

ValleyLife

RIVISTA PANEUROPEA



Scopri il vero
pane toscano
a km 0



Anno XXIII nr. 176 | ESTATE 2024

SIENA / VAL D'ORCIA / AMIATA

SUMMER TIME 

IMPIANTI ELETTRICI CIVILI E INDUSTRIALI
IMPIANTI TERMOIDRAULICI
IMPIANTI TECNOLOGICI
SERVIZI TERMOELETTRICI E ELETTROTECNICI
CLIMATIZZAZIONE
CONSULENZA E ALLACCI AL TELERISCALDAMENTO
EFFICIENTAMENTI ENERGETICI
IMPIANTI PUBBLICA ILLUMINAZIONE
DUPLICAZIONI CHIAVI E RADIOCOMANDI
ANTIFURTI E VIDEOSORVEGLIANZA
PROMOZIONI GIARDINAGGIO
ELETTRODOMESTICI
ILLUMINAZIONE
ELETTRONICA
TV



**SIAMO ANCHE A
PIANCASTAGNAIO**

**CONCESSIONARIO
BLUEBIRD**



Vola nel cuore dell'Italia!
**ESPLORA I CIELI
CON NOI**

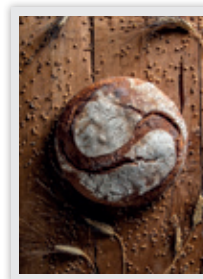


TORRENERA BALLOON
FLY WITH US

tel. +39 333 8521472 - www.torreneraballoon.com

Viaggiate sospesi tra cielo e terra, godendo di panorami mozzafiato e di un'esperienza indimenticabile con Torrenera Balloon.

Sia che siate alla ricerca di un'esperienza romantica a due, di un'avventura emozionante con gli amici o di un'attività di team building aziendale, abbiamo ciò che fa per voi. Siamo qui per offrirvi la **possibilità di vivere la magia del volo in mongolfiera**, regalandovi momenti di pura bellezza e libertà.



In copertina: Mulinum

ESTATE 2024

**EDITORE,
DIRETTORE RESPONSABILE**
Simone Bandini

DIRETTORE EDITORIALE
Jori Diego Cherubini

**PROGETTO GRAFICO E
IMPAGINAZIONE**
creativityadv.com
Il Quadrifoglio Gruppo Cooperativo

IN REDAZIONE
Jori Diego Cherubini
Simone Bandini
Filippo Raffi
Ilaria Peretti
Nicola Ciuffoletti
Giada Mili

AUTORI
Jori Diego Cherubini
Simone Bandini
Nicola Ciuffoletti
Riccardo Clementi
Gabriella Cantafio

PHOTO CREDITS
Archivio Thatsamiata.com
Archivio JDC Media
Simone Bandini
Nino Bartuccio
Angela Müller Giannetti

CONTATTI E ABBONAMENTI
Tel. (+39) 328 58 16 968

STAMPATO DA
Oplàprint Padova

ValleyLife
RIVISTA PARALELA

REDAZIONE
JDC Media & Communication
Via della Pace, 13
53021 Abbadia San Salvatore (SI)
Tel. (+39) 328 58 16 968
www.valleylife.it
jdc-redazionemed@gmail.com

Le opinioni degli autori non sono necessariamente le opinioni dell'editore.

© Valley Life - tutti i diritti riservati.
Ne è vietata la riproduzione anche parziale.

Questo numero è stato chiuso in redazione lunedì 8 luglio alle 10,54, tra un vecchio mondo e un desiderio nuovo.

Sped. Abb. Post. 70% - Apt. Cns/Cbps/Centro 1 - Iscr. R.O.C. n. 18175

Sommario

Summary

● Cultura ● Lifestyle ● Pleasure
● Energie

8 Terra, grano e sale

12 La fame culturale

16 Mulinum, il vero pane a km zero

24 Al Dopolavoro La Foce

30 Tricot Experience

40 Da Rita e Eraldo

46 Il Mulino della Val d'Orcia

56 La nuova Coop

66 La Risto-pescheria

74 Enel, al via la nuova campagna

82 Baby-moda calzature

88 L'Amiata e le sue meraviglie

Vieni a scoprire la collezione di materassi, topper e rivestimenti in Climatech e Polar Fresh!

PIANCASTAGNAIO (Si)
53025 Via S. Martino 52
+39 0577 78 66 97

www.mobilicorazzi.it
info@mobilicorazzi.com



*Non lasciare
che sia il materasso...*


CORAZZI
MOBILI & ARREDO

...a rendere le tue notti bollenti!

Terra, grano e sale

di Jori Diego Cherubini

Tempi passati e modernità. Coesistono nell'antica arte del mugnaio: la professione di chi, dalla terra, attraverso il lavoro e la fatica, riesce a ricavare il grano e infine il pane, e la pizza, e la pasta, e altri meravigliosi derivati, ennesima e inequivocabile prova dell'esistenza di Dio.

Parliamo - nello specifico - di realtà virtuose del territorio: il Mulinum a Buonconvento e il Mulino della Val d'Orcia a Pienza, nate dalla caparbia - dal know-how si direbbe oggi - dalla passione, dalla visione, dalla volontà innata e tenace di innovare ogni segmento di un mondo, quello agricolo, migliorandolo, fino a un livello mai raggiunto prima. Dalla selezione dei grani al processo di lavorazione. Dal campo alla tavola. Passando dal mulino. Non gesti vetusti, ma rinnovate sapienze.

Questo numero di ValleyLife è ricco di storie e contenuti. Oltre a quanto detto, siamo andati al Dopolavoro La Foce, un concetto di ristorazione assai geniale e innovativo nel creare una coesistenza perfetta fra tradizione e innovazio-

ne. Siamo passati alla Boutique Tricot di Chianciano Terme, una sorta di padiglione d'arte alla Biennale di Venezia, con i migliori capi di abbigliamento del momento, e non solo.

A Lucignano d'Asso, un tempo Lucignanello di Pienza, abbiamo trovato un luogo incantato, campestre, incastonato in una campagna idilliaca, tra stradine lastricate e case in pietra, Da Rita e Eraldo, questo il nome, luogo di cibo, di arte e di musica. Ancora: una ristoreria sopraffina, con il pesce fresco che arriva tutti i giorni e gustose pietanze preparate al momento. Siamo stati invitati alla nuova Coop di Castel del Piano, dove abbiamo trovato innumerevoli servizi, cortesia, e una spesa adatta a tutti. Enel ci parla di sostenibilità, storia e nuove idee di sviluppo energetico. Poi un negozio di scarpe per bambini e adulti, pieno di colori e novità. Infine, l'«Ambito», ci accompagna nelle sconfinite bellezze del Monte Amiata. Un giornale tutto da sfogliare, leggere, ritagliare, sottolineare, regalare, strappare, collezionare, dalla montagna al mare. Scusate la rima. Buona estate!

Earth, Wheat and Salt

Past times and modernity. They coexist in the ancient art of the miller: the profession of those who, from the earth, through work, toil, sweat, manage to obtain wheat and finally bread, and pizza, and pasta, and other wonderful products, yet another and unequivocal proof of the existence of God.

We are talking - specifically - about virtuous realities of the territory: the 'Mulinum' in Buonconvento and the 'Mulino della Val d'Orcia' in Pienza, born from the stubbornness - from the know-how we would say today - from the passion, the vision, the innate and tenacious desire to innovate every segment of a world, the agricultural one, improving it, up to a level never reached before. From the selection of grains to the manufacturing process. From the field, to the table. Passing by the mill. Not outdated gestures, but renewed wisdom. This issue of ValleyLife is packed with stories and content. In addition to what has been said, we went to the 'Dopolavoro La Foce' to discover a very ingenious and innovative concept of catering in creating a perfect

coexistence between tradition and innovation. We moved on to the 'Tricot Boutique' in Chianciano Terme, a sort of art pavilion at the Venice Biennale, with the best clothing of the moment, and more.

In Lucignano d'Asso, once Lucignanello di Pienza, we found an enchanted, rural place, set in an idyllic countryside, among paved streets and stone houses, 'Da Rita e Eraldo', this is the name, a place of food, art and music. Again: a superfine restaurant-fishmonger, with fresh fish that arrives every day and tasty dishes prepared on the spot. We were invited to the new Coop in Castel del Piano, where we found countless services, courtesy, and shopping suitable for everyone. Enel talks to us about sustainability, history and new ideas for energy development. Then a shoe shop for children and adults, full of colours and novelties. Finally, the "Ambito" accompanies us in the boundless beauty of Monte Amiata.

A magazine to be leafed through, read, cut out, underlined, given away, torn, collected, from the mountains to the sea. Sorry for the rhyme. Have a nice summer!

Playlist estiva, ovvero: 10 consigli d'ascolto dalla redazione di ValleyLife

Nick Cave & The Bad Seeds - Frogs (2024)
Jovanotti - Mediterraneo (2023)
Fontaines D.C. - Favourite (2024)
The Smile - Under Our Pillows (2024)
Flavio Giurato - Orbetello (1982)
Beth Gibbons - Floating On A Moment (2024)
Baustelle - La nostra vita (2023)
King Hannah - New York, Let's Do Nothing (2024)
Mina Fossati - Luna diamante (2019)
Vampire Weekend - Capricorn (2024)

La fame culturale

Cultural Hunger

di Simone Bandini



Brano consigliato:
"I looked at you", The Doors
Recommended listening
"I looked at you", The Doors

"L'uomo vive in città, mangia senza fame beve senza sete, si stanca senza fare fatica, rincorre il proprio tempo senza raggiungerlo mai. È un essere imprigionato, una prigione senza confini da cui è quasi impossibile fuggire. Alcuni esseri umani hanno bisogno di riprendere le proprie vite, di ritrovare una strada maestra. Non tutti ci provano e pochi ci riescono. Una delle vie maestre è quella che conduce alla montagna. C'è tanta bellezza, fatica, solitudine e silenzio in questo mondo arrampicato. Tutti valori poco alla moda ma che aiutano a vivere e a conoscere sé stessi"

(Walter Bonatti, 1930-2011)

"Men live in cities, they eat without hunger and drink without thirst, they tire without making effort, they chase their time without ever reaching it. They are being imprisoned, a boundless prison from which it is almost impossible to escape. Some human beings need to resume their lives, to find a new high road. Not everyone tries, and few succeed. One of the main roads is the one that leads to the mountain. There is so much beauty, fatigue, solitude and silence in this climbing world. These are all unfashionable values that help us to live and get to know ourselves."

(Walter Bonatti, 1930-2011)

Non si tratta ahimè di fame per la cultura, voglia di conoscere e coltivare il proprio animo, ma piuttosto di uno scimmiotto-

mento di un bisogno primario. Dio, la natura, il fato, ci hanno fornito il senso del gusto affinché potessimo mantenere il nostro corpo e le nostre funzioni cerebrali. Mangiare è certamente un piacere fondamentale ma ricordate, è bene che il cibo sia tutti giorni 'meritato', non fosse altro per un senso di giustizia universale per cui 'dare ci permette di ricevere' – ed ogni impegno reca una ricompensa. Questo principio porta le nostre vite su un piano superiore, dove è la nostra volontà, dove è lo spirito a governare le nostre azioni – e si promuove una

10 *As, it is not a question of hunger for culture, the desire to know and cultivate one's soul, but rather a mimicking of a primary need.*

God, nature, fate, have provided us with the sense of taste so that we can maintain our bodies and brain functions. Eating is certainly a fundamental pleasure but remember, it is good that food is 'deserved' every day, if only out of a sense of universal justice that 'giving allows us to receive' – and every effort brings a reward. This principle takes our lives to a higher plane, where it is our will, where it is the spirit that governs our actions – and it promotes a community cooperation, today



cooperazione comunitaria, oggi si potrebbe dire empatica, con la propria famiglia e contesto clanico (che termine retrogrado!). Per spiegarlo ai più materialisti – la fame culturale è una pestilenza del mondo moderno che trascende culture e condizioni sociali – un concetto che si rende immediatamente visibile nel meccanismo dell'utile e del denaro. Averne può farti comprare oggetti, cose, prestazioni e persone. Non è necessario oggi scomodare le quattro cause aristoteliche.

Con lo stesso denaro si possono comprare cene rooftop con viste sensazionali, piatti signature a discrezione dei santoni della cucina molecolare, cotture sottovuoto assoluto, creme e ganache metafisiche, carni massaggiate su letti di rucola ultabiologica, salmoni selvaggi pescati a canna solo nelle notti scozzesi di luna piena, fritti kataifi più leggeri di zeffiri polinesiani.

Questa è la fame culturale che ormai ammorbida la gran parte degli esseri senzienti che – dopo una giornata spesa in uffici arredati secondo l'arte geomantica taoista del feng shui, call incravattate interminabili, riunioni vendite, coltivano mestamente il grande samsara del materialismo senza nemmeno rendersene conto, ingranaggi inconsapevoli di una macchina superiore della quale nemmeno si interrogano – né vogliono sapere dove possa condurre.

Una fame che non è reale, o per meglio dire a bassa intensità, poiché procede da giornate inattive e inattive. Da procedure sempre uguali a sé stesse, tristezza, depressione, mediocrità, assenza di prospettive.

L'invito è a procurarsi una fame reale, per tentare di trovare la via maestra. Tornate alla sostanza delle cose, non vi fate fregare. Guardate verso l'alto. Cercate appetiti più intensi ed elevati.

11 *one could say empathetic, with one's family and clan context (what a retrograde term!). To explain it to the most materialistic – cultural hunger is a pestilence of the modern world that transcends cultures and social conditions – a concept that is immediately visible in the mechanism of profit and money. Making money can make you buy things, services, and people. It is not necessary today to bother with the four Aristotelian causes.*

With the same money you can buy rooftop dinners with sensational views, signature dishes at the discretion of the holy men of molecular cuisine, absolute vacuum cooking, metaphysical creams and ganaches, meats massaged on beds of ultra-biological rocket, wild salmon caught on rod only on Scottish nights under full moon, fried kataifi lighter than Polynesian zephyrs.

This is the cultural hunger that now plagues most sentient beings who – after a day spent in offices furnished according to the Taoist geomantic art of feng shui, endless tie calls, sales meetings, sadly cultivate the great samsara of materialism without even realizing it, unaware cogs of a superior machine of which they do not even question – nor do they want to know where it can lead. A hunger that is not real, or rather of low intensity, since it proceeds from bland and inactive days. From procedures that are always the same, sadness, depression, mediocrity, lack of prospects. The invitation is to get a real hunger, to try to find the high road. Get back to the nitty-gritty, don't be fooled. Look up. Look for more intense and elevated appetites.

SABATO 13 LUGLIO

16:00

ANTONIO DI BELLA

L'IMPERO IN BILICO
L'AMERICA AL BIVIO
TRA CRISI E RISCOSSA
Solferino

Intervista **PAOLO CONTI**

17:00

DOMENICO STARNONE

L'UMANITÀ È UN TIROCINIO
Einaudi

Intervista **ANTONIO GNOLI**

18:00

DACIA MARAINI

VITA MIA
GIAPPONE, 1943. MEMORIE DI
UNA BAMBINA ITALIANA IN UN
CAMPO DI PRIGIONIA
Rizzoli

Intervista **LORENZA FOSCHINI**

DOMENICA 14 LUGLIO

15:00

TERESA PRINCIPATO

SICILIANA
CRONACHE DI UNA VITA DI DONNA
E MAGISTRATO IN PRIMA LINEA
Fuorisceña

Intervista **SILVIA GRASSI**

16:00

CLAUDIO TITO

NAZIONE EUROPA
PERCHÉ LA RICETTA SOVRANISTA
È DESTINATA ALLA SCONFITTA
Piemme

Intervista **FRANCO BECHIS**

17:00

FABRIZIO BIASIN

ODIO IL CALCIO
PERDIBILI STORIE DI FORMAZIONE
E PALLONE
Sperling&Kupfer

Intervista **CARLO GENTA**

18:00

NICOLA GRATTERI

IL GRIFONE
COME LA TECNOLOGIA STA CAMBIANDO
IL VOLTO DELLA 'NDRANGHETA
Mondadori

Intervista **ENRICO BELLAVIA**

LA POSTA LETTERARIA

Festival Internazionale
del Libro della Val d'Orcia

VI EDIZIONE

Bosco Isabella | Radicofani (SI)

13 | 14 LUGLIO 2024

INGRESSO
LIBERO

info@lapostaletteraria.it

Un progetto di



Con il patrocinio di



Con il contributo di



Amiata

#myamiataexperience

Eventi, passeggiate, sport e gastronomia

Estate sull'Amiata

CALENDARIO EVENTI

ABBADIA S. SALVATORE

FESTA DELLA BIRRA
DAL 12 AL 14 LUGLIO

SALITREDICI
21 LUGLIO

ABBAZIA FESTIVAL
DAL 26 AL 28 LUGLIO

FESTA DEI TERZIERI
AD AGOSTO

CONCERTO ORCHESTRA
DELLA MINIERA
13 AGOSTO

FESTA PATRONO
SAN MARCO PAPA
19 SETTEMBRE

ARCIDOSO

COME LE MINE FESTIVAL
26 E 27 LUGLIO

VISITA NOTTURNA AL
CASTELLO ALDOBRANDESCO
3 AGOSTO

PROCESSIONE DA
S. LORENZO AL CONVENTO
DEI CAPPUCCINI
9 AGOSTO

SAGRA DELLA
PATATA MACCHIAIOLA
DAL 16 AL 18 AGOSTO
LOC. LE MACCHIE

IL MONTE LABRO
AL TRAMONTO
PASSEGGIATA E OSSERVAZIONI
ASTRONOMICHE
18 AGOSTO

CASTELL'AZZARA

RADUNO DELLE BANDE
21 LUGLIO

CONCERTO DELLE MINIERE
12 AGOSTO

CASTEL DEL PIANO

BIRRAGUSTANDO
DAL 26 AL 28 LUGLIO

MONTENERO D'ORCIA
PALIO DI CASTEL DEL PIANO
8 SETTEMBRE

PIANCASTAGNAIO

AMIATA WALKING MARATHON
28 LUGLIO

NOTTE DELLE BANDIERE
1 AGOSTO

PALIO DELLE CONTRADE
18 AGOSTO

ROCCALBEGNA

27ª FESTA DELLA BIRRA E
22ª SAGRA DELLO GNOCCHO
DAL 19 AL 21 LUGLIO

FESTA DI PAESE
DAL 8 AL 10 AGOSTO
SANTA CATERINA

41ª SAGRA DEL
BISCOTTO SALATO
DAL 11 AL 15 AGOSTO
FESTA DI PAESE
DAL 30 AGOSTO AL 1 SETTEMBRE
CANA

SANTA FIORA

I BORCHI CANTANO LA STORIA
21 LUGLIO

TRE GIORNI IN CONTEA
DAL 26 AL 28 LUGLIO

XXV° FESTIVAL
SANTA FIORA IN MUSICA
DAL 14 LUGLIO AL 31 AGOSTO

SAGRA DELL'ACQUACOTTA
DAL 8 AL 18 AGOSTO

SAGRA DELLA CIPOLLA
DAL 13 AL 15 AGOSTO
SELVA

SEGGIANO

SAGRA DELLA SCOTTIGLIA
DAL 10 AL 13 AGOSTO

SAGRA DEL PICIO
DAL 14 AL 18 AGOSTO

Inquadra il QR con
il tuo dispositivo e
scopri tutti gli eventi



Per maggiori informazioni

www.myamiataexperience.com



Con il patrocinio di



Comune di Abbadia S.S.



Comune di Arcidosso



Comune di Castel del Piano



Comune di Castell'Azzara



Comune di Piancastagnaio



Comune di Roccalbegna



Comune di Santa Fiora



Comune di Seggiano

Mulinum Buonconvento, il vero pane a km zero

*Mulinum Buonconvento,
the Real Local Bread*

di Gabriella Cantafio

foto di Nino Bartuccio

Mulinum
Strada Provinciale, 34 - Buonconvento (SI)
Tel. +39 0577 564528
www.mulinum.it

Farine integrali di grani antichi, lievito madre e forno a legna: con questi ingredienti semplici ma genuini, richiamando l'antica tradizione, l'azienda agricola Mulinum Buonconvento, l'anno scorso, ha sbaragliato 150 pani provenienti da 10 regioni, imponendosi sul podio della 18ª edizione del Premio Roma per i migliori pani d'Italia, organizzato dalla Camera di Commercio di Roma.

Wholemeal flours from ancient grains, sourdough and a wood-fired oven: with these simple but genuine ingredients, recalling the ancient tradition, the Mulinum Buonconvento farm, last year, defeated 150 breads from 10 regions, imposing itself on the podium of the 18th edition of the Rome Award for the best breads in Italy, organized by the Chamber of Commerce of Rome.



MULINUM®
BUONCONVENTO - SIENA

Il pane ai 5 semi – impreziosito appunto da semi di girasole, sesamo, lino, zucca e papavero blu – e il pane 100% segale, entrambi prodotti con grani locali nel casolare in bioedilizia immerso tra le dolci colline senesi, hanno catturato i sensi di un panel di degustatori professionali, sulla base di una rigorosa griglia di requisiti organolettici e sensoriali.

Non è una novità per l'azienda agricola, nata in Calabria, nel 2017, grazie a una raccolta fondi lanciata dal giovane imprenditore Stefano Caccavari per recuperare un mulino a pietra e dunque la filiera dei grani antichi. Nelle scorse edizioni, infatti, si era già aggiudicato un riconoscimento per il pane prodotto nella sede di San Floro. Premio replicato anche quest'anno. Ma il doppio primo posto in 2 categorie sulle 9 presenti, tra 43 panifici in gara, ha avuto un significato ancora più profondo: è arrivato a neanche un anno dall'apertura della sede toscana, comprovando il modello d'impresa

vincente e replicabile in tutta Italia.

L'ennesima conferma per il team giovane e dinamico guidato da Caccavari, che, quotidianamente, coltiva e macina quintali di grani antichi con cui panifica piccoli capolavori dell'arte panificatoria. Tra le maglie dell'impasto si intrecciano anche le storie dei due fornai, Kevin Sciascia e Matteo Materazzo.

«Dopo 12 anni a Copenaghen, in cui ho collaborato con i migliori panificatori, ho sentito il richiamo della mia terra, in cui tenevo a portare le competenze acquisite» racconta Sciascia, fornaio 34enne ligure, che in Mulinum Buonconvento ha trovato il luogo ideale per sperimentare nuove tecniche di panificazione, senza mai perdere di vista la tradizione. È una storia di emigrazione al contrario, quella di Kevin, affiancato da Matteo, 35enne calabrese doc che, invece, dopo anni di servizio presso la sede di San Floro, ha accettato la nuova sfida di trasferirsi a Buonconvento per condividere

The 5-seed bread – embellished with sunflower, sesame, flax, pumpkin and blue poppy seeds – and the 100% rye bread, both produced with local grains in the green building farmhouse nestled in the rolling hills of Siena, captured the senses of a panel of professional tasters, based on a rigorous grid of organoleptic and sensory requirements.

This is nothing new for the farm, which was founded in Calabria in 2017, thanks to a fundraiser launched by the young entrepreneur Stefano Caccavari to recover a stone mill and therefore the supply chain of ancient grains. In previous editions, in fact, it had already won an award for the bread produced at the San Floro headquarters. The award was repeated again this year. But the double first place in 2 categories out of the 9 present, among 43 bakeries in the competition, had an even deeper meaning: it came less than a year after the opening of the Tuscan headquarters, proving

the winning business model that can be replicated throughout Italy.

The umpteenth confirmation for the young and dynamic team led by Caccavari, who, on a daily basis, cultivates and grinds quintals of ancient grains with which he makes small masterpieces of the art of bread-making. The stories of the two bakers, Kevin Sciascia and Matteo Materazzo, are also intertwined among the meshes of the dough.

"After 12 years in Copenhagen, where I worked with the best bakers, I felt the call of my homeland, where I wanted to bring the skills I had acquired," says Sciascia, a 34-year-old baker from Liguria, who has found in Mulinum Buonconvento the ideal place to experiment with new bread-making techniques, without ever losing sight of tradition. It is a story of emigration in reverse, that of Kevin, flanked by Matteo, a 35-year-old Calabrian who, instead, after years of service at the San Floro headquarters,

*Foto dettaglio pani.
Da sx pane ai 5 semi,
pane olive e pomodori secchi,
pane Brunetto, pane sciapo,
pane di segale*



le conoscenze ben consolidate nel mulino calabrese e sviluppare nuovi prodotti. All'interno di Mulinum Buonconvento si respira grande entusiasmo, ma questo premio non ha rappresentato un traguardo, bensì un punto di partenza: miscelando le farine di alta qualità con competenza e passione, ogni giorno i fornai sono alle prese con nuove ricette. Ogni giorno sfornano pane che viene venduto in loco o presso botteghe e supermercati. Spicca anche sulle tavole di ristoranti attenti alla qualità.

Sul banco di Mulinum Buonconvento, con forno a legna e processo produttivo a vista, oltre ai due pani speciali premiati, spiccano anche pagnotte con mandorle e curcuma che uniscono la particolarità della spezia dorata al valore nutrizionale delle mandorle. Altrettan-

has accepted the new challenge of moving to Buonconvento to share the well-established knowledge in the Calabrian mill and develop new products.

There is great enthusiasm within Mulinum Buonconvento, but this award was not a goal, but a starting point: by mixing high-quality flours with skill and passion, bakers are grappling with new recipes every day. Every day they bake bread that is sold on site or in shops and supermarkets. It also stands out on the tables of quality-conscious restaurants.

On the counter of Mulinum Buonconvento, with a wood-burning oven and open production process, in addition to the two special award-winning breads, there are also loaves with almonds and turmeric that combine the particularity of the golden spice with the nutri-

to particolare è il pane farcito con pomodori secchi italiani, essiccati al sole come da tradizione mediterranea, e olive siciliane denocciolate, che garantiscono un connubio perfetto su una base di pane Verna.

Immane, poi, per celebrare la tradizione toscana, il pane sciapo, totalmente privo di sale, con la crosta friabile e croccante, ideale per accompagnare i sapori più "decisi" della cucina locale.

Di tutti questi pani prodotti in Toscana a km zero, con farine integrali di grani antichi macinati a pietra, ad attirare non è soltanto il sapore unico, ma anche le proprietà benefiche: ricchi di fibre e a basso contenuto di glutine, sono consigliati dai nutrizionisti anche per persone con patologie come il diabete, il colesterolo alto o con problemi intestinali. Per tale motivo, come ribadisce Caccavari, l'azienda agricola Mulinum mira ad ampliare la rete di collaborazione con rivenditori e ristoratori per garantire a tutti un sapore gustoso e salutare, soprattutto.

tional value of almonds. Equally special is the bread stuffed with Italian sun-dried tomatoes, dried in the sun as per Mediterranean tradition, and pitted Sicilian olives, which guarantee a perfect combination on a Verna bread base.

Not to be missed, then, to celebrate the Tuscan tradition, the plain bread, totally free of salt, with a crumbly and crunchy crust, ideal to accompany the more "decisive" flavours of the local cuisine.

Of all these breads produced in Tuscany at zero-km, with wholemeal flours of ancient stone-ground grains, given the unique flavour, we must also consider the beneficial properties: rich in fibre and low in gluten, they are also recommended by nutritionists for people with diseases such as diabetes, high cholesterol or intestinal problems. For this reason, as Caccavari reiterates, the Mulinum farm aims to expand the network of collaboration with retailers and restaurateurs to guarantee everyone a tasty and healthy flavour, above all.





MULINUM®

BUONCONVENTO - SIENA

SP34/c, 53022 Buonconvento, SI
T. 0577 564528

"L'azienda agricola Mulinum mira ad ampliare la rete di collaborazione con rivenditori e ristoratori per garantire un sapore gustoso e salutare"

"The Mulinum farm aims to expand the network of collaboration with retailers and restaurateurs to guarantee everyone a tasty and healthy flavour"

Sali&Giorgi 1923, una storia senza tempo

Il Gruppo Sali&Giorgi offre consulenza e supporto a 360°: dal rendering 3D del tuo progetto alla scelta dei materiali, dall'organizzazione del cantiere al servizio di trasporto e montaggio. Curiamo ogni dettaglio per offrirti uno spazio unico. Vivi l'eccellenza italiana e contattaci per realizzare insieme il tuo sogno!

**PAVIMENTI E RIVESTIMENTI, ARREDO BAGNO, CUCINE, LETTI,
DIVANI, ARREDAMENTO CONTEMPORANEO E OUTDOOR**

Sali&Giorgi Group offers comprehensive consulting and support: from the 3D rendering of your project to the selection of materials, from site organization to transportation and assembly services. We take care of every detail to offer you a unique space. Experience Italian excellence and contact us to make your dream come true together!

**FLOORING AND WALL COVERINGS, BATHROOM, KITCHENS,
BEDS, SOFAS, CONTEMPORARY FURNITURE AND OUTDOOR**

www.saliegiorgi.it



Dopolavoro La Foce, l'Oasi piú bella

*Dopolavoro
La Foce,
the Most
Beautiful
Oasis*

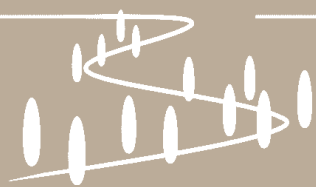
A cura della Redazione

Ristorante Dopolavoro La Foce
Strada della Vittoria, 90, Pienza (Siena)
Tel. +39 0578 754025 - info@dopolavorolafoce.it
www.dopolavorolafoce.it

Primi anni Quaranta del Novecento. Il complesso del 'Dopolavoro La foce' veniva inaugurato allora, grazie alla visione pionieristica e lungimirante dei marchesi Origo, per rispondere all'esigenza di un posto in campagna destinato alle attività sociali. Quasi un secolo dopo, è stato rilevato da Giacomo e Maria Giulia Vannuccini, con la collaborazione di uno staff di altissimo livello. Grazie al know-how, proveniente dall'esperienza familiare alla Boutique Tricot (vedi pagina 30), oggi il Dopolavoro La Foce è diventato un progetto multiforme. Oltre alla ristorazione, è possibile sperimentare esperienze quali cooking class, picnic, wine tasting, chef in villa, degustazioni, concerti, e serate a tema. In uno dei luoghi piú belli della Toscana. Ne parliamo con Giacomo.

Early forties of the Twentieth Century. The complex of the 'Dopolavoro La foce' was inaugurated at that time, thanks to the pioneering and far-sighted vision of the Marquis Origo, to respond to the need for a place in the countryside for social activities. Almost a century later, it was taken over by Giacomo and Maria Giulia Vannuccini, with the collaboration of a staff of the highest level. Thanks to the know-how, coming from the family experience at the Tricot Boutique (see page 30), today the Dopolavoro La Foce has become a multifaceted project. In addition to catering, it is possible to experience experiences such as cooking classes, picnics, wine tastings, in-villa chefs, tastings, concerts, and theme nights. In one of the most beautiful places in Tuscany. We talk about it with Giacomo.

DOPOLAVORO LA FOCE



Il ristorante

«Si trova in una posizione invidiabile - racconta con orgoglio il titolare -, diviso in sala interna e dehors esterno, quest'ultimo circondato da rose, gelsomini, piante ornamentali e alberi da frutto». Il menu del Dopolavoro: «possiamo definirlo toscano-valdorciano, contempla la carne, diversi tipi di pasta - fatta in casa -, come picci, tagliatelle e gnocchi accompagnati da sughi come Aglione e Ragù, oltre ai dolci della tradizione. Un ruolo fondamentale è dato dalle carni provenienti da tutto il mondo (Olanda, Danimarca, Spagna, Polonia, Argentina, Inghilterra...), oltre, ovviamente, alla Chianina. Da sottolineare il metodo dry aged (stagionatura a secco) per la frollatura, estrema garanzia di gusto e qualità». Non mancano i piatti strettamente territoriali: «trippa allo zafferano, fritto di coniglio e pollo, panzanella rivisitata; manteniamo la tradizione, strizzando l'occhio a un nuovo concetto di cucina. L'idea è far vivere a tutti un'esperienza autoctona».

Dopolavoro La Foce e territorio, un rapporto inscindibile

«L'obiettivo - sottolinea Giacomo - è quello di conferire all'esperienza una decisa impronta "locale". A quanto detto, si aggiungono degustazioni di vini, oli, formaggi, attraverso molteplici collaborazioni con le aziende locali. Si tratta di un luogo legato alla storia, dov'è passato il fronte; in Val d'Orcia non esiste un ristorante con radici più profonde».

Il ruolo «sociale» del Dopolavoro La Foce

«Con noi - riprende Giacomo - il locale è tornato a una sostanza sociale, le proposte esprimono al meglio la territorialità e il sapore. Lo scorso Natale abbiamo organizzato un concerto con la Corale di Chianciano Terme, oltre alla giornata di Babbo Natale, riprendendo un'antica usanza della Foce. Da poco abbiamo riportato in auge l'antica bocciofila, dove, nel 1940, come si vede da una foto d'epoca, giocavano durante l'inaugurazione».

The restaurant

"It is located in an enviable position," says the owner proudly, "divided into an indoor room and an outdoor area, the latter surrounded by roses, jasmine, ornamental plants and fruit trees." The menu of the Dopolavoro: «we can define it as Tuscan-Valdorciano, it includes meat, different types of pasta - homemade -, such as picci, tagliatelle and gnocchi accompanied by sauces such as Aglione and Ragù, as well as traditional desserts. A fundamental role is given by meats from all over the world (Holland, Denmark, Spain, Poland, Argentina, England...), as well as, of course, the Chianina one. Of particular note is the dry aged method for maturation, an extreme guarantee of taste and quality." There is no shortage of strictly territorial dishes: «saffron tripe, fried rabbit and chicken, revisited panzanella; We maintain tradition, with a nod to a new concept of cuisine. The idea is to give everyone a local experience."

La Foce and the territory, an inseparable relationship

"The goal," Giacomo points out, "is to give the experience a strong 'local' imprint. In addition to what has been said, there are tastings of wines, oils, cheeses, through multiple collaborations with local companies. It is a place linked to history, where the front has passed; in Val d'Orcia there is no restaurant with deeper roots."

The 'social' role of the Dopolavoro La Foce

"With us," Giacomo continues, "the restaurant has returned to a social substance, the proposals best express territoriality and flavour. Last Christmas we organized a concert with the Choir of Chianciano Terme, in addition to Santa's Day, resuming an ancient custom of the Foce. We have recently brought back the old bowling alley, where, in 1940, as you can see from a vintage photo, they played during the inauguration."





Estate al Dopolavoro

«Abbiamo in programma diverse serate di musica, grazie anche al bar esterno. Poi le cooking class di piatti tradizionali della Val d'Orcia con gli chef del Dopolavoro, e la pizza class, con forno a legna napoletano, una pietanza riconosciuta nel mondo quale simbolo di italianità».

Summer at the Dopolavoro

"We have several music evenings planned, thanks also to the outdoor bar. Then the cooking classes of traditional dishes of the Val d'Orcia with the chefs of the Dopolavoro, and the pizza class, with a Neapolitan wood-fired oven, a dish recognized throughout the world as a symbol of Italy».

Picnic nei luoghi iconici della Val d'Orcia

«Sono mirati a un pubblico trasversale, con Margherita, che si occupa di relazioni, abbiamo studiato una formula che strizza l'occhio al green, quindi forchette e bicchieri in materiale riciclato. Tramite il sito, si ordina concordando giorno e orario, e quando il cliente arriva trova la confezione pronta in un cesto, con un foglio di spiegazioni e una mail con 4 posti iconici dove apparecchiare, raggiungibili a piedi, in bici o in macchina: laghetto della Marchesa, Poggio al Vento, Crocette e Lucciola Bella. Le reazioni sono super positive, trattandosi di un'esperienza unica in posti che altrimenti non avrebbero mai visitato, con il cibo prodotto dal ristorante, salumi e formaggi, pappa al pomodoro, farro, frutta, acqua e vino».

Vini e distillati

La cantina del Dopolavoro La Foce contempla oltre 460 etichette di vini provenienti da tutta la Toscana e tutto il mondo, dalle etichette iconiche alle piccole realtà locali: vini per divertirsi. Oltre al Little, un ottimo rosso che abbiamo solo noi. Da sottolineare la presenza dei distillati, dall'amaro al gin, dalla vodka al vermut, oltre e un cocktail del Dopolavoro.

Picnic in the iconic places of the Val d'Orcia

«They are aimed at a transversal audience, with Margherita, who deals with relationships, we have studied a formula that winks at green philosophy – so we use forks and glasses in recycled material. Through the website, you order by agreeing on the day and time, and when the customer arrives he finds the package ready in a basket, with an explanation sheet and an email with 4 iconic places where to set the table, reachable on foot, by bike or by car: Marchesa lake, Poggio al Vento, Crocette and Lucciola Bella. The reactions are super positive, as it is a unique experience in places that otherwise they would never have visited, with the food produced by the restaurant, cold cuts and cheeses, pappa al pomodoro, spelt, fruit, water and wine».

Wines and spirits

The cellar of Dopolavoro La Foce includes over 460 labels of wines from all over Tuscany and all over the world, from iconic labels to small local realities: wines to enjoy. In addition to 'Little', an excellent red that we have exclusively. To underline the presence of spirits, from bitter to gin, from vodka to vermouth, as well as an after-work cocktail.



O TRICOT experience

A cura della Redazione

Può ricordare un avanguardistico shopping mall di New York, un magazzino di lusso a Tokyo, quanto un padiglione d'arte alla Biennale di Venezia. Ci troviamo alla Boutique Tricot di Chianciano Terme. Un luogo d'eleganza, d'arte e lusso. Ideato nel 1980 dalla visione lungimirante di Stefania Capitini e divenuto - col tempo - un negozio di 1200 mq vissuto da chi ama vestirsi con i migliori capi italiani e internazionali. Alla gestione della Capitini, si sono aggiunti i figli Giacomo e Maria Giulia.

It can remind you of an avant-garde shopping mall in New York, a luxury warehouse in Tokyo, as well as an art pavilion at the Venice Biennale. We are at the Tricot Boutique in Chianciano Terme. A place of elegance, art and luxury. Conceived in 1980 by the far-sighted vision of Stefania Capitini, it has become - over time - a 1200 square meter store lived by those who love to dress with the best Italian and international garments. The management of Capitini was joined by his children Giacomo and Maria Giulia.



Boutique Tricot
Luxury Shop for women and men
Viale della Libertà, 532, Chianciano Terme (Siena)
Tel. +39 0578/64085
www.boutiquetricot.it



«Tricot - racconta lo stesso Giacomo - inizialmente vendeva lane. Mia mamma ha mantenuto il nome, aggiungendo però una visione lungimirante, in periodi in cui nessuno puntava sui grandi marchi, lavorando in maniera profonda sul concetto di lusso, diventando col tempo un punto di riferimento per la provincia, e oltre».

Negli anni Tricot ha subito un'evoluzione, con tre ristrutturazioni da parte del grande architetto Baciocchi, lo stesso di Prada: «Da 50 mq - prosegue Giacomo - siamo diventati 1200, dagli anni '80 lo sviluppo ha avuto una forte ascesa, con la progressiva entrata di nuovi brand di lusso». Al negozio - che si trova in viale della Libertà - si sono aggiunti altri due store: il primo, dedicato a ciclismo, montagna e sport in generale, con le migliori marche dei rispettivi settori, il secondo - in ordine di tempo - è un imperdibile emporio totalmente dedicato ai bambini, anch'esso disegnato da Baciocchi e al solito caratterizzato da una visione elegante. «Tricot - prosegue Giacomo - è anche un sito e-commerce, tramite il quale possiamo spedire i capi in tutto il mondo». Quanto alle marche, sempre di assoluto prestigio, il parterre de roi contempla, Gucci, Prada, Valentino, Brunello Cucinelli, Dolce e Gabbana, Moncler, e molti altri... Il quartier generale, ricavato da una precedente galleria d'arte, è dislocato su tre piani,



"Tricot - says Giacomo himself - initially sold wool. My mother kept the name, but added a far-sighted vision, in periods when no one focused on the big brands, working deeply on the concept of luxury, becoming over time a point of reference for the province, and beyond».

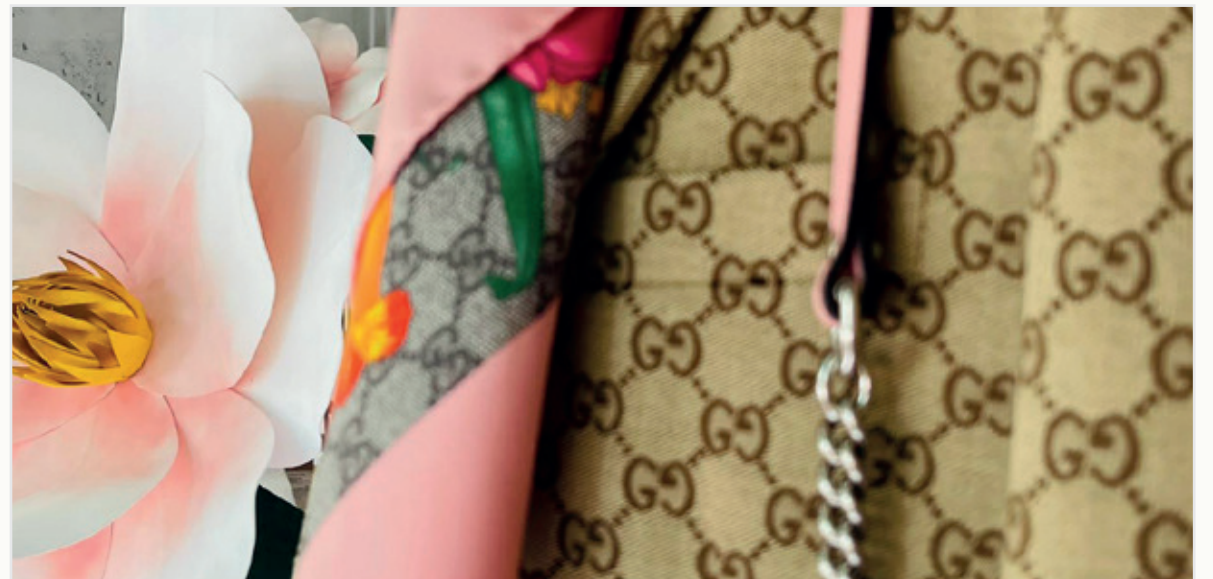
Over the years Tricot has undergone an evolution, with three renovations by the great architect Baciocchi, the same as Prada: "From 50 square meters - continues Giacomo - we have become 1200, since the 80s the development has had a strong rise, with the progressive entry of new luxury brands". The store - which is located in Viale della Libertà - has been joined by two other stores: the first, dedicated to cycling, mountains and sports in general, with the best brands in their respective sectors, the second - in chronological order - is an unmissable emporium totally dedicated to children, also designed by Baciocchi and as usual characterized by an elegant vision.

"Tricot," Giacomo continues, "is also an e-commerce site, through which we can ship garments all over the world." As for the brands, always of absolute prestige, the parterre de roi includes, Gucci, Prada, Valentino, Brunello Cucinelli, Dolce and Gabbana, Moncler, and many others... The headquarters, obtained from a previous art gallery, is spread over three floors, in turn divided into women's, men's and contemporary brands.





There is no shortage of cultural and artistic references, with the possibility - moreover - of buying perfumes, magazines and books from the Taschen publishing house. An all-encompassing experience, where there is no shortage of the figure of the Personal Shopper: "customers ask for sizes, we bring the chosen clothing throughout the Val d'Orcia, in private villas and hotel rooms". Precisely with regard to the hospitality sector, the recent entrepreneurial developments aimed at making the Tricot experience even more exclusive are crucial: "we have opened stores inside the five-star hotels in the area, such as Fonteverde, Saturnia and Monteverdi Tuscany, with the idea of reaching the territory in a capillary way". A complete experience, therefore, including, nevertheless, the gastronomic part of the Dopolavoro La Foce in the heart of the Val d'Orcia (see page...), always in evocative places, therefore, where you have the opportunity to live a luxury experience but at the same time open to everyone, from clothes to food to good wine, through connections rooted in the territory. There is no lack of Tricot's strong vocation towards sustainability: "we adhere to the Green Future Project - underlines the owner - it means that for every sale we plant trees in the Amazon, the amount paid can be seen instantly from the site, moreover, our shopping bag is strictly made of recycled material". And those who come from Tricot, we add, can take advantage of valuable advice from the experienced staff. Tricot, by virtue of the entrepreneurial vision mentioned above, combined with a unique artistic taste, is one of the two hundred most important stores in Italy, and among the top four hundred in the world.



a loro volta suddivisi in donna, uomo e brand contemporanei. Non mancano svariati rimandi culturali e artistici, con la possibilità - oltretutto - di acquistare profumi, riviste e libri della casa editrice Taschen. Un'esperienza totalizzante, dove non manca la figura del Personal Shopper: «i clienti chiedono le taglie, noi portiamo i capi d'abbigliamento scelti in tutta la Val d'Orcia, in ville private e camere d'hotel».

Proprio riguardo al settore dell'ospitalità, cruciali sono i recenti sviluppi imprenditoriali mirati a rendere l'esperienza Tricot ancora più esclusiva: «abbiamo aperto dei punti vendita all'interno degli hotel cinque stelle della zona, come Fonteverde, Saturnia e Monteverdi Tuscany, con l'idea di raggiungere il territorio in modo capillare». Un'esperienza completa, dunque, comprendente, nondimeno, la parte gastronomica del Dopolavoro La Foce nel cuore della Val d'Orcia (vedi pagina 24), sempre in luoghi suggestivi, dunque, dove si ha la possibilità di vivere un'esperienza di lusso ma al tempo stesso aperta a tutti, dai vestiti al cibo fino al buon vino, tramite connessioni radicate sul territorio.

Non manca la forte vocazione di Tricot verso la sostenibilità: «aderiamo a Green Future Project - sottolinea il titolare - significa che per ogni vendita piantiamo alberi in Amazzonia, la somma versata si può vedere istantaneamente dal sito, inoltre, la nostra shopping bag è rigorosamente in materiale riciclato». E chi arriva da Tricot, aggiungiamo noi, può avvalersi di preziosi consigli da parte del personale esperto.

Tricot, in virtù della visione imprenditoriale di cui sopra, unita a un gusto artistico unico nel suo genere, rientra tra i duecento negozi più importanti d'Italia, e tra i primi quattrocento al mondo.

TRICOT



Luxury Shop for women and men

Boutique Tricot Viale della Libertà, 532, Chianciano Terme (SI) | Tel. +39 0578 64085 | www.boutiquetricot.it



EDILSERVICE S.R.L.

Servizio chiavi in mano
Ristrutturazioni e recuperi edili
Costruzioni edili
Edilizia ecosostenibile



UNA RISPOSTA CONCRETA AI PRINCIPI
DELLA SOSTENIBILITÀ

- ☎ 339 8546811 (Geometra Francesco Zoppi)
- ☎ 331.7139097 (Geometra Marco Rappuoli)
- ✉ zetaerreedilservice@libero.it
- 📍 Via dei Telefoni, 5, Abbadia S.S., SI






SERRAMENTI E INFISSI- ARREDO E INTERNI

Bivio dell'Asso - Montalcino (SI)
Tel. (+39) 0577 834079 - artcinque@gmail.com - www.infissiar5.it



**OTTICA
ZILIANTI
DAL 1948**
Di CLAUDIO E GIORGIA



Montaggio lenti con mole di ultima generazione
OCCHIALE PRONTO IN 1 ORA
Abbadia San Salvatore (SI) | Tel. 0577 1646144
giorgia.ziliani@gmail.com

**TUTTE LE LENTI
COMPRESSE LE MULTIFOCALI
DI ULTIMA GENERAZIONE**

PRENDI 2 PAGHI 1

GALILEO

Eden Lucignano

A cura della Redazione



Per arrivare a Lucignano d'Asso bisogna lasciarsi alle spalle la provinciale, superare un breve sottopasso ferroviario, e salire lungo una strada sterrata per circa due chilometri. È qui che si trova «Da Rita e Eraldo», un piccolo bar alimentari ma chiamarlo così è riduttivo, che porta il nome dei genitori di Michele Giannetti, l'attuale titolare, il quale gestisce il posto con l'aiuto imprescindibile di Stefano e Petra. All'interno si mangia, si beve, si trovano prodotti tipici e artistici, e si ascolta dell'ottima musica dal vivo. Respirando storia, paesaggio e arte.

T*o get to Lucignano d'Asso you have to leave the provincial road behind, pass a short railway underpass, and climb along a dirt road for about two kilometres. This is where "Da Rita e Eraldo" is located, a small food bar but calling it that is an understatement, which bears the name of the parents of Michele Giannetti, the current owner, who runs the place with the essential help of Stefano and Petra. Inside you can eat, drink, find typical and artistic products, and listen to excellent live music. Breathing history, landscape and art.*

Da Rita e Eraldo
Lucignano d'Asso, 29 - Montalcino
Tel. +39 0577 803109
www.ritaeraldo.it

ValleyLife

Da Rita e Eraldo è un posto da intenditori, lontano dalle principali mete turistiche. Il paesaggio circostante poi è indescrivibile. Spazia dalle Crete Senesi fino alla Val d'Orcia e all'Amiata, perfetto per fermarsi, respirare. E mangiare. A tal proposito: «Proponiamo soltanto prodotti genuini - racconta Michele - provenienti dalla nostra zona e dalla Toscana in generale: grande varietà di salumi e crostini con ottimi pecorini e verdura di stagione, ma anche piatti del giorno genuini e dolci». I vini: «ci serviamo da Borgo d'Asso, l'azienda principale di Lucignano d'Asso, biologica che non usa solfiti e in generale la carta dei vini contempla etichette naturali e di primissima scelta». Tutti i prodotti dell'azienda Borgo d'Asso si possono comprare direttamente in bottega, come la pasta, l'olio extravergine, i ceci, i legumi, la frutta e la verdura dell'orto. Si aggiunge un bellissimo festival musicale: «è possibile assistere ai concerti dal vivo mentre si mangia e si beve, in un'atmosfera unica e suggestiva (il programma a pag. 45), spaziando dalla bossa-nova al jazz, ma anche cantautori e artisti emergenti».

Informazione pubblicitaria



42



43

"Da Rita e Eraldo" is a place for connoisseurs, far from the main tourist destinations. The surrounding landscape is indescrivibile. It ranges from the Crete Senesi to the Val d'Orcia and the Amiata, perfect for stopping, breathing. And eat. In this regard: «We offer only genuine products - says Michele - from our area and from Tuscany in general: a great variety of cured meats and crostons with excellent pecorino cheese and seasonal vegetables, but also first courses and desserts». The wines: «we use Borgo d'Asso, the main company in Lucignano d'Asso, organic that does not use sulphites and in general the wine list includes natural and top quality labels». All the products of the Borgo d'Asso company can be bought directly in the shop, such as pasta, extra virgin olive oil, chickpeas, legumes, fruit and vegetables from the garden. A beautiful music festival is added: «it is possible to attend live concerts while eating and drinking, in a unique and evocative atmosphere (see program on page 45), ranging from bossa-nova to jazz, but also singer-songwriters and emerging artists».

Informazione pubblicitaria

Un passo indietro

Rita e Eraldo avevano rilevato il negozio, l'unico di Lucignano d'Asso, dalla nonna Nella, che aveva aperto nel 1919, oltre un secolo fa. Dagli anni Cinquanta è stato alimentari e bazar, fornendo un servizio fondamentale agli abitanti del borgo e di numerosi poderi. Eraldo aveva creato una sorta di delivery ante litteram: avvalendosi di un furgone si spostava nei caseggiati della zona per consegnare direttamente a casa. Il luogo in oggetto si era affermato come ritrovo per un «un panino e un bicchiere di vino» da parte dei contadini, che «nelle sere d'estate venivano a veglia, suonavano e cantavano». Quanto ai prodotti: «... pregiatissimo olio, vini, pasta e verdure fresche, oltre ai prodotti tipici, come Cantuccini, Ossi di morto, miele e marmellate, oltre a salame, formaggio, prosciutto...».

In sintesi: Siamo bottega, bar e negozio di alimentari. Tra le proposte: spuntini e crostoni, piatti del giorno genuini, aperitivi e i «legendari» taglieri di salumi e formaggi con verdure crude, sott'olio, e la possibilità di mangiare all'ombra degli alberi o all'interno, in un ambiente caratteristico. È possibile fare colazione con cornetti caldi e dolci della casa. «Una volta seduto nella piccola piazza - garantisce Michele - assaggiando queste prelibatezze tra i fiori rampanti, ti unirai presto alla lista dei nostri numerosi clienti abituali».

A step back

Rita and Eraldo had taken over the shop, the only one in Lucignano d'Asso, from their grandmother Nella, who had opened in 1919, over a century ago. Since the fifties it has been a grocery store and bazaar, providing a fundamental service to the inhabitants of the village and numerous farms. Eraldo had created a sort of ante litteram delivery: using a van he moved to the buildings in the area to deliver directly to his home. The place in question had established itself as a meeting place for a "sandwich and a glass of wine" by the farmers, who "on summer evenings came to watch, play and sing". As for the products: "... precious oil, wines, pasta and fresh vegetables, as well as typical products, such as Cantuccini, Ossi di morto, honey and jams, as well as salami, cheese, ham...».

In summary: We are a shop, bar and grocery store. Among the proposals: snacks and crostons, first courses, aperitifs and the "legendary" platters of cold cuts and cheeses with raw vegetables, in oil, and the possibility of eating in the shade of the trees or inside, in a characteristic environment. It is possible to have breakfast with hot croissants and homemade cakes. "Once you sit in the small square," Michele assures, "tasting these delicacies among the rampant flowers, you will soon join the list of our many regular customers."



• Da Rita e Eraldo •

Lucignano d'Asso



CONCERTI A LUCIGNANO D'ASSO

LUGLIO 2024

SA. 13.07.24 SIMONE ROCCHI

SA. 20.07.24 DRUGA & ANDREA MELANI

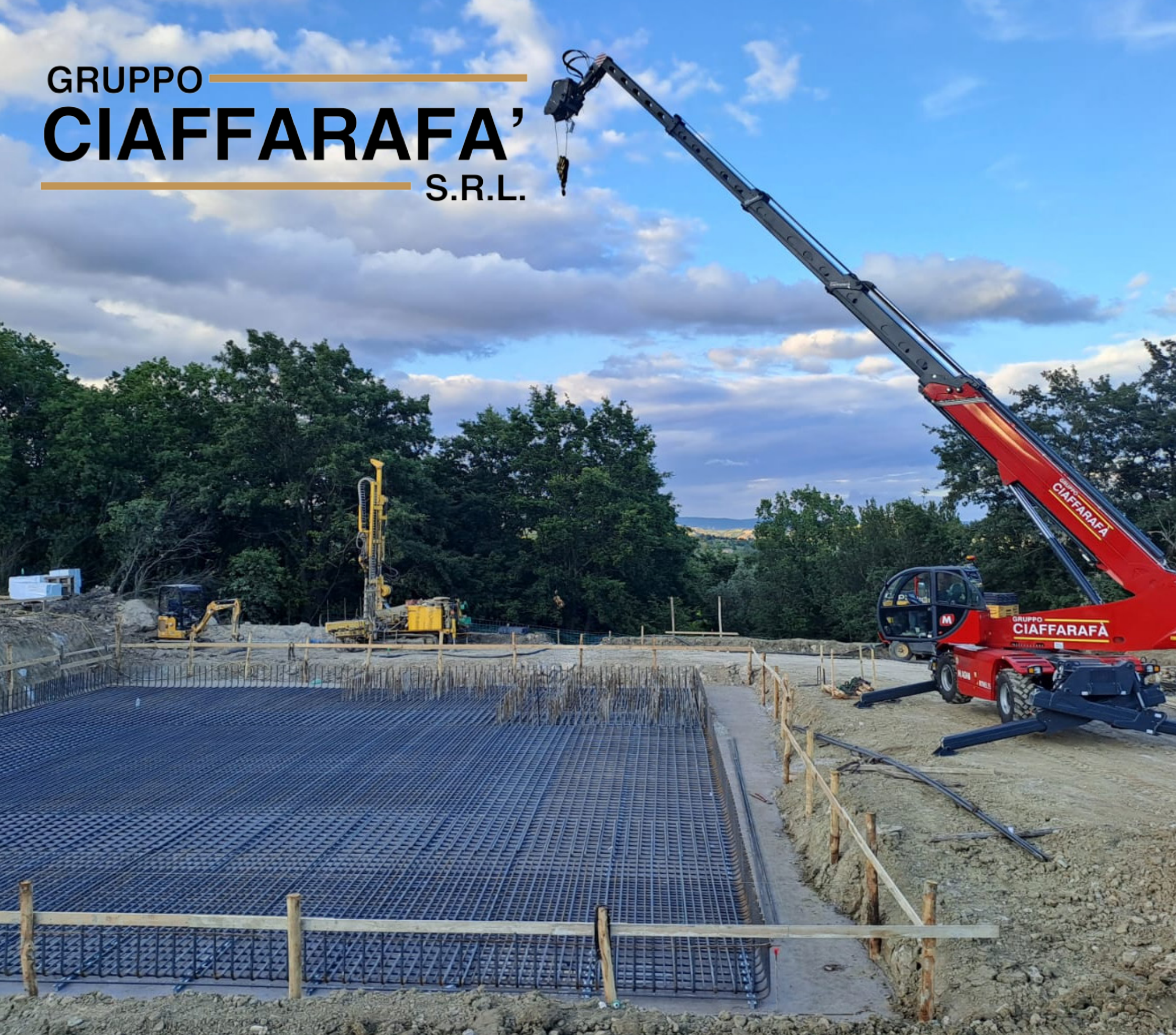
SA. 27.07.24 TRAC TRIO

Lucignano d'Asso 29 / 53024 Montalcino

Aperitivo 18.30 / Concerto 20.00 / Ingresso 8 EUR / con Buffet 25 EUR



GRUPPO
CIAFFARAFÀ
S.R.L.



**EDILIZIA E
MOVIMENTO
TERRA**

VIA LIGURIA, 190
PIANCASTAGNAIO (SI)
TEL. 0577 785352
f Impresa Ciaffarafà



Mulino Val d'Orcia Bio dal 1992 *Organic since 1992!*

A cura della Redazione

Questa storia affonda le radici nel territorio, e riguarda un ciclo produttivo curato nella sua interezza, dal campo fino al negozio, o alla tavola, come vedremo. Ne abbiamo parlato con Amedeo Grappi, titolare e geniale imprenditore della Val d'Orcia, che ha saputo trasformare una grande passione, quella per l'agricoltura, in un sogno molto concreto, dalla pasta, reperibile da Eataly e in molti negozi del territorio, fino alla birra, al vino, all'olio. Il tutto da gustare in uno splendido ristorante incastonato in un luogo storico e paesaggistico senza eguali.

This story has its roots in the territory and concerns a production cycle taken care of in its entirety, from the field to the shop, or to the table, as we will see. We talked about it with Amedeo Grappi, owner and brilliant entrepreneur from the Val d'Orcia, who has been able to transform a great passion, that for agriculture, into a very concrete dream, from pasta, available at Eataly and in many shops in the area, to beer, wine, oil. All to be enjoyed in a splendid restaurant set in an unparalleled historical and scenic place.





Ci troviamo in località Spedaletto, Pienza, dove il babbo comprò il primo mulino con il sogno di trasformare il grano in farina. «All'inizio - prosegue Amedeo - venivano le scuole per le fattorie didattiche, poi ho messo in moto tutto il sistema, ritrovandomi il mulino in casa, mentre studiavo ho colto l'opportunità, e dalla pasta fresca siamo passati ai mercatini di filiera corta. Nel 2012, vendendo solamente picci freschi, abbiamo avuto un primo riscontro positivo, e abbiamo iniziato ad aprire durante i weekend». A tal proposito, la visita a Spedaletto, nel cuore della Val d'Orcia, è molto consigliata, oltre a vedere da vicino il lavoro c'è la possibilità di acquistare direttamente farine e pasta fresca: «Nel 2013 - prosegue - abbiamo acquistato un impianto con gli essiccatori per la pasta e abbiamo assunto un ragazzo per darci una mano. Dopo dieci anni ci siamo creati un mercato sempre più importante. Nel frattempo, abbiamo iniziato a fare molteplici lavorazioni conto terzi: portano il grano e noi lo trasformiamo in farine e pasta (compresa di etichetta), ci occupiamo - volendo - anche della grafica, un pacchetto completo molto apprezzato da agriturismi e piccoli agricoltori». Non manca una costante attenzione alla sostenibilità: «Abbiamo un impianto quasi autosufficiente grazie a 70 kw di fotovoltaico». Ma il vanto, caso più unico che raro, riguarda la cosiddetta filiera chiusa dove la distanza media tra i terreni

e il pastificio non supera 10 km: «questa cosa ci rende molto orgogliosi e rappresenta un valore aggiunto; inoltre, tutti i terreni si trovano in territorio UNESCO e usiamo esclusivamente grani antichi che, dal punto di vista nutrizionale, sono i migliori poiché hanno meno glutine e sono ben digeribili». Ma non finisce qui: «i grani vengono lavorati da un mulino tradizionale con macina a pietra, cosicché nella farina rimangono i minerali e le vitamine che nelle lavorazioni "a cilindro" vengono espulsi». Si tratta di un prodotto bilanciato, completo di minerali e fibre e carboidrati, per una pasta trafilata a bronzo ed essiccata a basse temperature».

Quanto ai prodotti: «un must è il fusillo rigato che prende benissimo il sugo, poi conchiglie, linguine, spaghetti, ma anche un recente formato da 220 grammi, per due persone, caratterizzata da una confezione con un cuore; da aprile si può trovare nei negozi Eataly (Firenze, Milano, Roma e Torino) in una bella scatola a sua volta divisa per colore e tipologia; a settembre usciremo con un nuovo formato che stiamo brevettando in questi giorni, una vera bomba!». E il gusto? «Le nostre paste vantano un carattere peculiare, perfetto se accompagnate da olio e parmigiano o da sughi toscani, come cinta Senese o aglione».

"We have a long tradition of farmers behind us," says Amedeo, a graduate in Agriculture, "I am the first in the family to be a miller; The company has been organic since 1992, long before it became a worldwide trend, we were the pioneers of organic, our land has been organic for over thirty years, an important pride and a guarantee of quality».

We are in Spedaletto, Pienza, where my father bought the first mill with the dream of transforming wheat into flour. "At the beginning," Amedeo continues, "schools came for educational farms, then I set the whole system in motion, finding the mill at home, while I was studying, I seized the opportunity, and from fresh pasta we moved on to short supply chain markets. In 2012, selling only fresh picci, we had an initial positive response, and we started opening during the weekends». In this regard, a visit to Spedaletto, in the heart of the Val d'Orcia, is highly recommended, in addition to seeing the work up close, there is the possibility of buying flour and fresh pasta directly: "In 2013 - he continues - we bought a plant with pasta dryers and hired a guy to help us. After ten years we have created an increasingly important market. In the meantime, we have started to do multiple processes for third parties: they bring the wheat and we transform it into flour and pasta (including the label), we also take care - if you want - of the graphics, a complete package much appreciated by farmhouses and small farmers».

There is no lack of constant attention to sustainability: "We have an almost self-sufficient system thanks to 70 kw of photovoltaics." But the pride, a more unique than rare case, concerns the so-called closed supply chain where the average distance between the land and the pasta factory does not exceed 10 km: "this makes us very proud and represents an added value; moreover, all the land is located in UNESCO territory and we use only ancient grains which, from a nutritional point of view, are the best because they have less gluten and are well digestible." But it doesn't end there: "the grains are processed by a traditional mill with a stone mill, so that the minerals and vitamins that are expelled in the flour remain in the "cylinder" processing". It is a balanced product, complete with minerals and fibres and carbohydrates, for a bronze-drawn pasta dried at low temperatures.

"As for the products: «a must is the fusillo rigato which takes the sauce very well, then shells, linguine, spaghetti, but also a recent 220-gram format, for two people, characterized by a package with a heart; from April it can be found in Eataly stores (Florence, Milan, Rome and Turin) in a beautiful box in turn divided by colour and type; In September we will come out with a new format that we are patenting these days, a real bomb!" And the taste? «Our pasta has a peculiar character, perfect if accompanied by oil and Parmesan cheese or Tuscan sauces, such as Cinta Senese or aglione».



Pasta. Ma non solo Da Mulino Val d'Orcia si trovano prodotti da forno, grissini e dolci, come i cantucci con mandorle o cioccolato, i gustosi biscotti «di Palmina» fino a panettoni e Colombe. Oltre a vino, birra e olio, sempre di altissima qualità. La novità in ordine di tempo riguarda le gallette di grano duro, tenero o farro, un prodotto che l'azienda può fare anche conto terzi.

I prodotti a marchio Mulino Val d'Orcia sono reperibili direttamente a Spedaletto, o nei negozi di prodotti tipici della Val d'Orcia e zone limitrofe. Importanti sono poi le visite guidate, anche in lingua inglese, con visita al mulino e pranzo al ristorante, dov'è possibile assaggiare ogni prelibatezza. Il ristorante, esiste da sei anni, e contempla una cucina legata all'azienda agricola, dagli antipasti: crostoni ai grani antichi con pane macinato a pietra, pappa al pomodoro, panzanella, selezioni di salumi e formaggi, o la Cecina con la farina di ceci del posto. Ai primi: «tutti con la nostra pasta, pici, pappardelle, fusilloni, poi i dolci, crostate, cantucci, tiramisù... Un menu completo e a chilometro zero».

Poi la cooking class con la chef Paola. Sempre a Spedaletto si trova anche un b&b con piscina e altri servizi importanti; per un'esperienza visiva e sensoriale in un luogo unico al mondo.

Pasta. But that's not all: At Mulino Val d'Orcia you can find baked goods, breadsticks and desserts, such as cantucci with almonds or chocolate, the tasty "Palmina" biscuits up to panettone and Colomba. In addition to wine, beer and oil, always of the highest quality. The novelty in chronological order concerns durum wheat, soft wheat or spelt cakes, a product that the company can also make on behalf of third parties.

Mulino Val d'Orcia brand products are available directly in Spedaletto, or in shops selling typical products in the Val d'Orcia and surrounding areas.

Also important are the guided tours, also in English, with a visit to the mill and lunch at the restaurant, where it is possible to taste every delicacy. The restaurant has been in existence for six years, and includes a cuisine linked to the farm, from appetizers: croutons with ancient grains with stone-ground bread, pappa al pomodoro, panzanella, selections of cold cuts and cheeses, or the cecina with local chickpea flour. To the first courses: «all with our pasta, pici, pappardelle, fusilloni, then desserts, tarts, cantucci, tiramisù... A complete and zero-kilometre menu."

Then the cooking class with chef Paola. Also in Spedaletto there is also a b&b with swimming pool and other important services; for a visual and sensory experience in a unique place in the world.

Mulino Val d'Orcia
Castello di Spedaletto
Loc Spedaletto (Pienza)
Tel. +39 0578/1965619
info@mulinovaldorcia.it
www.mulinovaldorcia.it



ValleyLife



**AUTOFFICINA - AUTOLAVAGGIO - RICAMBI AUTO - REVISIONI
GOMMISTA - CARBURANTI - LAVANDERIA self**



FERRAZZANI srl

**TUTTA LA CURA
E LA MANUTENZIONE
PER LA TUA AUTO**

Seguici su **facebook**

Via Giardini Del Marchese, 40 - Piancastagnaio (SI) Tel. 0577 786064



epiloff®

sistema innovativo di
epilazione progressiva
con tecnologia biochimica

peli bianchi | peli biondi | peli rossi | peluria | tatuaggi
carnagione scura | carnagione abbronzata | nei

prenota subito
una consulenza gratuita

Chiama 340 7893016

chiedi informazioni e prenota



FASHION BEAUTY SUN

Via dante Alighieri, 55
Buonconvento - SI

**TONDI
IMPIANTI
ELETTRICI**

Piazzale dei Minatori, 3
53021 Abbadia San Salvatore (SI)
lorenzotondi@virgilio.it

Tel. e Fax 0577 776411
Lucio 335 7320001
Lorenzo 335 7320000



ILARIA FIORI
STUDIO DENTISTICO

via Vittorio Veneto, 7 | Castel del Piano (GR)

tel. 0564 957539

ilariafioristudiodentistico.it



Coop Amiatina tra etica, convenienza e qualità

*Coop Amiatina
between ethics,
convenience and
quality*

www.coopamiatina.it



Ci troviamo nella nuovissima sede Coop di Castel del Piano, costruita in una vecchia zona industriale riportata a nuovo in seguito all'arrivo del supermercato, un grande investimento e una riqualificazione importante per l'intero territorio. All'interno, tante offerte, e una visione costante rivolta all'etica, alla sostenibilità e alla qualità dei prodotti.

We are located in the brand-new Coop headquarters in Castel del Piano, built in an old industrial area renovated following the arrival of the supermarket, a major investment and an important redevelopment for the entire territory. Inside, there are many offers, and a constant vision aimed at ethics, sustainability and product quality.



Il negozio, nuovissimo, esteticamente all'avanguardia e «intuitivo», ha una vocazione da grande supermercato, con prodotti eccellenti, per tutti, e uno sguardo costante all'etica. Una suggestione che si conferma una volta entrati all'interno, tra gli scaffali colorati e la cortesia degli addetti. «Abbiamo aumentato la clientela - racconta il capo-negozio di Castel Del Piano Roberto Papalini - diventando un'attrazione anche per i turisti, specialmente durante il periodo estivo, in molti ci fanno i complimenti e siamo soddisfatti della risposta del territorio; in più, abbiamo ampliato i servizi a livello di referenze, e di prodotti». A proposito di prodotti, ecco la linea Fior Fiore: «...a livello qualitativo sono elevatissimi, e spaziano in tutte le regioni d'Italia; la qualità dei prodotti rispecchia quelli del nostro territorio, che si possono trovare in questo negozio e in tutti gli altri della rete». Poi ci sono i Freschissimi: «sempre di primissima scelta, come formaggi, frutta e verdura, gastronomia, macelleria, pane e dolci, pescheria e salumeria».

L'ultimo arrivato, in termini di proposte, riguarda gli Spesotti: «è una linea low cost - prosegue Papalini - con tutte le garanzie del marchio Coop, ovvero prodotti ineccepibili e buonissimi a prezzi molto competitivi; dietro a ogni prodotto ci sono certezze che forse altri marchi non danno, dalla garanzia sui fornitori agli innumerevoli test ef-



"We have increased our clientele becoming an attraction for tourists as well"

The store, brand new, aesthetically avant-garde and "intuitive", has a vocation for a large supermarket, with excellent products, for everyone, and a constant look at ethics. A suggestion that is confirmed once you enter inside, among the colourful shelves and the courtesy of the staff. "We have increased our clientele - says the head of the Castel Del Piano store Roberto Papalini - becoming an attraction for tourists as well, especially during the summer, many compliment us and we are satisfied with the response of the area; In addition, we have expanded our services in terms of references and products." Speaking of products, here is the Fior Fiore line: «... in terms of quality, they are very high, and range in all regions of Italy; The quality of the products reflects those of our territory, which can be found in this store and in all the others in the network." Then there are the Freschissimi: "always of the highest quality, such as cheeses, fruit and vegetables, delicatessen, butcher's, bread and pastries and fishmonger's". The latest arrival, in terms of proposals, concerns the Spesotti: "it is a low-cost line - continues Papalini - with all the guarantees of the Coop brand, i.e. impeccable and delicious products at very competitive prices; Behind every product there

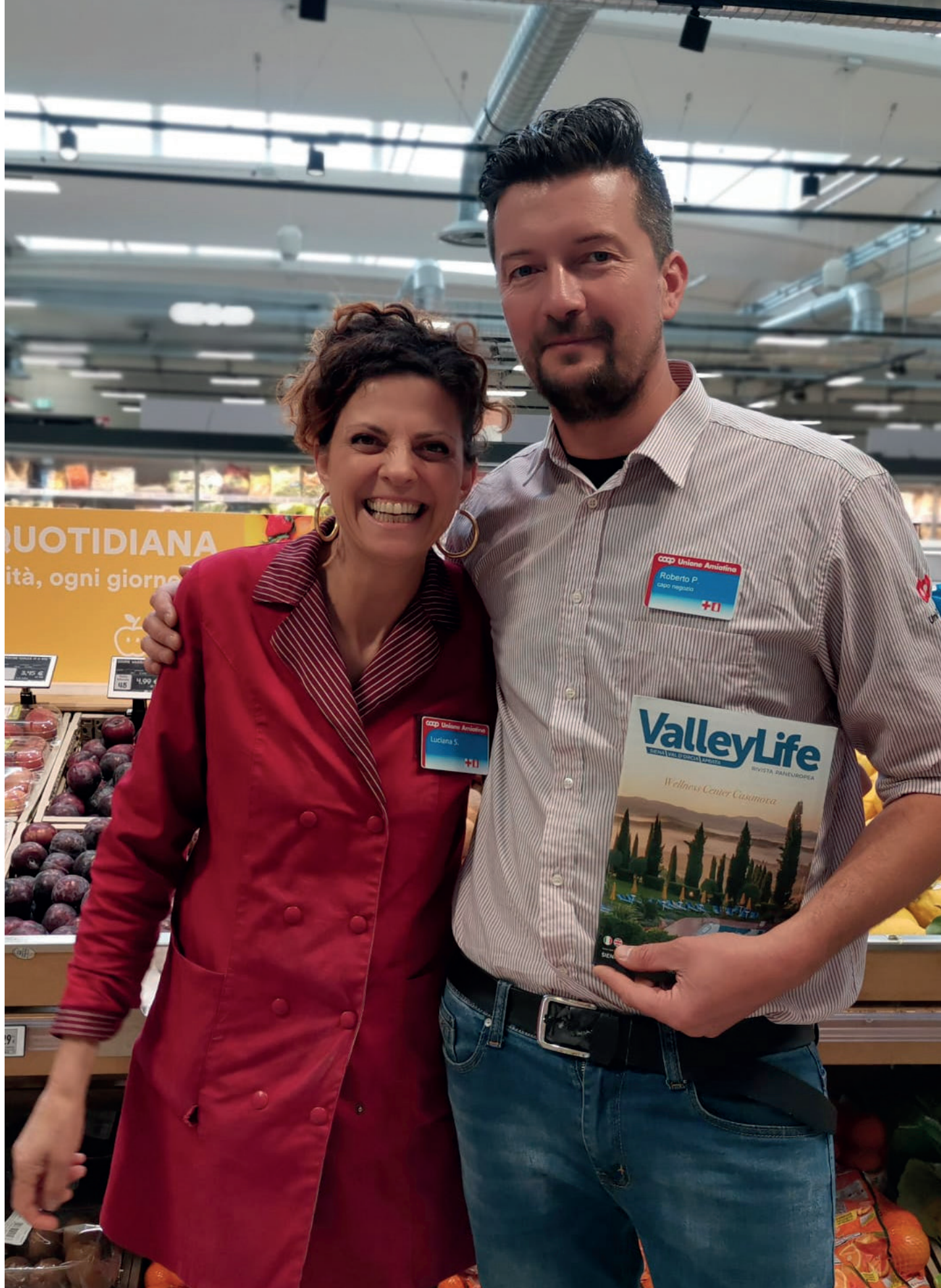
"Abbiamo aumentato la clientela diventando un'attrazione anche per i turisti"



fettuati durante l'anno; gli Spesotti hanno avuto un riscontro incredibile, tutti sono rimasti soddisfatti del prezzo e della bontà: buoni, affidabili, si distinguono da un punto esclamativo nella confezione, e c'è di tutto: pasta, affettati, patatine, mozzarelle...».

Poi ci sono i prodotti freschi e di prima scelta. Come la carne: «qui siamo al top, grazie anche alla professionalità di un macellaio che lavora con noi da 35 anni; abbiamo la Scottona che è un'eccezione, e i clienti ci riconoscono una delle migliori carni sul mercato, sempre controllate e garantite, cercando al contempo di preservare il benessere dell'animale, perché chi sceglie Coop sente forte la componente etica».

Coop Amiatina vanta ben 28 negozi, distribuiti dal Lazio alla Toscana. Dietro al negozio c'è sempre una storia, che spesso e di fatto contribuisce a non far spopolare i piccoli borghi, con supermercati a Larderello, Bagnolo, Bagnore, Vivo d'Orcia, e in altre frazioni isolate, con l'obiettivo - raggiunto - di dare un servizio imprescindibile a quanti non si possono spostare. Da sottolineare la presenza di numerosi servizi: «Un socio - osserva Papalini - per pagare una bolletta spende 50 centesimi, un non socio 1 euro, c'è sempre un risparmio; la "campagna offerte", ad esempio, si rivolge a tutti e si distingue dalle etichette blu o rosse. Ovviamente, un occhio di riguardo è de-



are certainties that perhaps other brands do not give, from the warranty on suppliers to the countless tests carried out during the year; the Spesotti have had an incredible response, everyone has been satisfied with the price and the goodness: good, reliable, they stand out from an exclamation mark in the package, and there is everything: pasta, cold cuts, chips, mozzarella...».

Then there are the fresh and first choice products. Like meat: "Here we are at the top, thanks also to the professionalism of a butcher who has been working with us for 35 years; we have the 'Scottona', which is an excellence, and customers recognize us as one of the best meats on the market, always checked and guaranteed, while trying to preserve the well-being of the animal, because those who choose Coop feel strongly the ethical component."

Coop Amiatina boasts 28 stores, distributed from Lazio to Tuscany. Behind the shop there is always a story, which often and in fact contributes to not depopulating the small villages, with supermarkets in Larderello, Bagnolo, Bagnore, Vivo d'Orcia, and in other isolated hamlets, with the goal - achieved - of giving an essential service to those who cannot move. The presence of numerous services should be emphasized: "A member - observes Papalini - spends 50 cents to pay a bill, a non-member 1 euro, there is always a saving; The "Offers campaign", for example, is aimed at everyone and is distinguished by blue or red labels. Obviously, special attention is paid



stinato ai (tanti) soci, che hanno un «peso» nella cooperativa e possono esprimere il proprio parere, partecipare alle riunioni, e votare; oltre alla possibilità di accedere a diversi corsi e usufruire di sconti significativi per gite, palestre, cinema, piscine, e un monte di convenzioni». Coop Amiatina è attiva anche nelle scuole, attraverso il progetto «Consumo consapevole», per

educare fin da piccoli ad avere una consapevolezza di ciò che si consuma, e organizza corsi di italiano per stranieri. «La differenza - conclude Papalini - non sono solo il prezzo e la qualità, ma una realtà che tiene fortemente in considerazione l'aspetto etico, crediamo molto in determinati valori, Coop prima di tutto è una missione sociale».

to the (many) members, who have a "weight" in the cooperative and can express their opinion, participate in meetings, and vote; as well as the possibility of accessing various courses and taking advantage of significant discounts for trips, gyms, cinemas, swimming pools, and a mountain of conventions». Coop Amiatina is also active in schools, through

the "Conscious Consumption" project, to educate from an early age to have an awareness of what is consumed and organizes Italian courses for foreigners. "The difference," Papalini concludes, "is not only price and quality, but a reality that strongly takes into account the ethical aspect, we strongly believe in certain values, Coop is first and foremost a social mission."

informazione pubblicitaria

informazione pubblicitaria





Piazzale Aleardo Monaci,
Castiglione d'Orcia (SI)
Tel. 0577 1503133

**il Cerchio
delle Streghe**
café ✕ ristorante

Tavoli all'aperto,
piatti vegetariani
carne alla griglia
Wi-fi gratuito



**Trattoria
"IL POZZO"**
Cucina tradizionale dal 1968

*Specialità: pasta fatta in casa
e carne alla brace*



**LUCKY
LAKE**

Pizzeria - Piano Bar

Lucky Lake pizzeria piano bar. Via Adua, 75, Abbadia San Salvatore (SI)
Tel. (+39) 0577 776 465



CHIUSO LUNEDÌ E MARTEDÌ
Menù settimanale
e vasta selezione
di vini di Montalcino

Piatti con Tartufo Fresco



Vi aspettiamo!

Sant'Angelo in Colle (Montalcino) - Tel. (+39) 0577 844 015 - www.trattoriailpozzo.com

Pescheria Amo in Bocca di Stefano e Laura
Via Cavour, 44, Abbadia San Salvatore (SI)
amoinboccaabbadia@gmail.com
Tel. 347 5132795



La Risto-pescheria dei sogni

*The Fishmonger's
Restaurant
of Your Dreams*

Una pescheria fantastica, nuova, gestita dall'amore e dalla passione di Stefano e Laura. Siamo ad Abbadia San Salvatore. Dove si può trovare dell'ottimo pesce fresco, anzi freschissimo, portato in paese da due ragazzi originari di Marta, nel Viterbese. Con la possibilità di mangiare gustose prelibatezze sul posto, o portare a casa preparati di primissima scelta.

A fantastic, new fishmonger's shop, run by the love and passion of Stefano and Laura. We are in Abbadia San Salvatore. Where you can find excellent fresh fish, indeed very fresh, brought to the village by two boys originally from Marta, in the Viterbo area. With the possibility of eating excellent delicacies on the spot, or taking home top quality preparations.





TIRRENO FISH S.r.l.
 2789 TIRRENO
 Via Degli Atleti SN - 58019
 Monte Argentario (IT 2789 CE)
 5274/20240603/
 PRODOTTI IT 11111111
 GAMBRO ROSSO "MEDIO" - AR5-
 Arystacmorpha foliacea
 9
 Cassa 1 4,



SEABREAM
 SPINUS AURATA - ORATA
 SORSAN
 FILET
 19,90

Una risto-pescheria nuova, anche come concezione, dove si può trovare ogni tipologia di pescato, cotto, crudo e abbattuto, con tutte le garanzie, comprese tante pietanze destinate a quanti non possono assumere glutine; un rispetto totale per i suoi ospiti. Poi, la possibilità di trovare delle vaschette da riempire con antipasti, marinati, primi e secondi, come polpo e patate, farro, insalata di mare, gamberetti, quinoa con gamberetti freschi di Santo Stefano, salmone senza antibiotico, stracotto di polpo con cipolla di Tropea, salmì e paté per le bruschette, crema di scampi, ragù alla cacciatora o di spigola, pasta fredda con verdure e pesce, polpette rosse e bianche, calamari ripieni, spiedini, tartare di tonno e spada, filetto di spigola e orata; ancora: gambero rosso, ostriche, hamburger di tonno o salmone, lime e pepe rosa, arancino di riso con pecorino e cozze, lasagne con baccalà. Qui, se si desidera, è possibile ordinare il pesce fresco e chiedere di cucinarlo sul posto: «...anche per gruppi di persone, pesce fresco, cucinato o da asporto, compresi aperitivi e piatti composti, ma anche cene a tema, con l'idea, e il servizio - aggiunto - dell'home-re-

A new fishmonger's restaurant, also in terms of concept, where you can find all types of fish, cooked, raw and chilled, with all the guarantees, including many dishes intended for those who cannot take gluten; A total respect for its guests. Then, the possibility of finding trays to fill with appetizers, marinades, first and second courses, such as octopus and potatoes, spelt, seafood salad, shrimps, quinoa with fresh shrimps from Santo Stefano, salmon without antibiotics, octopus stew with Tropea onion, salmì and pâté for bruschetta, scampi cream, cacciatore or sea bass sauce, cold pasta with vegetables and fish, red and white meatballs, stuffed squid, skewers, tuna and swordfish tartare, sea bass fillet and sea bream; Again: red prawns, oysters, tuna or salmon burgers, lime and pink pepper, rice arancino with pecorino cheese and mussels, lasagna with cod. Here, if you wish, you can order fresh fish and ask to cook it on the spot: «... Also for groups of people, fresh fish, cooked or take-away, including aperitifs and composite dishes, but also themed dinners, with the idea, and the - added - service of the home-restaurant directly at people's homes». As for the feedback: "we have only recently opened, and it has been



staurant direttamente a casa delle persone». Quanto al riscontro: «siamo aperti da poco, ed è stato clamoroso da parte della popolazione, ma anche da clienti che provengono dai paesi vicini all'Amiata, dalla Val d'Orcia e da tanti turisti».

C'è sintonia tra Laura e Stefano, coppia nel lavoro e nella vita, e si vede: «questo paese - raccontano - ci ha entusiasmato subito, la gente è carina, e ci siamo innamorati, vogliamo ringraziare con tutto il cuore». A luglio e agosto il locale è aperto dal lunedì al venerdì, con la possibilità di pranzare sul nuovo bancone ricavato all'interno, simile al concetto di pizzeria take-away.

Se la pescheria è sempre piena, si deve anche dall'aspetto imprescindibile, a livello di gusto e nutrizionale, del pescato, perfetto per tutti, dai neonati agli anziani, ricco di omega, vitamine e grassi nutrizionali». Ed ecco la giornata-tipo: «ci alziamo alle 4 - concludono Laura e Stefano - carichiamo il pesce fresco proveniente da Santo Stefano o San Benedetto, alle 5,30 arriviamo ad Abbadia San Salvatore, prepariamo il banco, e apriamo; i primi clienti arrivano alle 7,30. È sempre consigliabile ordinare prima». E non mancano i consigli di cucina: «Diamo ricette e dritte su come cucinare i vari tipi di pesce nel migliore dei modi, il cliente viene coccolato a 360°». Luglio e agosto aperti anche il sabato.

sensational from the population, but also from customers who come from the villages near the Amiata, from the Val d'Orcia and from many tourists".

There is harmony between Laura and Stefano, a couple in work and in life, and it shows: "this country - they say - thrilled us immediately, the people are nice, and we fell in love, we want to thank you with all our hearts". In July and August, the restaurant is open from Monday to Friday, with the possibility of having lunch on the new counter inside, similar to the concept of a take-away pizzeria.

If the fishmonger's shop is always full, it is also due to the essential aspect, in terms of taste and nutrition, of the fish, perfect for everyone, from babies to the elderly, rich in omegas, vitamins and nutritional fats». And here is the typical day: «we get up at 4 a.m. - Laura and Stefano conclude - we load the fresh fish from Santo Stefano or San Benedetto, at 5.30 we arrive at Abbadia San Salvatore, we prepare the counter, and we open; The first customers arrive at 7.30 am. It's always a good idea to order in advance." And there is no shortage of cooking tips: "We give recipes and tips on how to cook the various types of fish in the best way, the customer is pampered at 360°. July and August are also open on Saturdays.





DAL 1968 AL VOSTRO SERVIZIO

**GASOLIO DA RISCALDAMENTO
GASOLIO DA AUTOTRAZIONE
GASOLIO AGRICOLO
OLII LUBRIFICANTI**

**CISTERNE OMOLOGATE
DISTRIBUTORI STRADALI
SUPER - DIESEL - GPL**

Kaloroil di Bartolini Mario & Figli s.r.l.
S.R.74 Maremmana n°55372 - Loc. Il Piano - 58017 - Pitigliano (GR)
Tel. (+39) 0564 615 194 - Cell. (+39) 335 77 07 236
kaloroil@tiscali.it

kaloroil



“Enel, l’Italia nel mondo”, on air la nuova campagna istituzionale: geotermia protagonista

Enel, Italy in the World

di Riccardo Clementi

Le radici profonde nella storia dell’Italia e lo sguardo rivolto a un futuro globale e sempre più sostenibile. La nuova campagna istituzionale di Enel unisce passato e presente, ripercorrendo in chiave emozionale quel lungo percorso dell’Azienda, che parte dagli anni Sessanta fino ad oggi e che si intreccia indissolubilmente con quello dell’Italia moderna, unita dalla rete elettrica che ne ha consentito lo sviluppo economico e il progresso sociale.

The deep roots in the history of Italy and the gaze turned to a global and increasingly sustainable future. Enel’s new institutional campaign combines past and present, emotionally retracing the Company’s long journey, which starts from the 1960s to the present day and is inextricably intertwined with that of modern Italy, united by the electricity grid that has enabled its economic development and social progress.

1975. Insieme abbiamo cercato nuove fonti di energia



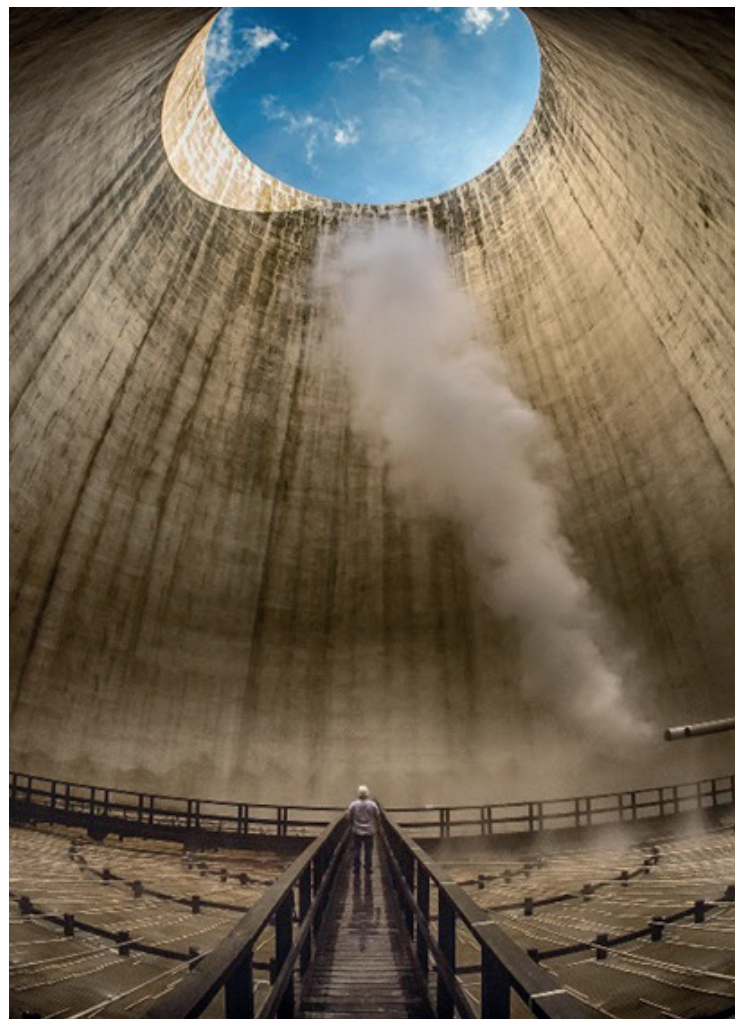
The commercial uses images from the Enel Historical Archive to proudly tell the story of a great Italian adventure in the name of growth and innovation, characterized by projects that have had a concrete impact on the life of the country. We see the works for the electrification of the entire national territory and the extraordinary engineering works such as the laying of submarine cables between the islands and the mainland, but also the constant search for new energy sources, up to the arrival of renewables that today can guarantee a more sustainable present and future. In this regard, an evocative frame on geothermal energy will also be the protagonist. "Enel, Italy in the world" is a declaration of love for the country and for an all-Italian history of excellence on a global scale, with a consolidated presence in 28 countries. The campaign is also a heartfelt tribute to those who have contributed concretely to this growth: the narrative closes with an intense overview of the faces of Enel people, with the claim "History belongs to those who build it". The commercial reminds us that what we accomplish in our lives is always the result of a collective commitment. The campaign, on air from 14 June, includes planning on TV with 60" and 30" commercials, print, billboards and digital channels with video formats.



76

Lo spot utilizza immagini dell'Archivio Storico Enel per raccontare, con orgoglio, una grande avventura italiana all'insegna della crescita e dell'innovazione, caratterizzata da progetti che hanno avuto un impatto concreto sulla vita del Paese. Si vedono i lavori per l'elettrificazione di tutto il territorio nazionale e le straordinarie opere ingegneristiche come la posa dei cavi sottomarini tra le isole e la terraferma, ma anche la ricerca costante di nuove fonti energetiche, fino all'arrivo delle rinnovabili che oggi possono garantire un presente e un futuro più sostenibili. A questo proposito anche un suggestivo frame sulla geotermia sarà protagonista dello spot.

"Enel, l'Italia nel mondo" è una dichiarazione d'amore per il Paese e per una storia tutta italiana di eccellenza su scala globale, con una presenza oggi consolidata in 28 Paesi. La campagna è anche un sentito omaggio a coloro che hanno contribuito concretamente a questa crescita: a chiudere la narrazione è un'intensa carrellata sui volti delle persone Enel, con il claim "La storia è di chi la costruisce". Lo spot ci ricorda che quanto realizziamo nella nostra vita è sempre il risultato di un impegno collettivo. La campagna, on air dal 14 giugno, prevede una pianificazione su TV con spot da 60" e 30", stampa, affissioni e canali digital con formati video.



77

Informazione pubblicitaria

Geotermia: 120 anni fa le prime lampadine

*120 Years Ago
the First Light Bulbs*



78 **C**on questo spirito a Larderello si è svolto l'evento di commemorazione dei 120 anni dell'epopea elettrica della geotermia che ha richiamato circa 300 persone, alla presenza del presidente della Regione Toscana Eugenio Giani, dei sindaci del territorio, nonché di autorità civili, rappresentanti delle associazioni di categoria e culturali del territorio, accolti dal responsabile Geotermia Enel Green Power Luca Rossini e dal responsabile area appenninica Enel Riccardo Amoroso.

La giornata si è aperta con la visita del Museo della Geotermia, a cui è seguita l'inaugurazione della mostra fotografica "Le terre del Vapore" di Fabio Sartori nella nuova Sala plastici della sede Enel Green Power di Larderello. La suggestiva fotografia di Sartori, in dialogo con il "cuore caldo" di Toscana ha accompagnato gli ospiti verso l'altra forma di arte protagonista della giornata, ovvero la musica, che nella storia secolare della geotermia ha sempre ricoperto un ruolo importante: la "Banda dello Stabilimento", composta dalla "Filarmonica Puccini" di Pomarance e da alcuni musicisti geotermici, ha suonato l'inno francese, in ricordo del Conte De Larderel, e poi quello italiano con l'alzabandiera. L'apertura straordinaria e la visita della bellissima Chiesa Gentilizia, all'interno degli

stabilimenti di Larderello, hanno introdotto la "Corale di Valle" che si è esibita in un concerto di livello. Il Presidente Giani, insieme ai rappresentanti Enel Green Power e alle Istituzioni, ha chiuso le celebrazioni con un intervento ad ampio raggio sulla geotermia, grande risorsa rinnovabile della Toscana in grado di coprire il 33% del fabbisogno elettrico regionale e di rappresentare più del 70% della produzione da fonte rinnovabile della stessa regione.

Del resto, quel 4 luglio 1904 in cui il Principe Ginori Conti, con un semplice generatore costituito da una dinamo alimentata dal calore geotermico, riuscì ad accendere le 5 lampadine producendo elettricità dal calore della terra per la prima volta nella storia dell'umanità, è la tappa di una lunga storia toscana che affonda le proprie radici negli usi termali degli etruschi e dei romani, prosegue nel corso dei secoli con l'inizio dell'attività industriale nel corso dell'800 per gli usi chimici, ad opera del Conte De Larderel, e trova il suo compimento con l'avventura elettrica nel Novecento fino al presente in cui il know how di Enel Green Power sviluppato in Toscana fa scuola in Italia e nel mondo per la coltivazione geotermica e lo sviluppo sostenibile di questa energia rinnovabile dal grande fascino.

In this spirit, the event commemorating the 120th anniversary of the electric epic of geothermal energy was held in Larderello, which attracted about 300 people, in the presence of the president of the Tuscany Region Eugenio Giani, the mayors of the area, as well as civil authorities, representatives of the trade and cultural associations of the area, welcomed by the head of Enel Green Power Geothermal Energy Luca Rossini and the head of the Enel Apennine area Riccardo Amoroso.

The day opened with a visit to the Geothermal Museum, followed by the inauguration of the photographic exhibition "The Lands of Steam" by Fabio Sartori in the new Plastics Room of the Enel Green Power headquarters in Larderello. Sartori's evocative photography, in dialogue with the "warm heart" of Tuscany, accompanied the guests towards the other form of art protagonist of the day, namely music, which has always played an important role in the centuries-old history of geothermal energy: the "Banda dello Stabilimento", composed of the "Puccini Philharmonic" of Pomarance and some geothermal musicians, played the French anthem, in memory of Count De Larderel, and then the Italian one with the raising of the flag. The extraordinary opening and the visit of the beautiful Noble

Church, inside the Larderello establishments, introduced the "Corale di Valle" which performed in a high-level concert. President Giani, together with Enel Green Power representatives and institutions, closed the celebrations with a wide-ranging speech on geothermal energy, a great renewable resource in Tuscany capable of covering 33% of the region's electricity needs and representing more than 70% of the region's production from renewable sources.

After all, that 4 July 1904 in which Prince Ginori Conti, with a simple generator consisting of a dynamo powered by geothermal heat, managed to turn on the 5 light bulbs producing electricity from the heat of the earth for the first time in the history of humanity, is the stage of a long Tuscan history that has its roots in the thermal uses of the Etruscans and Romans, it continues over the centuries with the beginning of industrial activity during the 19th century for chemical uses, by Count De Larderel, and finds its completion with the electric adventure in the twentieth century up to the present in which Enel Green Power's know-how developed in Tuscany is a school in Italy and around the world for geothermal cultivation and the sustainable development of this renewable energy with great charm.



**SE LA TUA ACQUA AVESSE
UN VOLTO, SAREBBE IL LORO**

**55 COMUNI SERVITI, OLTRE 400MILA
PERSONE, PIÙ DI 7.500 KM².
UN TERZO DELLA TOSCANA**

Un territorio vasto e meraviglioso, dalle colline al mare, con al centro la montagna. Sostenibilità, investimenti e transizione ecologica.

Ma soprattutto oltre 430 persone che ogni giorno, con il loro impegno e la loro passione, portano l'acqua nelle case di tutti e la restituiscono pulita all'ambiente. Competenze straordinarie che creano valore per la comunità.

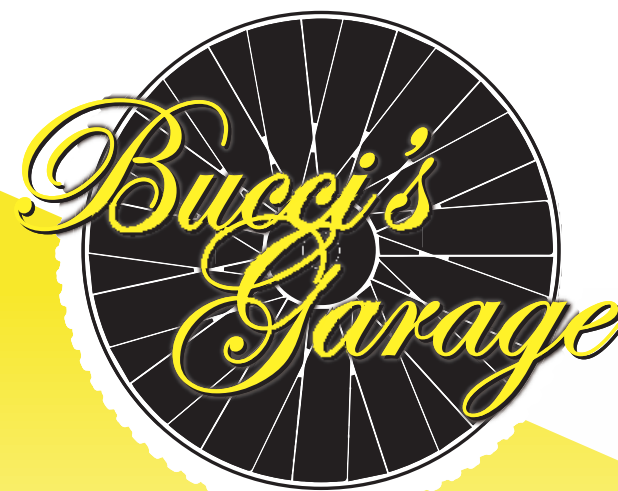
Storie di vita, di impegno, di amore per la terra, l'ambiente, il futuro.

Se la tua acqua avesse un volto, sarebbe il loro.



Persone. Territorio. Innovazione.

www.fiora.it



(+39) 347 07 44 145 ☎

(+39) 340 18 49 293 ☎

alexandergene86@gmail.com

Via Dante Alighieri, 115 A
San Quirico d'Orcia (SI)

**RENT E-BIKE
NOLEGGIO E-BIKE
REPAIR AND SALE
TOUR IN VAL D'ORCIA
RIPARAZIONE E
VENDITA**



Baby moda calzature

Scarpe belle e per tutti

*Baby Fashion Footwear,
Beautiful Shoes and for Everyone*



Inaugurato da appena un anno, nel centro di Abbadia San Salvatore, sull'Amiata, Baby Moda Calzature è specializzata in scarpe per bambini e neonati, ma anche per uomo e donna. Ultimi modelli, grandi marche, casual, sportive e comodissime. Disponibili tanti articoli da regalo, gadget e prodotti per il mare. Ne parliamo con la titolare Sheila Gasparri.

Opened just a year ago, in the centre of Abbadia San Salvatore, on Mount Amiata, Baby Moda Calzature specializes in shoes for children and babies, but also for men and women. Latest models, big brands, casual, sporty and very comfortable. Many gift items, gadgets and products for the sea are available. We talk about it with the owner Sheila Gasparri.





In appena dodici mesi il negozio è diventato un punto di riferimento per il paese amiatino, ma non solo: «arrivano da tutta la montagna e dalla Val d'Orcia - racconta Sheila -, insieme a molti turisti, anche se non è un negozio sportivo tout court, proponiamo scarpe come Nike, Adidas o Asics, per bambini e adulti. Tra le marche da segnalare, fra le altre, non mancano Enrico Coveri, Gas, Navigare, Benetton e Liu Jo; ma anche scarpe economiche: «mi piace definirlo "alla portata di tutti" - prosegue Sheila - grazie ai prezzi adatti a ogni tasca: marche molto buone o ottime con prezzi accessibili, dunque, e sempre seguendo uno stile casual, sportivo o elegante».

Vista la stagione estiva appena iniziata, da Baby Moda Calzature è possibile trovare tanti prodotti per il mare: «si cerca la bellezza associata alla praticità - sottolinea la titolare -, vanno molto sandali, infradito in stile bio (ovvero creati usando materiali sostenibili, comodissimi e traspiranti), poi sneakers in tessuto, sandali, ciabattine per la spiaggia, e sabot (anche per neonati, una vera rarità,

partono dal 19 fino ai numeri per adulti, di tutti i colori e fantasie)».

In questa boutique della calzatura, è possibile trovare calze per ogni stagione, comprese le antiscivolo per bambini, ma anche intimo e articoli da regalo, collanine, braccialetti, occhiali da sole, piccoli portafogli e bellissime targhette di legno fatte a mano dalla stessa Sheila: «Piccoli pensieri, idee carine che funzionano molto». Tra i cappellini, i più quotati sono quelli de l'Uomo Ragno, di Frozen e dei personaggi della Disney». A breve ci saranno anche abbigliamento per uomo e per bambini, come pantaloni, bermuda e giacche per tutte le stagioni. Il simbolo è l'arcobaleno: «l'idea iniziale, poi sviluppata, era quella di realizzare un negozio solo per bambini, non a caso nel locale, diviso in due parti, non manca un corner completamente dedicato a loro, dove possono riposarsi, giocare e disegnare in tranquillità. Tanti bimbi si fermano a vedere la vetrina, perché l'ambiente è allegro, informale, vivace e pieno di colori». Tante le offerte durante l'anno.



In just twelve months, the shop has become a point of reference for the Amiata town, but not only: "they come from all over the mountains and from the Val d'Orcia - says Sheila -, together with many tourists, even if it is not a sports shop tout court, we offer shoes such as Nike, Adidas or Asics, for children and adults. Among the brands worth mentioning, among others, there is no shortage of Enrico Coveri, Gas, Navigare, Benetton and Liu Jo; but also cheap shoes: «I like to call it 'affordable for everyone' - continues Sheila - thanks to the prices suitable for every budget: very good or excellent brands with affordable prices, therefore, and always following a casual, sporty or elegant style».

Given the summer season that has just begun, at Baby Moda Calzature it is possible to find many products for the beach: «we are looking for beauty associated with practicality - underlines the owner -, sandals, flip-flops in organic style (i.e. created using sustainable, very comfortable and breathable materials), then fabric sneakers, sandals, slippers for the

beach, and sabots (also for babies, a real rarity, starting from 19 up to adult numbers, of all colors and patterns)».

In this shoe boutique, you can find socks for every season, including children's non-slip socks, but also underwear and gifts, necklaces, bracelets, sunglasses, small wallets and beautiful wooden tags handmade by Sheila herself: "Little thoughts, cute ideas that work a lot." Among the caps, the most popular are those of Spider-Man, Frozen and Disney characters." Soon there will also be clothing for men and children, such as trousers, Bermuda shorts and jackets for all seasons. The symbol is the rainbow: "The initial idea, then developed, was to create a shop just for children, and it is no coincidence that the room, divided into two parts, has a corner completely dedicated to them, where they can rest, play and draw in peace. Many children stop to see the window, because the environment is cheerful, informal, lively and full of colours." There are many offers throughout the year.





Baby Moda Calzature
 Via XXIV Maggio, 17/19
 Abbadia San Salvatore (Siena)
 Tel +39 329 6197519



Loc. Secondo Rifugio · Abbadia San Salvatore (SI)
 Tel. (+39) 0577 789 705 · osteriacentouno@gmail.com
 Osteria101



A Circolino
 Bar · Ristorante · Pizzeria

Loc. Marroneto
 Via Ferdinando di Giulio, 120
 58037 Santa Fiora (GR)
 Tel. 333 9705252

BAR - MINIMARKET
 PRODOTTI TIPICI



Piazzetta del Teatro, 4 - Radicofani (Siena)
 Tel. +39 0578 1903165
 Cell. +39 328 9116003



DA NOI PUOI TROVARE

BIANCHERIA PER LA CASA, DETERSIVI, CASALINGHI, IGIENE PERSONALE,
 FIORI ARTIFICIALI, ARTICOLI REGALO, COMPLETI ARREDO, ARTICOLI STAGIONALI...

VIA PIETRO PIFFERI 6/8 ARCIDOSO (GR)

f: ENTRA GUARDA E COMPRA

@: ENTRAGUARDAECOMPRA

☎: +39 389 007 8993

Un'estate ricca di eventi: ecco il cartellone dell'Amiata

A cura di Nicola Ciuffoletti

L'estate è arrivata e i comuni dell'Ambito Turistico Amiata si sono fatti trovare pronti ad accoglierla con un ricco calendario di eventi che spazia da grandi concerti ad appuntamenti sportivi di ampio respiro. Un cartellone unico degli eventi per giovani, adulti e famiglie, nato grazie alla sinergia tra i Comuni dell'Ambito - **Abbadia San Salvatore, Arcidosso, Castel del Piano, Castell'Azzara, Piancastagnaio, Roccalbegna, Santa Fiora e Seggiano** - le associazioni locali e gli uffici turistici dislocati nei vari territori.

Summer has arrived and the municipalities of the Amiata Tourist Area have been ready to welcome it with a rich calendar of events ranging from great concerts to wide-ranging sporting events. A unique program of events for young people, adults and families, born thanks to the synergy between the Municipalities of the Area - **Abbadia San Salvatore, Arcidosso, Castel del Piano, Castell'Azzara, Piancastagnaio, Roccalbegna, Santa Fiora and Seggiano** - the local associations and tourist offices located in the various territories.



Amiata

Per maggiori informazioni invitiamo a consultare il calendario online di MyAmiata Experience:
<https://myamiataexperience.com/calendario-eventi/>



**Otto comuni
e oltre 30 eventi
tra prestigiosi
festival, sport, sagre
e appuntamenti
con la tradizione**

90

I cittadini che vivono la montagna e i turisti che in estate si recheranno sull'antico vulcano, avranno l'imbarazzo della scelta: il calendario è un puzzle di attività sportive, feste tradizionali, sagre di paese, concerti musicali ed escursioni alla scoperta delle bellezze naturalistiche e architettoniche del territorio.

LE SAGRE

L'Amiata è una miniera ricca di prodotti tipici e piatti della tradizione tutti da degustare e le sagre sono un'ottima occasione scoprirli. Il cartellone dell'estate offre l'imbarazzo della scelta: dalla Sagra della Patata Macchiaiola (dal 16 al 18 agosto) nel comune di Arcidosso a Birragustando (26 al 28 luglio) nel comune di Castel del Piano, dalla Sagra del Biscotto (dall'11 al 15 agosto) nel comune di Roccalbegna, alla Sagra del Piccio (dal 14 al 18 agosto) nel comune di Seggiano fino alla sagra della cipolla rossa della Selva (dal 13 al 15 agosto) comune di Santa Fiora. Tutti questi eventi offrono anche un variegato intrattenimento musicale.

SPORT ED EVENTI OUTDOOR

Dagli stand delle sagre alle attività all'aria aperta. Con i suoi grandi spazi naturalistici l'estate sull'Amiata è sinonimo di trekking, passeggiate, escursioni e attività sportive. Il Prato delle Macinaie ha accolto la terza edizione dell'Amiata Bike Fest (6-7 luglio), una grande festa dedicata non solamente ai biker ma a tutti gli amanti di outdoor. Sempre nello stesso weekend a Santa Fiora si è svolta la "Gran Fondo del Cinabro" a cura di MTB Santa Fiora.

Torna ad Abbadia San Salvatore la Salitredici (21 luglio) una classica del podismo nel panorama toscano e in particolare delle corse in salita. Si disputa lungo la strada provinciale che dallo Stadio comunale di Abbadia San Salvatore porta alla vetta del Monte Amiata. Spazio anche ai camminatori, a Piancastagnaio è in arrivo "Amiata Walking Marathon" (28 luglio), la partenza per tutti i percorsi è dalla Rocca di Piancastagnaio. Per chi invece ama il cammino lento e contemplativo non può rinunciare all'evento "Il Monte Labro al Tramonto" (18 agosto), una passeggiata alla scoperta di uno dei luoghi più significativi del territorio amiatino.

Citizens who live in the mountains and tourists who will go to the ancient volcano in summer will be spoiled for choice: the calendar is a puzzle of sports activities, traditional festivals, village festivals, musical concerts and excursions to discover the natural and architectural beauty of the area. Eight municipalities and over 30 events including prestigious festivals, sports, festivals and appointments with tradition.

THE FESTIVALS

Amiata is a mine full of typical products and traditional dishes to be tasted and the festivals are an excellent opportunity to discover them. The summer program offers plenty of choice: from the Macchiaiola Potato Festival (from 16 to 18 August) in the municipality of Arcidosso to Birragustando (26 to 28 July) in the municipality of Castel del Piano, from the Biscuit Festival (from 11 to 15 August) in the municipality of Roccalbegna, to the Piccio Festival (from 14 to 18 August) in the municipality of Seggiano up to the Selva red onion festival (from 13 to 15 August) in the municipality of Santa Fiora. All these events also offer varied musical entertainment.

SPORTS AND OUTDOOR EVENTS

From festival stands to outdoor activities. With its large natural spaces, summer on Mount Amiata is synonymous with trekking, walks, excursions and sports activities. The Prato delle Macinaie is ready to welcome the third edition of the Amiata Bike Fest (6-7 July), a great party dedicated not only to bikers but to all outdoor lovers. Also on the same weekend in Santa Fiora the "Gran Fondo del Cinabro" by MTB Santa Fiora is scheduled.

The Salitredici (21 July) returns to Abbadia San Salvatore, a classic of running in the Tuscan panorama and in particular of uphill races. It is played along the provincial road that leads from the municipal stadium of Abbadia San Salvatore to the summit of Monte Amiata. Space also for walkers, in Piancastagnaio the "Amiata Walking Marathon" is coming (28 July), the departure for all routes is from the Rocca di Piancastagnaio. For those who love the slow and contemplative walk, they cannot miss the event "Monte Labro at Sunset" (August 18), a walk to discover one of the most significant places in the Amiata area. Piancastagnaio. Per chi invece ama il cammino lento e contemplativo non può rinunciare all'evento "Il Monte Labro al Tramonto" (18 agosto), una passeggiata alla scoperta di uno dei luoghi più significativi del territorio amiatino.

91



DAI GRANDI FESTIVAL A NUOVI CONCERTI

Tra i protagonisti dell'estate non poteva non esserci la musica. Anche quest'anno tornano gli appuntamenti con la musica di qualità e un esempio è il Festival Santa Fiora in Musica (14 luglio – 31 agosto). Il Festival quest'anno giunge alla 25° edizione, un traguardo importante che viene celebrato con un ricco programma di concerti gratuiti, dedicati al "Ritorno" dei musicisti che negli anni si sono esibiti nei meravigliosi palcoscenici naturali e artistici di Santa Fiora. Tra i protagonisti di questa edizione il trombettista e compositore Paolo Fresu, che si esibirà sabato 27 luglio in Heroes, un omaggio a David Bowie. Lo farà in compagnia di un cast stellare con i ritorni al festival di Petra Magoni e Christian Meyer con Filippo Vignato, Francesco Diodati, Francesco Ponticelli. Il 27 agosto sarà a Santa Fiora Peppe Servillo in "Pensieri e parole" omaggio a Lucio Battisti, con Fabrizio Bosso alla tromba, il sassofonista Javier Girotto, Rita Marcotulli al pianoforte, Furio di Castri al contrabbasso e Mattia Barbieri alla batteria. Al tango di Astor Piazzolla sarà invece dedicata la serata del 13 agosto con l'Ensemble Hyperion in "Livin'Tango". Dalla musica di Santa Fiora ai rock duro e puro del Come le Mine Festival (26 – 27 luglio) ospitato dal comune di Arcidosso (frazione Montelaterone), fino ai concerti delle miniere (12 e 13 agosto) ad Abbadia San Salvatore e Castell'Azzara, piazze, vie, parchi e location inedite si trasformeranno in originali palcoscenici.

TRADIZIONI ED EVENTI CULTURALI

Visitare i borghi dell'Amiata durante le feste tradizionali rappresenta un'esperienza unica. Gli eventi sono tanti e celebrano ogni anno la storia e la cultura dell'antica montagna sacra della Toscana: un modo vivace per preservare le tradizioni e le usanze locali. Tra le rievocazioni storiche più importanti e caratteristiche ci sono i Palii. Uno è quello di Castel del Piano. Il Palio delle Contrade si corre l'8 settembre, è nato dalla quattrocentesca "Fiera di Mercè e Bestiame" ed è legato alla Madonna delle Grazie. A precedere la gara tra le 4 contrade (Borgo, Monumento, Poggio e Storte) è la suggestiva sfilata del corteo storico. La carriera si corre in Piazza Garibaldi che molto assomiglia alla famosa ed inimitabile Piazza del Campo di Siena. In totale sono 4 giri. Non meno importante è il Palio di Piancastagna-

io, che si tiene ogni anno il 18 agosto, in cui le 4 contrade si contendono il "cencio". Qui le contrade sono: Coro, Voltaia, Borgo e Castello. I festeggiamenti sono tenuti in onore della Madonna di San Pietro.

A questi due eventi si aggiungono altri appuntamenti dall'alto valore storico e rievocativo, come ad esempio la Festa dei Terzieri in agosto che anima il centro storico di Abbadia San Salvatore e "Tre Giorni in Contea" (dal 26 al 28 luglio) a Santa Fiora.

Antiche abbazie, chiese affrescate e piccole cappelle di campagna, l'Amiata conserva degli splendidi esempi di luoghi sacri ricchi di dettagli che possono essere visitate anche in estate. Così come sono aperte le porte dei graziosi musei locali che raccontano la storia e la cultura dei villaggi amiatini. Tra gli eventi che vanno in questa direzione spicca la "Visita notturna al Castello Aldobrandesco" in programma ad Arcidosso il 3 agosto.



FROM MAJOR FESTIVALS TO NEW CONCERTS

Among the protagonists of the summer there could not be music. Also this year the appointments with quality music are back and an example is the Santa Fiora in Musica Festival (14 July-31 August). This year the Festival reaches its 25th edition, an important milestone that is celebrated with a rich program of free concerts, dedicated to the "Return" of the musicians who over the years have performed on the wonderful natural and artistic stages of Santa Fiora. Among the protagonists of this edition is trumpeter and composer Paolo Fresu, who will perform on Saturday 27 July in Heroes, a tribute to David Bowie. It will do so in the company of a stellar cast with the returns to the festival of Petra Magoni and Christian Meyer with Filippo Vignato, Francesco Diodati, Francesco Ponticelli. On August 27 Peppe Servillo will be in Santa Fiora in "Thoughts and words" tribute to Lucio Battisti, with Fabrizio Bosso on trumpet, saxophonist Javier Girotto, Rita Marcotulli on piano, Furio di Castri on double bass and Mattia Barbieri on drums. The evening of August 13 will be dedicated to Astor Piazzolla's tango with the Hyperion Ensemble in "Livin' Tango". From the music of Santa Fiora to the hard and pure rock of the Come le Mine Festival (26 – 27 July) hosted by the municipality of Arcidosso (hamlet of Montelaterone), up to the concerts of the mines (12 and 13 August) in Abbadia San Salvatore and Castell'Azzara, squares, streets, parks and new locations will be transformed into original stages.

TRADITIONS AND CULTURAL EVENTS

Visiting the villages of Amiata during the traditional festivals is a unique experience. There are many events and every year they celebrate the history and culture of the ancient sacred mountain of Tuscany: a lively way to preserve local traditions and customs. Among the most important and characteristic historical re-enactments are the Palios. One is that of Castel del Piano. The Palio delle Contrade is run on 8 September, was born from the fifteenth-century "Fair of Goods and Livestock" and is linked to the Madonna delle Grazie. Preceding the race between the 4 districts (Borgo, Monumento, Poggio and Storte) is the evocative parade of the historical procession. The career is run in Piazza Garibaldi which looks very much like the famous and inimitable Piazza del Campo in Siena. In total there are 4 laps. No less important is the Palio di Piancastagnaio, held every year on August 18, in which the 4 districts compete for the "cencio". Here the districts are: Coro, Voltaia, Borgo and Castello. The festivities are held in honor of Our Lady of St. Peter.

In addition to these two events, there are other events of high historical and commemorative value, such as the Festa dei Terzieri in August which animates the historic center of Abbadia San Salvatore and "Three Days in the County" (from 26 to 28 July) in Santa Fiora.

Ancient abbeys, frescoed churches and small country chapels, the Amiata preserves splendid examples of sacred places full of details that can also be visited in summer. As well as the doors of the lovely local museums that tell the history and culture of the Amiata villages. Among the events that go in this direction, the "Night visit to the Aldobrandesco Castle" scheduled in Arcidosso on August 3 stands out.



Carrefour market



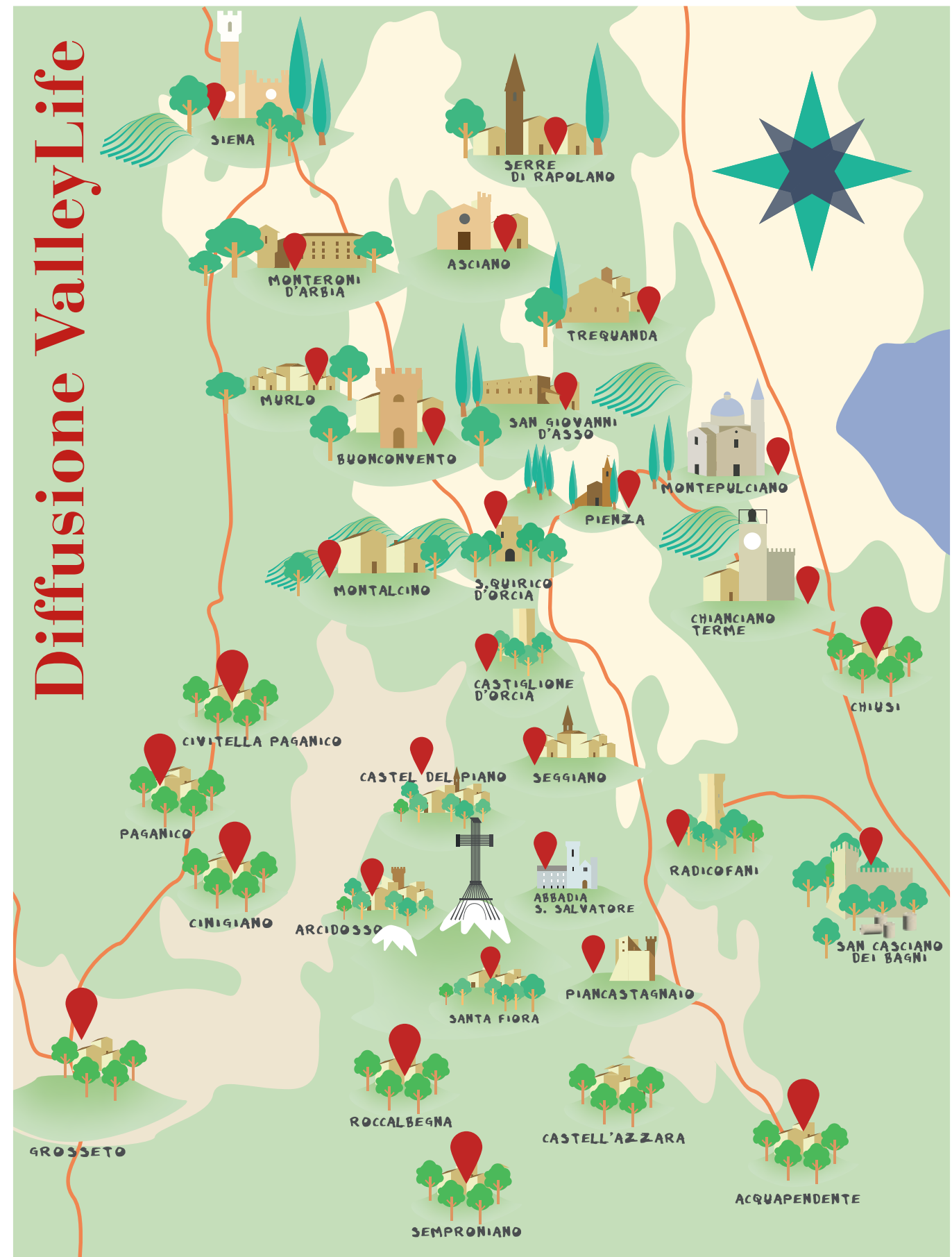
Centro Commerciale Esassetta - Via Arno, 4 - Abbadia San Salvatore (Siena) - Tel. 0577 777729

DA OLTRE 15 ANNI RENDIAMO INDIMENTICABILI I VOSTRI MOMENTI PIÙ BELLI



PIANTE • FIORI • OGGETTISTICA
ALLESTIMENTI FLOREALI PER TUTTE LE OCCASIONI
ARTE FUNERARIA • FIORI ARTIFICIALI
Corso Nasini 51/53A - Castel del Piano (GR) - Tel. (+39) 339 11 28 845

Diffusione ValleyLife



Fonteverde, la tua Day Spa in Toscana

Vivrete una giornata dedicata al relax più esclusivo in una delle più affascinanti terme e spa in Toscana: tra bagni termali, massaggi e trattamenti benessere.

Piscina termale terapeutica

Immergetevi e rilassatevi nelle calde acque termali ricche di preziosi minerali e oligoelementi della piscina termale di Fonteverde. La temperatura naturale è di 38°C. Il susseguirsi dei getti a collo di cigno. La splendida cascata, che regala un intenso massaggio naturale. Il potere salutare dell'acqua termale. Tutto questo dà vita a un vero e proprio paradiso dove rilassarvi e rigenerarvi.

La Piscina Termale Terapeutica è aperta tutti i giorni dalle 10 alle 19.
Il martedì la Piscina Termale chiude alle 15.

Info e prenotazioni:
Tel. (+39) 0578 572 405
ricevimento.termefonteverdespa.com
www.fonteverdespa.com
San Casciano dei Bagni



FONTEVERDE

LIFESTYLE & THERMAL RETREAT | TUSCANY