

# *la* TOSCANA

*nuova*





**Loretta Casavalli**, *La raccolta delle castagne*, olio su tavola, cm 60x70  
Dipinto a Vicchio in occasione della Sagra delle Castagne nel 2019



**Patrizia Bacarelli**, *Ascoltando il vento che mi riporta il tuo profumo*, olio su tela, cm 25x60; quest'opera è stata selezionata per la mostra del XXXVI Premio Firenze che si terrà a Palazzo Bastogi (via Cavour 18, Firenze) dal 3 al 16 gennaio 2020. La cerimonia di premiazione avrà luogo sabato 7 dicembre alle ore 16.30 nel Salone dei Cinquecento in Palazzo Vecchio a Firenze.



**Raffaella Guarducci**, *L'incastro imperfetto*, acrilico su tela cm 80x100  
cell 392-6855788, raffaguarducci@gmail.com

## Sommario dicembre 2019

- 6 La scultura di **Lea Monetti** dedicata alla santa di Calcutta
- 9 Al Florence Dance, le "anomalie in natura" di **Giovanna Ugolini**
- 11 L'omaggio di **Roberto Demarchi** al genio vinciano
- 12 Incontro a casa di **Luca Alinari** per ricordare il maestro toscano
- 14 A Palazzo Vecchio, una manifestazione per le **vittime della strada**
- 16 Il nuovo museo intitolato ad **Artemio Franchi**
- 17 A Roma, la presentazione della guida **Vitae 2020**
- 18 **Sergio Cipriani**, fotografo del vivere quotidiano
- 19 Fotografia, "arte nomade" negli scatti di **Josef Koudelka**
- 20 Il soggiorno fiesolano dell'architetto **Frank Lloyd Wright**
- 21 In mostra a Firenze i "micromondi" di **Duilio Tacchi**
- 22 Innovazione e ricerca nel convegno al **Design Campus** di Calenzano
- 27 **Orazio Lo Presti**, artista del presepe a Firenze
- 29 **La carità**, virtù cristiana del dono di sé agli altri
- 30 **Perù**: itinerari tra natura, storia e cultura
- 31 Arte e società secondo lo scultore **Claudio Parigi**
- 34 **Acedia**, male dell'uomo contemporaneo
- 35 **Psicotrappole**: quando pensare "troppo" genera sofferenza
- 36 Arte e diritto nella personale di **Paola Beretta** a Firenze
- 37 La movida degenerare e allucinata di **Andrea Campucci**
- 38 Il maestro cinese **Han Yuchen** premiato a Florence Biennale
- 40 **Enrico Taccetti e Figli**: dal '46, l'azienda toscana vocata all'export
- 42 **Krzysztof Konopka**, pittore dell'Orapismo alla Biennale di Firenze
- 43 A Pistoia, le illustrazioni per l'infanzia di **Gek Tessaro**
- 44 Giovani promesse della moda premiate dalla stilista **Pola Cecchi**
- 45 **Luciano Faggi**: la pittura come "carezza dell'anima"
- 46 **Paolo Vallesi**, il cantante supertifoso della Viola
- 49 Premio Città di Colle a **Boreno Cigni**, artista del cristallo
- 51 **Poggio di Camporbiano**, l'azienda green a 360°
- 52 B&B Road Trip: a Roma per la **Libreria del Viaggiatore**
- 54 Un anno con il **Movimento Life Beyond Tourism**
- 57 A Ravenna, nove artisti interpretano **Lo Zibaldone**
- 58 Tradizione e poesia del femminile nella pittura di **Civita Centola**
- 61 Alla Leopolda, la 5ª edizione di **Food&Wine in progress**
- 62 La trascrizione della "Istoria delle viti" di **Pier Antonio Micheli**



In copertina:  
Lea Monetti, *Baccante in piedi* (part.),  
bronzo patinato

Periodico di attualità, arte e cultura  
La Nuova Toscana Edizioni  
di Fabrizio Borghini  
Viale F. Redi 75 - 50144 Firenze  
Tel. 333 3196324  
lanuovatoscanaedizioni@gmail.com  
lanuovatoscanaedizioni@pec.it  
Registrazione Tribunale di Firenze  
n. 6072 del 12-01-2018  
Iscritta Roc. n. 30907 del 30-01-2018  
Partita Iva: 06720070488  
Codice Fiscale: BRGFRZ47C2906121  
Anno 2 - Numero 11  
Dicembre 2019  
Poste Italiane SpA  
Spedizione in Abbonamento Postale D.L.  
353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46)  
art.1 comma 1 C1/FI/0074

Direttore responsabile:  
Daniela Pronesti  
direzionelatoscana nuova@gmail.com  
Capo redattore:  
Maria Grazia Dainelli  
redazionelatoscana nuova@gmail.com  
Grafica e impaginazione:  
Masso delle Fate  
Distribuzione:  
Media Servizi srl  
via Lombardia, 72 - Località Comeana  
59015 - Carmignano (PD)  
tel. 055 8716830  
www.mediaservizi.net  
Abbonamenti e Marketing:  
Diletta Biagiotti  
abbonamenti.latoscana nuova@gmail.com  
Stampa:  
Nova ArtiGrafiche srl  
Via Cavalcani 9/d - 50058 Signa (Fi)  
tel. 055 8734952  
Facebook e Instagram:  
La Toscana nuova - Periodico di attualità,  
arte e cultura  
www.latoscana nuova.it

Testi:  
Laura Belli  
Paolo Bini  
Margherita Blonska Ciardi  
Doretta Boretti  
Beatrice Botticelli  
Zhang Chengsen  
Jacopo Chiostri  
Jole Cianciosi  
Nicola Crisci  
Maria Grazia Dainelli  
Massimo De Francesco  
Stefano De Rosa

Antoaneta Dizoni  
Niccolò Fiasoli  
Aldo Fittante  
Serena Gelli  
Paola Giusti  
Stefano Grifoni  
Anna La Donna  
Stefania Macri  
Emanuela Muriana  
Lucia Petraroli  
Elena Maria Petri  
Daniela Pronesti  
Valter Quagliariotti  
Barbara Santoro  
Gaia Simonetti  
Michele Taccetti  
Francesca Vivaldi

Foto:  
Giovanni Antonini  
Laura Belli  
Sergio Cipriani  
Maria Grazia Dainelli  
Serena Gelli  
Emiliano Grillotti  
Josef Koudelka  
Andrea Mignogna  
Viola Petri  
Elena Maria Petri  
Silvano Silvia  
Gaia Simonetti  
Daniele Vezgari

# Vitae 2020

## A Roma, la presentazione dell'autorevole guida per gli appassionati di vino e non solo

DI PAOLO BINI / FOTO GIOVANNI ANTONINI E EMILIANO GRILLOTTI PER GENTILE CONCESSIONE AIS ITALIA

Un nuovo decennio sta per aprirsi davanti a noi, le riflessioni e le speranze si ripetono e, fra nuove nostalgie e rinnovate ambizioni, abbiamo quantomeno la certezza che in questi anni Dieci il mondo dell'enogastronomia è stato al centro del dibattito mediatico; forse oltremodo inflazionato ma sempre più tema di apprendimento culturale, il segreto di questo suo successo in momenti di recessione sta principalmente nell'interesse per la sana e buona alimentazione. Il vino è espressione di un universo fatto di esperienze prima ancora che di gusto e l'innegabile e inarrestabile scalata verso l'apice della qualità lo ha reso, anche in questi ultimi dieci anni, assoluto primattore della tavola e dei momenti di piacevolezza fuori casa. Una qualità che cresce regolarmente e anche organi autorevoli come Associazione Italiana Sommelier lo confermano attraverso pubblicazioni di settore e compendi che accertano l'innalzamento del "valore vino" nel numero dei prodotti di altissimo pregio in crescita costante. La guida Vitae è il prontuario ideale per gli appassionati di vino e dell'abbinamento, una selezione fra circa 30.000

prodotti italiani fra cui oltre 600 premiati con il massimo riconoscimento delle "quattro viti". Interessantissime le schede descrittive aziendali così come utili si rivelano al lettore le attestazioni "salvadanaio" per i vini dall'ottimo rapporto qualità-prezzo, "freccia di Cupido" per quelli che emozionano al primo sorso e poi il Tastevin AIS, prestigioso premio (uno per regione) conferito a chi rappresenta un modello di riferimento di valore indiscusso nella rispettiva zona. Nuova sezione dedicata alla produzione di olio extravergine d'oliva ma soprattutto pagine che parlano di sostenibilità ambientale e clima con galleria fotografica incentrata sulle nuvole. Non poteva quindi che essere la scenografica *Nuvola* di Fuksas, nel Roma Convention Center, il luogo più idoneo per la presentazione alla stampa e per la straordinaria degustazione dei migliori vini italiani valutati in guida e da noi ulteriormente selezionati per i vostri prossimi momenti di festa nata-



Il premier Conte alla presentazione di Vitae 2020

lizia in attesa del 2020. Leggetevi la guida, disponibile anche in app, e uscite da questo decennio allontanandovi anche dai soliti schemi accogliendo i vostri cari con aperì-stuzzichini e le bollicine di un *Oltrepò pavese metodo classico* o un *Lessini Durello*. Se volete cenare a base di pesce e attraversare idealmente il nostro "belpaese" da nord a sud, dal primo piatto al pre-dessert, scegliete un *Lugana*, un *Trebbiano d'Abruzzo* e un *Fiano d'Avellino*. Se invece vi sentite carne-dipendenti partite da un *Teroldego trentino*, lasciate che il *Lambrusco emiliano* bagni da tradizione il cotichino con le lenticchie e poi esaltatevi con un *Brunello di Montalcino*, magari proprio il Poggio alle mura riserva 2013 di Banfi che Vitae ha indicato come il vino toscano da premiare con il Tastevin AIS. Chiusura, condivisa, con bollicine di un *Moscato d'Asti* in abbinamento a dessert cremosi oppure, per frolle e dopocena, il nostro tradizionale *Vin Santo* che creerà ancor più la giusta atmosfera ricordando i piacevoli momenti del passato e rendendo dolci l'attesa e le aspettative per i prossimi anni Venti. Scoprite e assaggiate i migliori vini d'Italia con i nostri sinceri auguri di feste serene e buon anno nuovo!



La premiazione di Banfi con il Tastevin Vitae 2020