaggio della qualità: la cura che viene riservata a ogni pianta è assoluta. Una dedizione nel tempo, dal germoglio al grappolo, che trova la sua espressione di qualità nella raccolta, che avviene seguendo un'attenta selezione dei chicchi.*

L'Azienda produce una ampia gamma di vino, olio e distillati.

FATTORIA VARRAMISTA S.p.a.

Via Ricavo – Varramista

56020 Montopoli V/A (PI)

tel. 0571 44711 – fax 0571447216

mob. 339 3669639 – [www.varramista.it](http://www.varramista.it)



FOTO DI Alice Franchi

## RICCARDO LUCHINI

Nasce a Milano nel 1949. All'età di 8 anni torna a Massarosa (Lu), città di provenienza dei genitori. Si diploma al Liceo Scientifico di Viareggio (Lu) poi si iscrive al Liceo Artistico di Lucca e, successivamente, all'Accademia di Belle Arti di Carrara.

È stato docente all'Accademia di Brera a Milano, all'Accademia di Belle Arti di Roma, di Carrara e a quella di Urbino.

Esponente di quel paesaggismo urbano che ben incarna lo spirito dei nostri tempi. Le sue città, colte sempre con tagli cinematografici in movimento, costituiscono anche un'interessante metafora dell'animo umano, dove il grigio e i toni freddi sono dominanti, dove la solitudine è protagonista, dove si esperisce l'instabilità delle cose e dell'esistenza stessa.

“Si tratta di una pittura autonoma – scrive Tommaso Paloscia – in un linguaggio figurativo che rifugge dalle follie mimetiche nelle quali è coinvolta per buona parte l'arte figurale di oggi. Misurati rapporti tonali vi regolano, con legge ferrea, la rappresentazione di un universo tutto racchiuso nell'area dello studio: interni nel grigio come colore dominante, e dove i tavoli da lavoro e gli strumenti con i quali l'artista pone in una evidenza discreta e cauta le “sue” realtà, sono i soli modelli attraverso i quali egli traduce le invenzioni suggeritegli dall'immaginario”.

L'artista vive e lavora a Massarosa.



*Il Pastificio Caponi è un pastificio artigianale toscano, che produce pasta all'uovo essiccata dal 1953. L'azienda produce esclusivamente pasta laminata, seguendo un ciclo di lavorazione quasi interamente manuale ed effettuando una meticolosa ricerca delle materie prime. Il Pastificio Caponi porta avanti da oltre cinquant'anni un ciclo di lavorazione il più simile possibile a quello della pasta fatta in casa, per questo motivo non possono produrre quantitativi industriali ed i prodotti sono destinati ad una clientela di nicchia, amante del buon cibo e della tradizione culinaria italiana. L'intento è quello di portare avanti la tradizione che caratterizza il ciclo di produzione ma con un tocco di modernità, attraverso design innovativo e confezioni accattivanti.*

Pasta all'uovo formati vari, pasta glute free formati vari, chitarre e maltagliati di grano duro.



**CAPONI**  
TUSCANY

PASTIFICIO CAPONI srl  
Via della Virgola 14/16/18  
56025 Pontedera (PI)  
Carpita Sonia 335 6925863  
Pasqualetti Federico 335 8144894  
info@pastificiocaponi.it  
info@pastacaponi.it

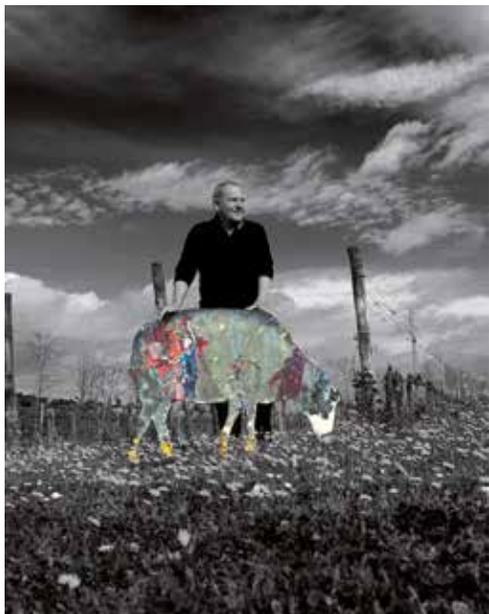


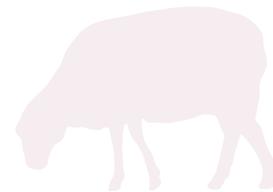
FOTO DI Giorgia Madiai

## MARIO MADIAI

Nasce a Siena nel 1944. Ancora giovane, si trasferisce a Livorno; frequenta l'Istituto d'Arte di Lucca e si dedica alla pittura. Con il suo talento precoce si distingue subito nelle manifestazioni artistiche nazionali più qualificate degli anni '60 e '70. Madiai è uno degli artisti più attenti e sensibili alle tematiche del reale: la critica più avveduta lo segnala, per le sue straordinarie doti creative, tra i pittori più preparati e accreditati. Protagonista della pittura italiana contemporanea, con una serie di lavori che hanno come tema principale la natura, i fiori, il paesaggio, con una tecnica che si concentra nella ricerca dell'equilibrio della composizione, raggiunto attraverso l'accordo di linee e colori, quasi come in una pittura astratta. Come molti degli artisti formati alla pittura di area labronica Mario Madiai utilizza i temi tradizionali del paesaggio o della natura morta per approfondire un linguaggio individuale. Attraverso elementi noti, l'artista ha cercato la raffigurazione del meno noto.

La prima personale alla Casa della Cultura di Livorno nel 1971.

Un'attività espositiva estremamente intensa; ha partecipato a numerose mostre in Italia e all'estero, spostandosi frequentemente tra Europa, Asia e nelle Americhe. Madiai vive in un suggestivo casolare immerso nella campagna pisana.



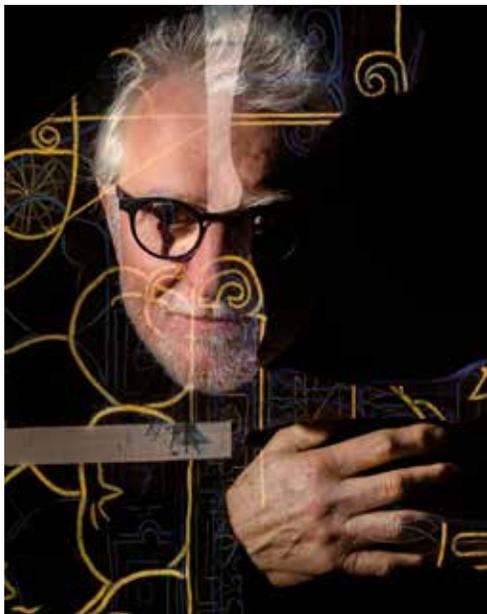


FOTO DI David Bastianoni

## GIOVANNI MARANGHI

Nasce nel 1955 a Lastra a Signa (Fi). Studia a Firenze al Liceo Artistico “Alberti” e poi si iscrive alla Facoltà di Architettura alterando gli studi universitari con corsi di nudo presso l’Accademia delle Belle Arti.

A vent’anni presenta una personale alla Galleria San Ferdinando di Bari, poi espone alla Galleria d’Arte Spinetti di Firenze, alla Galleria Dalders ad Amsterdam e alla Galleria Diva di Bruxelles. Negli anni ‘90 espone alla Galleria Nuovo Sagittario di Milano, poi negli Stati Uniti. Espone a Parigi nel 2003, poi a Siena, Pietrasanta (Lu) e Forte dei Marmi (Lu). Contemporaneamente espone in Olanda, Francia e Russia. Seguono mostre alla Basilica della SS. Vergine del Carmelo a Piacenza e all’Antico Spedale degli Innocenti a Firenze, in Svezia, a Monte Carlo (Principato di Monaco), Berlino, Montreux (Svizzera) e a Stoccarda (Germania). Poi a Palazzo Medici Riccardi di Firenze, a Pechino, a Ca’ dei Carraresi di Treviso, al Lu.C.C.A. - Lucca Center of Contemporary Art e alla Fondazione Maimeri di Milano. Nel 2019 è all’Ipogeo Sant’Agostino di Matera, poi in Luxembourg, alla chiesa di Santa Maria della Spina a Pisa, e in Viadelcampo29rosso a Genova, sede dalla Fondazione Fabrizio De André. Nel 2022 “Rosa fiorentino” nella Sala d’Arme di Palazzo Vecchio a Firenze.

Maranghi vive e lavora in provincia di Firenze.



## TORRE A CENAIA

ANTICA TENUTA **PITTI**

*Birra Agricola Artigianale Toscana è una grande realtà agricola sempre più mirata ad offrire un’esperienza a 360°. L’orzo da cui si ottiene il malto è coltivato nei campi della Tenuta Torre a Cenaia. L’impostazione di base della produzione J63 si ispira allo stile belga sul quale si innestano i caratteri specifici apportati dall’utilizzo di materie prime del nostro territorio.*

Birra Agricola Artigianale J63

<https://www.j63.it/birre/>

# J63

JULIAESSANTATRE  
BIRRA AGRICOLA  
ARTIGIANALE TOSCANA

TORRE A CENAIA

Via Livornese, 55 – 56040 Cenaia (PI)

Tel. 050 643739 –  320 7408568

[info@torreacenaia.it](mailto:info@torreacenaia.it)

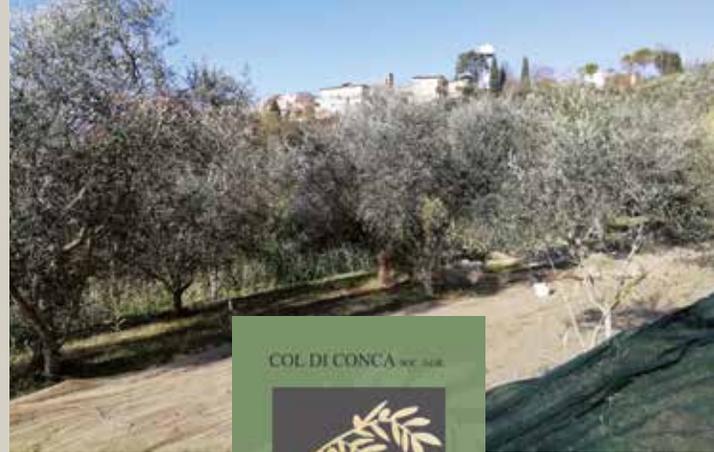


FOTO DI Veronica Gentile

## FRANCESCO NESI

Nasce nel 1952 a San Casciano Val di Pesa (Fi). Pittore autodidatta cresciuto con la grande passione coltivata fin da bambino. Nel 1985 vince il Premio Bargellini a Firenze, ottenendo una personale alla Biblioteca Nazionale della città. Dal 1993 partecipa a mostre collettive e personali, a fiere e a rassegne d'arte, sia in Italia che all'estero: negli Stati Uniti, a Monaco di Baviera e a Minden (Germania), in Francia a Cap d'Antibes, a Chaumont. E ancora allo Sharjah Art Museum negli Emirati Arabi, a Riga (Lettonia), a Firenze (Chiesa di San Marco) e a Ferrara nel Palazzo degli Estensi, poi mostre a Castro Verde in Portogallo e in Spagna. Poi ancora alla Galleria Il Novecento a Salerno, in Corsica e a Poltu Quatu e Porto Cervo (Sardegna). Seguono le mostre in Francia, a Frontignan e al Carrousel du Louvre a Parigi, alla Galleria d'Arte Barbaudo di Scafati (Sa). E, ancora, alla SpaziArti Ungallery di Milano, a Palazzo De Maria di Paestum (Sa) e nel complesso di San Filippo Neri di Lauro (Av), a Villa Schiff di Montignoso (Ms), alla Galleria Artimmagine di Altamura (Ba), al Museo Michetti di Francavilla a Mare (Ch). Nel 2021 la personale "Il Piccolo Principe. Un viaggio infinito" al Lu.C.C.A. Lounge & Underground di Lucca. Nel 2022 è a Matera e a Poltu Quatu.

Nesi vive e lavora a Tavarnelle Val di Pesa (Fi).



*L'azienda a conduzione familiare, pone attenzione maniacale nella cura degli olivi della tenuta a dimora da tantissimo tempo in un crinale che facilita l'esposizione ottimale e il drenaggio del terreno. L'olio Evo prodotto è di qualità, grazie all'attenzione nella raccolta manuale e l'immediata molitura a freddo. L'olio evo prodotto è un blend delle classiche cultivar toscane con prevalenza Razza, Mignola, Frantoio ed olive complementari come il Leccino e la Moraiola. Il prodotto si presenta all'olfatto con un fruttato di grande eleganza e finezza con piacevoli note vegetali, riconducibili all'erba tagliata e al carciofo, che si attenuano dopo alcuni mesi dalla frangitura. Al palato è fine, non grasso con finale di estrema pulizia. Pur sostenendo al meglio piatti impegnativi, tipo rape o fagioli, questo olio, grazie alla sua finezza, si dimostra ideale anche nel condimento di piatti delicati di pesce.*

Olio extravergine di oliva.

SOCIETÀ AGRICOLA COL DI CONCA  
Via di Montalto, 12 – 56025 Pontedera  
Bagagli Maria Tel. 329 814 8032  
coldiconca.maria@gmail.com

Situata nel cuore della campagna toscana, al centro della strada del vino delle colline pisane si trova l'Azienda Vallorsi, che nasce nel 1966 da un'idea di Mario Bibbiani, il quale con i figli Sergio e Stefano ha saputo costruire una delle Aziende Vinicole più prestigiose della Toscana. L'Azienda Vallorsi, adesso gestita dai figli e i nipoti di Mario, è sinonimo di genuinità e freschezza, caratteristiche perseguite nel rispetto dell'ambiente e della qualità. L'azienda con i suoi sei appartamenti è anche un confortevole



# Vallorsi

azienda agricola

spazioso Agriturismo, ideale per un soggiorno nel quale godere in relax il fascino della natura che lo circonda. La forza dell'azienda, oltre alla posizione strategica, si trova nel piacere e nella serenità della conduzione familiare, che sarà pronta a farvi assaporare l'ospitalità e l'alta qualità dei loro vini.

AZIENDA VALLORSI  
Via della cascina 19  
56030 Terricciola (PI)  
Tel. 0587 658470  
Cell. 340 7773372  
info@vallorsi.it  
www.vallorsi.it

Nella gamma ricca e articolata si distinguono Cerroni 2021 bianco igt, Malverzana 2021 Vermentino toscana igt, Nestore 2021 Sauvignon blanc toscana igt, I Giocatori di carte 2019 Chianti superiore docg, Argante 2017 Terre di Pisa Sangiovese doc, San Bartolomeo 2017 Terre di Pisa rosso doc.



FOTO DI Piero Meacci

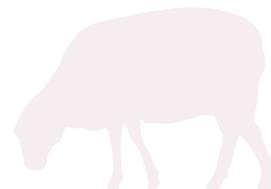
## PAOLO NUTI

Nasce a Viareggio (Lu) nel 1949.

Dopo aver seguito gli studi artistici si è dedicato con continuità alla pittura. Agli esordi la ricerca pittorica di Nuti era orientata verso l'astrazione per poi approdare, negli anni Ottanta, alla figurazione. Con una tecnica raffinata e con tematiche sempre originali Nuti è riuscito a cogliere sia il consenso di pubblico che di critica.

Ha tenuto la sua prima mostra personale nel 1973 alla Galleria Bramante di Vigevano (Pv). Seguono una lunga serie di esposizioni personali e collettive in Italia e all'estero: nel 1975 alla Galleria Radice di Lissone (Mb), nel 1980 alla Galleria Il Chibellino di Empoli (Fi), nel 1982 a Villa Isabella de' Medici di Cerreto Guidi (Fi), nel 1985 il Comune di Este (Pd) gli organizza una personale alla Chiesa di San Rocco, nel 1987 la mostra alla Galleria Im Stall di Basilea (Svizzera), nel 1991 alla Galleria Spagnoli di Lugano (Svizzera), nel 1995 la personale presso la Galleria Centro di Promozione Artistica di Verona, nel 2005 espone alla Galleria Capricorno di Vigevano, nel 2016 al Museo Casa Giorgione di Castelfranco Veneto (Tv), del 2018 "L'immagine e il suo doppio" all'ex Chiesa di Santa Maria della Misericordia di Perugia e, successivamente, "Gli occhi dei pesci" alla Galleria Artender di Alassio (Sv).

Nuti vive e lavora nella sua città natale.





AZIENDA AGRICOLA LA CASINA  
Via Capecchi, 7 – Loc. La Rotta – Pontedera  
Michele Discenza cell. 338-3656465  
lacasinadimichele.blogspot.com

*La lavorazione del miele è ancora fatta come una volta seguendo la lavorazione artigianale, il particolare habitat dove sono poste le arnie, immerse ne boschi incontaminati e lontano da centri abitati, conferisce al miele il sapore inconfondibile dei luoghi.*

L'Azienda produce miele di acacia, millefiori, bosco e melata, sulla, girasole, castagno; polline; propoli; pappa reale; crema miele nocciole e cacao.

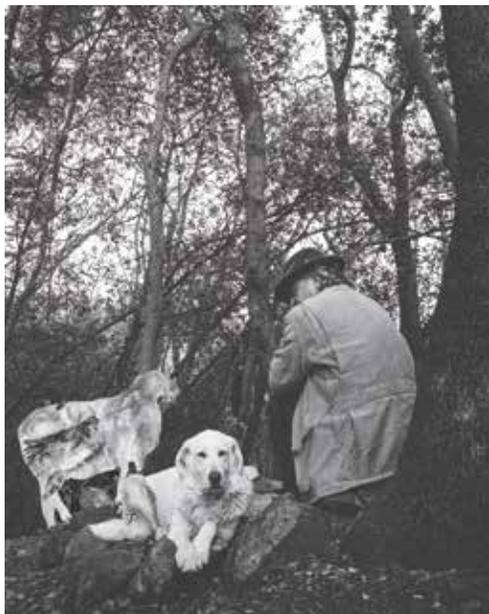


FOTO DI Vanessa Salvati Ciuffini

## CARLO ROMITI

Nasce nel 1953 a Castelfiorentino (Fi) e si diploma all'Accademia di Belle Arti di Firenze. Conduce una ricerca pittorica sulla cromaticità delle terre del luogo dove vive e che egli stesso ricerca, caratteristica peculiare delle sue opere. La terra, macinata a mano in mortai di pietra, viene mescolata con acqua, uovo o collanti vari.

I suoi cavalli, i suoi cani e nel vicino bosco caprioli e cinghiali sono, insieme al paesaggio, i soggetti preferiti e il mezzo per ritrovare la parte ancestrale che è in ognuno di noi. La sua prima personale nel 1979 alla Galleria Orlandi di Prato.

L'esperienza internazionale inizia nel 1991 in Svizzera, poi sarà protagonista anche in Germania, a Londra, in Kazakistan, nel Lussemburgo e a New York.

Tra le sue ultime mostre personali: "Della terra e del mare", Cantiere i Navicelli, Pisa (2009), "Ippios", Museo Marino Marini, Firenze (2010), "Di Terra e d'Aria", Rocca di Staggia Senese (2011), "Ippocrene. La fonte del cavallo" (2012) alle Scuderie del Parco La Mandria di Venaria Reale (To), "I cavalli e la terra", per l'81° Concorso ippico di Piazza di Siena a Villa Borghese in Roma (2013), "Cinghiali" (2014) al Museo del brigantaggio e Chiesa di Sant'Egidio di Cellere (Vt). Nel 2016 realizza "Humus", un murale per la palestra comunale di Gambassi Terme (Fi).

Romiti vive e lavora nella campagna di Gambassi Terme.





## BADIA DI MORRONA

*Badia di Morrone può contare su una tenuta di 600 ettari, in cui boschi di cipressi, lecci e querce lasciano spazio a 40 ettari di uliveti e, soprattutto, a 110 ettari di vigne che risalgono i dolci pendii. È proprio in questa zona della tenuta che la famiglia Gaslini Alberti trovò i primi vigneti, testimoni di una viticoltura storica e radicata nel territorio. Negli anni '90 Duccio Gaslini Alberti ha dato una svolta qualitativa alla produzione vinicola individuando i cloni, la densità di impianto e i sistemi di allevamento ideali per creare espressioni del territorio autentiche e di alta qualità. Il risultato di queste ricerche è oggi sotto i nostri occhi: sul fronte delle uve rosse, nettamente predominanti nella tenuta, il Sangiovese ha un ruolo di primo piano, mentre alcune parcelle sono state destinate anche a Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Syrah. È presente anche un altro vitigno rosso autoctono, il Canaiolo, impiegato in uvaggio per la sua forza cromatica. Per quanto riguarda le uve a bacca bianca, Vermentino e Chardonnay sono le più significative.*

Nella gamma, ricca e articolata, si distinguono tre vini rossi identitari, che raccolgono la summa della ricerca e della qualità di Badia di Morrone: il taglio bordolese N'Antia, il monovarietale Sangiovese Vigna Alta e il blend Syrah, Sangiovese, Merlot Taneto. A seguire due Chianti e una serie di vini giovani in grado di raccontare note fresche del Terroir, compreso due bianchi: Vermentino Felciaio e il blend da Chardonnay e Viognier La Suvera.

TENUTA BADIA DI MORRONA

Via del Chianti, 6 – 56030 Terricciola – Pisa  
Tel. 0587-658505 – clienti@badiadimorrone.it



FOTO DI Francesco Sgherri

## NICO PALADINI

Nasce nel 1949 Empoli (Fi). Alla fine degli anni Sessanta si diploma all'Istituto d'Arte di Siena. Inizia la sua attività espositiva nei primissimi anni Settanta. Del 1987 la mostra alla Galleria La Barcaccia di Roma, poi le personali alla Galleria La Gradiva a Montecatini Terme (Pt), nell'Isola de La Reunion (Francia) e a Barberino del Mugello (Fi).

Alla fine degli anni Ottanta fonda con Romano Petrucci il movimento "Metropolismo" che viene presentato a Roma nel 1993 con una mostra allo Spazio Flaminio, seguono mostre alla Galleria Salamandra di Siracusa, all'Istituto di Cultura di Madrid, al Young Museum di Revere (Mn) e a Bruxelles (Belgio). Poi altre esposizioni personali e del movimento in Portogallo, Spagna, Francia, Lussemburgo, Olanda e Italia, fino alle Scuderie di Palazzo Ruspoli a Roma (2012). Nel 2015 "Metropolismo e Dintorni" alla Fornace Pasquinucci di Capraia Fiorentina (Fi). Nel 2016 espone in Germania, a Stoccarda, mentre nel 2017 è in Francia: a Reims (Maison Palmer), a Cotignac e a Lorgues (Chateau Roubine). Segue la mostra al Museo MoCA di Montecatini Terme. Nel 2018 espone "Minoranze silenziose" alla casa museo Arcieri Bitonti di San Mauro Forte di Matera. Nel 2019 le personali a Villa Schiff di Montignoso (Ms) e a Palazzo Panciatici di Firenze. Paladini vive e lavora a Vinci.



FOTO DI Umberto Visentini

## ELISABETTA ROGAI

Nasce a Firenze e dipinge dall'età di nove anni. Inizia a esporre nel 1970, per riaffacciarsi pubblicamente e costantemente al mondo dell'arte nel 2001 con la prima personale all'Officina Profumo Farmaceutica di Santa Maria Novella (Firenze) a cui seguono una nutrita serie di eventi: a Firenze, Lugano (Svizzera) e la partecipazione a "Le salon des artistes" (Cannes, Francia); allestisce tre personali, a Palazzo Borghese (Firenze), all'Hotel Capri Palace (Capri, Na), poi al Palagio di Parte Guelfa (Firenze). Seguono le personali "Riflessioni" al Gran Caffè Quadri a Venezia e al Chiostro di Sant'Agostino di Pietrasanta (Lu). Poi è a Palazzo Crispi di Napoli e alla Galleria Schubert di Milano. Espone anche all'estero: Stati Uniti, Hong Kong, Grecia, Lituania, Venezuela, Giappone e in Cina.

Nel 2011 presenta "EnoArte", la tecnica di dipingere usando il vino, realizzando anche varie performance live di pittura in spazi pubblici e in cantine di importanti aziende vinicole.

Nel 2014 espone a Firenze, in Palazzo Medici Riccardi, con "Molta follia suprema saggezza". Nel 2015 dipinge il drappellone del Palio di Siena. Nel 2016 la personale "Nell'Anima" ai Magazzini del Sale di Siena. Del 2021 la mostra "Territori, cultura e arte del vino" a Palazzo Vecchio di Firenze.

L'artista vive e lavora tra Firenze e la campagna fiorentina.



## USIGLIAN DEL VESCOVO

*L'origine della Tenuta Usiglian del Vescovo risale al medioevo. La prima produzione di vino risale al 1083, quando il Vescovo di Lucca ordinò di piantare viti nella Corte del feudo di Usigliano, per officiare messa. L'azienda agraria attuale svolge le proprie attività nei locali moderni, mantenendo la barriccaia e la sala di rappresentanza negli antichi edifici medievali. Si estende su circa 160 ettari dei quali 25 di vigneti su cui sorgono vigne di Sangiovese, Merlot, Cabernet sauvignon, Syrah, Petit verdot, Chardonnay e Viognier e 15 ettari di oliveti. Il suolo unico e la vicinanza al mar Tirreno rendono l'ambiente ottimale per la viticoltura. Le viti godono qui di condizioni particolari che conferiscono ai vini unicità ed eccezionale sapidità e freschezza. La cantina si propone come un mix accurato tra tecnologie innovative e sapere antico.*

Tre le sue principali produzioni abbiamo: il Barbiglione, MilleEottantatre, Chianti Superiore, Mora del Roveto, il metodo classico, il Bruvè, il Ginestraio.

SOCIETÀ AGRICOLA USIGLIAN DEL VESCOVO  
Località Usigliano – 56036 Palaia (PI)  
Tel. 0587 468000

La Tenuta di Ghizzano è una delle aziende agricole più antiche del territorio e, al contempo, anche una delle più innovative; Completamente **BIOLOGICA** e **BIODINAMICA** conta oggi circa 280 Ettari, di cui 18 a vigneto, 15 a oliveto, 100 ettari a colture cerealicole e 150 tra boschi e pioppete offrendo, così, qualità, autenticità e biodiversità.

La Tenuta di Ghizzano è da molti anni impegnata in prima linea a contribuire alla promozione del proprio territorio di riferimento e crede da sempre che la collaborazione con altri produttori e con le istituzioni sia un'azione responsabile e imprescindibile per una crescita consapevole e costruttiva



TENUTA DI GHIZZANO  
*Venerosi Pesciolini*

l'obiettivo di dare vita a vini sempre più identitari, espressione fedele della natura e del suo equilibrio, troviamo due monovarietali affinati in

anfore di cocciopesto: il rosso da uve Sangiovese e il Bianco da uve Vermentino. Entrambi con produzione limitata.

La filosofia produttiva della tenuta di Ghizzano è quella di offrire al mercato prodotti di altissima qualità rispettando le espressioni che il Vino, l'Olio e i Frutti possono dare in questo territorio. Tra i suoi pregiati vini si annovera il Veneroso d.o.c. terre di Pisa, il Nambrot i.g.t., il San Germano i.g.t., Ghizzano i.g.t., il Ghizzano Bianco i.g.t. Ultimi nati grazie alla realizzazione del progetto Mimesi, da lunga ricerca e sperimentazione con

TENUTA DI GHIZZANO  
Via della Chiesa, 4  
56037 Ghizzano di Peccioli (PI)  
Tel. 0587 630096  
Fax 0587 630162  
info@tenutadighizzano.com



FOTO DI Gianni Mattonai

## MARCELLO SCARSELLI

Nasce nel 1953 a Santa Maria a Monte (Pi).

Inizia la carriera artistica negli anni Settanta e si consolida negli anni attraverso una costante attività espositiva in Italia e all'estero (Austria, Belgio, Germania, Francia, Svizzera, Inghilterra, Croazia, Portogallo, Giappone). Nel 2013 la mostra itinerante "Humanitas Machinae" a Palazzo Medici Riccardi di Firenze, a Palazzo Mediceo di Seravezza (Lu) e al Museo Piaggio di Pontedera. Del 2015 le mostre "Il profumo del vento" nella Chiesa di San Francesco a Gualdo Tadino (Pg) e "Ignis – Il mio gesto" a Palazzo Pretorio di Certaldo (Fi). Nel 2016 installa la scultura monumentale "Pinocchio e il gioco del cerchio" su di una rotatoria a San Miniato Basso (Pi). Nel 2017 le personali "Oltre la forma" alla Torre Civica di Bientina (Pi) e poi a Palazzo del Pegaso a Firenze. Nel 2018 espone a Roma alla Galleria Simmi, segue "Il rumore della materia" al Palazzo dei Priori di Volterra (Pi). Tra il 2019 e il 2021 la mostra itinerante "Pinocchio - Burattino senza fili" al Museo del Parco di Pinocchio a Collodi (Pt), al Lu.C.C.A. di Lucca, al Museo Dantocchio di Firenze, al Palazzo Comunale di Pontedera, alla Chiesa di Santa Maria della Spina di Pisa e a Pescia (Pt). Nel 2021 realizza un murales (3x30 mt) dal titolo "Pinocchio e la grande ruota" alla scuola materna de La Rotta. Nel 2022 la mostra "Good Morning Taviani" a Palazzo Pfanner di Lucca. Scarselli vive e lavora a Bientina.





## **SERGIO FALASCHI dal 1925** **Macelleria- Norcineria-Gastronomia**

*Sergio Falaschi, insieme con il figlio Andrea e la figlia Anna, rappresentano la terza e quarta generazione di “Maestri Macellai” sanminiatesi. Un'avventura che ha inizio nel lontano 1925 quando a San Miniato, Guido Falaschi inaugura la prima macelleria di famiglia. Il testimone poi, nel tempo, passa ai figli Vasco e Bruno, rispettivamente padre e zio di Sergio che nel 1967 prende in mano le redini dell'azienda. Un lavoro quello dell'artigiano delle carni, portato avanti con entusiasmo da Sergio e dal figlio Andrea, nel rispetto di antiche tradizioni, regole e metodi di lavorazione. Una scelta importante anche se difficoltosa, è stata quella di avere una linea diretta tra allevatore e trasformatore in modo da possedere una rintracciabilità certa del prodotto con una filiera più che corta.*



La macelleria propone carni certificate di vitello Chianina IGP, Cinta Senese DOP, Finocchiona toscana IGP, ed è presidio Slow Food del Mallegato.

### **MACELLERIA FALASCHI**

Via A. Conti 18-20 – 56028 San Miniato (PI)

Tel. 0571 43190 – info@sergiofalaschi.it

Laboratorio – Produzione

Via Marzana 8F 56028 San Miniato (PI)

Tel. 0571 408153 – ordini@sergiofalaschi.it

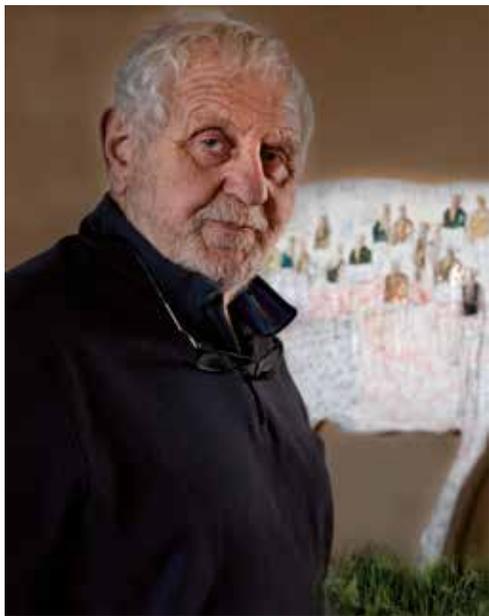
FOTO DI Carlo Midollini

## **PAOLO STACCIOLI**

Nasce a Scandicci (Fi) nel 1943. Autodidatta, si dedica fin dall'adolescenza alla pittura. Allestisce la sua prima personale nel 1973.

All'inizio degli anni Novanta va a Faenza (Ra) nella bottega di un ceramista dove apprende le tecniche di quest'arte. Ottenuta padronanza del mestiere, Staccioli abbandona la pittura e allestisce un laboratorio di ceramica. Nel 2005 “Le gioiose ceramiche di Paolo Staccioli” al Museo delle Porcellane di Palazzo Pitti di Firenze. Espone poi al Museo Archeologico di Fiesole (Fi), al Ceramic Art Museum di Fuping (Cina), al Museo degli Argenti di Palazzo Pitti a Firenze, all'Ambasciata Italiana di Washington, a Parigi, New York e alla Kens' Art Gallery di Firenze, al Centro per l'Arte Contemporanea di Arezzo, alla Sala delle Colonne di Pontassieve (Fi) e al Museo Horne di Firenze. Successivamente presenta in piazza del Duomo a Pietrasanta (Lu) opere di grandi dimensioni. Mostre all'ex convento Santa Chiara di Siena, Limonaia di Palazzo Medici Riccardi a Firenze, poi in molti altri spazi pubblici in Italia e all'estero (Germania, Inghilterra). Nel 2019 la grande mostra “Guerrieri, cavalli e centauri” ai Magazzini del Sale di Siena. Del 2021 “Nel ventre antico del palazzo. Esercizi di guerra e giochi di bimbi” a Palazzo Vecchio di Firenze.

Staccioli vive e lavora nella sua città natale.





*Forme d'Arte nasce nel 1999 con l'obiettivo di valorizzazione una selezione di formaggi toscani di grande qualità. Il fondatore, Paolo Piacenti, è un moderno Indiana Jones del pecorino, ricerca con amore e pazienza antichi sapori presso piccoli produttori riuscendo a farci commuovere davanti a certi formaggi.*

*Il progetto inizia quasi per gioco nei ritagli di tempo che Paolo riesce a trovare dalla sua attività principale di agente di commercio nel settore agroalimentare. Nasce una sera a cena quando parla della sua idea di selezionare e proporre sul mercato formaggi di qualità esclusivamente toscani, a un gruppo di pittori amici che, da subito, accettano di disegnare le etichette dei formaggi selezionati, stagionati e affinati da Paolo. Negli anni Forme d'Arte raccoglie quanto seminato e oltre a fornire ristoranti di eccellenza è presente in negozi specializzati e agriturismi di qualità. Nascono i primi punti vendita diretti a San Gimignano, a Castellina in Chianti, a Lucca, a Monteriggioni e in altri luoghi selezionati. Nel tempo l'offerta si allarga e viene creato anche lo shop on line che riscuote subito un'importante successo. Attualmente l'azienda è impegnata in altri importanti progetti e i formaggi di Forme d'Arte sono una splendida realtà del panorama caseario toscano e italiano.*

FORME D'ARTE FORMACCI

Via S. Matteo, 66 – 53037 San Gimignano (SI)

Tel. 337 681983 – info@formedarte.it



FOTO DI Silvano Silvia

## ARMAND XHOMO

Nasce in Albania nel 1965. Ha studiato all'Accademia di Belle Arti a Tirana. Dal 2000 espone in varie mostre nazionali e internazionali tra cui Palazzo Pretorio di Certaldo (Fi), Palazzo di Parte Guelfa (Firenze), Ambasciata albanese a Roma, Museo di Campionissimi a Novi Ligure (Al), Galleria Grafic Design (Nashville, Stati Uniti), Senegal, Norvegia, Ministero dell'Arte e Cultura di Tirana, Museo della Civiltà Romana (Roma), Museo Ugo Guidi di Forte dei Marmi (Lu), Palazzo Medici Riccardi (Firenze), Palazzo Ducale a Spoleto (Pg), Palazzo Leti Sansi di Pizzo Calabro (Vv), Museo di Villa Pamphilj a Roma, Biblioteca Nazionale Universitaria di Torino, Palazzo dei Giureconsulti di Milano, Museo Archeologico a Casole D'Elsa (Si), Villa Filippini di Besana (Mb), poi espone al Si-fang Art Museum a Nanjing in Cina, a Palazzo Gallio di Gravedona (Como), Palazzo Ducale di Sabbioneta (Mn), alla Galleria Pall Mall di Londra, ai Magazzini del Sale di Siena e al Santuario di Santa Maria delle Armi a Cerchiaro (Cs).

Espone in Repubblica Ceca, al Museo Leonardiano a Vinci (Fi), alla Grande Moschea di Roma, a Palazzo Bastogi di Firenze, allo Hong Museum di Shanghai (Cina).

Xhomo vive a Firenze dove ha anche il suo studio e una galleria d'arte.

  
**BANCA POPOLARE DI LAJATICO**  
Società Cooperativa per Azioni fondata nel 1884

**LA-CICCIASCHERIA**  
VINO E SPIEDO  
NUOVA APERTURA



*Decorarte*   
ART FOR INNOVATION  
Since 1980  