

# UP



Numero 27  
Inverno 2024

**UP LUOGHI**  
PIEVE  
SANTO STEFANO

**UP ECCELLENZE**  
CASTRO & PARTNERS

**UP GUSTO**  
RISTORANTE  
MINERVA

**GIANCARLO  
CANTI  
ROCCA  
TOSCANA  
FORMAGGI**





D  
DECORCASA  
— lo shop su misura —

LO SPAZIO CHE UNISCE I SENSI CON LA MATERIA



DR.VRANJES  
— FIRENZE —



LOCHERBER®  
MILANO

MARIOLUCA GIUSTI  
SYNTHETIC CRYSTAL

ALESSANDRO BINI  
TESSUTI D'ITALIA

RESTART/MILANO

Côte Noire



Idee & Parquet  
DAL 1965 CREATIVITÀ SENZA LIMITI

Arya<sup>HD</sup>



Baobab

kreeco



Arezzo | Viale Michelangelo 40, 42, 44 | T. 0575 341792

DECORCASASHOP.COM

# Contenuti



# 08

UP COPERTINA  
**Giancarlo Canti**  
Rocca Toscana Formaggi



# 18

UP DISCOVER AREZZO  
**Pieve Santo Stefano**

UP DISCOVER AREZZO  
**Il carnevale dei figli di Bocco**  
22



# 26

UP ECCELLENZE  
**Castro & Partners**

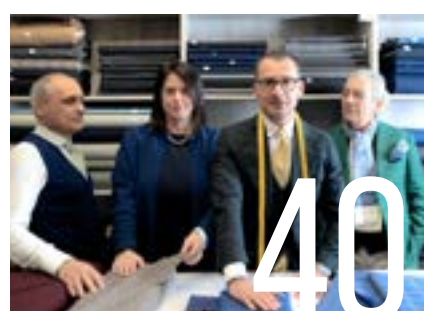
UP PEOPLE  
**Alfredo Guerra**  
32

UP PEOPLE  
**Marzia Tenti**  
34



# 36

UP STORIES  
**Centro Sicurezza**



# 40

UP STORIES  
**Senserini, eleganza su misura**



# 44

UP GUSTO  
**Ristorante Minerva**



# 49

UP INSTAGRAM  
**Una città in festa**



**Redazione e Amministrazione**  
Atlantide Adv  
Via Einstein 16/a - Arezzo  
Tel. 0575 403066  
www.atlantideadv.it

Anno VIII - N° 27 Inverno 2024

**Direttore Responsabile**  
Cristiano Stocchi

**Stampa**  
Grafiche Badiali - Arezzo

Reg. al tribunale di Arezzo  
il 12/06/2017 N° 3/17



## LEGGI E ASCOLTA

Inquadra il QR Code con lo smartphone e leggi gli articoli del magazine ascoltando i brani della nostra playlist.





# TOSCANA TOUR 2024

- Total Prize Money € 900.000,00
- 20 RANKING FEI



**CSIYH / CSI1\* / CSI3\* / CSI4\***

From MARCH 7nd to MARCH 10th  
From MARCH 14nd to MARCH 17th

**TT 1**

**TT 2**

From MARCH 26nd to MARCH 31th  
From APRIL 2nd to APRIL 7th  
From APRIL 9nd to APRIL 14th

  [www.arezzequestriancentre.com](http://www.arezzequestriancentre.com)

**Fieracavalli**

a Verona dal 1898

# Redazione



**Cristiano Stocchi**  
Direttore responsabile



**Maurizio Gambini**  
Vice-direttore



**Andrea Avato**  
Redazione



**Chiara Calcagno**  
Redazione



**Mattia Cialini**  
Redazione



**Marco Botti**  
Redazione



**Francesco Caremani**  
Redazione



**Sara Francioli**  
Redazione



**Maria Stella Bianco**  
Redazione



**Chiara Poggi**  
Redazione



**Francesca Frosio**  
Sales Manager



**Nicoletta Pagano**  
Art Director



**Lorenzo Pagliai**  
Fotografo



**Francesco Fumagalli**  
Tipografo

# Quinti®



POLTRONA CRISTY | ARCHIRIVOLTO  
TAVOLO TTABLE | QUINTI LAB

# Editoriale

# UP

## Le novità del 2024

Bentrovati con il primo numero del 2024. Come tutti i primi numeri, anche questo porta con sé diverse novità. Innanzitutto uno sguardo alla redazione, che si è allargata con gli ingressi di Chiara, Francesca e Nicoletta. Un caloroso messaggio di benvenuto a tutte e tre e l'augurio di buon lavoro!

Prima di iniziare a sfogliare il giornale, voltate pagina e inquadrare con lo smartphone il QRcode che trovate in basso a destra: potrete legervi Up ascoltando la playlist musicale che abbiamo scelto per voi. Dieci articoli, dieci brani per qualche ora di assoluto relax.

E poi i contenuti, anche stavolta legati alle storie belle del nostro territorio. In copertina c'è Rocca Toscana Formaggi, azienda che grazie all'intuito geniale di Giancarlo Canti ha conquistato il mercato mondiale del settore, oltre ai premi più importanti e prestigiosi.

Il viaggio che vi proponiamo si snoda tra Arezzo e Pieve Santo Stefano, Montagnano e Castiglion Fibocchi, dove è appena andata in archivio un'altra splendida edizione del carnevale dei Figli di Bocco.

In più, come sempre, eccellenze e persone che danno lustro alla provincia con le loro ambizioni, le loro passioni e i risultati professionali che sono riusciti a raggiungere.

Chiudiamo con un annuncio importante: stiamo lavorando con grande impegno ad Up Gusto 2024. La nuova guida, con 50 locali selezionati all'interno, la potrete trovare con il prossimo numero di Up Magazine alla fine di aprile.

Buona lettura

**Cristiano Stocchi**  
CEO Atlantide Adv  
Direttore responsabile UP Magazine

## Partners







[ UP COPERTINA ]

# LE STAGIONI DEL GUSTO

Giancarlo Canti, famiglia fiorentina e natali aretini, è un imprenditore di successo con Rocca Toscana, che riscuote l'attenzione di ristoranti stellati e raccoglie premi in tutto il mondo, grazie ai trentanove formaggi diversi che produce ogni anno

di Francesco Caremani



La famiglia Canti opera nel settore caseario dal 1956 e, anno dopo anno, è riuscita a maturare una spiccata specializzazione nella selezione, stagionatura e affinatura dei pecorini. Così nel 2015 è nata Rocca Toscana Formaggi che si è identificata fin da subito per la capacità di curare ogni fase della filiera a partire dalla selezione delle materie prime. Il latte proviene esclusivamente da allevatori selezionati, in massima parte situati in Italia centrale, nel territorio individuato per la raccolta del Pecorino Toscano DOP. Questo favorisce la raccolta del latte fresco appena munto che viene poi lavorato a Roccastrada, dove ha inizio la produzione: qui la maestria e la sapienza dei casari hanno un ruolo fondamentale nel lento e paziente processo da cui ha origine ogni prodotto. Una storia imprenditoriale di incontri, tra la capacità di selezionare e di stagionare formaggi della famiglia Canti, ad Arezzo, e la capacità di produrne di ottimi del caseificio di Roccastrada. L'incontro della tradizione millenaria dell'arte casearia con nuovi sapori e nuovi abbinamenti. In Rocca Toscana Formaggi si uniscono tutte le componenti di una filiera che, dal pascolo alla tavola, permettono di garantire formaggi di alta qualità.

#### **Mi racconti la sua storia professionale...**

“L'azienda è nata con mio padre quasi settanta anni fa, io sono entrato nel 1979. All'inizio commerciava e distribuiva formaggi, poi ci siamo ampliati con un notevole assortimento di prodotti, intorno ai primi Duemila. Un aneddoto racconta meglio di tante parole la nostra crescita: negli anni Novanta, fuori dall'orario di lavoro, ho iniziato ad affinare e stagionare i nostri prodotti in modi mai provati prima, mio padre si arrabbiava perché pensava che questo mi distraesse dal resto. Mi guidava una grande passione che poi si è dimostrata vincente nell'e-

## **"DAL COMMERCIARE PRODOTTI DI ALTRI A POTERLI CREARE E SPERIMENTARE. PER NOI È STATO UN PASSAGGIO DEFINITIVO"**

voluzione del nostro settore. Anche perché i produttori a un certo punto avevano iniziato a commercializzare in proprio i formaggi. Grazie alla mia passione ho conosciuto tante realtà casearie toscane, pregi, difetti, vita, morte e miracoli, come si suol dire, intensificando il rapporto con un caseificio che faceva un formaggio tre categorie superiori a tutti gli altri. Attraverso svariate vicende societarie sono arrivato ad acquisire quel caseificio: una realtà con 65 anni di storia e dipendenti esperti che non solo amano il loro lavoro, lo sanno fare. Questo per noi è stato il passaggio definitivo: dal commerciare prodotti di altri, a farli, poterli creare, sperimentare, avere qualcosa che altri non hanno. Oggi abbiamo circa 30 dipendenti, metà a Roccastrada dove si fa il formaggio e metà ad Arezzo, dove si stagiona e si commercializza”.

#### **Si considera un imprenditore del formaggio o un imprenditore che produce formaggio?**

“Noi Canti, e considero anche mia sorella e mio figlio, ci riteniamo degli imprenditori che cercano di dare al mercato un prodotto diverso rispetto a ciò che ha ricevuto fino a ora. Innoviamo cercando di rimanere fortemente ancorati alla tradizione, con una profondità di gamma senza precedenti e con grande attenzione alla qualità dei prodotti. La definizione trovatela voi”.



**IL GIOVIALE**  
PECORINO STAGIONATO AL  
"VINO CHIANTI DOCG"  
*Rocca Formaggi*

**IL FRASTUCHINO**  
PECORINO CON TRISACCIO  
VERDE DI BIONE DOG  
*Rocca Formaggi*

**IL RUBINO ROSSO**  
PECORINO SEMI-STAGIONATO ROSSO  
*Il Classico*  
MOCCA FORMAGGI s.p.a.  
Via Puccini 75  
52100 Arezzo (AR)  
www.rocciformaggi.com

COMPONETE PER 100g di prodotto	
Proteine	25,0g
Lipidi	32,0g
Carboidrati	0,1g
Acqua	38,9g
Energia	
in kcal	1120
in kJ	4700

Origine del latte: Italia

**IL FIENILE**  
PECORINO STAGIONATO  
SOTTO FIENO  
*Rocca Formaggi*



## **OGGI LE PERSONE VOGLIONO SAPERE DA DOVE VIENE IL LATTE, COME E DOVE È FATTO IL FORMAGGIO. CERCANO INGREDIENTI NATURALI**

**Un'azienda di famiglia quali plus ha rispetto alle altre?**

“Sicuramente la conoscenza e la determinazione delle dinamiche interne, potendo controllare tutto in prima persona. Dall'altra i difetti di un'azienda familiare, ma io vedo soprattutto i pregi”.

**Cosa significava produrre formaggio venti anni fa e cosa significa oggi?**

“Ci sono differenze enormi. Vent'anni fa, estremizzo, si poteva prendere una pentola, bollire il latte e fare il formaggio. Oggi ci sono tanti controlli di qualità, igienico sanitari e normative in continua evoluzione. Questa maggiore attenzione alla produzione, però, non ha tolto niente al buon vecchio formaggio che produciamo, anzi”.

**Come sono cambiati i gusti rispetto ai prodotti e questi rispetto ai primi?**

“Oggi le persone sono molto più informate. Vogliono

sapere da dove viene il latte, come e dove è fatto il formaggio, cercano ingredienti naturali, soprattutto dopo il Covid. Siamo rimasti chiusi in casa per mesi con tante trasmissioni che parlavano di cucina, così abbiamo maturato un'attenzione estrema nei confronti del cibo. Ecco, noi offriamo una gamma di prodotti, ben 39 varietà, che ritengo davvero sorprendente anche in confronto a quella dei nostri migliori e stimati competitor. Alcuni formaggi sono tradizionali, altri innovativi, a volte tradizionali ma innovativi. Siamo presenti là dove si cerca la qualità, il consumatore che al banco cerca un pecorino in offerta al prezzo più basso non è il nostro cliente”.

**Qual è il formaggio più complesso da produrre?**

“Nessun formaggio è facile da fare perché la ricetta deve essere applicata su una materia prima, il latte, che muta continuamente. Ma la produzione è solo una parte del tutto, solo l'inizio, poi c'è il resto: stagionatura e affinatura. Questo vuol dire che un prodotto buono non basta

PORSCHE

# Cambia il tuo look. Non il tuo stile.

KEEP YOUR ESSENCE.  
LA NUOVA MACAN 100% ELETTRICA.

Scopri-la al Centro Porsche Firenze.

**Centro Porsche Firenze**  
PWP S.r.l.  
Via De' Cattani, 81  
50145 Firenze (FI)  
Tel. 055 308328  
[www.firenze.porsche.it](http://www.firenze.porsche.it)

# NON SI PUÒ PRESCINDERE DAI CLASSICI. LE AROMATIZZAZIONI DEVONO INCURIOSIRE RIMANENDO NELLA TRADIZIONE

per fare un ottimo formaggio, serve saperlo anche mantenere fino alla sua commercializzazione”.

**Nella produzione contano più i segreti o i disciplinari?**

“Tra i nostri prodotti rientrano, tra gli altri, il Pecorino Toscano DOP e “L'Ambra di Talamello” formaggio prodotto e stagionato in fossa secondo il disciplinare elaborato dal Comune di Talamello. Quindi sappiamo cosa significa essere parte di una filiera

certificata, ne riconosciamo e rispettiamo l'importanza, i controlli. Ma ogni disciplinare poi deve essere elaborato sul campo, e qui l'abilità, l'esperienza del casaro e dello stagionatore, i loro segreti fanno la differenza”.

**Classici, aromatizzati, affinati e biologici, cosa ci raccontano questi aggettivi del formaggio?**

“Non si può prescindere dai classici anche quando si cerca di conquistare un'utenza

più ampia. Le aromatizzazioni devono incuriosire pur rimanendo nella tradizione. Pensando al detto “Al contadino non far sapere quanto è buono il cacio con le pere” ho prodotto il pecorino alle pere e ha avuto un successo straordinario. Ci vuole una grande attenzione nella preparazione dei prodotti e bisogna cercare di interpretare le esigenze dei consumatori”.

**Territorio, animali, lavorazione, in quale percentuale ognuna di queste componenti incide sulla bontà di un formaggio?**

“Il territorio è importante per gli animali e i profumi, ma la lavorazione è fondamentale: un ottimo casaro con un latte mediocre può fare un buon formaggio, un casaro mediocre anche con un ottimo latte fa un formaggio mediocre. La lavorazione fa la differenza”.

**Cosa vuol dire confezionare prodotti di eccellenza?**

“È il nostro obiettivo primario. Ma conta poco che me lo dica da solo, conta che i nostri prodotti incontrino il favore della clientela e delle giurie internazionali. Per noi è fondamentale mettere in commercio prodotti che siano ritenuti di eccellenza”.

**Quali sono gli elementi che fanno di un formaggio un prodotto unico?**

“Vista, olfatto, gusto, equilibrio e palatabilità. Un prodotto deve darti delle sensazioni, ti deve trasmettere qualcosa, dire buono o cattivo è facile, ma perché è buono? Cosa mi lascia in bocca? E soprattutto, ne voglio ancora?”.

**Cosa significa essere un imprenditore che produce formaggio oggi rispetto a quando la sua famiglia ha iniziato?**

“Noi agli inizi non eravamo produttori, però secondo le esperienze di amici e colleghi prima era più facile, c'erano meno normative e meno concorrenza. Essere produttori oggi è un lavoro difficilissimo, comunque più intrigante di quello passato del commerciante. Noi caseifici di latte ovicaprino ci troviamo a fronteggiare la forte stagionalità della produzione di latte, il 60 per cento della produzione avviene in tre mesi e dobbiamo gestire la rotazione di questo e dei prodotti per tutto il resto dell'anno; è la cosa più difficile”.

**I vostri prodotti hanno vinto tantissimi premi, ne cito tre: Taste Good al pecorino stagionato al tartufo “Il Piacere” 2019, Gold al pecorino stagionato con scorze di arancia candita “Il Tesoro” 2022 e Gold al pecorino con “Pistacchio verde di Bronte DOP” “Il Frastuchino” 2023. Quale le ha dato maggiore soddisfazione?**

“Tutti importanti nella stessa misura. Più che il colore della medaglia conta arrivare sul podio con più prodotti. Al World Che-



# "SONO COCCIUTO MA DISPONIBILE AL CONFRONTO, PUR ESSENDO ABITUATO A DECIDERE IN PRIMA PERSONA"

ese Awards 2023 su 9 formaggi 8 sono andati a medaglia, sarei stato molto più preoccupato se su 12 solo 3 avessero vinto una medaglia d'oro e gli altri niente. Le giurie sono fatte di uomini che con il loro gusto possono determinare un primo piuttosto che un secondo posto all'interno della stessa manifestazione. L'importante è raggiungere il podio con più prodotti perché questo certifica l'equilibrio e la continuità dell'eccellenza dei nostri formaggi".

**Qual è il suo sport preferito?**

"Il calcio, sono un interista D.O.G.C."

**Se dovesse accostare tre suoi formaggi a tre campioni quali sceglierebbe e perché?**

"L'Ambra di Talamello a Ronaldo il Fenomeno, unici. Il pecorino stagionato in grotta a Javier Zanetti, tosto, determinato, grande applicazione. Il tartufo a Lautaro Martinez, che ti fa emozionare ogni volta che tocca palla o conclude un'azione".

**Di che pasta è fatto Giancarlo Canti?**

"Determinato e cocciuto, nel contempo credo di essere disponibile al confronto, pur essendo abituato a prendere l'ultima decisione in prima persona. Credo, però, di essere migliorato nel rapporto interpersonale con i miei collaboratori, con i quali ho la voglia e il piacere di confrontarmi sempre. Non sono molto espansivo".

**Da qui a dieci anni come cambierà la produzione del formaggio?**

"Fermo restando che gli italiani sono molto legati alla tradizione culinaria, è evidente che se quelli della mia generazione sono cresciuti con la fetta di pecorino stagionato, un po' piccante, da mandare giù con un bicchiere di vino, mi sembra che il gusto dei consumatori di formaggio si sia modificato e affinato, producendo, oltre a una maggiore consapevolezza, la tendenza verso un gusto più raffinato e amabile. Questo ha già modificato il mercato, dove i formaggi toscani hanno sorpassato quelli sardi, sia nella produzione che nella commercializzazione".





## ROCCA TOSCANA FORMAGGI

Una rete diffusa nell'intero centro Italia. Il ciclo produttivo del formaggio si compone di tante diverse fasi e, a ognuna di queste, è stato dedicato un luogo specifico per caratteristiche ambientali o per professionalità acquisite.

Il caseificio ha sede a **Roccastrada (Grosseto)**, zona di eccezionale bellezza naturale e paesaggistica dell'Alta Maremma, nelle colline metallifere, dove tradizionalmente è sviluppato l'allevamento di ovini e caprini. Questo permette, in buona parte dell'anno, di fare affidamento su latte fresco, proveniente da allevamenti di zona, che è poi lavorato dalle mani sapienti dei mastri casari. L'altro importante polo aziendale si trova ad **Arezzo**, dove ci sono: stoccaggio, confezionamento, distribuzione, logistica e amministrazione. Qui nel 2022 è stato inaugurato un nuovo stabilimento per la stagionatura che può ospitare fino a **250.000 chili di pecori-**

**no**: l'impianto è realizzato con tecnologia moderna, che consente di adottare e monitorare i migliori parametri per una stagionatura salubre e di qualità evitando sprechi di energia attraverso un'alimentazione con pannelli fotovoltaici. Sulla stagionatura influiscono anche il microclima, la temperatura e l'umidità dei luoghi dove i formaggi vengono posti a riposo, definendone le caratteristiche organolettiche, olfattive e gustative. Per questo motivo siamo presenti anche a **Valentano (Viterbo)** per l'affinamento in grotta di lapillo vulcanico e a **Talamello (Rimini)** dove, secondo una tradizione tramandata dal Quattrocento, è stagionato in fossa arenaria il pecorino che è stato premiato ai **World Cheese Awards 2022** con la medaglia **Super Gold** tra i migliori 16 formaggi al mondo tra oltre 4.400 prodotti caseari valutati.





Eleganza e cura per il dettaglio,  
l'eccellenza del Made in Italy.

Polvanesi srl / Viale S. Maria delle Vertighe, 1  
52048 Monte S. Savino (AR)  
+39 0575 849277 / info@polvanesi.it

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

 **polvanesi**

IL LEGNO COME EMOZIONE

[ UP DISCOVER AREZZO ]

# PIEVE SANTO STEFANO

Storia, arte e segreti di un castello medievale divenuto la Città del Diario

di Marco Botti | in collaborazione con



FONDAZIONE  
**AREZZO** intour



discover  
**AREZZO**

## Geolocalizzazione

Oggi conosciuta a livello internazionale come la “**Città del Diario**”, Pieve Santo Stefano sorge nella parte nord orientale della Valtiberina toscana, alla confluenza del Tevere con il torrente Ancione.

Pieve, come la chiamano i suoi abitanti, è l'ultimo baluardo aretino verso la Romagna, immerso nel verde dell'Appennino, che trasuda dalle pietre dei suoi edifici e dal silenzio delle sue vie e piazzette una storia affascinante e travagliata, che vale la pena di scoprire assieme agli scorci paesaggistici inestimabili che regala il territorio comunale, in qualunque direzione e stagione si scelga di indagarlo.

## Dal medioevo alla Seconda Guerra mondiale, una terra al centro di aspre contese

Pieve Santo Stefano vanta origini antichissime, come dimostrano i ritrovamenti che risalgono al Neolitico e all'Età del Bronzo. In epoca romana era un'area strategica dove correavano importanti strade, come la via Ariminensis che collegava Arezzo a Rimini attraverso il passo di Viamaggio. Nella stessa epoca dalla Massa Trabaria vi giungeva il legname che veniva fatto scorrere sul Tevere per fluitazione fino a Roma.

In un manoscritto del 723 il luogo era citato come **Suppetia**. Sempre nella prima metà dell'VIII secolo i longobardi conquistarono la zona sottraendola ai bizantini, denominandola **Massa Verona**. Nel X secolo il viscontado della Massa Verona venne assegnato a **Goffredo d'Ildebrando**, capostipite dei conti di Montedoglio. A quei tempi Pieve Santo Stefano era indicato come

**Castello di Verona** e in seguito fu **Castelfranco**, mentre l'attuale toponimo appare saltuariamente nei documenti dalla fine del XII secolo, con riferimento alla chiesa battesimale. Nel 1264 i pievani chiesero protezione al vescovo ghibellino di Arezzo **Guiglielmino degli Ubertini**, che dotò il luogo di nuove fortificazioni e lo ribattezzò **Castel San Donato**. Nel 1269 i guelfi perugini e i biturgensi danneggiarono il fortilizio. Arezzo intervenne assediando Sansepolcro, che dopo la capitolazione fu costretta a ricostruirlo a sue spese.

I primi decenni del Trecento furono prima nel segno del condottiero **Ugucione della Faggiuola** e quindi dei **Tarlati da Pietramala**, che ad Arezzo instaurarono una “signoria de facto”. Il castello pievano fu munito di una seconda cinta e dagli statuti comunali aretini si apprende che il luogo era associato al Quartiere di Porta Crucifera. Nel corso del Trecento Pieve Santo Stefano acquisì il nome definitivo e rimase



sotto il controllo di Arezzo fino alla sottomissione di quest'ultima a Firenze. Dal 6 gennaio 1385 i fiorentini presero possesso del borgo fortificato trasformandolo in podesteria, nel 1483 completarono la terza cerchia e nel 1545 vi istituirono un vicariato, che restò in piedi fino al 1838.

Il 14 febbraio 1855 un'alluvione distrusse in gran parte il paese, che fu prontamente ricostruito, ma i terremoti che colpirono tra il 1917 e il 1919 l'Appennino toscano-romagnolo e la Seconda Guerra Mondiale, quando la zona fu attraversata dalla Linea Gotica, portarono nuove devastazioni.

### A spasso nel centro storico, in cerca delle antiche vestigia

Nonostante le vicende degli ultimi due secoli, nel secondo dopoguerra Pieve Santo Stefano risorse con coraggio e molte tracce del suo passato sono ancora ben custodite, come alcuni tratti delle antiche mura.

Tra i luoghi d'interesse del centro storico va citato in primis il **Palazzo Comunale** di origine trecentesca che custodisce la monumentale *"Samaritana al Pozzo"* di **Girolamo della Robbia** del 1511, in principio sopra la vicina Fonte del Tribunale. Il cinquecentesco **Palazzo Pretorio** è invece sede del **Piccolo Museo del Diario** e del **Centro di documentazione storica della Civiltà Contadina "Dina Dini"**.

Da ricordare anche le caratteristiche **Logge del Grano** risalenti al XIX secolo.

La neoclassica **Collegiata di Santo Stefano**, custode di splendide terrecotte invetriate cinquecentesche, fu costruita tra il 1844 e il 1881 nella zona dove sorgeva la pieve medievale. Nella piazza antistante una targa bronzea ricorda la casa in cui nacque nel 1908 **Amintore Fanfani**, protagonista della politica italiana della seconda metà del Novecento. Il **Santuario della Madonna dei Lumi**, eretto tra il 1590 e il 1625 in stile tardorinascimentale, accoglie invece una tavola di primo Cinquecento con la *"Madonna in trono con il Bambino e santi"* attribuita a **Fra' Bartolomeo**, gli affreschi ottocenteschi di **Luigi Ademollo** e un'immagine mariana ritenuta miracolosa, a cui i pievani sono molto devoti. A lei vengono dedicati ogni anno, il 7 e l'8 settembre, la *"Festa della Madonna dei Lumi"* e il *"Palio dei Lumi"* disputato dai rioni Pontenuovo, Pontevecchio, Rialto e Centro Paese.

L'ex **Convento delle Clarisse**, fondato nel 1514 lungo la sponda destra del Tevere, nel corso dell'Ottocento fu trasformato in asilo infantile ed è destinato a diventare la nuova sede dell'**Archivio Diaristico Nazionale**. Nei pressi della confluenza del fiume con il torrente Colledestro, nell'immediata periferia est, si trova infine la **Chiesa di Santa Maria di Culiestro** a pianta ottagonale. Documentata dal XII secolo, sorge nel luogo in cui in epoca romana esisteva un tempio collegato al culto delle acque.



### I dintorni di Pieve Santo Stefano, dove la pace regna sovrana

Il territorio comunale pievano è costellato di antichi borghi, edifici rurali isolati e ambienti naturali di raro fascino. Uscendo a sud dal capoluogo ci si può immergere subito nella **Riserva Naturale di Popolamento Animale di Formole**, un'area protetta regionale che ospita un centro di selezione equestre dedicato ai cavalli di razza maremmana e avelignese per l'Arma dei Carabinieri.

Proseguendo sulla strada panoramica che costeggia la sponda di ponente del **Lago di Montedoglio**, realizzato tra il 1977 al 1993 sbarrando con una diga il corso del Tevere, si incontrano **Sigliano** con la sua splendida **Basilica di Santa Maria della Pace** in stile neobizantino, realizzata nei primi anni Venti del secolo scorso sui resti di un'antica pieve, e il pittoresco villaggio di **Tizzano**, dove in passato sono stati ritrovati reperti etruschi. Sulla sponda di levante si osserva **Baldignano** con la sua torre medievale e la **Chiesa di San Lorenzo** dotata di una cripta dell'XI/XII secolo. Più in alto il **Castello di Brancialino** del XII secolo domina tutto il bacino artificiale e regala scorci straordinari, mentre del nucleo antico di **Madonnauccia** rimane solo il ricordo, visto che fu sommerso con la realizzazione dell'invaso. Spostandoci a ovest, sulla via che porta verso il Monte Verna, si trova **Mignano** con la **Chiesa di Sant'Andrea della Torre** documentata dal 1085. Proseguendo si arriva a **Montalone** e alla **Chiesa dei SS. Giacomo**



e **Cristoforo**, dove ammirare al suo interno alcune opere del XVI secolo.

A nord si possono raggiungere **Cercetole** e il suo **Eremo della Madonna del Faggio** di origine cinquecentesca, **Valsavignone** e la sua **Chiesa dei SS. Pietro e Paolo**, custode di una robbiana del 1523 sull'altare, e l'amena **Bulciano**, dove si trova la villa in cui visse dal 1907 lo scrittore **Giovanni Papini**. Lì il letterato ospitò tanti personaggi illustri di primo Novecento. La cosiddetta "**Croce del Papini**", innalzata nel 1949, ancora ricorda la sua conversione al cattolicesimo. Il territorio pievano orientale, fatto di boschi lussureggianti alternati ad anfratti rocciosi, ha in **Cerbaiolo** la località più conosciuta.

### L'Eremo di Cerbaiolo, uno dei luoghi simbolo della Via di Francesco

"Chi ha visto La Verna e non ha visto Cerbaiolo, ha visto la mamma ma non il figliolo" recita un vecchio proverbio pievano. Sorto come romitorio benedettino nell'VIII secolo per volontà del nobile **Tedaldo di Città di Castello**, l'**Eremo di Cerbaiolo** è uno dei luoghi francescani per eccellenza del territorio aretino, dove dimorarono sia **San Francesco d'Assisi**, sia **Sant'Antonio da Padova**. Tra il 1216 e il 1217 il complesso religioso fu donato a San Francesco, ma la cessione definitiva ai francescani avvenne solo nel 1306 e in cambio i benedettini ottennero un edificio a Badia Tedalda. Il romitorio valtiberino fu abitato dai frati fino al 1783, quindi divenne parrocchia intitolata a Sant'Antonio. Nel 1944 l'eremo fu minato dai tedeschi per rallentare l'avanzata alleata. Nel dopoguerra le parti rovinare vennero ricostruite e nel 1967 Cerbaiolo fu affidato a un istituto secolare francescano. Fino al 2010 la ravennate **Suor Chiara** si prese cura del ro-

mitorio, che oggi è diretto dalla **Fraternità di San Damiano**.

Ancora si possono osservare il chiostro, la **Chiesa di Sant'Antonio**, il refettorio e le celle dei frati. La **Cappella di Sant'Antonio**, eretta nel 1716 con il fianco occidentale che poggia sulla roccia nuda, conserva la cavità che secondo la tradizione protesse nel 1221 il futuro santo di origine portoghese, svenuto dopo molte ore di preghiera. Cerbaiolo è tappa fondamentale della "**Via di Francesco**", percorso escursionistico che unisce i luoghi più significativi legati al patrono d'Italia tra La Verna e Assisi.

### I Diari di Pieve, un viaggio straordinario nella memoria privata

Inaugurato nel 2013, **Il Piccolo Museo del Diario** ospitato nel **Palazzo Pretorio di Pieve Santo Stefano** è un luogo unico nel suo genere in Italia, suddiviso in quattro sale, in cui attraverso un percorso multisensoriale e interattivo viene raccontato l'**Archivio Diaristico Nazionale**, fondato nel 1984 dal giornalista **Saverio Tutino**. Al suo interno si trovano migliaia di testimonianze autobiografiche, epistolari, memorie e diari donati dai cittadini e tutti consultabili nell'archivio, che da storie singole e personali diventano vicende collettive e universali con cui ripercorrere la storia d'Italia.

La raccolta si è formata nel corso negli anni, grazie soprattutto agli scritti giunti con il "**Premio Pieve - Saverio Tutino**" dedicato a diari, memorie ed epistolari inediti. Dal 1991 la **Fondazione Archivio Diaristico Nazionale** si occupa della salvaguardia e della valorizzazione di un patrimonio destinato a crescere nel tempo in quantità e valore, che fa di Pieve Santo Stefano la "Città del Diario" per eccellenza.



# IL CARNEVALE DEI FIGLI DI BOCCO

Straordinarie maschere barocche in un borgo medievale

di Marco Botti | in collaborazione con



FONDAZIONE  
**AREZZO** intour



discover  
**AREZZO**

## Una festa in maschera che affonda le radici nel XII secolo

Ogni anno a **Castiglion Fibocchi** si rinnova la magia del **Carnevale dei Figli di Bocco**, il principale evento del piccolo comune alle porte del Valdarno aretino, inserito a pieno titolo nell'elenco delle manifestazioni storiche della Regione Toscana.

Il carnevale in territorio castiglionese è già attestato dal XII secolo, secondo quanto risulta da un atto di matrimonio rogato nel Castello di Sassello, vicino a Castelluccio di Capolona, nel febbraio 1113. Nel testo si dice infatti che **Berta di Ardimanno**, dovendo andare in sposa a **Guglielmo di Bernardino**, dovette anticipare la data delle nozze, in quanto nel "Castrum de filiis Bocchi", cioè Castiglion Fibocchi, si prevedevano grandi feste prima dell'inizio della Quaresima.

Un altro documento datato 2 maggio 1174 conferma che durante il carnevale il popolo e i signori festeggiavano insieme, nel più puro spirito carnascialesco, che annullava le gerarchie e le differenze sociali in nome del divertimento. Dal XIV secolo non si parlò più dell'evento, ma il ricordo del carnevale attraversò i secoli e rimase sempre vivo nella cultura castiglionese.

Il Carnevale dei Figli di Bocco rinacque il 2 febbraio 1997, quando si svolse la prima edi-

zione dell'epoca moderna. Ogni anno, da allora, è stato un crescendo continuo della manifestazione che ogni anno attira turisti da tutta Italia per le sue caratteristiche uniche.

Il segreto del successo risiede nell'atmosfera incantata che l'associazione **Carnevale dei Figli di Bocco aps** riesce a creare nelle vie e nelle piazzette del piccolo borgo medievale, in cui sfilano oltre duecento figuranti con indosso straordinarie maschere barocche di cartapesta e preziosi vestiti realizzati dalle sarte del paese, che non hanno nulla da invidiare a quelli dei carnevali più celebrati, come quello veneziano. Così ripetono all'unisono, puntualmente, i visitatori.

Assieme al "Corteo reale storico", i turisti possono assaporare la dimensione conviviale e gioiosa dell'evento, fatto di varie iniziative che coinvolgono attori, musicisti, fotografi, scrittori, poeti, cantastorie, sbandieratori, acrobati, giocolieri e clown.

Una grande festa collettiva per gli occhi e il cuore, un tripudio di suoni e colori che coinvolge tutto il paese ed emoziona a ogni età. Il Carnevale dei Figli di Bocco è una manifestazione che stupisce per la sua originalità e non è un caso se le sue maschere sono state invitate negli ultimi anni a sfilare per eventi culturali in Italia e all'estero, ottenendo vari riconoscimenti e la Medaglia del Presidente della Repubblica nel 2014.

## L'edizione 2024, tra tradizione e novità

La 27ª edizione del Carnevale dei Figli di Bocco, dedicata al centenario dalla morte di **Giacomo Puccini**, è patrocinata da Ministero della Cultura, Regione Toscana, Provincia di Arezzo, Unione dei Comuni del Pratoma-gno e Comune di Castiglion Fibocchi.

L'evento si è svolto domenica 28 gennaio e domenica 4 febbraio 2024, ma anche nei due sabati precedenti alle sfilate erano in calendario varie iniziative. Tra le novità è da ricordare "L'amico più simpatico. Carnevale a quattro zampe", ovvero un ritrovo in Piazza delle Fiere per la prima edizione del concorso dedicato ai cani in maschera. Durante la manifestazione erano previste la degustazione e la vendita di prodotti tipici e, come di consueto, la distribuzione gratuita della pastasciutta offerta dal Comune di Castiglion Fibocchi, riprendendo l'antica tradizione contadina di portare in piazza le cosiddette "caldaie" per cuocere le verdure destinate agli animali, poi adattate alla cottura della pasta. Il Carnevale dei Figli di Bocco si è concluso domenica 4 febbraio, alle ore 17,30, con il "Gran spettacolo finale" e la "Lettura del testamento", dopo la proclamazione e l'investitura della Maschera Regina, votata tramite concorso durante la prima domenica del carnevale.





## Il carnevale dei figli di Bocco

EVENTI



Sito ufficiale  
[carnevaledeifigli dibocco.it](http://carnevaledeifigli dibocco.it)

Contatti  
[boccore21@gmail.com](mailto:boccore21@gmail.com)

Dove  
Castiglion Fibocchi  
Centro storico





## Nuova Filiale

# ‘Maestà di Giannino’

**Via Don Luigi Sturzo 14, Arezzo**

c/o il Centro Direzionale Commerciale ‘Maestà di Giannino’



**9 POSTAZIONI  
DI LAVORO DI CUI  
2 FRONT OFFICE**



**5 SALETTE  
RIUNIONI**



**1 SALA RIUNIONI  
PER 20 PERSONE**



**2 ATM EVOLUTI  
CON AREA SELF  
DEDICATA**



**AREA RELAX  
CON MINI BAR  
PER ACCOGLIENZA**

**Banca**TEMA  
GRUPPO BCC ICCREA

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



# CASTRO & PARTNERS: L'IMPRESA PER LE IMPRESE

Integrare la modernità e l'innovazione non è più un optional ma la prima, vera risorsa per cambiare pelle. **Luciano Castro**, fondatore della società, studia le aziende e le aiuta a crescere, combinando competenze umane e soluzioni tecnologiche: “Anche nell'era digitale sono sempre le persone a fare la differenza”

**L**e aziende sono come organismi viventi: devono evolversi e adattarsi per sopravvivere. Perché questo accada però, devono maturare anche i singoli componenti di questo complesso organismo: le persone. Chiaro che non è semplice. Oggi il mercato si restringe, le sfide si attorcigliano al collo dei leader e i collaboratori faticano a sposare nuove soluzioni. Ecco perché integrare la tecnologia e l'innovazione non è più un optional ma la prima vera risorsa per cambiare pelle. Dal 2018 Castro & Partners si occupa proprio di questo.

“A partire dall'idea di organismo e quindi di corpo, con arti operativi, una mente centralizzata e tante diramazioni che devono ognuna fare il proprio lavoro, osserviamo le aziende dentro e fuori per capirne pregi e difetti. Poi le aiutiamo a creare nuove modalità per realizzare il loro vero obiettivo primario: crescere” racconta Luciano Castro, fondatore e motore trainante della società.

Manager di lungo corso in multinazionali di primo piano, Castro nota un vuoto: le aziende faticano a tradurre l'innovazione

tecnologica in maggiore competitività. Manca un metodo scientifico, calibrato sulle realtà italiane, che guidi la trasformazione digitale generando valore tangibile per le imprese.

Nasce così Castro & Partners. Con un obiettivo ambizioso: aiutare le aziende nostrane a intraprendere un percorso di cambiamento olistico, che le renda più efficienti, competitive e orientate al cliente, attraverso un'integrazione mirata di processi e risorse innovative.

Come? Con un approccio che rende l'organizzazione stessa una macchina performante, in grado di innovare e integrare le tecnologie per competere sul mercato. La digitalizzazione è lo strumento, l'ottimizzazione dei processi, il fine.

“Castro & Partners esiste per trasformare la rivoluzione digitale nel motore della next generation delle imprese italiane. Con benefici tangibili per azionisti, manager e dipendenti” sottolinea Luciano.

Giovane appassionato di tecnologia cresciuto in Toscana, Castro mostra da subito un precoce interesse per il digitale. A 15 anni muove già i primi passi sul web, allora agli albori. Un mondo sconosciuto e affa-



---

**FEDERICO**  

---

Arezzo | Via Cavour 67

  
**VALENTINI**

Montevarchi | Via Roma 73/A

scinante, che lo spinge ad apprendere per tentativi, correggendo gli errori da autodidatta.

Accanto alla passione per l'informatica coltiva però anche quella per le scienze

umane e la psicologia cognitiva. È da questo insolito connubio che nasce un approccio del tutto inedito, lo stesso imprinting che contraddistingue Castro & Partners.

Luciano ha dalla sua competenze tecnologiche all'avanguardia e profonda sensibilità per il fattore umano. Autore di 12 libri sul management, con 20 certificazioni (tra cui Innovation Manager) e riconoscimenti internazionali, è tra i massimi esperti italiani di innovazione digitale applicata al business. In oltre 20 anni di esperienza, ricopre ruoli di responsabilità come Chief Technology Officer, General Manager, Program Manager e Innovation Manager alla guida di team interfunzionali in aziende dei più svariati settori. Questo solido background lo ha portato alla guida della digitalizza-

zione della pubblica amministrazione italiana locale come Program Manager della Misura 1.2 del PNRR.

"Quando incontro un'azienda, pubblica o privata, il mio obiettivo è sempre lo stesso: aiutarla a crescere e aumentare il fatturato, attraverso una maggiore efficienza organizzativa e l'innovazione digitale. Innanzitutto, con il mio team, lavoriamo sui processi interni per eliminare sprechi e silos informativi. Poi integriamo le persone con le tecnologie più all'avanguardia per automatizzare le attività ripetitive e facilitare la condivisione di dati e informazioni rilevanti. Infine, supportiamo il management nell'analisi predittiva per decisioni data-driven. Il risultato è una "rete neurale" digitale per coordinare al meglio risorse umane, flussi informativi e attività operative. Un cervello agile per l'azienda, che porta a una crescita tangibile in termini di produttività, qualità, esperienza per i clienti, fatturato e marginalità".

Negli anni Castro & Partners ha innovato i processi di aziende in ogni settore. Dalla manifattura ai servizi, dalla moda al food. Portando know-how ed esperienza su come integrare uomini e macchine per eccellere nell'era digitale.

"Il nostro know-how deriva dall'esperienza

## **L'AZIENDA HA CREATO FORTESTREAM, IL PRIMO ALGORITMO AL MONDO CHE PREDICE IL SUCCESSO DI UNA STARTUP O DI UN PRODOTTO**





nel combinare competenze umane e soluzioni tecnologiche d'avanguardia. Perché anche nell'era digitale, sono le persone a fare la differenza" racconta Luciano.

L'azienda ha applicato la propria metodologia a sé stessa, creando Fortestream: il primo algoritmo al mondo in grado di predire il successo di una startup e di un prodotto. Si tratta di uno strumento innovativo che valuta le startup a 360 gradi. Come ci riesce? Combinando algoritmi di intelligenza artificiale per l'analisi dei dati con il know-how di esperti analisti. Il tutto in tempi brevi e con un margine di precisione che non ha precedenti.

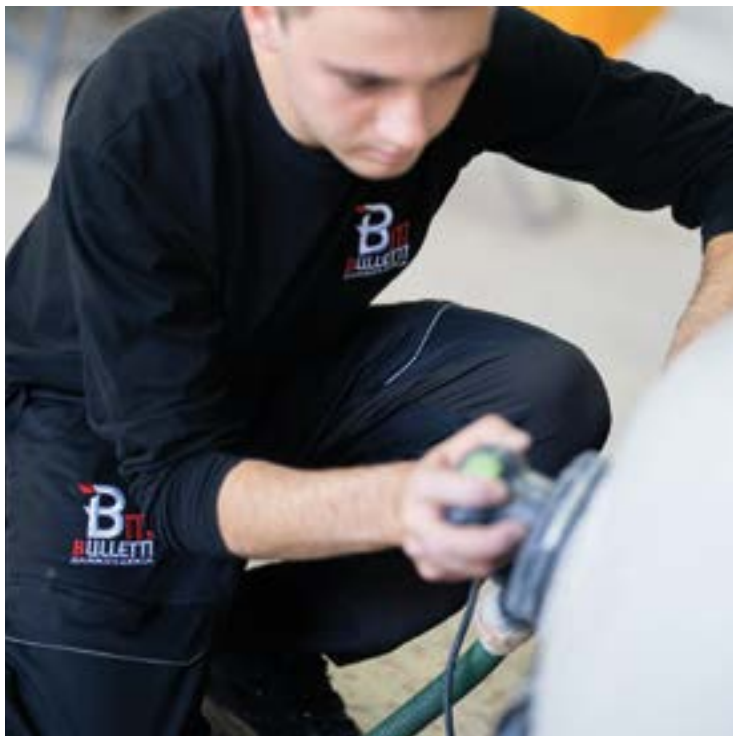
Risultato: le startup ottengono una valutazione rapida e accurata del loro potenziale, che possono utilizzare nei round di investimento. Mentre gli investitori possono analizzare a fondo le realtà più promettenti, riducendo il rischio.

ForteStream è già utilizzato da diverse startup italiane e ha attratto l'interesse di diversi attori istituzionali, italiani ed esteri. Un "use case" concreto di come l'esperienza di Castro & Partners nell'innovazione digitale crei valore non solo per i clienti, ma anche internamente.

Ma non è tutto. L'orizzonte della sua azienda, Castro & Partners è da sempre internazionale, con progetti in Europa, Nord America e Balcani. Ma ora Luciano Castro vuole fare "give back" al territorio, come lui stesso dichiara: "Siamo partiti da Arezzo e qui vogliamo creare un centro di eccellenza nell'innovazione digitale. Per riuscirci, lavoreremo assieme alle risorse locali e globali, contribuendo attivamente alla crescita del territorio".

Con questa mossa Luciano Castro consolida il respiro internazionale di Castro & Partners, al contempo investendo sul territorio di origine. Per trasformare Arezzo nell'epicentro dell'innovazione manageriale.





**Bm**  
**BULLETTI**  
CARROZZERIA  
OFFICINA



[www.bulletticarrozzeria.it](http://www.bulletticarrozzeria.it)  
[info@bulletticarrozzeria.it](mailto:info@bulletticarrozzeria.it)  
Loc. Pratacci, Via Louis Pasteur 9, 52100 Arezzo (AR)





# TRASFORMARE L'ENERGIA: UN VIAGGIO UNICO

Dalla secolare tradizione giuridica della sua famiglia partenopea, alla progettazione di impianti innovativi: la storia di **Alfredo Guerra** è una insolita ma affascinante evoluzione personale. La nostra intervista svela la nascita di Ramtech Engineering e la sua crescita nel settore energetico e dell'ingegneria

di Chiara Poggi

**P**uò condividere con noi i momenti salienti che hanno portato alla fondazione di Ramtech Engineering? Qual è stata la visione iniziale che hai avuto per l'azienda?

La nascita di Ramtech Engineering deriva dalle esperienze accumulate da me e il mio socio paritetico, l'ingegnere Maurizio Boschi, presso l'altra nostra società, G&B Italy Consulting. Dopo esserci fatti apprezzare principalmente per la consulenza energetica, la domanda crescente da parte dei clienti per la progettazione degli impianti elettrici e meccanici ci ha spinti verso la creazione di Ramtech Engineering. Attualmente l'azienda ha sedi ad Arezzo e una nuova apertura prevista a Milano, contando una forza lavoro di venti persone, ma con ampi margini di crescita a breve termine. Ramtech Engineering si specializza principalmente nella progettazione di impianti per sedi industriali e corporate, con un focus predominante nel settore della moda, servendo prestigiosi brand quali Gucci, Fendi, Prada, Dolce & Gabbana e Tod's.

**Quali sono gli elementi chiave che distinguono l'approccio di Ramtech Engineering nella progettazione degli impianti tecnologici e nella gestione energetica degli immobili?**

Il nostro approccio è centrato sulla progettazione orientata alla massimizzazione delle performance di consumo, con un forte focus sul risparmio energetico, nel rispetto del budget assegnato. In questo modo, miriamo a

fornire soluzioni efficienti e all'avanguardia, mantenendo sempre la consapevolezza dei vincoli finanziari prefissati.

**Come l'azienda si assicura di rimanere all'avanguardia nelle tecnologie e nelle pratiche più recenti nel campo?**

Adottando un approccio proattivo. Manteniamo un contatto regolare con i fornitori di apparecchiature, sia elettriche che meccaniche. Questi stretti rapporti ci permettono di scambiare informazioni in modo continuo, garantendoci l'accesso ai prodotti più recenti, tecnologicamente avanzati ed efficienti dal punto di vista energetico. Investiamo significativamente in corsi di formazione per mantenere il nostro team al passo con le ultime novità e ci concentriamo sull'utilizzo di programmi di progettazione all'avanguardia per assicurare risultati ottimali.

**Può condividere qualche esempio di progetti significativi gestiti da Ramtech Engineering? Quali sono le sfide che l'azienda affronterà nel prossimo futuro?**

Il nostro progetto di punta è stato la realizzazione degli impianti per il nuovo headquarter Fendi a Capannuccia, nei pressi di Firenze. Abbiamo gestito sia la progettazione degli impianti che la supervisione completa della loro installazione. Attualmente, stiamo lavorando su un progetto altrettanto significativo per un'importante azienda a Milano, sebbene al momento non sia ancora ufficiale per il pubblico. La nostra sfida imminente consiste nell'incrementare significativamente il fattu-

rato, espandendo il nostro portafoglio clienti e raddoppiando o triplicando le dimensioni dell'azienda in termini di forza lavoro.

**Considerando il rapido sviluppo delle tecnologie e le crescenti preoccupazioni ambientali, quali tendenze prevede nel settore dell'energia e dell'ingegneria negli anni a venire? Come Ramtech Engineering si sta preparando per affrontare queste sfide e opportunità future?**

Per affrontare nuove sfide e cogliere le opportunità future, stiamo già implementando una solida struttura che copre l'intero panorama energetico, dalla fase di ingegnerizzazione alla progettazione e oltre. La sinergia con G&B Italy Consulting ci consente di offrire un approccio completo, garantendo una copertura a 360° grazie alla nostra esperienza e al nostro impegno verso la carbon neutrality e l'ottimizzazione dei consumi. Riconosciamo che il settore sta evolvendo rapidamente e siamo pronti ad abbracciare le future evoluzioni, specialmente in termini di sostenibilità.

**A chiosa finale, qualche parola sul suo percorso insolito?**

La mia storia come ingegnere rappresenta un percorso unico. Nonostante provenga da una famiglia partenopea con radicate tradizioni giuridiche secolari, ho fatto la scelta di abbracciare un campo completamente diverso rispetto alla tradizione familiare. La mia realizzazione in questo settore è del tutto personale, motivata dalla passione e dalla determinazione, che ho sempre nutrito per la mia professione.

# “ASCOLTO, RACCONTO, CREO”

**Marzia Tenti**, aretina, allestisce vetrine e lavora a braccetto con fantasia e talento: “Ma non bastano, servono anche studio e aggiornamento. Se non sei al passo con i tempi, fai danni. E restare indietro è un attimo”. I corsi di formazione per Ascom, una professione coltivata con tenacia, la capacità di creare empatia: “Fondamentalmente devo risolvere problemi. Ma io vivo di emozioni”

di **Andrea Avato**

**M**arzia Tenti ha un ricciolo biondo per ogni lampo di creatività. Aretina e orgogliosa di esserlo, di lavoro allestisce vetrine, che per un negozio sono come la copertina di un giornale: devono catturare l'attenzione, trasmettere un messaggio, invitare a fare un giro all'interno. Serve talento che però, come nello sport e nella vita, da solo non basta. Occorre fantasia, da affinare ogni giorno con lo studio e l'esperienza. Ed è necessaria un'attitudine che fa selezione, perché quella o ce l'hai o non ce l'hai.

“Io mi sento una narratrice, racconto una storia che deve arrivare immediata e veloce. Mentre predispongo la vetrina, penso sempre a chi la guarderà. Poi è fondamentale l'ascolto: quando incontro un nuovo committente gli sottopongo una approfondita serie di domande sulla sua attività, sulle tipologie di vetrina del passato, sugli obiettivi che si è prefisso, sull'età della clientela. Da lì definisco la strategia e si parte. Mi aiutano gli studi di marketing e neuroscienza per gli stimoli di acquisto. Negli ultimi dieci anni questa ricerca continua mi ha dato una marcia in più ed è

anche grazie a questo che tengo corsi di formazione in Ascom. Fondamentalmente devo risolvere problemi, anche se io vivo di emozioni”.

L'approdo alla professione di vetrinista ha seguito un percorso largo, nonostante nel dna ci fossero i geni giusti.

“Mia mamma ha lavorato in questo settore per quarant'anni e io, in pratica, ce l'avevo in vena. Il mio titolo di studio è tecnico di laboratorio di analisi chimiche e cliniche, il diploma mi è servito per avere le spalle coperte ma nel 1998 ho ceduto al richiamo di famiglia e ho iniziato. Mia madre mi ha lasciato un solo cliente, il resto me lo sono tirato su con la mia tenacia. Sono andata in giro per le vallate a offrire gratuitamente le prime consulenze, mi sono creata dei rapporti che ho conservato fino a oggi, come quello con l'erboristeria L'Alveare, e ho conosciuto tante aziende di livello. Con le Farmacie Comunali di Arezzo, dopo essere partita da un piccolo progetto, collaboro ancora ad ampio raggio”.

Mettersi a disposizione degli altri, interpretare le necessità di chi vende, intuire i gusti di chi compra, presuppone anche una costante

attività di introspezione, indispensabile per sviluppare la capacità di comunicare in modo efficace.

“Ascolto, strategie adeguate, aggiornamento. Ho investito su me stessa sotto ogni aspetto per capire fino in fondo tutte le sfaccettature del mio lavoro e ogni singola realtà commerciale, comprese quelle più legate alla tradizione, a un'immagine rassicurante ma superata dai tempi. Lì serve empatia per convincere il cliente a dare una svolta. Purtroppo noi vetrinisti non abbiamo un albo professionale: ho visto arrendersi decine di colleghi perché sprovvisti di una formazione adeguata. Io me la sono costruita con il tempo, leggendo, viaggiando, rubando con gli occhi i segreti dei grandi brand. Se non sei sul pezzo, fai danni. E restare indietro è un attimo”.

Ma come si articola la giornata standard di una vetrinista? Dipende dai periodi, dalla lista di cose da fare, dagli incastri con la vita privata che caratterizzano qualsiasi professione e che, al giorno d'oggi, sono sempre più complicati da conciliare.

“Ci sono dei momenti dell'anno molto intensi: l'attività di allestimento si incrementa e la



varietà di vetrine da gestire diventa molto ampia. In quei periodi svuoto quelle vecchie, ne preparo di nuove, una piccola pausa pranzo e via a pieno ritmo fino a sera. Devo saltare palestra, aperitivi, qualche cena fuori con le amiche o con mio marito. Sono sola, faccio affidamento esclusivamente sulle mie energie, questo lavoro richiede anche uno sforzo fisico non indifferente e ho bisogno di riposare. Nelle settimane più tranquille metto in ordine il laboratorio e il magazzino, mi dedico

ai corsi di formazione, rimetto in sesto corpo e mente. Se ho mai pensato di mollare e dedicarmi ad altro? E' successo quando ero agli inizi. Ma è durata poco, il cuore ha sempre prevalso. Sono fatta così, una volta rinunciata a un lavoro a Dubai per amore. Quella storia poi è finita male ma tornassi indietro, rifarei la stessa scelta". Arezzo, in tutto questo, gioca un ruolo fondamentale: "Adoro le realtà piccole e specialmente la mia città che mi ha dato tanto. All'i-

nizio ero chiusa di carattere, il lavoro mi ha aiutato a essere me stessa. Pure i social sono stati preziosi, hanno definito la mia identità mettendomi in contatto con tante altre realtà italiane e straniere, dandoci modo di condividere esperienze diverse in posti diversi e con target diversi. Oggi mi sento realizzata, con un sogno nel cassetto che non svelo. E' dentro di me, mi frulla in testa da tempo. E ai sogni non so dire di no".

# CENTRO SICUREZZA

## UN'EVOLUZIONE CONTINUA

Dagli inizi nel 1978 all'eccellenza raggiunta oggi nel settore delle soluzioni anti intrusione: una storia di espansione, assunzioni e nuove commesse, di scatti e cambi di direzione. **Michele Albiani**, **Andrea Nocentini** e **Antonio Peruzzi** guidano un'azienda che ha saputo trasformarsi e migliorarsi, allargando i propri confini al mondo dell'arte

di Mattia Cialini

**C**entro Sicurezza e il racconto di un'evoluzione continua. Dalla tipologia di servizi offerti ai clienti, alla composizione della proprietà: i tre attuali soci sono infatti tutti ex dipendenti. Michele Albiani, Andrea Nocentini e Antonio Peruzzi guidano oggi l'impresa di via Galileo Ferraris. Non hanno legami di parentela coi fondatori e tutti hanno lavorato a lungo prima che fosse loro proposto il pacchetto di quote da rilevare. C'è chi è al timone da vent'anni, chi da un po' meno: tutti condividono la scelta di puntare sull'eccellenza delle soluzioni anti intrusione. A loro si rivolgono sia aziende che privati. In particolare, le prime rappresentano il 70% della clientela, a seguito di una conversione maturata nel corso degli ultimi quindici anni, da quando cioè la crisi del settore orafa ha spazzato via molte realtà del distretto aretino. "E noi abbiamo puntato sulla realizzazione di impianti di sola fascia alta - raccontano i titolari - che escludono buona parte di quelli di privati cittadini. Tra questi, serviamo soprattutto proprietari di ville, come ad esempio un

magnate russo che ha acquistato una lussuosa residenza in Valdichiana. Ma abbiamo richieste da tutta Italia: chi ci contatta sa che può contare su standard qualitativi particolarmente elevati. Abbiamo eseguito anche grandi lavori per committenti pubblici, come ad esempio quello per il porto di Carrara o quello al parco della Versiliana a Marina di Pietrasanta. E adesso ci stiamo concentrando anche sulle richieste che arrivano da mostre, collezioni e musei". Ma se questa è l'attualità di Centro Sicurezza, la storia aziendale è fatta di numerose tappe, durante le quali ci sono stati accelerazioni e rallentamenti, scatti e cambi di direzione. Tutto è iniziato oltre 40 anni fa, nel 1978, con un negozio per arredo da ufficio in via Giotto (rimasta la base fino a poco tempo fa, quando è avvenuto il trasloco nell'attuale sede). Un esercizio che ha seguito il boom degli orafi aretini, proponendo loro vari modelli di cassaforte, oltre a scaffalature e scrivanie. "In sostanza, negli anni Ottanta il Centro Sicurezza di Arezzo era in grado di offrire un servizio chiavi in mano per le numerose nascenti

realtà del distretto che lavoravano oro, argento e altri metalli preziosi e che per questo avevano bisogno di soluzioni per la protezione della materia prima. Quindi casseforti e allarmi. In più proponeva arredi, ma anche, grazie all'ingresso di nuove figure specializzate in organico, centralini e impianti telefonici". Sono seguiti anni di espansione, di assunzioni e di nuove commesse. I soci sono arrivati fino a un massimo di sei. Nel tempo sono entrati nel mondo di Centro Sicurezza gli attuali proprietari. Passando tutti prima dal grado di dipendente. Il primo è stato Antonio Peruzzi nel 1997, poi Andrea Nocentini e Michele Albiani nel 2000. Sono diventati tutti soci tra il 2004 e il 2011. La composizione societaria ha vissuto continue trasformazioni, con il numero di titolari che è mutato nel tempo. L'ultima delle quali si è consumata recentemente. "E' andata da poco in pensione una figura storica dell'azienda così siamo rimasti noi tre", spiegano Andrea, Antonio e Michele. Attualmente, oltre ai tre soci, ci sono sei dipendenti. Ma non solo, Centro Sicurez-





za ha all'attivo costanti collaborazioni con altre realtà del settore del territorio attraverso le quali porta avanti il proprio lavoro. "Oltre a ciò stiamo cercando personale da inserire in organico. Siamo alla ricerca, ad esempio, di un perito elettronico. Ma non è facile trovare un giovane che abbia un'adeguata formazione di base".

Anche sul piano delle installazioni fornite ai clienti c'è stata un mutamento costante nel tempo. Passando da impianti di sicurezza comuni a sistemi sempre più all'avanguardia. E addirittura futuristici. "Uno dei quali lo abbiamo creato noi, grazie ad una tecnologia innovativa", fanno sapere i tre soci. I cambiamenti sono stati necessari da un lato per scelta, ovvero per selezionare una diversa tipologia di clientela. Dall'altro per essere sempre un passo avanti rispetto ai potenziali ladri che negli anni si sono sempre più ingegnati. "Per quanto riguarda la tipologia di lavoro, come detto, molto è cambiato a partire dalla crisi del 2008 e dalle trasformazioni che hanno riguardato il mondo delle aziende orafe aretine. Abbiamo deciso perciò di concentrarci sui clienti maggiori, cercando di offrire loro un servizio di altissima qualità".

Quasi venti anni fa, Centro Sicurezza ha fatto qualcosa di estremamente innovativo. "Siamo stati i primi a collegare un telefono cellulare – un Nokia – ad un impianto di videosorveglianza. Così le foto di quel che accadeva nel luogo monitorato, arrivavano direttamente sullo smartphone del cliente. Grazie alle nostre soluzioni ab-

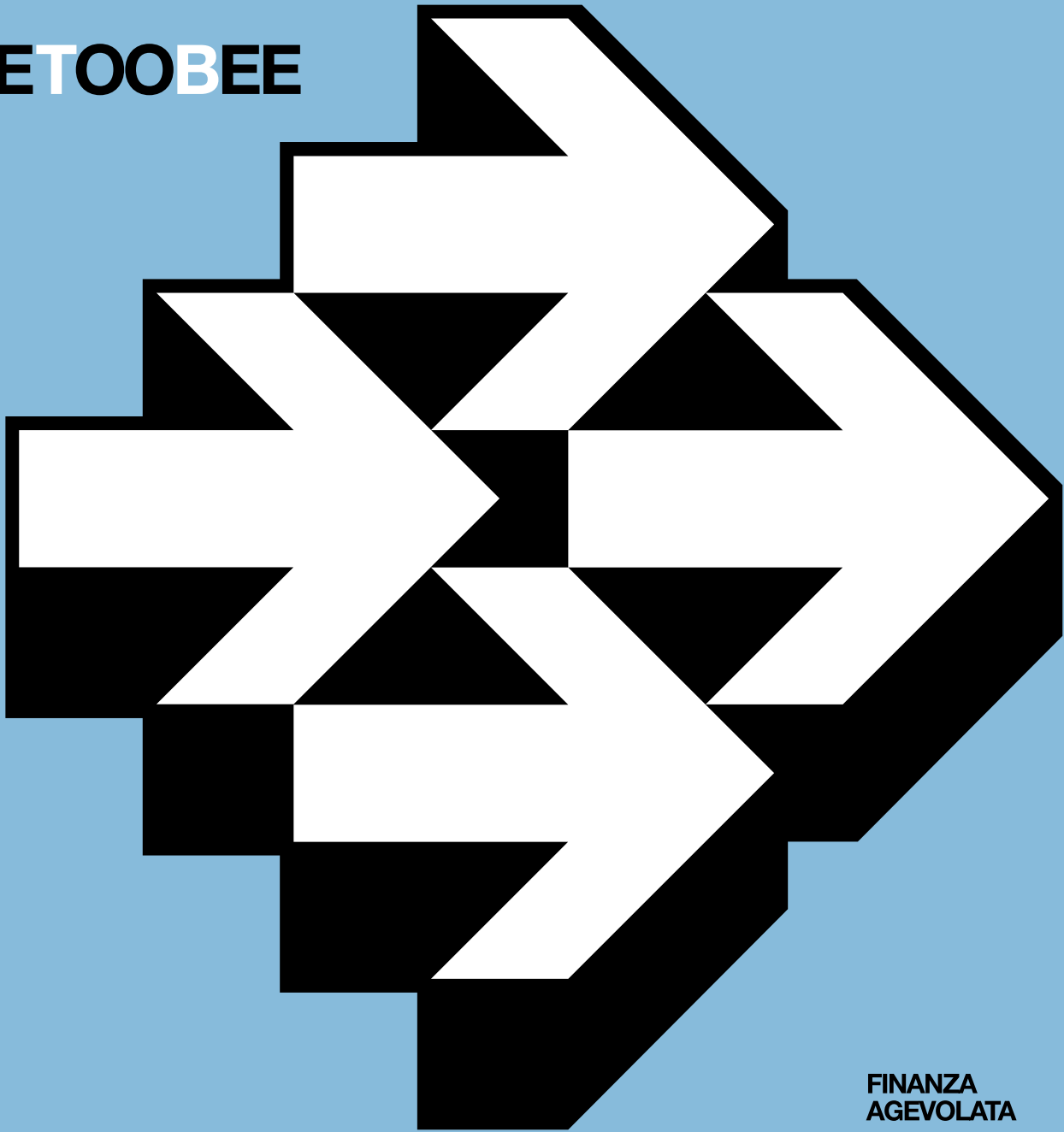
biamo collaborato con le principali aziende orafe di Arezzo e provincia, da Cabro a Chimera Gold, da Fior a Itam, da Loto preziosi a Caurum a Goldart. Abbiamo lavorato per le gioiellerie Damiano Parati, ma anche per Aisa Impianti". E a questo proposito i soci raccontano un aneddoto: "Una commessa particolare è stata infatti quella per il termovalorizzatore di San Zeno. Alcuni anni fa, l'area dell'impianto era spesso violata. Vi entravano persone con l'intento di cacciare le numerosi lepri che c'erano. Un'attività illegale e rischiosa per gli stessi cacciatori che, nel tentativo di scavalcare le recinzioni rischiavano di farsi molto male. Così Centro Scirezza è stato incaricato di realizzare un impianto che scoraggiasse l'irregolare l'attività venatoria praticata nell'area".

Un altro momento "svolta" c'è stato nel 2011, con una serie di furti ai danni delle aziende orafe. "Da quel momento si è capito che i ladri avevano fatto un salto di qualità e per contrastare l'ondata di furti ai danni degli orafi si mosse anche la prefettura, imponendo determinati standard di sicurezza alle aziende. In questo contesto, noi abbiamo fatto la nostra parte. Abbiamo da subito proposto sensori perimetrali. E successivamente le tecnologie si sono ulteriormente evolute: noi siamo sempre alla ricerca di nuove soluzioni anti intrusione. Ad esempio la videoanalisi, tecnologia basata sull'intelligenza artificiale, con l'utilizzo di telecamere che proteggono le aree da qualsiasi attacco. Abbiamo conseguito

## **NON SOLO AZIENDE E VILLE, È NOSTRO L'IMPIANTO CHE PROTEGGE GLI AFFRESCHI DI PIERO A SAN FRANCESCO**

una speciale certificazione che ci permette di essere continuamente aggiornati grazie a vari corsi che affrontiamo annualmente". E se le aziende che lavorano preziosi rappresentano sempre la fetta più consistente della clientela, Centro Sicurezza nel tempo ha allargato i propri confini al mondo dell'arte. "Il nuovo impianto con telecamere all'interno della basilica di San Francesco di Arezzo, che serve per proteggere gli affreschi del Ciclo della Vera Croce di Piero della Francesca, è opera nostra. E per il futuro contiamo di aggiungere ulteriori siti museali alla lista dei nostri lavori".

**BEETOOBEE**



**FINANZA  
AGEVOLATA**

**CONSULENZA  
DIREZIONALE**

**PROGETTAZIONE  
SU BANDI E  
GARE D'APPALTO**

**CHECK-UP  
AZIENDALE**



**WWW.BEETOOBEE.IT**

# ELEGANZA SU MISURA

Un brand giovane che ha saputo affermarsi in pochi anni grazie a professionalità, competenza, passione. **Federico Senserini**, 45 anni, è riuscito a trasformare un'idea ambiziosa in un progetto concreto: “Avevo un buon lavoro, poi ho riflettuto su cosa fare da grande, ho lasciato la comfort zone e adesso con il mio team produciamo abiti maschili per l'Italia e per l'estero. Siamo partiti da Monte San Savino, dove ci sono le mie radici”

di Andrea Avato

**C**ura dei dettagli, scelta dei tessuti e personalizzazione del capo ne fanno un brand capace di esaltare eleganza e stile. Parliamo di un marchio giovane, nato meno di quattro anni fa a Monte San Savino, ma che ha saputo bruciare le tappe grazie alla professionalità del team, alla competenza e alla passione per il lavoro. La scintilla è scattata in testa a Federico Senserini, 45 anni, che ha avuto il coraggio di seguirla, assecondarla, per poi sviluppare l'idea originaria fino a trasformarla in un progetto concreto che sta dando ottimi risultati.

**Qual è il punto di partenza di tutta la storia?**

L'ambizione di essere un imprenditore mi ha sempre accompagnato. Ho lavorato quindici anni come dipendente, sono cresciuto professionalmente e umanamente dentro un'azienda operando come se fosse mia. La pandemia mi ha consentito di fermarmi e riflettere su cosa volevo fare da grande, se davvero era giusto lasciare la comfort zone dove ero considerato qualcuno, un quadro dirigente con un buono stipendio e una credibilità, per creare il mio

brand. Il primo settembre 2020 ho girato la chiave del negozio di Monte San Savino ed è stato un turbine che non mi ha fatto rimpiangere la scelta.

**A certi traguardi si arriva passo dopo passo. Che tipo di percorso ha seguito per giungere fino a oggi?**

Nasco professionalmente nel mondo della sartoria maschile. Avevo una laurea in scienze politiche e nessuna idea di come si annodasse una cravatta. Sono partito come magazziniere, poi come modellista e sono arrivato a fare il direttore commerciale. Assumevo e licenziavo, controllavo una fetta importante del personale, ero il braccio destro della proprietà che seguiva i progetti nascenti, come quello del Bespoke Specialist che esce dal negozio e va ad incontrare i clienti privati in giro per il mondo. Non era insolito prendere un aereo a settimana o macinare chilometri lungo le autostrade, era parte integrante di me. Da sempre la mia canzone preferita è Born to Run di Bruce Springsteen e in quella mi rivedo: sempre di corsa, sempre dinamico. Poi nel 2018 c'è stato un episodio che mi ha portato a ripensare il rapporto con il cliente.

Non l'ho più considerato un semplice misura-prova-paga ma qualcosa di più esclusivo e dedicato: ho stretto la mano e ho preso le misure a una persona molto importante, nota a livello mondiale e, benché inarrivabile e impegnatissima, ci siamo subito intesi. Quella vendita mi ha cambiato, io volevo essere per tutti il sarto personale, non un commesso. Poi c'è stato il periodo del covid che, come dicevo, ha spianato la strada e reso tutto molto chiaro.

**Quali sono i vostri punti di forza?**

Senserini è un brand giovane ma con un team di forte esperienza. Niente è lasciato al caso, anche da un punto di vista puramente tecnico. Abbiamo sviluppato un metodo di presa delle misure che ci consente un controllo eccellente sul risultato finale. Dal punto di vista emotivo invece questa è una realtà one-to-one: il cliente è seguito passo dopo passo dalla stessa persona, che conosce esigenze e richieste specifiche. Lavoriamo con i migliori lanifici italiani, con cui abbiamo instaurato un solido rapporto di fiducia e che ci supportano per iniziative particolari, come cocktail ed eventi, ma anche riservandoci delle limited







# PAGA LA SOSTA CON L'APP

42

UP MAGAZINE AREZZO | INVERNO 2024

atlantideadv

## SCARICALA SUBITO!



Atam Parking



SERVIZIO WHATSAPP

**337 1299 004**

**Scrivici su WhatsApp.**  
Un numero unico per richiedere  
info e supporto sui nostri  
servizi di sosta e mobilità.





edition di tessuti che producono. Tutto ciò serve a offrire dei capi puramente su misura con un rapporto qualità/prezzo molto competitivo.

**Quante persone lavorano per Senserini?**

Siamo in cinque tra commerciale e marketing, molto affiatati. Ho iniziato insieme ad Enrico, e mi riferisco proprio al trovare i fornitori, arredare gli showroom di Monte San Savino e Milano. Lavoriamo insieme da una vita e mi sono sempre fidato di lui, quindi il passaggio da collega a braccio destro è stato naturale. Lui si muove in autonomia su tutto, ha una conoscenza approfondita della sartoria maschile e un carisma che rimane impresso alle persone. Subito dopo è entrato Franco, un maestro per la selezione dei tessuti e la presa delle misure. Con gli occhi chiusi e la mano appoggiata sopra, è in grado di indovinare le percentuali di composizione di qualsiasi stoffa. Erika è arrivata a maggio 2021, aveva dato le dimissioni per maternità dalla precedente occupazione. Anche con lei avevamo lavorato insieme, mi aveva detto chiaramente che avrebbe voluto un secondo figlio e ci siamo accordati per un rientro leggero grazie allo smartworking. Adesso ha due bambini e tra part-time, lavoro a distanza e il suo studio privato di consulenza di immagine, riesce a conciliare anche la vita familiare. Infine Sergio, un grande professionista del settore che segue i clienti di Milano e nel tempo libero scrive libri su sartoria e moda italiana.

**E quali numeri potete vantare?**

A oggi il nostro fatturato è in crescita costante a due cifre, nonostante molti sostengano che il settore dell'abito classico maschile sia morto. Ecco, parlando di dati del 2023, solo di abiti e tralasciando giacche,

cappotti, camicie, ne abbiamo realizzati oltre 700. Tutti esclusivamente su misura. Inoltre tra Milano, Roma, Monte San Savino e l'estero abbiamo seguito più di cento cerimonie curando il look maschile, sia dello sposo che degli invitati. Un altro numero interessante riguarda i clienti che seguiamo dall'apertura: abbiamo superato i duemila e la maggior parte compra regolarmente, segno che li abbiamo fidelizzati con un modello di business che funziona.

**Quanto tempo si riserva per l'attività creativa, lasciando in disparte le questioni più materiali e concrete?**

La mia giornata tipo comincia presto. Sembra strano, eppure adesso ho molto più a cuore me stesso e la mia salute rispetto a prima, riesco a dedicarmi più tempo. La mattina vado a correre, almeno quattro volte alla settimana. A inizio settimana sono quasi sempre a casa, quindi vado a Monte San Savino in sede per seguire la produzione, i fornitori, ma anche i clienti stessi che passano dal negozio. Dal giovedì iniziano le trasferte tra Roma e Milano. Per le trasferte estere invece si parte sempre a inizio settimana, ma insieme a metro e spilli, con me porto le scarpe da running. Non immaginate quanto è bello correre a Villa Borghese o a Central Park.

**Quali sono i tessuti che ama di più e quale vestito la rappresenta meglio?**

Io sono un estroso, su di me voglio sperimentare. Adoro i cappotti, ho un arcobaleno di tessuti anche pregiati come il puro cashmere e lo zibellino. Sugli abiti voglio tessuti colorati, dai pastelli alle tinte più intense ma soprattutto io sono quello dei rever super larghi. In passato prediligevo le fantasie, ma rispetto ai quadri ho scoperto il camouflage, un disegno che i nostri lani-

fici hanno interpretato con grande gusto contemporaneo.

**Cosa sono le tappe ON TOUR e come vengono organizzate?**

E' un po' il nostro core business. All'inizio siamo partiti solo con lo showroom di Milano e la sede/negozio di Monte San Savino. Benché ci fossero zone rosse in Italia, avevamo molte richieste in città come Firenze, Venezia, Verona, Bergamo, Roma e quindi siamo sempre andati noi in ufficio dai clienti o appoggiandoci in strutture come le suite degli hotel. Non appena la situazione mondiale si è sbloccata, ho iniziato con tour su Londra e Helsinki, e finalmente nel 2022 anche New York. Da lì non mi sono più fermato. In questo momento sono appena tornato da Hong Kong e tra poco riparto tra Emirati Arabi e Arabia Saudita.

**Il brand è nato a Monte San Savino, in Valdichiana. Che rapporto ha con la sua terra e quanto contano le radici nella sua filosofia di vita?**

Le radici sono tutto. Potevo aprire anche ad Arezzo o Firenze, sicuramente più strategici, ma ho deciso di iniziare dalle basi, da casa. Io abito a Montagnano e il borgo di Monte San Savino mi sembrava la scelta più ovvia. Il centro storico è molto curato ed è in un contesto di bellezza e storia in cui ho sempre immaginato il mio primo store.

**C'è un progetto per il futuro che le sta particolarmente a cuore?**

In realtà molti. Il primo è offrire maggiore varietà di prodotto, sia con diverse tecniche di costruzione ma anche con un ventaglio più ampio come la maglieria e l'outwear. Il secondo è avere uffici nelle capitali mondiali come New York e Dubai. Non negozi, ma luoghi più rilassanti senza orari standard, lontani dal caos del passeggio a piedi, una vera e propria destination dove le persone vengono su appuntamento e trovano molto di più di quello che stanno cercando. Il terzo è ottenere certificazioni rispetto al modello di business e di prodotto che abbiamo, quindi una filiera tracciata, sostenibile e con elevati standard qualitativi. Ma il progetto più grande l'ho già creato. Ho un mio brand: insieme ai miei collaboratori decidiamo e gestiamo tutto il business in maniera rapida ed efficiente. Non mi piace l'espressione "siamo una famiglia" perché la famiglia è una parte personale della vita di ognuno. Quindi dico che siamo una grande squadra, dove tutti sono fondamentali e gli ingranaggi girano alla perfezione.

# IL FUOCO

## DEL RISTORANTE MINERVA

Design, cura dei dettagli e maniacale attenzione alla genuinità dei prodotti. Il grande focolare è il trait d'union fra le radici, la tradizione e il domani con le sue innovazioni. Dallo Spiedo d'Oro al rinnovato locale in via Fiorentina, l'avventura nella ristorazione della **famiglia Fabbrini**

di Chiara Calcagno

**S**i respira eleganza entrando nella sala finemente apparecchiata del ristorante Minerva di Arezzo. L'eleganza di un sorriso spontaneo che accoglie con dolcezza e con cura. Dettagli color oro e bronzo, lampade di design, luce calda e soffusa. L'impeccabile tovaglia bianca, i calici sul tavolo, volumi morbidi e linee geometriche ben definite. C'è un moderno skyline di Arezzo su una parete. Un equilibrio che crea armonia, infonde serenità e invita a gustarsi il momento.

“Anche nell'arredo – spiegano i proprietari Gianni e Andrea Fabbrini – abbiamo voluto ricercare il giusto ponte fra passato e presente, fra tradizione e innovazione”. L'avventura della famiglia Fabbrini iniziò nei primi anni 50 con lo “Spiedo d'oro”, rinomato ristorante di Arezzo, luogo perfetto per i pranzi in famiglia e le cene con gli amici di una vita. “E' stato il primo a fare asporto in città – ricorda Andrea con dolce nostalgia. C'era sempre fila davanti al locale la domenica mattina e ancora oggi gli aretini rammentano il profumo di arrosto, di lievito e di pollo allo spiedo. Chiacchiere, risate e la voglia di condividere un buon piatto”.

Poi i fratelli Fabbrini, Rino, Giovanni e Amedeo, trasferirono il loro locale in via Fiorentina aprendo, nel 1968, anche l'hotel e spalancando la via ad uno dei settori strategici per la crescita dell'economia locale.

“Non c'era niente, allora, in quella parte di Arezzo – racconta Gianni. Una sfida, un azzardo che si è rivelato vincente. Per anni l'insegna del Minerva ha accolto turisti e viaggiatori che si recavano ad Arezzo per affari o per scoprire le bellezze artistiche della città. Gli stessi casellanti dell'autostrada consigliavano il posto a passanti che chiedevano indicazioni. Era uno dei primi alberghi della città vocato al turismo d'affari; eppure era un luogo dove sentirsi a casa”.

A pochi passi dall'Al oggi il business hotel a 4 stelle mette a disposizione dei propri ospiti 130 camere, ampio parcheggio privato, noleggio biciclette, connessione internet wi-fi, centro fitness con palestra e bagno turco ad uso gratuito e un centro congressi con sale meeting per ospitare conferenze e convegni. Ambienti luminosi, classici ed eleganti uniti ai più moderni comfort.

Ma la famiglia non ha mai abbandonato

la passione per la ristorazione e, insieme all'hotel, ha dato forma e vita al ristorante Minerva. Nell'idea dei fratelli Fabbrini e nella percezione collettiva non è mai stato il “ristorante dell'hotel” ma un locale che ha saputo imporsi in città mettendo sul piatto professionalità, servizi e l'arte della cucina. Materie prime ricercate e scelte con sapienza, trasformate in autentiche esperienze culinarie dalle mani di abili chef. I profumi delle stagioni scrivono le portate sulla carta per offrire pause di gusto e piacere. Il territorio toscano è ben presente nei piatti che si ispirano alle ricette di “nonna Assunta” ma accolgono, con rispetto, moderne preparazioni e nuovi sapori da fuori confine. Il grande focolare rappresenta l'elemento di unione fra la storia passata e il presente.

“Nei primi anni – le parole di Andrea – il ristorante era famoso per ospitare cerimonie come matrimoni, battesimi, ricorrenze importanti o i pranzi delle feste in famiglia. Gli spazi erano ampi e lo staff numeroso offriva un servizio attento e impeccabile. Non era raro mettere a tavola 700 – 800 persone in un giorno. Quando siamo subentrati noi, la seconda generazione, abbiamo rinunciato ai grandi nu-





**"IN QUESTI  
SPAZI, FRA  
QUESTI TAVOLI  
C'È TUTTO IL  
NOSTRO MONDO,  
LA NOSTRA  
STORIA DI  
FAMIGLIA"**

meri per concentrarci, ancora di più, sulla qualità dei piatti proposti e sull'attenzione al cliente. Nel 2023 abbiamo ristrutturato l'ambiente perché rispecchiasse la nostra idea. Genuinità, ricercatezza e cura dei dettagli sono le parole d'ordine".

La carne è l'elemento forte del ristorante Minerva con ampia scelta di tipologie e di tagli. Fra i piatti più richiesti e apprezzati la tartare preparata al tavolo davanti al cliente e il celebre filetto alla Rossini.

Durante le giornate più calde, è inoltre possibile rilassarsi a tavola nella terrazza esterna, adiacente alla sala ristorante.

"Amiamo coccolare i nostri clienti – dicono all'unisono Gianni e Andrea. Abbiamo un'attenzione speciale per i vegetariani, per i celiaci, e per chi necessita di piatti senza glutine. La cantina offre innumerevoli etichette del territorio, italiane e straniere, tra le più prestigiose e conosciute.

Ma anche vini di piccole cantine, piacevoli e genuine scoperte".

"In questi spazi, fra questi tavoli c'è tutto il nostro mondo – racconta Gianni – la nostra storia di famiglia. Da piccoli venivamo la mattina presto ad aiutare ad allestire la sala, spostare i tavoli e apparecchiare; i clienti abituarini erano nostri amici sinceri. Ballavamo alle feste, a volte ci addormentavamo sulle poltrone. Ricordo che da piccolo facevo disegni sulle comande. Quando ho preso in gestione il ristorante li ho ritrovati tutti quegli scarabocchi, accuratamente conservati in un cassetto".

"I nostri padri – continua Andrea – non volevano che noi lavorassimo qua. L'accoglienza e la ristorazione erano le loro grandi passioni ma conoscevano bene l'immenso sacrificio che comportavano. L'amore che ci hanno trasmesso per que-

ste mura, per quello che significano, per quello che rappresentano ha superato le loro raccomandazioni".

Negli anni il ristorante Minerva ha accolto scrittori, cantanti, politici, attori e intere truppe cinematografiche che alloggiavano all'hotel mentre giravano celebri film in città e provincia.

Ha delineato la sua personalità imponendo uno stile e una filosofia ben definita che ha ricevuto apprezzamenti e gratificazioni.

"Per quanto sia un lavoro impegnativo – affermano con convinzione Gianni e Andrea – siamo felici di proseguire il viaggio sulla strada che la nostra famiglia con diligenza e devozione ha tracciato; magari studiando sempre nuovi e affascinanti itinerari che ci riempiono di stimoli e soddisfazioni".

Per il mio stomaco  
ho scelto un prodotto  
**rapido e senza  
sostanze artificiali.**

AZIONE NON FARMACOLOGICA

PER ADULTI E BAMBINI



SONO DISPOSITIVI MEDICI CE 0373

Con la sua barriera protettiva, NeoBianacid  
**contrasta acidità, reflusso e difficoltà di digestione,**  
rispettando il tuo organismo.



AZIENDA  
SOSTENIBILE



Leggere attentamente le avvertenze e le istruzioni per l'uso.  
Aut. Min. del 13/07/2022

Certified Aboca è una **Società Benefit**  
ed è certificata **B Corp**  
[www.aboca.com/bene-comune](http://www.aboca.com/bene-comune)



Aboca S.p.A. Società Agricola  
Sansepolcro (AR)



# CAMBIA CON NOI LA TUA PROSPETTIVA

Siamo un team di professionisti che hanno unito le proprie esperienze con la consapevolezza che il nostro lavoro dà i maggiori frutti lavorando in gruppo, ove ognuno può apportare la propria esperienza

**AT1**  
GROUP



Sede di Arezzo: via Ernesto Rossi, 28 (AR)  
Sede di Anghiari: via Mazzini, 31 (AR)

[www.at1group.it](http://www.at1group.it)  
[info@at1group.it](mailto:info@at1group.it)



# UNA CITTÀ IN FESTA

di Sara Francioli

**S**ono tante le tradizioni che rendono Arezzo una città unica nel suo genere, e tra le più affascinanti c'è sicuramente il Carnevale!

Tra colori, maschere e antiche celebrazioni, questa festa porta allegria e vivacità nelle strade di tutta la provincia, regalando un'esperienza indimenticabile a chiunque vi partecipi.

**Il Carnevale di Foiano** incanta ogni anno residenti e visitatori con i suoi quattro maestosi carri allegorici di cartapesta, con le sue mostre, con gli spettacoli e soprattutto con la sua vivacità che si respira in ogni strada fin dalle settimane precedenti il grande evento.

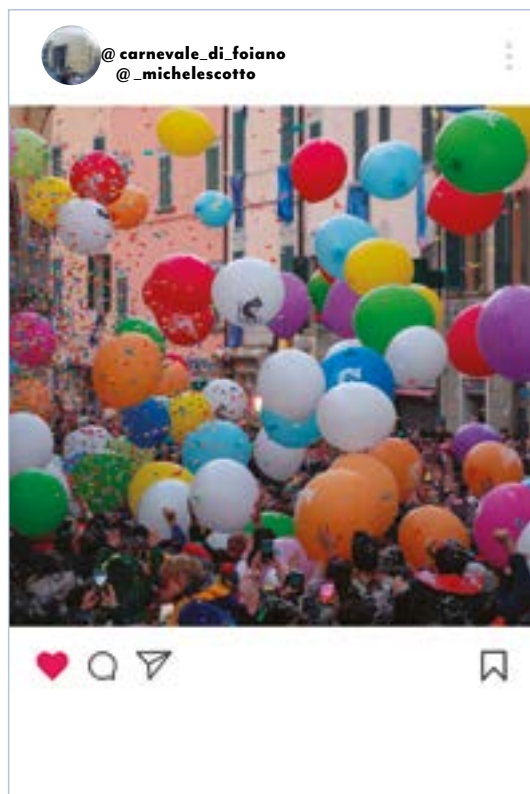
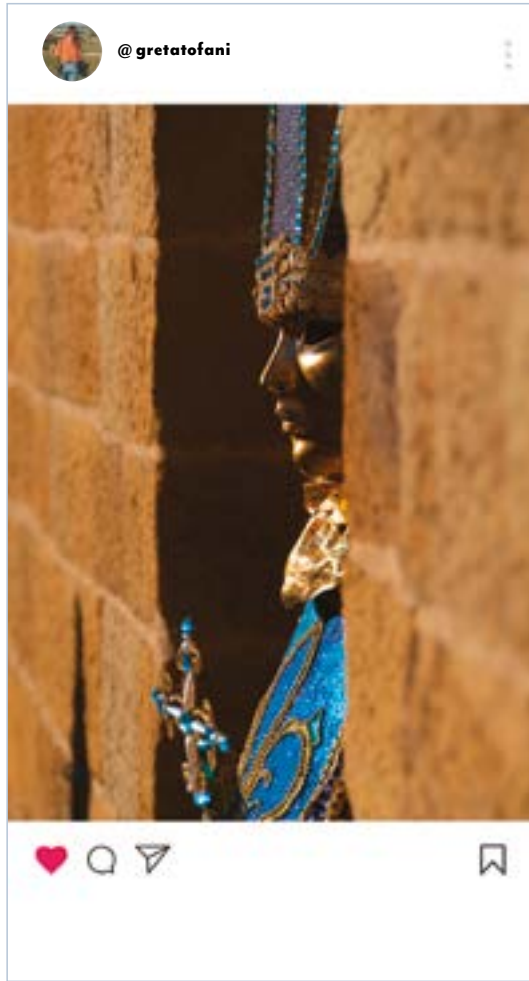
Tutta la comunità è unita e ognuno dà il proprio apporto per creare dei veri e propri capolavori artistici che si muovono e sfilano per le strade, narrando storie fantastiche e non.

**Il Carnevale dei Figli di Bocco** a Castiglion Fibocchi è un'esperienza unica che affascina con la sua autenticità e tradizione. Questa celebrazione ha infatti radici profonde che si perdono nel tempo. Il personaggio principale è sicuramente **Re Bocco** ma lo seguono oltre duecento figuranti tra regine, principesse, fate, maghi e arlecchini che sfilano con sfarzosi abiti barocchi dal sapore veneziano.

Nelle immagini che abbiamo scelto per raccontare questi due importanti eventi traspare proprio quell'atmosfera vibrante e festosa che caratterizza questo periodo. Volete avere la possibilità di veder pubblicati i vostri scatti nel magazine? Seguite la nostra pagina Instagram e taggate quelli che vi piacciono di più con i nostri hashtag ufficiali #upmagarezzo e #upmagazinearezzo ... insieme racconteremo Arezzo in tutto il suo splendore!

@erminimanco





# DOOR171

ΔX  
SUN68

havaianas®

HEY  
DUDE™



CORSO ITALIA, AREZZO



# CAURUM

Recover . Refine . Transform



[caurum.com](http://caurum.com)