

Anno XXIV Nr. 179 / PRIMAVERA 2025

ValleyLife



VALDICHIANA & LAGO TRASIMENO

RIVISTA PANEUROPEA

COVER STORY

ALBERTO RAVAZZI:
IL SUO "P64"
PRENDE IL VOLO



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.

PERCORSO DAY SPA RASUL Una pausa di benessere dedicata alla purificazione e alla bellezza della pelle con fanghi e acqua termale unite ad argille personalizzate > da € 59

RASUL ALL INCLUSIVE Una giornata alla spa ispirata alla millenaria cultura delle acque termali. Vi accompagna dalla piscina termale con cascata e idromassaggi al percorso termale Bioaquam®, fino al Rasul in bagno turco > € 75

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.termes@fonteverdespa.com
www.fonteverdespa.com
San Casciano dei Bagni

NOVITÀ RASUL
**La bellezza dal fango e
dall'acqua termale**



FONTEVERDE

LIFESTYLE & THERMAL RETREAT | TUSCANY



In copertina:
Alberto Ravazzi e il suo P64.

PRIMAVERA 2025

EDITORE, DIRETTORE RESPONSABILE

Dr. Simone Bandini (Tel: 339 7370104)

DIRETTRICE EDITORIALE:

Benedetta Checcarelli

PROGETTO GRAFICO e IMPAGINAZIONE:

BenedettaCheccarelliStudio

AUTORI

Simone Bandini:

Editore di Valley Life, Dott. in Filosofia.

Benedetta Checcarelli:

Dott.ssa in Lingue,
amante della Storia dell'Arte.

Chiara Pietrella:

Giornalista

Marco Mosconi:

Dirigente scolastico

PHOTO CREDITS:

Luciano Valentini

Simone Bandini

Giacomo Roggi

Alessio Grazi

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

© Valley Life - tutti i diritti riservati.

Ne è vietata la riproduzione anche parziale

La rivista è stata chiusa durante un 'piovoso' sabato di fine Marzo, con tanta voglia di iniziare subito il numero estivo...

ValleyLife

REDAZIONE e PUBBLICITÀ:

BenedettaCheccarelliStudio

Via Poggio Bacherina 4

53042 Chianciano Terme (SI)

Tel. 375 9114804

benedettacheccarellistudio@gmail.com

www.valleylife.it

8 Un linguaggio 'aderente' (al vero)
A Language That Is 'Adherent' (To the Truth)

10 Lasciti di una vita radicale: il disincanto post-Pannella
The Legacy of a Radical Life: The Post-Pannella Disenchantment

14 P64, mitologia del territorio in due bottiglie
P64, Mythology of the Territory in Two Bottles



22 Musica, cultura e produzioni agricole nell'antico borgo di Torrita di Siena
Music, Culture and Agricultural Producers in the Ancient Village of Torrita di Siena

28 L'amore per il teatro
Love for the Theatre

34 Il Mondo in un Gelato"
The World in an Ice Cream

42 Humanitas - la Forza dell'Amore
Humanitas - the Power of Love



50 Una 'stanza delle meraviglie' per Nora e Pietro
A 'Room of Wonders' for Nora and Pietro

56 Il trattamento di pavimenti antichi e di recupero
The Treatment of Antique and Reclaimed Floors

64 Una nuova primavera immobiliare?
A New Real Estate Spring is blossoming?

72 Palazzo Pio III: la storia incontra cultura, arte e design
Palazzo Pio III: History Meets Culture, Art and Design

78 Poggio Paradiso, una stella si posa sulle colline toscane
Poggio Paradiso, a Star Rests on the Tuscan Hills



84 Il 'Maleducato', alchimia di birra e cucina
'Maleducato': Alchemy of Beer and Cuisine

90 Parola di (Emanuele) Meucci e (Daniele) Fiore
Word of (Emanuele) Meucci and (Daniele) Fiore

*Nel centro storico di Chianciano Terme
tra cultura, tradizione,
sapori e tanta
buona musica.*



ESTATE 2025

maggio

venerdì 30 Street Music - Caffè Centrale

giugno

venerdì 6 Street Music - Caffè Centrale

sabato 7 Aperitivo ClaireDeLune

domenica 8 After Sun AperiMusic

venerdì 13 Street Music - Caffè Centrale

sabato 14 Aperitivo ClaireDeLune

domenica 15 After Sun AperiMusic

venerdì 20 Street Music - Caffè Centrale

sabato 21 Rossella Graziani Sound

domenica 22 After Sun AperiMusic

martedì 24 Saint John Night

venerdì 27 Street Music - Caffè Centrale

sabato 28 Oriental Dream

domenica 29 After Sun AperiMusic

luglio

venerdì 4 Street Music - Caffè Centrale

sabato 5 Aglione in tavola
in collaborazione con Ass. Amatori Pici

domenica 6 After Sun AperiMusic

venerdì 11 Street Music - Caffè Centrale

sabato 12 Pane, amore e... tanta fantasia.

domenica 13 After Sun AperiMusic

venerdì 18 Street Music - Caffè Centrale

sabato 19 AperiFrutta&Bollicine con Duo Solimine

domenica 20 After Sun AperiMusic

agosto

venerdì 1 Street Music - Caffè Centrale

sabato 2 Magici Anni '80: juke box, bigliardino e...

domenica 3 After Sun AperiMusic

venerdì 8 Street Music - Caffè Centrale

sabato 9 Mirco Roppolo DJ

domenica 10 After Sun AperiMusic

giovedì 14 RadioHit

venerdì 15 Street Music - Caffè Centrale

sabato 16 DJ Ferdy

domenica 17 Barnaba Music

venerdì 22 Street Music - Caffè Centrale

sabato 23 "Rosso Fuoco" degustazione di vini
e... Giullar Curioso per grandi e piccini

domenica 24 After Sun AperiMusic

venerdì 29 Street Music - Caffè Centrale

sabato 30 Antermonia Live

domenica 31 After Sun AperiMusic

settembre

venerdì 5 Street Music - Caffè Centrale

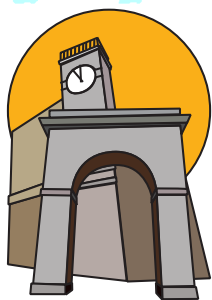
sabato 6 DJ Ferdy

domenica 7 After Sun AperiMusic

venerdì 12 Street Music - Caffè Centrale

sabato 13 Cinto in tavola

domenica 14 After Sun AperiMusic



NEL
CENTRO
STORICO

CHIANCIANO TERME

*Tutti gli appuntamenti per
vivere serate indimenticabili...*

PER INFORMAZIONI: 333 5664058

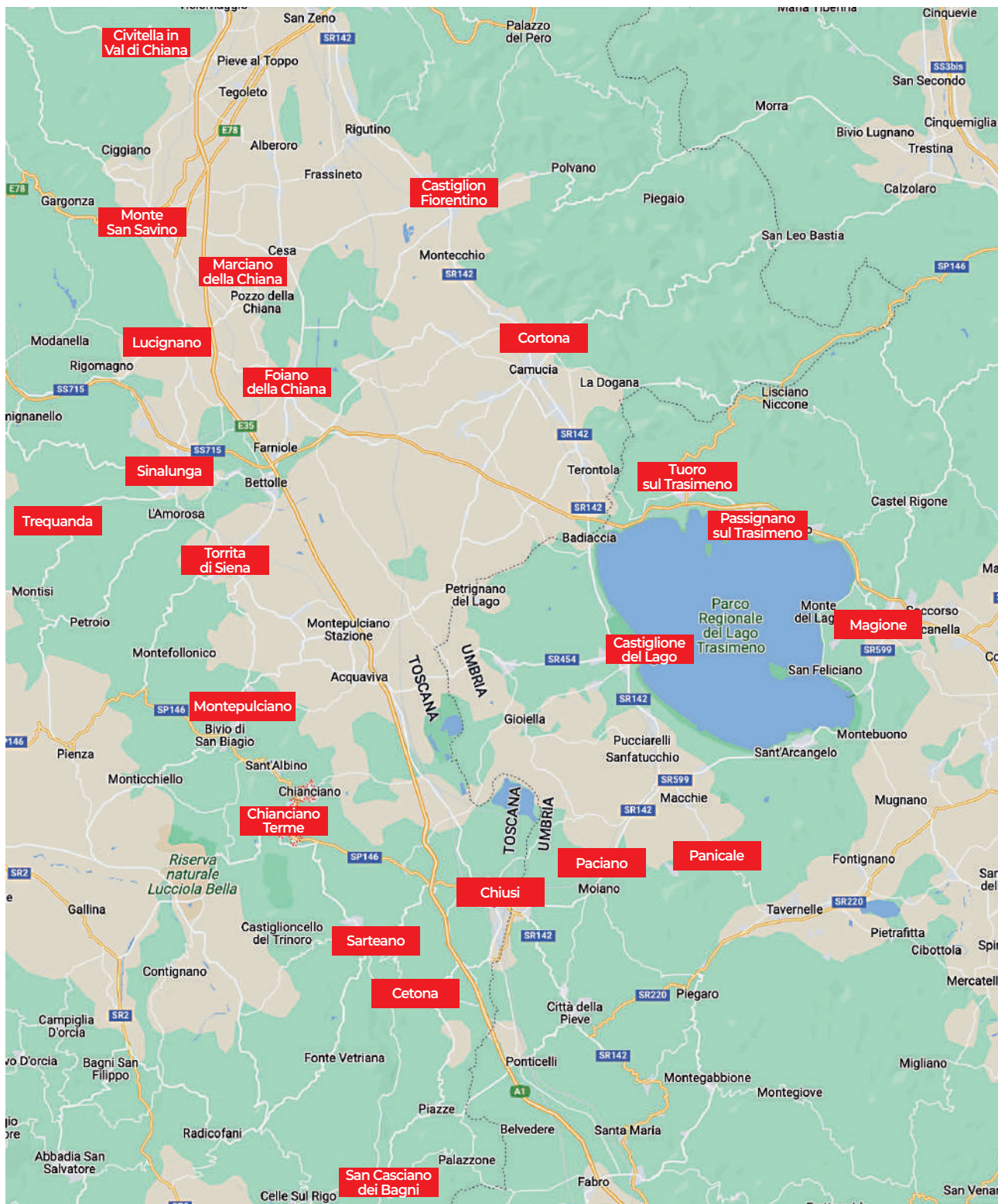


ENOTECA MEUCCI

RISTORANTE

Località Riccio, 65/66 - 52044 Cortona (Ar) **+39 0575 67158** **+39 333 1965439** info@enotecameucci.it





AREA DI DIFFUSIONE

ValleyLife
 VALDICHIANA &
 LAGO TRASIMENO

PER AVERE UNO SPAZIO
 SU QUESTA RIVISTA



BenedettaCheccarelliStudio
 +39 375 9114804

If you have a house
 in Valdichiana
 or Lake Trasimeno area
 please subscribe for free
 and ask for your
 complimentary copy



UN LINGUAGGIO 'ADERENTE' (AL VERO) A language that is 'adherent' (to the truth)

DI SIMONE BANDINI

Meno comunicazione, più verità.

"Il mondo vero raggiungibile per il saggio, il pio, il virtuoso, - egli vive in esso, egli è esso".

F. Nietzsche,

"Crepuscolo degli idoli ovvero come si filosofa col martello"
(1888)

Less communication, more truth.

"The true world attainable to the wise, the pious, the virtuous, - he lives in it, he is it."

F. Nietzsche,

"Twilight of the Idols, or, How to Philosophize with a Hammer"
(1888)

È necessario interrogarsi sul contenuto di verità veicolato dal nostro linguaggio.

Perché dico questo?

Perché, se come abbiamo già rilevato, è il linguaggio a definirci in una prospettiva di identità e individuazione, esso dovrà essere coerente con la sua essenza profonda, ovvero il nucleo di verità della soggettività che esprime. Altrimenti rischia di essere un esercizio assolutamente inutile, vuoto, che, al di là della manifestazione di istanze primarie (ho fame, ho sonno, ho voglia di fare l'amore), termina il suo compito in modo autoreferenziale, senza produrre alcun reale confronto, scambio e 'crescita' tra esseri intelligenti.

Ma come ha fatto il linguaggio a sublimarsi in 'comunicazione', questo concetto ormai irrimediabilmente accademico che ha traslato la questione su un piano trascendente? Una disciplina che si è concentrata sui modi e i vezzi estetici del dire e del rappresentare, perdendo gradualmente di vista la 'verità', l'impellenza e l'aderenza al reale di quanto vuol essere manifestato, espresso.

Un linguaggio che ha perso la sua funzione - che dovrebbe essere, di contro, proiezione consapevole e autentica del proprio sé, volontà di fare, intraprendere ed evolversi in modo 'virile' e costruttivo.

Noi vogliamo tornare, invece, a questo senso tradizionale del linguaggio - le cui espressioni sono verificabili e misurabili nell'io, dove la coerenza è legge universale e non c'è più distanza tra emanazione del pensiero ed azione cogente, parole profferite e fatti di convalida.

Il declino della civiltà occidentale - che appartiene ad una precisa filosofia della storia - è legato indissolubilmente alla interiorizzazione contemplativa dell'io. Un processo guidato dal cristianesimo nel corso magmatico di due millenni - che ha allontanato il pensiero dall'azione, la giustizia da questo mondo e posta nell'altro - che

It is necessary to question the content of truth conveyed by our language.

Why do I say this?

Because, if, as we have already pointed out, it is language that defines us in a perspective of identity and individuation, it must be consistent with its profound essence, that is, the core of truth of the subjectivity it expresses.

Otherwise, it risks being an absolutely useless, empty exercise, which, beyond the manifestation of primary instances (I am hungry, I am sleepy, I want to make love), ends its task in a self-referential way, without producing any real comparison, exchange and 'growth' between intelligent beings.

But how did language manage to sublimate itself into 'communication', this now irremediably academic concept that has translated the question to a transcendent level? A discipline that has focused on the aesthetic ways and quirks of saying and representing, gradually losing sight of the 'truth', the urgency and adherence to reality of what wants to be manifested, expressed.

A language that has lost its function - which should be, on the contrary, a conscious and authentic projection of one's self, the will to do, undertake and evolve in a 'virile' and constructive way.

Instead, we want to return to this traditional sense of language - whose expressions are verifiable and measurable in the self, where coherence is a universal law and there is no longer a distance between the emanation of thought and cogent action, words spoken and facts of validation.

The decline of Western civilization - which belongs to a precise philosophy of history - is inextricably linked to the contemplative interiorization of the self. A process guided by Christianity in the magmatic course of two millennia - which has distanced thought from action, justice from this world and placed in the next - which has assigned beauty to poetry, literature and especially art, distancing it from truth, deeds,

ha assegnato il bello alla poesia, alla letteratura e specialmente all'arte allontanandolo dal vero, dalle gesta, dal mito e dall'epica pagana. In una parola, da una necessaria convalida, da un espletamento, seppur metaforico e rituale, nel reale.

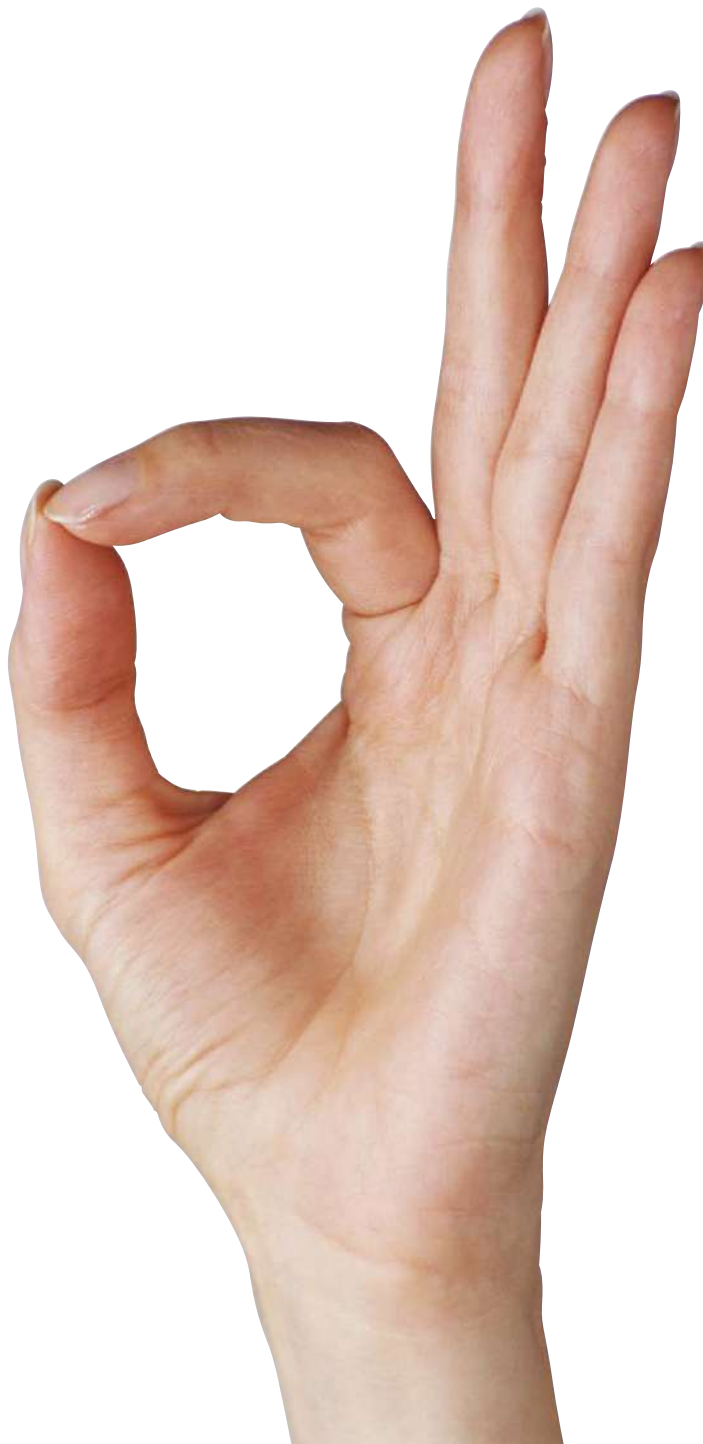
myth and pagan epics. In a word, from a necessary validation, from a completion, albeit metaphorical and ritual.

A disintegrating process that we could summarize as the 'aestheticization of reality': beauty moves away from facts, from action, to become a possible narrative. Beauty is no longer incarnated, it is sublimated and loses its content of truth.



ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening

*Achille Lauro,
"Incoscienti giovani"*





LASCITI DI UNA VITA RADICALE: IL DISINCANTO POST-PANNELLA

The Legacy of a Radical Life: The Post-Pannella Disenchantment

DI BENEDETTA CHECCARELLI

"Ma di morale non m'occupo, se non per difendere la concreta moralità di ciascuno, o il suo diritto ad affermarsi finché non si traduca in violenza contro altri; e quanto alla natura penso che compito della persona, dell'umano, sia non tanto quello di contemplarla o di descriverla quanto di trasformarla secondo le proprie speranze. Insomma, quel che vive, quel che è nuovo è sempre, in qualche misura, innaturale".

(Marco Pannella)

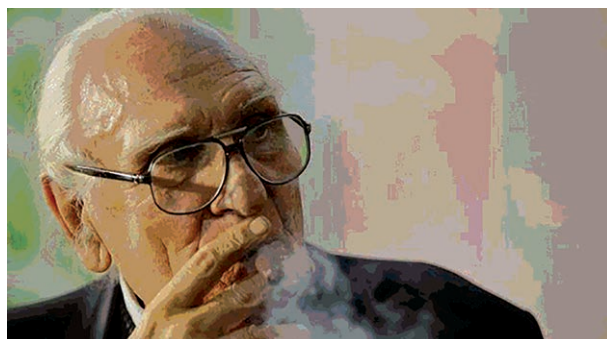
"But I do not concern myself with morality, except to defend the concrete morality of each one, or his right to assert himself until it results in violence against others; and as for the nature I think that the task of the person, of the human being, is not so much to contemplate it or to describe it as to transform it according to one's own hopes. In short, what is living, what is new is always, to some extent, unnatural".

(Marco Pannella)

Vivere il contesto politico italiano oggi sembra essere diventata un'impresa quasi surreale. Il panorama politico del nostro Paese appare sempre più frammentato e privo di quella chiarezza, coerenza e visione a lungo termine necessarie per affrontare le sfide globali e nazionali. Le forze politiche, senza distinzioni rilevanti tra destra e sinistra, sembrano perdersi in una retorica populista, incapace di proporre azioni concrete per il futuro. La politica, invece di essere uno strumento di cambiamento e rinnovamento, si è ridotta a un continuo gioco di parole – calembour in francese, o supercazzola in "onestese" – lontano dalle reali esigenze della cittadinanza.

A destra e a sinistra, la domanda del "cos'altro c'è da fare?" è ormai il leitmotiv dominante. Ciascun partito di maggioranza si limita a condurre discussioni senza risposte e senza un obiettivo chiaro. Un benaltrismo che continua a perpetuarsi, alimentato da una classe dirigente incapace di proporre alternative sostanziali. Le promesse di cambiamento si rivelano spesso vuote, rinchiusi in una visione troppo legata all'immediato e incapace di pensare davvero al futuro.

Per uscire da questo circolo vizioso, è necessario ripartire da un concetto più alto, reintrodurre nel nostro quadro politico un'idea di politica che si fondi sull'individuo e sulla sua capacità di lottare per il cambiamento, anche se ciò implica sfidare lo status quo. La politica, infatti, non può essere ridotta a mera gestione del potere, ma deve tornare a essere uno strumento per costruire una società più giusta e inclusiva. Ma come siamo giunti a questo punto? Come è possibile che

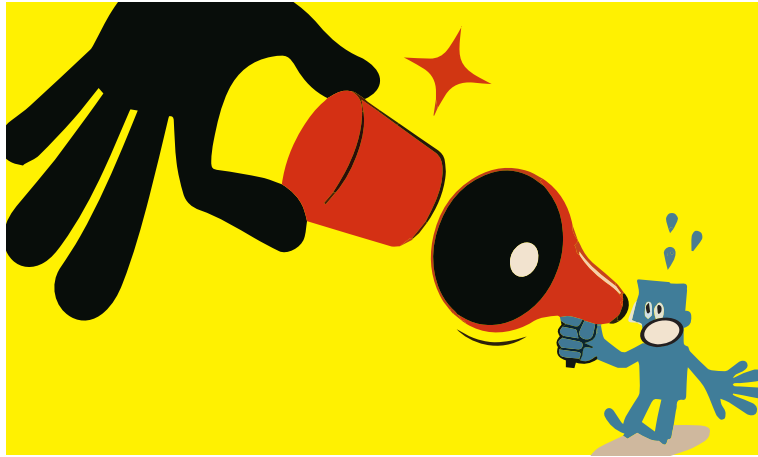


Living the Italian political context today seems to have become an almost surreal undertaking. Our country's political panorama is increasingly fragmented and lacking the clarity, coherence and long-term vision needed to tackle global and national challenges. The political forces, without any distinction between left and right, seem to be lost in a populist rhetoric,

unable to propose concrete actions for the future. Politics, instead of being an instrument of change and renewal, has been reduced to a continuous play on words - calembour in French, or "supercazzola" (verbal joke), using a slang expression - far from the real needs of the citizenry. On the right and left, the question of "what else to do?" is now the dominant leitmotif. Each majority party merely conducts discussions without answers and without a clear objective. A whataboutism that continues to perpetuate itself, fed by a ruling class unable to propose substantial alternatives. The promises of change often turn out to be empty, locked in a vision too tied to the immediate and unable to really think about the future.

To break out of this vicious circle, it is necessary to start from a higher concept, to reintroduce into our political framework an idea of politics based on the individual and his ability to fight for change, even if that means challenging the status quo. Indeed, politics cannot be reduced to mere management of power but must once again become a tool for building a more just and inclusive society. But how did we get here? How is it possible that a country

un Paese che ha vissuto stagioni di grandi movimenti, lotte per i diritti civili e riforme coraggiose si ritrovi oggi in uno stato di stallo? La risposta, in parte, va cercata nel declino di una visione politica radicale che, purtroppo, non è più riuscita a rinnovarsi. Il movimento radicale, incarnato dalla figura di Marco Pannella, ha cercato di rispondere a questa domanda



con la forza della sua proposta di cambiamento radicale, ma oggi appare come un capitolo chiuso, una stagione politica che sembra ormai archiviata.

Pannella, figura di spicco del movimento, ha saputo incanalare l'indignazione civile e politica in una lotta per la libertà individuale, la democrazia e la giustizia sociale. La sua leadership è stata quella di un uomo che, invece di scendere a compromessi con il sistema, lo ha sfidato con idee concrete. Non si trattava solo di battaglie ideologiche, ma di azioni pratiche, come la lotta per la legalizzazione dell'aborto, per i diritti dei detenuti e per la depenalizzazione delle droghe. La sua politica di rottura non si adattava alle logiche consolidate, ma cercava di smuovere le acque, mettendo in discussione lo status quo.

In questo senso, Pannella ha incarnato un'idea di politica oggi assente. La sua lotta non si limitava alla denuncia del sistema, ma spingeva alla costruzione di alternative praticabili, anche se scomode. A differenza della politica odierna, dominata dal populismo e dal pragmatismo, Pannella rappresentava la speranza che il cambiamento non fosse solo possibile, ma necessario. La sua visione era quella di una politica che non si piegasse alle classiche dinamiche di potere, ma che cercasse di riscrivere le regole del gioco.

Oggi, tuttavia, sembra che quel tipo di politica abbia faticato a evolversi, lasciando spazio a una classe dirigente incapace di raccogliere il testimone di una tradizione radicale. L'assenza di una proposta forte e coerente per il futuro ha fatto sì che la politica italiana cadesse in una spirale di mediocrità, dove le soluzioni vengono spacciate come progressiste senza alcun impegno serio per il cambiamento. La visione di Pannella, che vedeva nell'individuo e nelle sue battaglie il motore del cambiamento, appare oggi come un'eredità troppo pesante da raccogliere, ma allo stesso tempo imprescindibile per chi voglia davvero rompere tale circolo vizioso.

Per uscire dalla stagnazione in cui ci troviamo, è dunque fondamentale ritrovare il coraggio di ripartire da una visione radicale, che non si limiti a rispondere alle esigenze immediate, ma che abbia la capacità di pensare in grande e con lungimiranza. Non si tratta solo di riformare il sistema, ma di reinventarlo, creando nuove forme di partecipazione politica che mettano al centro l'individuo e la sua libertà, la sua capacità di influire sul corso degli eventi. Solo attraverso una militanza che rompa con la tradizione del compromesso e dell'opportunismo, potremo sperare di rivedere in Italia un futuro di rinnovamento autentico.

which has experienced great movements, civil rights struggles and courageous reforms finds itself today in a stalemate? The answer is partly to be found in the decline of a radical political vision which, unfortunately, has not succeeded in renewing itself. The radical movement, embodied by the figure of Marco Pannella, has tried to answer

this question with the strength of its proposal for radical change, but today it appears as a closed chapter, a political season that seems now forgotten.

Pannella, a leading figure of the movement, has managed to channel civil and political indignation into a struggle for individual freedom, democracy and social justice. His leadership was that of a man who, instead of compromising with the system, challenged it with concrete ideas. It was not just about ideological battles, but practical actions, such as the fight for the legalization of abortion, for the rights of prisoners and for the decriminalization of drugs. His politics of rupture did not fit the established logics, but tried to stir up the waters, questioning the status quo.

In this sense, Pannella embodied an idea of politics absent today. His struggle was not limited to the denunciation of the system, but pushed for the construction of viable alternatives, even if uncomfortable. Unlike today's politics, dominated by populism and pragmatism, Pannella represented the hope that change was not only possible but necessary. His vision was a politics that did not bow to the classic dynamics of power but sought to rewrite the rules of the game.

Today, however, it seems that this type of politics has struggled to evolve, leaving room for a ruling class unable to take up the baton of a radical tradition. The absence of a strong and coherent proposal for the future has meant that Italian politics has fallen into a spiral of mediocrity, where solutions are touted as progressive without any serious commitment to change. The vision of Pannella, who saw in the individual and his battles the engine of change, appears today as a legacy too heavy to collect, but at the same time essential for those who really want to break this vicious circle.

To get out of the stagnation in which we find ourselves, it is therefore essential to regain the courage to start again from a radical vision that does not limit itself to respond to immediate needs but has the capacity to think big and far-sighted. It is not just a matter of reforming the system, but of reinventing it by creating new forms of political participation that put the individual and his freedom, his ability to influence the course of events, at the centre. Only through a militancy that breaks with the tradition of compromise and opportunism, we can hope to see in Italy a future of authentic renewal.



DAL 1953

IN VIALE ROMA A C





CHIANCIANO TERME

0578 63203





P64,
MITOLOGIA DEL TERRITORIO
IN DUE BOTTIGLIE

P64, Mythology of the Territory in Two Bottles

DI SIMONE BANDINI



La sigla P64 somiglia un po' a un codice marziale: certo è che in queste due nuove bottiglie, un Sangiovese e un Cabernet in purezza, si condensano il rigore produttivo e la precisione in cantina della famiglia Ravazzi – che produce vini dagli anni '50. Questi due vini inediti evocano una storia importante, in specie quella del Sangiovese che si radica nella storia contadina della Toscana – e che si proiettano verso il futuro grazie ad un grande Cabernet Sauvignon, vitigno che ha già conquistato il mondo.

The initials P64 are a bit like a martial code: what is certain is that in these two new bottles, a Sangiovese and a Cabernet in purity, the production rigor and precision in the cellar of the Ravazzi family – which has been producing wines since the 50s – are condensed. These two new wines evoke an important history, especially that of Sangiovese which is rooted in the peasant history of Tuscany – and which are projected towards the future thanks to a great Cabernet Sauvignon, a grape variety that has already conquered the world.



“E’ un progetto che ha ormai qualche anno – inizia il patron Alberto Ravazzi – che ha visto alti e bassi e numerose, successive scelte metodologiche. Sono vini fatti da selezioni importanti e produzioni eterogenee. Per questo abbiamo selezionato cinque barriques per tipo di vino. È decisiva la provenienza del legno, anch’essa deve essere armoniosamente identificativa”.

Siamo seduti presso l’elegante caffè delle Terme di Fonteverde: una luce primaverile appena calda filtra dalle vetrate cedendo i rigidi toni del blu al cielo. Si crea come un alone di magica sospensione tra di noi e la famiglia Ravazzi. Ci hanno raggiunto anche la moglie Roberta e la figlia Martina, anime al femminile della cantina. Abbiamo scelto questo luogo per riunirci e scattare delle foto per la sua valenza storica e paesaggistica che identificano un territorio: le stesse colline dove sono adagate le vigne del P64 e dove si mescolano la terra ancestrale e lo spirito clanico delle sue genti.

Questi vini rappresentano una ripartenza, l’inizio di un nuovo ciclo, grazie alla riscoperta di due monovitigni esemplari e archetipali: “Rappresenta il luogo in cui trascorrevi i miei pomeriggi da piccolo e dove ho conosciuto vecchi viticoltori, grandi esperti di vite, che mi hanno trasmesso la passione per la terra; ho visto il trascorrere delle stagioni, le foglie cambiare colore e gli acini crescere”.

“It is a project that is now a few years old – begins the patron Alberto Ravazzi – which has seen ups and downs and numerous, subsequent methodological choices. They are wines made from important selections and heterogeneous productions. For this reason, we have selected five barriques per type of wine. The origin of the wood is decisive, it must be harmoniously identifiable too”.

We are sitting at the elegant café of the Terme di Fonteverde: a barely warm spring light filters through the windows, giving the rigid shades of blue to the sky. It creates an aura of magical suspension between us and the Ravazzi family. We were also joined by his wife Roberta and daughter Martina, the female souls of the winery. We chose this place to meet and take photos for its historical and landscape value that identify a territory: the same hills where the P64 vineyards lie and where the ancestral land and the clan spirit of its people are mixed.

These wines represent a restart, the beginning of a new cycle, thanks to the rediscovery of two exemplary and archetypal single-varietals: “It represents the place where I spent my afternoons as a child and where I met old winemakers, great vine experts, who passed on to me the passion for the land; I saw the passing of seasons, leaves changing colour and grapes growing”.



Martina, Alberto e Roberta Ravazzi

Un legame simbolico fortissimo che mischia terra e sangue con un'alchimia potente di vini, un mito che si fa realtà, vita, identità: "Quel particolare vigneto per me ha sempre rappresentato un luogo di pace interiore che mi esorta a ricollegarmi con la Terra. Da sempre. E da sempre ha dato frutti incredibili, uve capaci di generare vini di particolare gusto", continua Alberto.

Il momento che stiamo vivendo è teatro di grandi rivolgimenti politici e di costume, è sotto gli occhi di tutti. Quali sono dunque gli effetti e le ricadute sul commercio di vini? Siamo curiosi di conoscere la sua opinione: "Dal punto di vista strategico occorre investire e innovare, interpretare le nuove tendenze di un mercato in subbuglio, specie quello americano dove sono cambiati gli asset strategici e dove noi trattiamo un 10% circa del nostro volume di affari. Per gli States, appunto, il P64 sarà un cavallo di battaglia come lo è stato il 'Prezioso'. A mischiare le carte e creare gran confusione, inoltre, c'è stata l'introduzione dei vini dealcolati...".

La platea principale per i vini delle Cantine Ravazzi rimane comunque l'Europa con, in testa, Svizzera, Belgio, Germania e Olanda: "Gli importatori hanno apprezzato il nostro sforzo di definire e sublimare la nostra identità nel P64" – ricordiamo che i vini sono stati presentati il 28 novembre 2024 in un grande evento proprio qui a Fonteverde, nel giorno del suo 60° compleanno.

A very strong symbolic bond that mixes land and blood with a powerful alchemy of wines, a myth that becomes reality, life, identity: "That particular vineyard for me has always represented a place of inner peace that urges me to reconnect with the Earth. Always. And it has always given incredible fruits, grapes capable of generating wines of great taste", continues Alberto.

The moment we are living in is the scene of great political and costume upheavals, it is there for all to see. So, what are the effects and repercussions on the wine trade? We are curious to know his opinion: "From a strategic point of view, we need to invest and innovate, interpret the new trends of a market in turmoil, especially the American one where strategic assets have changed and where we deal with about 10% of our turnover. For the United States, in fact, the P64 will be a workhorse as the 'Prezioso' was. To shuffle the cards and create great confusion, moreover, there was the introduction of dealcoholized wines ...".

The main audience for the wines of Cantine Ravazzi remains Europe with, in the lead, Switzerland, Belgium, Germany and the Netherlands: "Importers appreciated our effort to define and sublimate our identity in the P64" – we recall that the wines were presented on November 28, 2024 at a major event right here in Fonteverde, on Alberto's 60th birthday.



L'enologo Andrea Bernardini, durante la serata a Fonteverde

La sensazione è quella di un cerchio che si apre, che sta per essere tracciato: "Tutto è nato con l'aiuto dell'enologo Andrea Bernardini che ha portato la sua conoscenza assieme alla sua e nostra esperienza", d'altronde l'enologia è una scienza, richiede studio, metodo e rigore teoretico. Pensiamo a cambiamenti epocali come, ad esempio, la vinificazione 'a freddo' attuata grazie alla tecnologia, che un tempo sarebbe stata impensabile.

E come porsi di fronte al cambiamento climatico? "E' una grande variabile - ci risponde - che non si può totalmente controllare. Si pensi allo scostamento verso l'alto delle temperature, alla siccità e alle piogge torrenziali improvvise, deflagranti. Ricordiamo, negli anni recenti, un 2014 troppo piovoso e un 2023 maledetto dalla peronospora. Ogni anno è diverso ed è impossibile stabilire un protocollo. Di certo un tempo c'era una stabilità climatica maggiore".

La primavera incipiente sarà un banco di prova importante per gli inediti P64 e per gli altri vini della famiglia Ravazzi: parte, infatti, la stagione delle degustazioni in cantina gestite da Martina e Roberta, che vi invitiamo caldamente a provare per vivere appieno lo spirito autentico di questa terra e l'ospitalità della famiglia Ravazzi.

The feeling is that of a circle that opens, which is about to be traced: "Everything was born with the help of the oenologist Andrea Bernardini who brought his knowledge together with his and our experience", on the other hand oenology is a science, it requires study, method and theoretical rigor. Think of epochal changes such as, for example, 'cold' winemaking implemented thanks to technology, which once would have been unthinkable.

And how to deal with climate change? "It is a great variable - he replies - that cannot be totally controlled. Think of the upward deviation in temperatures, drought and sudden, explosive torrential rains. We remember, in recent years, a 2014 that was too rainy and a 2023 cursed by downy mildew. Every year is different and it is impossible to establish a protocol. Certainly there was once greater climatic stability".

The upcoming spring will be an important testing ground for the new P64 and for the other wines of the Ravazzi family: in fact, the season of tastings managed by Martina and Roberta begins, which we warmly invite you to try to fully experience the authentic spirit of this land and the hospitality of the Ravazzi family.



Matteo, Francesco e Martina Ravazzi

Info:
Cantine Ravazzi
Via delle Cantine 2/4/6, Fraz. Palazzone, San Casciano dei Bagni (Siena)
Tel: +39 0578 56008
www.ravazzi.it / info@ravazzi.it





**PACELLI
PIANTE**
realizzazione giardini

S.R. 71 - Terontola di Cortona (Ar)
c/o uscita Castiglion del Lago
raccordo autostradale Bettolle Perugia
Tel. 0575 67194

349 7186496 (Laura)
333 4095529 (Germano)





Una nuova stagione di eventi a Torrita

MUSICA, CULTURA E PRODUZIONI AGRICOLE NELL'ANTICO BORGO DI TORRITA DI SIENA

Music, Culture and Agricultural Producers in the Ancient Village of Torrita di Siena

DI SIMONE BANDINI



Vi parliamo, attraverso la voce dei suoi protagonisti, di tre manifestazioni che qualificano la primavera e l'inizio estate di Torrita di Siena. Tre importanti occasioni per conoscere il borgo, la sua storia antica e la vivacità artistica dei suoi cittadini: 'Il Borgo dei Libri' (24,25 maggio), 'Fermento' (14,15 giugno) e 'Torrita Blues' (26,27,28 giugno).

Cominciamo dunque con Nataschia Volpi, Assessore alla Cultura del Comune di Torrita, che ci parla del 'Borgo dei Libri'.

VALLEY LIFE.: Dove si svolge "Il Borgo dei Libri" e cosa possiamo aspettarci da una visita alla mostra?

NATASCIA VOLPI: Il Borgo dei libri si svolge a Torrita di Siena all'interno del piccolo borgo del centro storico. L'evento raccoglie librai, case editrici, autori ed espositori che sono dislocati con i loro banchi lungo le vie e la piazza del Centro Storico; inoltre, nella 2 giorni di manifestazione (24,25 maggio), sono previste presentazioni di libri di autori più o meno noti, oltre a laboratori e letture per bambini e ragazzi –

We tell you, through the voice of its protagonists, about three events in spring and early summer in Torrita di Siena. Three important opportunities to get to know the village, its ancient history and the artistic liveliness of its citizens: 'Il Borgo dei Libri' (24,25 May), 'Fermento' (14,15 June) and 'Torrita Blues' (26,27,28 June).

So, let's start with Nataschia Volpi, Councillor for Culture of the Municipality of Torrita, who tells us about the 'Village of Books'.

VALLEY LIFE.: Where does "Il Borgo dei Libri" take place and what can we expect from a visit to the exhibition?

NATASCIA VOLPI: The Village of Books takes place in Torrita di Siena within the small village of the historic centre. The event brings together booksellers, publishing houses, authors and exhibitors who are located with their stalls along the streets and the square of the Historic Centre; In addition, during the 2-day event (24,25 May), there will be presentations of books by more or less well-known authors,



Curiosità intorno agli stand



Un borgo dedicato ai libri

e alla mostra dei lavoretti realizzati dai bambini dell'Istituto Comprensivo, ispirati a letture effettuate a scuola.

V.L.: La carta stampata nell'era digitale. Quale fascino esercitano ancora gli amatissimi libri e le 'sudate carte' ai nostri giorni?

N.V.: La carta stampata ha sempre il suo fascino e rimane comunque un'importante fonte materiale ed elemento tangibile di cultura; è nostro dovere non farci "sopraffare" dalla digitalizzazione, ma usarla piuttosto come strumento utile al progresso. Del resto, nonostante tutto, i numerosi "firmacopie" a cui gli autori ospiti partecipano con entusiasmo, sono testimonianza di come il libro stampato sia comunque il format preferito dai lettori. Girovagando tra gli espositori, si possono trovare sia vecchie stampe che libri di ultima uscita, ma anche stand dove gli stessi autori raccontano dei propri libri che appassionano i lettori.

V.L.: Che importanza è data alla letteratura per ragazzi?

N.V.: Il Borgo dei libri dà molta importanza alla lettura per i ragazzi: basti pensare che ogni anno vengono distribuiti buoni da €5.00 – da spendere durante la manifestazione – a tutti i bambini e le bambine che frequentano le nostre scuole: dall'asilo nido alla terza media.

as well as workshops and readings for children and young people – and an exhibition of works made by the children of the Istituto Comprensivo, inspired by readings carried out at school.

V.L.: Printed paper in the digital age. What fascination do beloved books and 'sweaty papers' still exert in our days?

N.V.: Printed paper always has its charm and remains an important material source and tangible element of culture; It is our duty not to be "overwhelmed" by digitization, but rather to use it as a useful tool for progress. After all, despite everything, the numerous "signings" in which the guest authors participate with enthusiasm, are testimony to how the printed book is still the preferred format for readers. Wandering among the exhibitors, you can find both old prints and latest books, but also stands where the authors themselves tell about their books that fascinate readers.

V.L.: What importance is given to children's literature?

N.V.: The Borgo dei Libri gives a lot of importance to reading for children: just think that every year €5.00 vouchers are distributed – to be spent during the event – to all the boys and girls who attend our schools: from kindergarten to eighth grade.

V.L.: Solo 'letteratura' o anche altro al Borgo dei Libri? Ho sentito parlare di stand gastronomici...

N.V.: La manifestazione principale è dedicata alla lettura e al libro, ma gli stand gastronomici permetteranno ai visitatori di trascorrere l'intera giornata a Torrita, partecipando così sia alle iniziative previste al mattino che nel pomeriggio.

Proseguiamo con la nuova manifestazione 'Fermento', un inedito molto interessante per le produzioni casearie e birraie del territorio. Parliamo con la responsabile Bruna Caira, direttrice di Torrita di Siena Living.

VALLEY LIFE: Da dove prende le mosse la nuova manifestazione "Fermento". E quando si terrà?

BRUNA CAIRA: L'evento "Fermento" nasce con l'intento di celebrare una delle combinazioni gastronomiche più affascinanti e apprezzate: quella tra birra e formaggi. Unendo questi due mondi che si arricchiscono reciprocamente, l'evento vuole creare un'esperienza unica per tutti gli appassionati e per chi desidera scoprire nuovi abbinamenti. "Fermento" non si limita solo a una semplice degustazione, ma si propone come un vero e proprio viaggio sensoriale,

V.L.: Just 'literature' or also something else at the Borgo dei Libri? I've heard of food stands...

N.V.: The main event is dedicated to reading and books, but the food stands will allow visitors to spend the whole day in Torrita, thus participating in both the morning and afternoon initiatives.

We continue with the new event 'Fermento', a very interesting new event for local dairy and brewing productions. We talk to the manager Bruna Caira, director of Torrita di Siena Living.

VALLEY LIFE: Where the new "Fermento" event starts. And when will it be held?

BRUNA CAIRA: The "Fermento" event was born with the intention of celebrating one of the most fascinating and appreciated gastronomic combinations: the one between beer and cheese. By combining these two mutually enriching worlds, the event aims to create a unique experience for all enthusiasts and for those who want to discover new combinations. "Fermento" is not limited to just a simple tasting, but is proposed as a real sensory journey, in which



Birra e formaggio, una combinazione gustosa

in cui i partecipanti avranno la possibilità di assaporare diversi abbinamenti di birra e formaggi. L'evento si terrà il 14 e 15 giugno nel centro storico di Torrita di Siena.

V.L.: Birra e formaggio, un abbinamento ormai popolare.

B.C.: Negli ultimi anni, l'abbinamento tra birra e formaggio ha guadagnato una crescente popolarità, trasformandosi in una vera e propria tendenza gastronomica. In questo contesto, un evento come "Fermento" darà la possibilità di esplorare nuove combinazioni e scoprire gli abbinamenti perfetti, ma anche di imparare da esperti del settore come ottimizzare queste unioni per esaltare al massimo le caratteristiche di entrambi i prodotti.

V.L.: Quale coinvolgimento ci sarà dei produttori locali? Il territorio della Valdichiana è votato a questo tipo di produzioni?

B.C.: Sì, ci sarà un forte coinvolgimento dei produttori locali e non solo, che avranno l'opportunità di valorizzare il loro lavoro e offrire ai partecipanti combinazioni inedite di birra e formaggi. La Valdichiana senese, con il suo territorio ricco di tradizioni e produzioni locali, è particolarmente adatta per ospitare un incontro tra questi due produzioni.

participants will have the opportunity to savour different combinations of beer and cheese. The event will be held on June 14 and 15 in the historic centre of Torrita di Siena.

V.L.: Beer and cheese, a popular combination.

B.C.: In recent years, the pairing of beer and cheese has gained increasing popularity, turning into a real gastronomic trend. In this context, an event like "Fermento" will give the opportunity to explore new combinations and discover the perfect matching, but also to learn from experts in the field how to optimize these combinations to maximize the characteristics of both products.

V.L.: What involvement will there be of local producers? Is the Valdichiana area devoted to this type of production?

B.C.: Yes, there will be a strong involvement of local producers and beyond, who will have the opportunity to enhance their work and offer participants new combinations of beer and cheese. The Siense Valdichiana, with its territory rich in traditions and local productions, is particularly suitable for hosting a meeting between these two productions.

V.L.: Cosa potremo aspettarci dunque, girando per la manifestazione?

B.C.: La serata di sabato offrirà una degustazione itinerante lungo la via centrale del centro storico di Torrita di Siena e Piazza Matteotti. I partecipanti potranno assaporare diverse combinazioni di birra e formaggio. Ci saranno anche attività collaterali come musica dal vivo. La domenica, invece, sarà organizzata una degustazione guidata con uno dei massimi esperti del settore, accompagnata da un talk e una degustazione su prenotazione.

Ed infine conversiamo con Luca Romani, Presidente e Direttore Artistico di 'Torrita Blues Festival'.

VALLEY LIFE: Se non erro, quest'anno siamo alla 37° edizione di "Torrita Blues Festival". Una manifestazione storica per il paese e un evento ancora carico di tanta energia. Vero?

LUCA ROMANI: Sì! Siamo ormai un appuntamento imperdibile per gli appassionati di questo genere musicale. In questi anni abbiamo ospitato oltre trecento artisti sia italiani che internazionali; siamo gemellati musicalmente con New Orleans e facciamo parte sia della Blues Foundation

V.L.: What can we expect then, walking around the event?

B.C.: Saturday evening will offer an itinerant tasting along the central street of the historic centre of Torrita di Siena and Piazza Matteotti. Participants will be able to enjoy different combinations of beer and cheese. There will also be side activities such as live music. On Sunday, however, a guided tasting will be organized with one of the leading experts in the sector, accompanied by a talk and a tasting by reservation.

And finally we talk with Luca Romani, President and Artistic Director of the 'Torrita Blues Festival'.

VALLEY LIFE: If I'm not mistaken, this year we are at the 37th edition of "Torrita Blues Festival". A historic event for the town and an event still full of energy. True?

LUCA ROMANI: Yes! We are now an unmissable event for fans of this musical genre. In recent years we have hosted over three hundred artists, both Italian and international; we are musically twinned with New Orleans and we are part of both the Blues Foundation (an international association) and the



Roy Rogers a Torrita Blues (2007)



Zac Harmon (2011)

(Un'associazione internazionale) sia della European Blues Union. Veniamo considerati tra i Festival più importanti nel panorama italiano ed europeo, tanto che Torrita è conosciuta oggi, in tutto il mondo, anche per il Torrita Blues Festival; siamo infatti ormai da anni annoverati nel cartellone della programmazione dei festival mondiali.

V.L.: Parlati dell'edizione di quest'anno...

L.R.: Il Festival si articolerà in tre serate: il 26, 27, e 28 giugno. Giovedì 26 apriremo con la tradizionale "cena blues" in Piazza Matteotti, nel centro storico di Torrita, dove i partecipanti saranno allietati dai gruppi vincitori della rassegna "Effetto Blues"; selezione a cui partecipano gruppi da tutta l'Italia. Venerdì 27 si esibirà "Carlo Poddighe", one man band, di grande talento che sono sicuro sorprenderà per la sua bravura il pubblico presente; a seguire la grandissima band americana "The King of Blues" composta dagli artisti tra i più importanti sul panorama americano; Sabato 28 inizierà la serata Federico Zampaglione dei Tiromancino accompagnato alle tastiere da Mario Donatone; a seguire faremo un omaggio a Pino Daniele ospitando i musicisti storici che lo hanno accompagnato durante la sua carriera

European Blues Union. We are considered among the most important festivals on the Italian and European scene, so much so that Torrita is known today, all over the world, also for the Torrita Blues Festival; In fact, we have been included in the program of world festivals for years now.

V.L.: Tell us about this year's edition...

L.R.: The Festival will be divided into three evenings: June 26, 27, and 28. On Thursday 26 we will open with the traditional "blues dinner" in Piazza Matteotti, in the historic centre of Torrita, where the participants will be cheered by the winning groups of the "Effetto Blues" review; selection in which groups from all over Italy participate. On Friday 27th "Carlo Poddighe" will perform, a very talented one-man band that I am sure will surprise the audience with its skill; followed by the great American band "The King of Blues" composed of some of the most important artists on the American scene; On Saturday 28 Federico Zampaglione of Tiromancino will begin the evening accompanied on keyboards by Mario Donatone; afterwards we will pay homage to Pino Daniele by hosting the historical musicians who accompanied him during his career in the "Blues for Pino" project. Also on

nel progetto "Blues for Pino". Sempre sabato faremo una conferenza per ricordare la figura di questo grande musicista, a 10 anni dalla sua scomparsa.

V.L.: Che legame hai con la musica blues - e quali sono le tue band preferite in ambito italiano e internazionale?

L.R.: La mia passione e direi il grande amore per il blues nasce negli anni '60/'70, ascoltando i gruppi di quegli anni: Eric Clapton, Led Zeppelin, The Doors e i Rolling Stones... Non capivo perché di molti loro brani non fossero gli autori; così sono andato a cercarli e ho scoperto il Blues, che mi ha stregato! Gli artisti che preferisco, oltre a quelli già citati, sono i grandi del Blues: Muddy Waters, BB King, Steve Ray Vaughan, JJ Cale e tra gli italiani Treves Blues Band, Roberto Ciotti e Pino Daniele.

V.L.: Un sogno 'proibito': chi ti piacerebbe portare a Torrita Blues?

L.R.: Il desiderio più grande è quello di portare a Torrita Blues Buddy Guy e Joe Bonamassa.

Saturday we will hold a conference to remember the figure of this great musician, 10 years after his death.

V.L.: What connection do you have with blues music - and who are your favourite bands in Italy and internationally?

L.R.: My passion and I would say the great love for the blues was born in the 60s / 70s, listening to the groups of those years: Eric Clapton, Led Zeppelin, The Doors and the Rolling Stones... I didn't understand why they weren't the authors of many of their songs; so, I went looking for them and discovered the Blues, which bewitched me! The artists I prefer, in addition to those already mentioned, are the greats of the Blues: Muddy Waters, BB King, Steve Ray Vaughan, JJ Cale and among the Italians Treves Blues Band, Roberto Ciotti and Pino Daniele.

V.L.: A 'forbidden' dream: who would you like to bring to Torrita Blues?

L.R.: The greatest desire is to bring Buddy Guy and Joe Bonamassa to Torrita Blues.



Edoardo Bennato (2024)

Info:

Per ricevere maggiori informazioni sui programmi completi in corso di definizione, potete fare riferimento al sito www.torritadisienaliving.it o alle pagine social Instagram e Facebook

Per dettagli o informazioni aggiuntive:

info@torritadisienaliving.it

Tel. 0578 717484 / 338 652597



L'AMORE PER IL TEATRO

Love for the Theatre

DI MARCO MOSCONI



"Nel gergo teatrale inglese si parla di Sindrome di Rochester, intendendo con questo epiteto una dinamica psichica ed emotiva per la quale, coloro che fanno parte di compagnie teatrali e lavorano per settimane, o mesi, ad uno spettacolo, nel momento in cui questo si conclude avvertono un vuoto ritmico, causato dalla fine delle prove, dei balzi sulle tavole nei palchi. Un'assenza per la quale si avverte l'urgenza di 'ricominciare', tornare a fare prove, allestimenti, scenografie. Forse è questo germe, questo riflesso sentimentale incondizionato, che da venticinque anni spinge ci spinge al lavoro, sempre più raffinato, volto alla realizzazione di allestimenti per spettacoli, il cui successo comprova – e appaga – l'impegno di questo gruppo".

(Marco Mosconi)

Da sempre, il teatro ha esercitato su di me un fascino irresistibile. Ricordo con nostalgia le giornate trascorse a osservare mio padre che si diletta nella regia di spettacoli, trasmettendomi una passione che sarebbe diventata uno dei fili conduttori della mia vita. La sua dedizione e creatività hanno segnato profondamente il mio percorso artistico. Già durante le scuole elementari, ho iniziato a mettere in scena piccoli spettacoli, unendo i miei compagni di classe in avventure teatrali che ci facevano sognare. Presi l'iniziativa di scrivere e dirigere le nostre commedie, assumendo il doppio ruolo di attore e regista.

Ho temporaneamente abbandonato il teatro durante le scuole medie e il liceo, principalmente a causa delle limitate opportunità. Tuttavia, a 19 anni, ebbi l'opportunità di insegnare educazione musicale nella scuola media. I musical sono stati sempre una mia passione, sin da quando, a 12 anni, vidi "Jesus Christ Superstar": da quel momento, la magia di questo genere ha segnato il mio percorso artistico. La mia passione per i musical americani e londinesi influenzò profondamente il mio approccio all'insegnamento. Iniziai ad organizzare spettacoli che univano musica, danza e recitazione, creando un ambiente coinvolgente e stimolante per i miei studenti. Ogni spettacolo rappresentava non solo un'opportunità per esibirsi, ma anche un modo per esplorare la creatività e il talento di ciascun allievo.

A partire dal 1980, continuai a far lavorare i ragazzi su un palcoscenico, utilizzando il Teatro degli Oscuri in Torrita. Tra le soddisfazioni più grandi ci fu la produzione di "Pollicino", un musical che adattai in modo originale, ispirandomi al lavoro del musicista Hainz. Riscrisi tutte le musiche e, grazie a questo progetto, vincemmo la selezione regionale, rappresentando la Toscana al concorso nazionale.

Negli anni successivi, continuai ad inscenare parodie musicali che riscossero un grande successo. Partecipammo a vari concorsi, vincendo a Castellana Grotte, Feltre e San Vincenzo, a Livorno. Queste esperienze ci permisero di girare la Toscana, portando la nostra passione per il teatro e la musica in diverse località.

Poi mi iscrissi a una scuola regionale di regia teatrale a Firenze sotto la guida di Aldo Redi di Criscio. Debuttai come attore nello "Stabat Mater" e mi venne proposto di lavorare con una compagnia fiorentina, con sede al "Giubbe Rosse", per rappresentare in Francia ed in giro per l'Italia una commedia di Marinetti – ma dovetti rinunciare a causa degli impegni con l'orchestra.

Mi avvicinai alla Filodrammatica nel 1999, quando il presidente dell'associazione storica e culturale di Sinalunga Ivo Padrini mi contattò, chiedendomi di passare dai ragazzi agli adulti. L'occasione fu ghiotta, poiché questo passaggio mi permetteva di riprendere a lavorare con i miei ex studenti, offrendo loro un'opportunità per mantenere viva la passione che loro avevo trasmesso durante gli anni di scuola.

Partimmo con "Il gatto in cantina" e 8 personaggi (ora oggi siamo oltre quaranta), uomini e donne che assecondano

"In English theatrical jargon we speak of Rochester Syndrome, meaning by this epithet a psychic and emotional dynamic for which, those who are part of theatre companies and work for weeks, or months, on a show, when it ends feel a rhythmic void, caused by the end of the rehearsals, of the jumps on the boards in the boxes. An absence for which there is an urgency to 'start again', to return to rehearsals, set-ups, sets. Perhaps it is this germ, this unconditional sentimental reflex, that for twenty-five years has driven us to work, increasingly refined, aimed at the creation of staging for shows, whose success proves – and satisfies – the commitment of this group".

(Marco Mosconi)

Theatre has always exerted an irresistible fascination on me. I remember with nostalgia the days spent watching my father who delighted in directing shows, transmitting to me a passion that would become one of the common threads of my life. His dedication and creativity have profoundly marked my artistic career. Already during elementary school, I started staging small shows, joining my classmates in theatrical adventures that made us dream. I took the initiative to write and direct our comedies, taking on the dual role of actor and director.

I temporarily dropped out of theatre during middle school and high school, mainly due to limited opportunities. However, at 19, I had the opportunity to teach music education in middle school. Musicals have always been a passion of mine, ever since, at the age of 12, I saw "Jesus Christ Superstar": from that moment, the magic of this genre has marked my artistic path. My passion for American and London musicals profoundly influenced my approach to teaching. I began to organize shows that combined music, dance and acting, creating an engaging and stimulating environment for my students. Each show represented not only an opportunity to perform, but also a way to explore the creativity and talent of each student. Starting in 1980, I continued to have the boys work on a stage, using the Teatro degli Oscuri in Torrita. Among the greatest satisfactions was the production of "Tom Thumb", a musical that I adapted in an original way, inspired by the work of the musician Hainz. I rewrote all the music and thanks to this project, we won the regional selection, representing Tuscany at the national competition.

In the following years, I continued to stage musical parodies that were a great success. We participated in various competitions, winning in Castellana Grotte, Feltre and San Vincenzo, in Livorno. These experiences allowed us to travel around Tuscany, bringing our passion for theatre and music to different locations.

Then, I enrolled in a regional school of theatre direction in Florence under the guidance of Aldo Redi di Criscio. I made my debut as an actor in the "Stabat Mater" and I was offered to work with a Florentine company, based at the "Giubbe Rosse", to represent a Marinetti comedy in France and around Italy – but I had to give up because of commitments with the orchestra.

I approached the Filodrammatica in 1999, when the president of the historical and cultural association of Sinalunga Ivo Padrini contacted me, asking me to switch from children to adults. The opportunity was tempting, as this step allowed me to resume working with my former students, offering them an opportunity to keep alive the passion I had transmitted to them during my school years.

We started with "The cat in the cellar" and 8 characters (now we are over forty), men and women who indulge a

Filodrammatica
di Simalunga Storia e Cultura
PRESENTA

SISTERS il Live Musical AGT

COREOGRAFIE
Maria Stella Poggiani
LUCI
Simone Mozzarecchi
ORGANIZZAZIONE
Ivo Padrini
REGIA
Marco Mosconi



DELORES MARIA CLARETTA (Rebecca Papa)
MADRE SUPERIORA (Vanessa Marcocci)
MARIA ROBERTA (Benedetta Checcarelli)
SUOR MARIA PATRIZIA (Michela Rossi)
SUOR MARIA LUCIA (Giovanna Bonacci)
SUOR ALMA (Roberta Faggi)
SUOR MARIA IGNAZIA (Federico Gatti)
SUOR MARIA LAZZARA (Monica Marziali)
SUOR TERESA (Francesca Panzarella)
SUOR LUCIA (Rosaria Giuliano)
SUOR RACHELE (Fortunata Tullis)
TINA, show girl (Ilaria Dragoni)
BERTA, show girl (Federica Terrasi)

VINCENTLA ROCCA, gangster (Gianna Graziani)
TENENTE SOUTHER (Luca Grazi)
MONSIGNOR O'HARA (Francesco Bartolini)
WILLY, scagnozzo di Vinco (Luca Mosconi)
JOY, scagnozza di Vinco (Gabriela Panluzzi)
HENRY, croupier di Vinco (Guido Terrasi)
POLIZIOTTO 1 (Fabio Panfi)
POLIZIOTTO 2 (Fabio Terrasi)
POLIZIOTTO RATE (Stimule Gori)
PILOTA EL COTTERO (Marco Bianucci)
TELECRONISTA (Carlo Stefanucci)

CON LA PARTECIPAZIONE (Ecole de Ballet)

THE LIVE THEATER ORCHESTRA
Stefano Bennati (Basso) - Alessandra Billi (Batteria)
Giovanni Spagnoletti (Tastiere)
Simone Magi (Chitarre) - Federica Bracciali (Flauto)
Federica Bracciali, Silvia Marconi, Sandro Spadacci (Coriste)




Filodrammatica
di Sinalunga Storia e Cultura
PRESENTA

LE GRANDI PARODIE

I Tre Moschettieri
di Lucia Benedetti e Marco Mosconi
In questo musical si sono ispirati alle avventure di Dumas e il secondo atto è tratto dal romanzo omonimo di Dumas.

Promessi Sposi
di Lucia Benedetti e Marco Mosconi
QUESTE PARODIE NON STAN DA FARE, NE ORA NE MAI!

TEATRO CIRO PINSUTI SINALUNGA

info & prenotazioni 349 0690950 www.dialung.org	VENERDI 13 DICEMBRE 2019 ore 21.15 €	SABATO 14 DICEMBRE 2019 ore 21.15 €	DOMENICA 15 DICEMBRE 2019 ore 17.00 €
--	---	--	--

Filodrammatica di Sinalunga dalla commedia di Eduardo Scarpetta

MISERIA e NOBILTÀ

libero adattamento e Regia **MARCO MOSCONI**

PERSONAGGI & INTERPRETI

GAETANO SEMMOLONE (ex cuoco) - Carlo Stefanucci
GEMMA (sua figlia) - Federica Terrosi
LUGINO - Francesco Bernardini
MARCHESE OTTAVIO FAVETTI (detto Bebbè) - Fabio Panfil
EUGENIO FAVETTI (marchesino) - Giacomo Paolucci
NADIA (modista) - Maria Stella Poggiani
BETTINA (cameriera casa Semmolone) - Rebecca Papa
PUPELLA (figlia di Pasquale) - Federica Goti
CONCETTA (moglie di Pasquale) - Vanessa Marozzi
LUISELLA (convulsa di Felice) - Michela Rossi
PEPPINELLO (figlio di Felice) - Guido Terrosi
PASQUALE (fotografo) - Gabriele Paolucci
FELICE (gioviano) - Luca Mosconi
GIOACCHINO (padrone di casa) - Giacomo Graziani
VINCENZO (cameriere casa Semmolone) - Brunero Terrosi
BIAGIO (servo sciocco casa Semmolone) - Fabio Terrosi
CLIENTE - Marco Bianucci
Primo CLIENTE - Samuele Goti

TEATRO CIRO PINSUTI SINALUNGA

info & prenotazioni 349 0690950 www.dialung.org	SABATO 13 NOVEMBRE 2021 ore 21.30 €	DOMENICA 14 NOVEMBRE 2021 ore 16.30 €	green pass dalla 10€ al biglietto 17€
--	--	--	--

Filodrammatica
di Sinalunga Storia e Cultura

CON IL PATROCINIO DEL
COMUNE DI SINALUNGA

ESMERALDA e QUASIMODO a

NOTRE DAME

REGIA Marco Mosconi

ESMERALDA Giorgia Vanucci
QUASIMODO Gabriele Paolucci
GRINGOIRE Stefano Bernardini
FROLO Marco Mosconi
FEBIO Marco Banini
CLOPIN Jacopo Pagliari
FIORALISO Federico Terrosi

CLANDESTINE:
Sara Anselmi - Paola Aretini
Francesca Bertoldi - Maria Dragoni
Giacomo Ganga - Federico Goti - Giacomo Graziani
Luca Mosconi - Francesca Pinzarella - Michela Rossi
Carlo Stefanucci - Guido Terrosi

CON LA PARTECIPAZIONE:
Ecole de Ballet
Samuele Goti - Ivo Padriani - Fabio Panfil

GUARDE:
Sammuele Goti - Ivo Padriani - Fabio Panfil

COREOGRAFIE
Maria Stella Poggiani

COSTUMI
Massimo Gottardi

SCENOGRAFIE
Luca Mosconi

LUCI
Simone Mazzarecci
Brunero Terrosi

FONICO
Simone Magli

TEATRO CIRO PINSUTI SINALUNGA

info & prenotazioni 320 1632654 www.dialung.org	VENERDI 19 GENNAIO 2024 ore 21.15 €	SABATO 20 GENNAIO 2024 ore 21.15 €	DOMENICA 21 GENNAIO 2024 ore 17.00 €
--	--	---	---

una stupenda passione e che, oggi, portano in scena i loro figli.

Dopo due anni, abbiamo abbandonato il genere operetta, passando a commedie musicali di Garinei e Giovannini, come "Aggiungi un posto a tavola", "Rugantino" e "Alleluia brava gente". Abbiamo esplorato anche titoli iconici come "Grease", "Il Re Leone" – il quale non era mai stato rappresentato in Italia da una compagnia professionale – e "Mamma Mia!", fino a "Forza Gente", "Sister Act", "La Bella e la Bestia" e "Notre Dame", per citarne alcuni. Quando mi chiedono quale sia stato il miglior spettacolo rispondo: "Il miglior musical che abbiamo fatto è il prossimo!". Ogni spettacolo aggiunge infatti qualcosa di nuovo, dalle scenografie alla musica e fino alle luci.

Come diceva Madre Teresa di Calcutta, ogni goccia sembra inutile, ma insieme formano un oceano. Noi siamo tante gocce. I nostri spettacoli sono stati portati in scena per azioni di beneficenza e solidarietà. La cosa più bella e di cui vado fiero è aver tenuto in piedi una compagnia amatoriale che non si esibisce per lavoro, ma sovente ci ha rimesso di tasca propria. Inoltre, il fatto che questi ragazzi, partiti dalla scuola, siano rimasti insieme fino a diventare adulti con i loro figli è per me motivo di grande orgoglio. Credo, anzi ne sono certo, che questo li abbia aiutati nella crescita e tenuti lontani da 'cattive compagnie'.

Quando usciamo con un nuovo spettacolo il pubblico prenota sulla fiducia: abbiamo sempre il tutto esaurito, su prenotazione, nei primi 4/5 spettacoli.

Dal 2017, ho avuto anche l'onore di dirigere il Bruscello di Montepulciano, iniziando con "Agnese la Santa Poliziana" di Luciano Garosi, dove si sono uniti anche i cantanti e attori della Filodrammatica. Le quattro serate su cinque si sono concluse con una standing ovation.

Negli anni successivi, ho diretto "La Pia", "Bertoldo" e "Lorenzo il Magnifico", alternando negli anni le mie regie per non stancare gli spettatori e mantenere sempre viva l'attenzione. Oggi, con tanti anni di esperienza, guardo indietro a quegli inizi con gratitudine. La mia infanzia nel teatro ha plasmato non solo il mio lavoro, ma anche la mia vita. Così intendo ispirare le nuove generazioni a scoprire la magia del palcoscenico.

wonderful passion and who, today, bring their children on stage.

After two years, we abandoned the operetta genre, moving on to musical comedies by Garinei and Giovannini, such as "Add a seat at the table", "Rugantino" and "Alleluia brava gente". We also explored iconic titles such as "Grease", "The Lion King" – which had never been performed in Italy by a professional company – and "Mamma Mia!", up to "Forza Gente", "Sister Act", "Beauty and the Beast" and "Notre Dame", to name a few. When they ask me what the best show was, I answer: "The best musical we've done is the next one!". In fact, each show adds something new, from the sets to the music and up to the lights.

As Mother Teresa of Calcutta said, every drop seems useless, but together they form an ocean. We are many drops. Our shows have been staged for charity and solidarity actions. The most beautiful thing and of which I am proud is to have kept up an amateur company that does not perform for work, but has often lost out of its own pocket. Furthermore, the fact that these children, who started from school, stayed together until they became adults with their children is a source of great pride for me. I believe, indeed I am sure, that this has helped them grow and kept them away from 'bad companies'.

When we come out with a new show, the audience books on trust: we are always sold out, by reservation, in the first 4/5 shows.

Since 2017, I have also had the honour of directing the 'Bruscello' in Montepulciano, starting with "Agnese la Santa Poliziana" by Luciano Garosi, where the singers and actors of the Filodrammatica also joined. The four out of five evenings ended with a standing ovation.

In the following years, I directed "La Pia", "Bertoldo" and "Lorenzo il Magnifico", alternating my directing over the years so as not to tire the spectators and always keep the attention alive.

Today, with so many years of experience, I look back on those beginnings with gratitude. My childhood in the theatre shaped not only my work, but also my life. So, I intend to inspire the new generations to discover the magic of the stage.



Abbiamo messo in scena

- 2000 - "Il Gatto in Cantina"
- 2002 - "L'Acqua Cheta"
- 2003 - "Aggiungi un posto a tavola"
- 2005 - "Rugantino"
- 2007 - "Grease"
- 2007 - "Frankenstein Junior"
- 2009 - "Alleluja Brava Gente"
- 2011 - "Il Re Leone"
- 2013 - "Mamma Mia"
- 2015 - "Forza Venite Gente"
- 2017 - "Sisters Act"
- 2018 - "In Memoria di Me"
- 2019 - "La Bella e la Bestia"
- 2019 - "Le Grandi Parodie"
- 2021 - "Misericordia e Nobiltà"
- 2023 - "Notre Dame de Paris"
- 2024 - "Alleluja Brava Gente"
- 2025 - "Se devi dire una bugia dilla grossa"
- 2025 - "e...Se il tempo Fosse un Gambero"



IL MONDO IN UN GELATO

The World in an Ice Cream

DI SIMONE BANDINI



Ci eravamo già occupati di Andrea Bossi e del suo gelato d'autore, la scorsa estate, incontrandolo nel suo locale nel centro storico di Sinalunga: allora ci disse come stesse lavorando ad un suo libro autobiografico che avrebbe raccontato le vicende di una vita 'pienamente vissuta' fatta di successi e cadute, intuizioni e scommesse. Non è passato nemmeno un anno e il suo 'Il Mondo in un Gelato' (ali&no editrice) è già una realtà che suscita grande curiosità in paese ed oltre – con una prima presentazione al Teatro Comunale Ciro Pinsuti, tenutasi ad inizio marzo.

We had already dealt with Andrea Bossi and his signature ice cream, last summer, meeting him in the historic centre of Sinalunga: then he told us how he was working on his autobiographical book that would tell the story of a life 'fully lived' made up of successes and falls, intuitions and bets. Not even a year has passed and his 'The World in an Ice Cream' (ali&no editrice) is already a reality that arouses great curiosity in the village and beyond – with a first presentation at the Ciro Pinsuti Municipal Theater, held at the beginning of March.



VALLEY LIFE: Buongiorno Andrea, cos'è stato per te questo momento con la città? Come ti sei sentito, quali emozioni?

ANDREA BOSSI: È stato l'apice della mia vita... il teatro Ciro Pinsuti stracolmo con tre generazioni, dai piccoli ai genitori e i nonni; un'emozione indescrivibile non pensavo di avere tutto questo successo, ma è stata una dimostrazione di affetto totale del mio paese. Poi per un attimo appena ho ripreso confidenza con il palco dopo l'emozione iniziale, mi è sembrato di ritornare animatore come trent'anni fa: me li sono presi tutti sottobraccio e insieme abbiamo riso e pianto commentando i vari capitoli.

V.L.: La pubblicazione di un libro è un momento importante nella vita di un uomo. È giunto il tempo di tirare le somme?

A.B.: Per me è un punto di partenza: un messaggio di gratitudine a tutti quelli che mi hanno sempre stimato. Così inizia una nuova avventura che scoprirete leggendo il libro. Parte da lontano quando, in seconda elementare, la mia maestra mi portò per mano in tutte le classi a leggere ciò che avevo scritto di mia mamma. Da allora il mio estro si è riversato nelle tante canzoni che ho scritto ma che ancora non ho avuto occasione di valorizzare per i tanti impegni di

VALLEY LIFE: Good morning Andrea, what was this moment with the city for you? How did you feel, what emotions?

ANDREA BOSSI: It was the peak of my life... the Ciro Pinsuti theater packed with three generations, from children to parents and grandparents; An indescribable emotion I didn't think I would have all this success, but it was a demonstration of total affection from my country. Then for a moment as soon as I regained confidence with the stage after the initial emotion, I felt like I was returning to being an animator like thirty years ago: I took them all under my arm and together we laughed and cried commenting on the various chapters.

V.L.: The publication of a book is an important moment in a man's life. Is it time to take stock?

A.B.: For me it is a starting point: a message of gratefulness to all those who have always respected me. Thus begins a new adventure that you will discover by reading the book. It starts from afar when, in the second grade, my teacher took me by the hand in all the classes to read what I had written about my mother. Since then, my inspiration has poured into the many songs I have written but that I have not yet had the



Un "pensiero" per tutti.



Andrea con l'amico Alessandro Cresti e l'editrice Francesca Silvestri.

lavoro; ma anche attraverso la mia fantasia nell'inventare nuovi gusti di gelato e oggi anche nella scrittura di libri: sono al quarto capitolo di un accattivante thriller che uscirà il prossimo inverno e ho già due bellissime storie che procedono di pari passo. C'è sempre nella mia vita un nuovo orizzonte da raggiungere, questo è il mio incipit.

V.L.: Come si può reagire alle avversità della vita? Il libro racconta proprio questo, vero?

A.B.: Come ho scritto nel libro la vita ti trasforma, si prende cura di te e delle tue debolezze.

Io ero un bambino fragile, solo ed insicuro, adesso mi mangerei il mondo in un boccone. Si arriva alla luce passando attraverso la sofferenza. Lo dimostrano le storie di Alessandro Cresti, atleta affetto da sclerosi multipla, Alex Zanardi che ci ha insegnato a non arrendersi mai, Matteo Casuccio, eclettico rider della Dakar. Infine, la mia testimonianza di miracolato dal covid, nel momento in cui nessuna cura era disponibile.

Il libro fa un po' ridere e un po' piangere: è lo specchio delle mie emozioni dettate dalla vita, racconta i miei gusti che sono nati da esperienze, viaggi e persone che ho incontrato.

V.L.: Hai avuto la fortuna di incontrare degli artisti, degli sportivi e più in generale delle persone che hanno rappresentato un punto di svolta nella tua esistenza. E a loro hai dedicato una creazione particolare con il tuo gelato. È stato forse un modo per ringraziarli?

A.B.: Senza dubbio le mie creazioni sono il modo per ringraziare questi vari Michelangelo e Leonardo che hanno 'dipinto' la mia esistenza. Nel libro affermo che dobbiamo essere riconoscenti a tutte le persone che mettono un fiore 'nel vaso della nostra vita': amori, amici, famiglia, insegnanti, conoscenti, tutti contribuiscono al capolavoro del nostro passaggio terrestre. Il mio grazie, oltre alle persone che ho già elencato va anche ai soggetti incredibili che hanno incrociato il mio percorso: come Abib nel Black Live Matter, Carl Anderson il Giuda nel Jesus Christ Super Star, le famiglie Kinsey, Carey, Walker, Pyres, Sebastian Abbado. Ognuno ha acceso la mia fantasia.

V.L.: Da ultimo vorrei chiederti se ci sono dei nuovi progetti,

opportunity to enhance due to the many work commitments; but also through my imagination in inventing new flavours of ice cream and today also in writing books: I am at the fourth chapter of a captivating thriller that will be released next winter and I already have two beautiful stories that go hand in hand. There is always a new horizon in my life to reach, this is my beginning.

V.L.: How can you react to life's adversities? The book tells just that, isn't it?

A.B.: As I wrote in the book, life transforms you, it takes care of you and your weaknesses.

I was a fragile, lonely and insecure child, now I would eat the world in one bite. One comes to the light through suffering. This is demonstrated by the stories of Alessandro Cresti, an athlete suffering from multiple sclerosis, Alex Zanardi who taught us to never give up, Matteo Casuccio, eclectic Dakar rider. Finally, my testimony of being miraculously healed by covid, at a time when no treatment was available.

The book makes you both laugh and cry a little: it is the mirror of my emotions dictated by life, it tells my taste that was born from experience, travels and people I met.

V.L.: You have been lucky enough to meet artists, sportsmen and more generally people who have represented a turning point in your existence. And you have dedicated a special creation with your ice cream to them. Was it perhaps a way of thanking them?

A.B.: Without a doubt, my creations are the way to thank these various Michelangelos and Leonardos who have 'painted' my existence. In the book I say that we must be grateful to all the people who put a flower 'in the pot of our lives': loves, friends, family, teachers, acquaintances, all contribute to the masterpiece of our earthly passage. My thanks, in addition to the people I have already listed, also goes to the incredible ones who have crossed my path: such as Abib in Black Live Matter, Carl Anderson the Judas in Jesus Christ Super Star, the Kinsey, Carey, Walker, Pyres, Sebastian Abbado families. Each one ignited my imagination.

V.L.: Finally, I would like to ask you if there are any new

professionali e artistici per questa nuova stagione...

A.B.: In questa nuova stagione vorrei continuare a produrre nuovi gusti ma anche a portare avanti di pari passo il mio nuovo stimolo letterario. Ho già contatti con amici musicisti coi quali vorrei tornare a vestire i panni dello show man, come una volta, e magari trovare finalmente un produttore che si sieda davanti a me ad ascoltare le mie canzoni in rima abbracciate dalla musica. Io ci provo, Bernard Kinsey mi ha insegnato questo: fai di una difficoltà una nuova opportunità.

projects, professional and artistic for this new season...

A.B.: In this new season I would like to continue to produce new ice cream tastes but also to carry on my new literary stimulus at the same time. I already have contacts with musician friends with whom I would like to return to play the role of the showman, as in the past, and maybe finally find a producer who sits in front of me to listen to my rhyming songs embraced by the music. I will try! Bernard Kinsey taught me this: make a difficulty into a new opportunity.



Silvio Salvi, Angela Cortonesi, Andrea Bossi, Francesca Silvestri, Sandro Stefanin.

Info:

Andrea Bossi,
"Il mondo in un gelato",
ali&no editrice 2025
(www.alienoeditrice.it)

Bar L'Angolo di Andrea Bossi
Piazza Garibaldi 23, Sinalunga (Si)
Tel. +39 0577 630907 - +39 347 7196508



Pet Oasis

TOELETTATURA & SPA

Ci occupiamo del benessere del tuo pelosetto,
facendolo sentire speciale e al sicuro.

PASSA A TROVARCI!

VIALE 1° MAGGIO 4/A, 52044
TERONTOLA (AR)

 0575 130 1992 — 375 7433184

 @PETOASIS.TOELETTATURA



Da sempre considerata una fonte di vita, l'acqua nei Giardini Medicei suscitava meraviglia e incanto. Questa Eau de Parfum presenta degli accenti freschi e brillanti, come le sensazioni che rilascia una passeggiata intorno a una fontana zampillante. Perfetta per ogni momento della giornata e stagione, le sue note acquatiche e floreali trovano la loro massima espressione in primavera ed estate grazie a un bouquet fresco, fiorito e leggero.



Officina Profumo-Farmaceutica di Santa Maria Novella,
Concessionario in Cortona, Piazza Pescheria 2, Cortona (Ar)

Tel. 0575 630518 / 347 6106540

www.smnovella.com / smnovella.cortona@gmail.com



**IDRAULICA
CORTONESE**

**SPLENDIDA
PER INFO**

(+39) 0575 603750 - (+39) 334 7649909 -





PROPRIETÀ RMAZIONI

(+39) 335 5953927 - info@cosciservice.it





HUMANITAS - LA FORZA DELL'AMORE

Humanitas - the Power of Love

DI SIMONE BANDINI
FOTO DI GIACOMO ROGGI



Sappiamo quanto sia prolifica la produzione artistica di Andrea Roggi, al pari del suo impegno espositivo che lo vede spesso attivo su più fronti. Ebbene, sono ben tre le esposizioni d'arte alle quali il Maestro Andrea Roggi darà vita in primavera: come in un ciclo simbolico e tripartita, esse prenderanno le mosse, o meglio getteranno le fondamenta nell'antica Valle d'Itria, in Puglia, con "Radici di Umanità" (dal 19 marzo 2025), per poi volare nel cuore metropolitano di Parigi con sei opere monumentali e la celebre "Energia della Vita" (dal 23 aprile alla metà di luglio 2025) ed infine culminare, fiorire, a Firenze, pneuma rinascimentale della nova Italia, con "Humanitas" (dal 10 maggio all'8 agosto 2025), presso la Basilica di San Lorenzo.

In Valle d'Itria dicevamo, nella scena sensazionale delle Murge meridionali, culla di civiltà antiche indoeuropee e poi greco-romane, il Maestro inizierà la nuova stagione con quattro opere monumentali, già esposte in occasione del G7 a Martina Franca. Queste rimarranno ben salde in loco e saranno affiancate da una nuova opera, mentre due inedite sculture prenderanno posizione a Locorotondo e Cisternino.

Ci sono già diverse indiscrezioni, inoltre, sulla mostra che interesserà la ville lumière: pare che includerà sei opere monumentali nel centro di Parigi e la scultura "Energia della Vita", realizzata in collaborazione con Martin Katz, presso l'Hôtel de Crillon.

Pur tuttavia, qui vogliamo concentrarci sull'evento che si terrà presso il nostro capoluogo, Firenze, con l'esposizione di quattro installazioni monumentali sul sagrato della Basilica di San Lorenzo e cinque opere di medio formato nei chiostri interni della basilica stessa. La mostra si chiamerà "Humanitas - La Forza dell'Amore", sublimazione di un percorso personale dell'artista ed iperbole della sua particolare affezione per la città, al quale aveva già dedicato l'Albero della Pace, a ricordo e commemorazione delle vittime della strage mafiosa di Via dei Georgofili.

Le sue monumentali opere in bronzo, già esposte in numerose città europee ed extraeuropee, sono inconfondibili grazie a una sigla stilistica molto originale e di grande impatto. Le figure umane, rappresentate in abbracci sono come tronchi d'albero e le loro braccia rivolte verso il cielo si trasformano in fronde lussureggianti di olivo costellate da frutti dorati. Le

loro articolate radici sono iscritte nel globo terrestre reso con una tecnica di fusione innovativa creata e brevettata dall'artista, la fusione dinamica. I grandi bronzi mostrano una leggerezza incredibile e sfidano le leggi della fisica con equilibri stupefacenti che aggiungono valore agli ambienti in cui sono collocate e con cui dialogano.

La mostra fiorentina sarà ospitata in un luogo molto significativo, il complesso di San Lorenzo. Nove opere del maestro documentano la sua lunga carriera a partire dalla prima statua bronzea, realizzata dall'artista poco più che ventenne (Atman) realizzata con la tecnica tradizionale della fusione a cera persa (esposta nel chiostro piccolo). Le altre opere uniscono a questa tecnica la microfusione e la fusione dinamica per ottenere i più diversi effetti materici. Quattro grandi bronzi avranno come sfondo la facciata non finita della basilica, progettata da Brunelleschi, e la sua fiancata laterale, entrambe in calda pietra arenaria. Nel grande chiostro sulla sinistra della basilica laurenziana saranno esposte altre quattro opere che dialogheranno con i razionali spazi rinascimentali dell'architettura e con il verde dell'erba, delle siepi e del grande albero di arancio, divenuto fulcro di questo spazio aperto.

Non solo alberi bronzei ma anche figure lanciate nello spazio (Famiglia in Volo) e il globo terrestre realizzato a traforo con girotondi di persone che inneggiano alla pace (Imagine all the people). La mostra sarà accompagnata da un ricco catalogo illustrato che spiegherà la genesi delle opere a partire dal disegno, per passare al modello in creta e per finire con la fusione della lega metallica e la sua rifinitura. La mostra sarà presentata alla stampa il 7 maggio e inaugurata il 9 maggio alle 18.30. Particolarmente degne di nota sono le opere monumentali che saranno esposte a cielo aperto a Firenze e che accompagneranno cittadini e visitatori nel periodo primaverile ed estivo: Famiglia in Volo, Immagina un Mondo Nuovo, KI e Srngar.



Il Maestro Andrea Roggi ad Amalfi con la sua "Famiglia in Volo"

We know how prolific Andrea Roggi's artistic production is, as well as his exhibition commitment that often sees him active on several fronts. Well, there are three art exhibitions that Maestro Andrea Roggi will give life to in spring: as in a symbolic and tripartite cycle, they will take their cue, or rather they will lay their foundations in the ancient Valle d'Itria, in Puglia, with "Roots of Humanity" (from March 19, 2025), and then fly to the metropolitan heart of Paris with six monumental works and the famous "Energy of Life" (from April 23 to mid-July 2025) and finally culminate, flourishing, in Florence, the Renaissance *pneuma* of new Italy, with "Humanitas" (from May 10 to August 8, 2025), at the Basilica of San Lorenzo.

In Valle d'Itria, in the sensational scene of the southern Murge, the cradle of ancient Indo-European and then Greco-Roman civilizations, the Maestro will begin the new season with four monumental works, already exhibited on the occasion of the G7 in Martina Franca. These will remain firmly on site and will be flanked by a new work, while two new sculptures will take up positions in Locorotondo and Cisternino.

There are already several rumours, moreover, about the exhibition that will interest la ville lumière: it seems that it will include six monumental works in the center of Paris and the sculpture "Energy of Life", created in collaboration with Martin Katz, at the Hôtel de Crillon.

However, here we want to focus on the event that will be held in our town, Florence, with the exhibition of four monumental installations in the churchyard of the Basilica of San Lorenzo and five medium-format works in the internal cloisters of the basilica itself. The exhibition will be called "Humanitas – The Force of Love", a sublimation of a personal path of the artist and hyperbole of his particular affection for the city, to which he had already dedicated the 'Tree of Peace', in memory and commemoration of the victims of the mafia massacre of Via dei Georgofili.

His monumental bronze works, already exhibited in numerous European and non-European cities, are unmistakable thanks to a very original and impactful stylistic signature. The human figures, represented in embraces, are like tree trunks and their arms turned towards the sky are transformed into lush olive fronds studded with golden fruits. Their articulated roots are inscribed in the terrestrial globe rendered with an innovative casting technique created and patented by the artist: dynamic fusion. The large bronzes show an incredible lightness and defy the laws of physics with amazing balances that add value to the environments in which they are placed and with which they dialogue.

The Florentine exhibition will be hosted in a very significant place, the San Lorenzo complex. Nine works by the master document his long career starting with the first bronze statue, made by the artist in his early twenties (Atman) made with the traditional technique of lost wax casting (exhibited in the small cloister). The other works combine this technique with micro-casting and dynamic fusion to obtain the most diverse material effects. Four large bronzes will have as a background the unfinished façade of the basilica, designed by Brunelleschi, and its side panel, both in warm sandstone. In the large cloister on the left of the Laurentian Basilica, four other works will be exhibited that will dialogue with the rational Renaissance spaces of architecture and with the green of the grass, hedges and the large orange tree, which has become the fulcrum of this open space.

Not only bronze trees but also figures launched into space (Family in Flight) and the terrestrial globe made by fretwork with roundabouts of people singing the praises of peace (Imagine all the people). The exhibition will be accompanied by a rich illustrated catalogue that will explain the genesis of the works starting from the drawing, to move on to the clay model and ending with the fusion of the metal alloy and its finishing. The exhibition will be presented to the press on May 7 and inaugurated on May 9 at 6.30 pm. Particularly noteworthy are the monumental works that will be exhibited in the open air in Florence and that will accompany citizens and visitors in the spring and summer period: Family in Flight, Imagine a New World, KI and Srngar.



Particolare di "Famiglia in Volo", 2014, bronzo, fusione a cera persa e patina a fuoco



"Le nostre Radici per un nuovo Mondo" (2020) a Matera



"Ki", 2024, bronzo, fusione a cera persa, fusione dinamica e patina a fuoco



"L'Amore, il Futuro del Mondo" (2024), bronzo, fusione a cera persa, fusione dinamica

Info:

La Scultura di Andrea Roggi

Località Manciano 236b, Castiglion Fiorentino (Ar)

Tel.: +39 0575 653401 - +39 338 5211390

www.andrearoggi.it - info@andrearoggi.com

Foto di:
Felice Rogialli
Azelio Magini
Sabrina Mazzeschi



Un momento del giuramento dei cavalieri nel castello del paese



Il cavaliere del Rione La Torre nell'edizione notturna



Il cavaliere del Rione di Porta Senese prende... "la mira"



Uno dei cavalieri del Rione di Porta Aretina prima dell'impatto con il buratto



Come è nato il Sarapino



Il Rione San Francesco e la tensione della lancia



IL SARAPINO

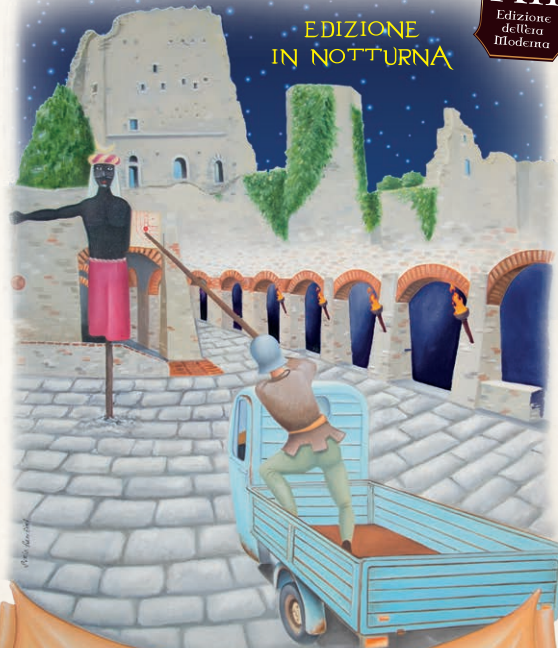
SARACINO DI CIVITELLA



7 - 9/14 GIUGNO 2025



EDIZIONE
IN NOTTURNA



CIVITELLA
IN VAL DI CHIAMA



Il Sarapino con l'ape è un gioco che richiama la tradizione della giostra classica del Saracino, notoriamente basata sulla rievocazione di antichi eventi d'armi. In questa riproposizione in chiave moderna e un po' goliardica il cavallo viene sostituito dal mezzo a motore più popolare nelle campagne del nostro recente passato: un'ape.

Il Sarapino si svolge il secondo o terzo fine settimana di Giugno, in questo contesto il paese di Civitella si presenta diviso in quattro Rioni, che corrono tre carriere ciascuno con il compito di difendere sul campo i propri colori contro il buratto per la conquista del "Retribuet".

The Sarapino is a traditional historic event to remember the crusades. The original contest took place in the city of Arezzo and featured a knight with a lance riding a horse going against a target. The joust of Civitella is a combination of antiquity and modernity, where the horse is replaced by an apecar.

The joust takes places every second or third weekend of June in the same square where it originally occurred. The town is divided into four sections, called rioni, each of them represented by a combination of colors. Each rione runs against the buratto, the target, with three different knights.

UNA 'STANZA DELLE MERAVIGLIE' PER NORA E PIETRO

A 'Room of Wonders' for Nora and Pietro

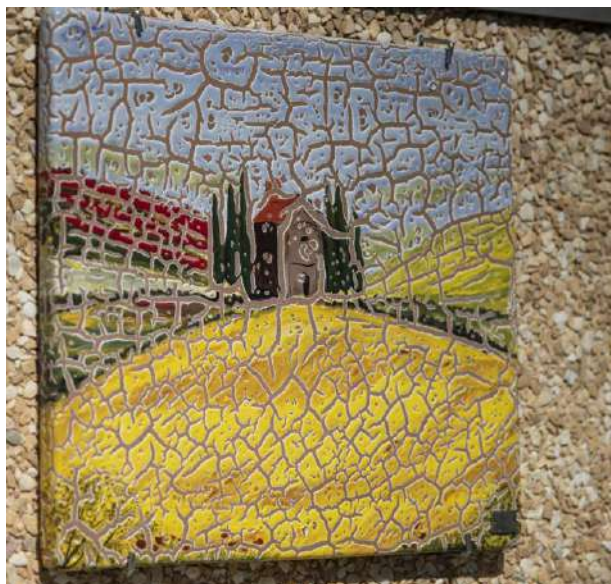
DI BENEDETTA CHECCARELLI





Quest'oggi incontriamo Nora, moglie di Pietro (Il Grande) – nel meraviglioso laboratorio dove siamo già stati: una stanza delle meraviglie dove i due danno vita alle loro intuizioni artistiche.

Today we meet Nora, wife of Pietro (The Great) – in the wonderful laboratory where we have already been: a room of wonders where the two give life to their artistic intuitions.



VALLEY LIFE: Buongiorno Nora, parlaci di te e soprattutto di quello che stai portando avanti con tuo marito Pietro.

NORA: La mia parte in questo laboratorio nasce dalla grande passione di dipingere: adoro i paesaggi, la natura è la principale fonte d'ispirazione – ma anche i ritratti e la pittura su terracotta.

VL.: Ci diceva Pietro che è una delle ultime cose a cui vi siete dedicati, per esempio quest'opera dalle singolari screpolature...

NORA: Sì, cerchiamo di fare cose particolari e anche naturali, tenendo fede alla nostra cultura del recupero e del riciclo; c'è una grande sensibilità che scatena la nostra verve creativa in modo spesso imprevisto. Non facciamo altro che mettere insieme le nostre idee, intuizioni; lui nella lavorazione della terracotta quale supporto, io nella decorazione artistica.

VL.: Questa tua passione per la pittura viene da lontano...

NORA: Da Sempre! Da quando sono nata coltivo questa passione da autodidatta.

VL.: I paesaggi sono quelli classici toscani, però hanno qualcosa di diverso secondo me...

NORA: Hanno un certo realismo; cerco di tenere fede a quello che osservo in natura – che mi affascina di per sé, cercando

VALLEY LIFE: Good morning Nora, tell us about yourself and especially about what you are carrying out with your husband Pietro.

NORA: My part in this workshop comes from the great passion for painting: I love landscapes, nature is the main source of inspiration – but also portraits and painting on terracotta.

VL.: Pietro told us that it is one of the last things you dedicated yourself to, for example this work with its singular cracks...

NORA: Yes, we try to do special and even natural things, keeping faith with our culture of recovery and recycling; There is a great sensitivity that unleashes our creative verve in an often-unexpected way. We do nothing but put together our ideas, intuitions; he in the processing of terracotta as a support, I in artistic decoration.

VL.: Your passion for painting comes from afar...

NORA: Always! Since I was born I have been cultivating this passion as a self-taught.

VL.: The landscapes are the classic Tuscan ones, but they have something different in my opinion...

NORA: They have a certain realism; I try to keep faith with

di mediare anche con i desideri di chi mi commissiona i lavori. Dipingo prevalentemente ad olio, ma anche ad acrilico. Mi piace illustrare anche le tegole antiche, specialmente riprodurre temi classici etruschi. Penso di continuare su questa strada artistica.

V.L.: Bene, c'è qualche altro progetto per il futuro – oltre a questo della terracotta che avete iniziato da poco?

NORA: Assolutamente sì, non ci fermiamo! Siamo artigiani ed artisti, ci rivedremo presto con delle novità.

Ed eccoci con Pietro, dopo un anno or sono.

VALLEY LIFE: Gli chiediamo quali sono gli ultimi lavori fatti o commissionati...

PIETRO: Ho fatto delle sculture in acciaio inox, di forma diversa. Di particolare, inoltre, dei bracieri lavorati artigianalmente, forgiati in acciaio, poi lucidati a specchio. La fiamma dona così un effetto naturale, spontaneo, primordiale.

V.L.: Hai avuto delle richieste particolari?

PIETRO: Di solito succede che visitano il mio laboratorio, vedono le mie opere e prendono spunto; la mia creatività è una sorta di veicolo per le loro intuizioni, per i loro desideri. C'è una novità importante: riesco a nascondere totalmente i pannelli

what I observe in nature – which fascinates me in itself, trying to mediate with the desires of those who commission my work. I paint mainly in oil, but also in acrylic. I also like to illustrate ancient tiles, especially reproducing classical Etruscan themes. I think I will continue on this artistic path.

V.L.: Well, is there any other project for the future – besides this one of the terracotta that you have recently started?

NORA: Absolutely, we don't stop! We are artisans and artists, we will see each other again soon with some news.

And here we are with Pietro, after a year ago.

VALLEY LIFE: We ask him what are the latest works done or commissioned...

PIETRO: I made stainless steel sculptures, of different shapes. In particular, there are also handcrafted braziers, forged in steel, then polished to a high gloss. The flame thus gives a natural, spontaneous, primordial effect.

V.L.: Did you have any special requests?

PIETRO: It usually happens that they visit my workshop, see my works and take inspiration; My creativity is a kind of vehicle for their intuitions, for their desires. There is an important novelty: I can totally hide the solar panels



solari con il corten – in chiave moderna, ultramoderna, con una forma leggera, non pesante visivamente. Ricordiamo che parliamo sempre di materiali riciclati.

V.L.: Sono arrivati dei nuovi committenti dopo la nostra ultima intervista?

PIETRO: Sì, ne sono sicuro e la cosa mi fa molto piacere.

V.L.: Pietra e ferro, materiali comunque solidi e geometrici di grande personalità. Com'è che riesci a combinarli?

PIETRO: Lavoro senza progetto, disegno o, meglio, scatto delle 'fotografie': immagini che mi rimangono un po' in testa: un sasso, un pezzo di ferro, un pezzo di rame e comincio ad assemblarli con delle prove. Magari parto per fare una cosa e finisco realizzandone un'altra.

V.L.: Ti senti più artigiano o artista?

PIETRO: Non lo so, credo di sentirmi più un artigiano.

V.L.: Hai accennato alla fotografia, è questa è la tua grande passione?

PIETRO: Ho studiato fotografia a Scutari, nello studio fondato dal celebre Pietro Marubi. Parliamo della 'vera fotografia', di quella professionistica. Sono stato fortunato. Dopo trent'anni sono 'tornato': sono riuscito a fare una camera oscura. Cominciamo ora e nella prossima intervista potremo parlare

with Corten – in a modern, ultra-modern way, with a light shape, not visually heavy. Remember that we are always talking about recycled materials.

V.L.: Have any new clients arrived after our last interview?

PIETRO: Yes, I am sure of it and it makes me very happy.

V.L.: Stone and iron, solid and geometric materials with great personality. How do you manage to combine them?

PIETRO: I work without a project, I draw or, rather, I take 'photographs': images that remain in my head a bit: a stone, a piece of iron, a piece of copper and I begin to assemble them with tests. Maybe I start to do one thing and end up doing another.

V.L.: Do you feel more like a craftsman or an artist?

PIETRO: I don't know, I think I feel more like a craftsman.

V.L.: You mentioned photography, is this your great passion?

PIETRO: I studied photography in Shkodra, in the studio founded by the famous Pietro Marubi. We are talking about 'real photography', professional photography. I was lucky. After thirty years I 'returned': I managed to make a darkroom. Let's start now and in the next interview we will be able to talk about the results achieved.

dei risultati raggiunti.

V.L.: Quali sono i materiali 'plastici' con i quali lavori?

PIETRO: A questo riguardo uso della resina; ho qui un esempio di tavolo fatto con i 'trucioli' della lavorazione del metallo. Molto bello, molto particolare. Sto lavorando con la ceramica insieme a mia moglie: io preparo i supporti, lei dipinge – come avete già detto.

V.L.: Sei abituato ad usare le mani oltre che il cervello. Qual è la sensazione dominante che provi stando qui a lavorare nel tuo laboratorio?

PIETRO: È una grande soddisfazione creare. E poi c'è il gradimento di chi commissiona, il sigillo finale.

Una volta che hai l'idea devi poi 'fare', elaborare quello che ti viene in mente. Spesso parto da un mucchio di ferro, legno, rame, terracotta. Prendo un pezzo di qua, un pezzo di là e riesco a 'fare qualcosa'. Mi piace molto recuperare. Questo, anche per un futuro sostenibile. Propongo anche delle lampade solari da giardino, molto particolari ed ultimamente ho trovato un prodotto ecologico simile alla plastica.

V.L.: Molto interessanti, veramente, le torce che ci stai facendo vedere. Negli arredi e nelle opere hai altre novità quest'anno?

PIETRO: Sì, ho una cucina fatta con acciaio corten e legno

V.L.: What are the 'plastic' materials you work with?

PETER: In this regard I use resin; I have here an example of a table made with the 'shavings' of metalworking. Very beautiful, very special. I am working with ceramics together with my wife: I prepare the supports, she paints – as you have already said.

V.L.: You are used to using your hands as well as your brain. What is the dominant feeling you get from being here working in your workshop?

PIETRO: It is a great satisfaction to create. And then there is the approval of those who commission, the final seal. Once you have the idea you then have to 'do' it, process what comes to mind. I often start from a pile of iron, wood, copper, terracotta. I take a piece here, a piece there and I manage to 'do something'. I really like to use recovery material. This, also for a sustainable future. I also offer solar garden lamps, very special and recently I have found an ecological product similar to plastic.

V.L.: Very interesting, really, the torches you are showing us. Do you have any other novelties in the furnishings and works this year?

PIETRO: Yes, I have a kitchen made with Corten steel and



rustico. È piaciuta da subito, un connubio artistico e funzionale perfetto tra tecnologia e tradizione. Ti racconto che è passata una signora americana che ha una bella villa. Quando ha visto la cucina ha subito detto: "Questa è per mia figlia!". Cerco di fare oggetti meno lavorati e più rustici possibile, cose semplici, questa è la tendenza: legni di rovere castagno, ferro forgiato e così via: come questo tavolino che reca una pianta d'olivo 'appoggiata' al vetro, con sedie che sembrano dei rami della stessa pianta. Ho forgiato le foglie una ad una, tutte col martello!

rustic wood. They liked it immediately, a perfect artistic and functional combination of technology and tradition. I'll tell you that an American lady who has a beautiful villa passed by. When he saw the kitchen, she immediately said: "This is for my daughter!". I try to make objects as less worked and as rustic as possible, simple things, this is the trend: chestnut oak woods, forged iron and so on: like this table that bears an olive tree 'leaning' on the glass, with chairs that look like branches of the same plant. I forged the leaves one by one, all with a hammer!

A questo punto non rimane che darci appuntamento alla prossima intervista, dove parleremo di fotografia e della sua camera oscura. Grazie ancora, Pietro.

At this point all that remains is to make an appointment for the next interview, where we will talk about photography and his darkroom. Thanks again, Peter.



Info:

NIKA ARTS srls, C.A. Ossaia, 39/A - Cortona (AR)
Pjeter 339 8739566 - Gjovana 392 3935919
info@nikaarts.eu / www.nikaarts.eu



IL TRATTAMENTO DI PAVIMENTI ANTICHI E DI RECUPERO

The Treatment of
Antique and Reclaimed Floors

A CURA DELLA REDAZIONE



Le ville e i casolari di Toscana e Umbria sono dei veri e propri edifici storici, costruiti con materiali antichi e di pregio: non è raro trovarci magnifici pavimenti, di unica fattura, dal cotto alla pietra serena. Fortunatamente, inoltre, chi decide di ristrutturare una casa colonica va spesso alla ricerca di superfici autentiche o di recupero, 'vive', da inserire armoniosamente nel contesto abitativo. Il buono stato di pulizia e 'salute' dei pavimenti è dunque un fattore molto rilevante, per il quale sono nati, nel tempo, degli operatori professionisti. Ne parliamo con la squadra di 'Punto Service'.

VALLEY LIFE: Quali sono le tipologie di superficie per le quali è richiesto il vostro intervento?

PUNTO SERVICE: Trattiamo pavimenti in cotto sia in interno che esterno, nonché le superfici in pietra di qualsiasi origine.

VL.: Si può dare qualche consiglio per gestire queste superfici 'vive'?

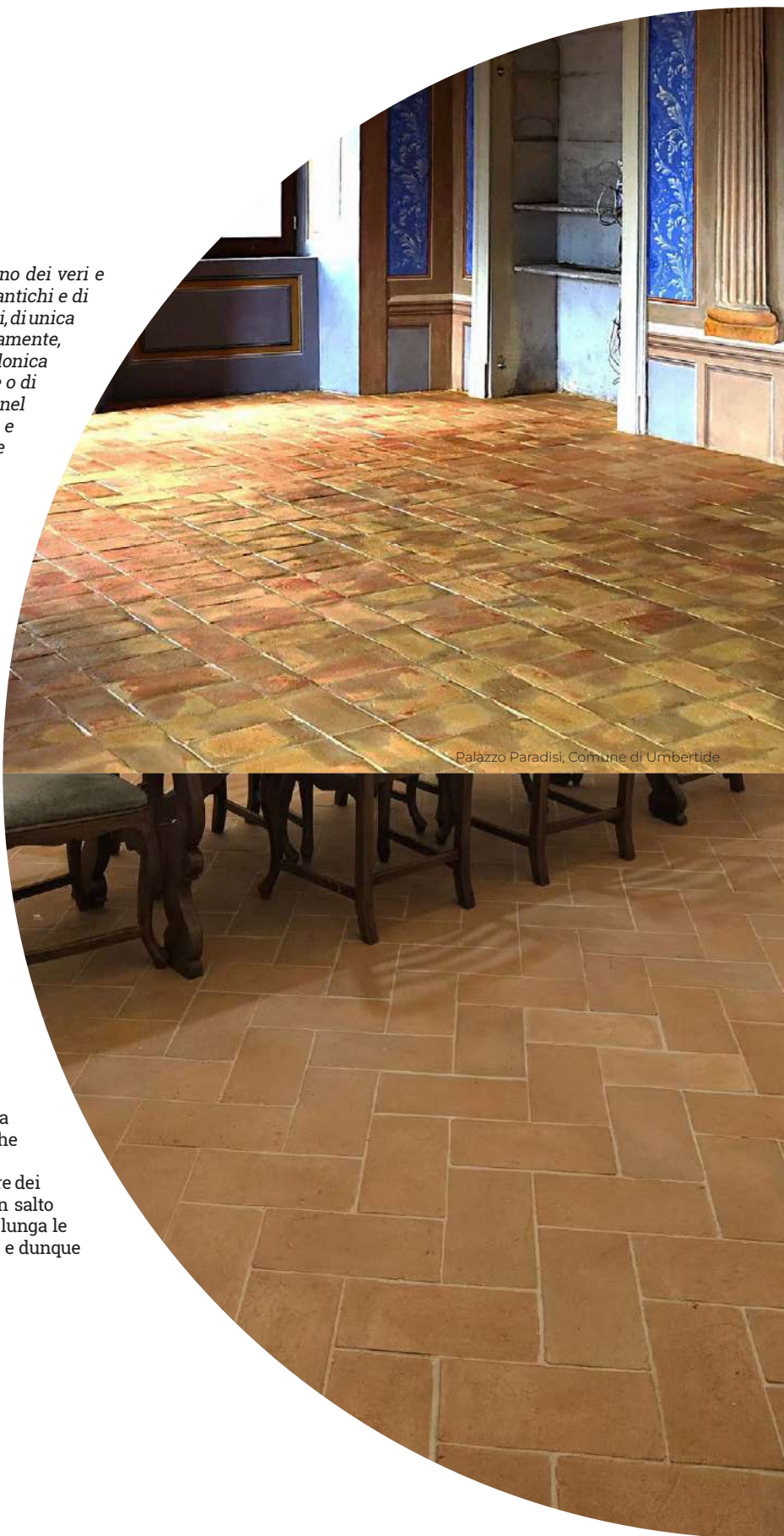
P.S.: Certamente! Si potrebbero dire molte cose, tuttavia ci sentiamo di dare questo consiglio essenziale: se i pavimenti sono stati trattati con tutti i criteri, sarà poi necessaria, unicamente, la manutenzione ordinaria, con risparmio di tempo e denaro.

VL.: Quali sono i trattamenti più comuni e quali gli interventi più impegnativi?

P.S.: Non credo si possano individuare dei trattamenti 'standard': ogni superficie esige il suo trattamento individuale, idoneo a seconda della sua porosità e ruvidezza.

VL.: C'è stata un'evoluzione sia chimica (prodotti) che tecnologica (macchinari) anche nel vostro settore?

P.S.: Negli ultimi 20 anni, la chimica nel settore dei prodotti per pulizia e trattamenti ha fatto un salto davvero considerevole, aumentando di gran lunga le performance delle formulazioni impiegate – e dunque l'efficacia di applicazioni e macchinari.



Palazzo Paradisi, Comune di Umbertide



Villa di Piazzano



Villas and farmhouses of Tuscany and Umbria are real historic buildings, built with ancient and valuable materials: it is not uncommon to find magnificent floors, of unique workmanship, from terracotta to pietra serena. Fortunately, moreover, those who decide to renovate a farmhouse often go in search of authentic or recovered, 'alive' surfaces to be harmoniously inserted into the living context. The good state of cleanliness and 'health' of the floors is therefore a very important factor, for which professional operators have been born over time. We talk about it with the 'Punto Service' team.

VALLEY LIFE: What are the types of surfaces for which your intervention is required?

PUNTO SERVICE: We deal with terracotta floors both indoors and outdoors, as well as stone surfaces of any origin.

V.L.: Can you give any advice to manage these 'living' surfaces?

P.S.: Of course! Many things could be said; however we would like to give this essential advice: if the floors have been treated with all criteria, then only routine maintenance will be necessary, saving time and money. **V.L.:** What are the most common treatments and which are the most demanding interventions?

P.S.: I don't think we can identify 'standard' treatments: each surface requires its own individual treatment, suitable according to its porosity and roughness.

V.L.: Has there been an evolution both chemical (products) and technological (machinery) in your sector as well?

P.S.: In the last 20 years, chemistry in the field of cleaning and treatment products has made a really considerable jump ahead, greatly increasing the performance of the formulations used – and therefore the effectiveness of applications and machinery.



PROFESSIONISTI DEL COTTO



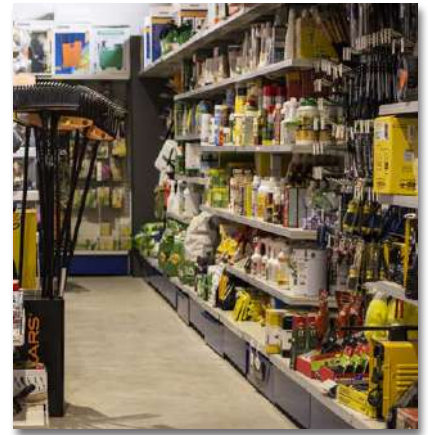
Palazzo Paradisi, Comune di Umbertide



Salone Nervi, Parco Acqua Santa, Chianciano Terme

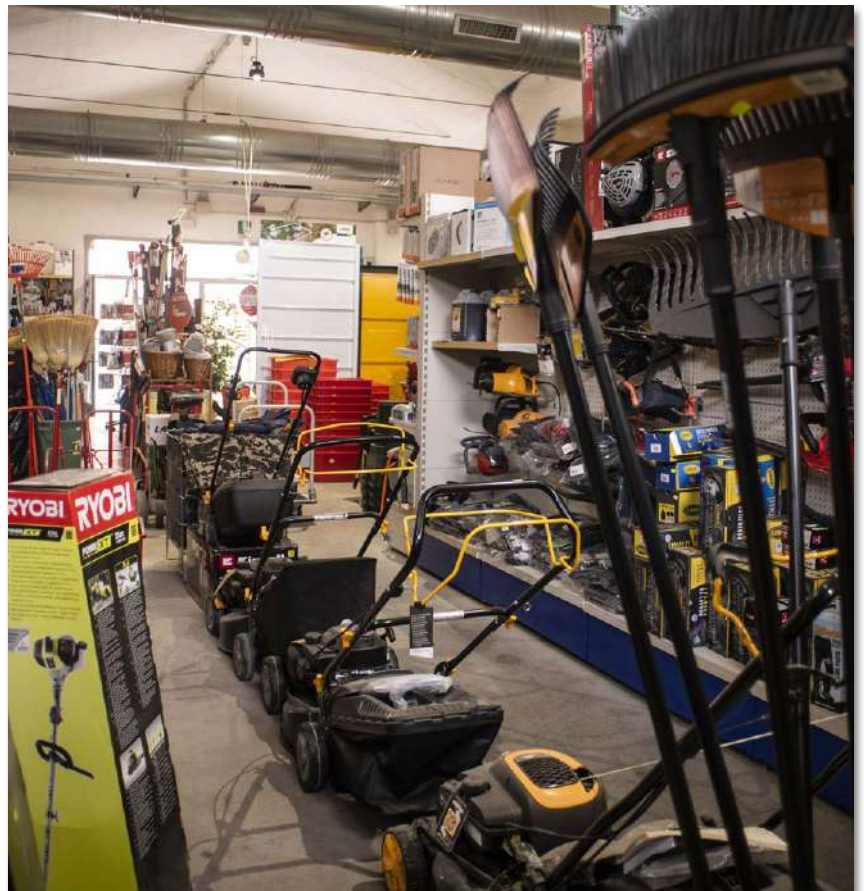


CHIANCIANO TERME
338 2518918 - info@punto-service.info - 329 9296682



GIARDINAGGIO
HOBBISTICA FAI DA TE
ARTICOLI PER ANIMALI
ACCESSORI CASA
VERNICI CON SERVIZIO
DI TINTOMETRO
PELLET
FERRAMENTA

Via Lauretana, 110
Camucia
Telefono 0575 62380
agriduemilasrl@alice.it





ENOTECA
PRODOTTI TIPICI
ALTA QUALITÀ

Via Antonio Gramsci, 113
Camucia
Telefono 0575 631183
agriduemilasrl@alice.it



ALUNNO IMMOBILIARE

CORTONA REAL ESTATE

24



REAL ESTATE

EXHIB
POINT

Cortona



UNA NUOVA PRIMAVERA IMMOBILIARE?

A New Real Estate Spring is blossoming?

DI SIMONE BANDINI



Torniamo a parlare con Giovanni Alunno di 'Cortona Real Estate' per tastare il polso del mercato di ville e casali internazionale e vedere se siamo alle porte, oltre che della primavera meteorologica, anche di una nuova stagione immobiliare

Let's go back to talk to Giovanni Alunno about 'Cortona Real Estate' to take the pulse of the international villa and farmhouse market and see if we are just around the corner, as well as the meteorological spring, also of a new real estate season

"La nostra committenza e la clientela internazionale in generale sono sempre più attente, consapevoli dei prezzi reali di mercato. Per questo il nostro essere 'diversi' è un punto di forza. Come ho avuto già modo di precisare, non siamo, infatti, una realtà multinazionale e non dobbiamo fare necessariamente utili; offriamo invece un servizio a tutto tondo dal primo contatto fino al rogito finale. Mi sento invece una sorta di 'accompagnatore' che, fatta salva la necessaria professionalità – è un vero e proprio amico, col quale si fanno confidenze, si esprimono dubbi e si beve un bicchiere in compagnia", sorride compiaciuto Alunno – che non nega la soddisfazione per l'andamento recente del mercato: "Abbiamo venduto moltissimi immobili, ancora Cortona e il suo territorio sono un mercato importante per gli investitori esteri e per chi vuol mettere a reddito una proprietà". "Si riescono ancora a garantire i giusti 'valori' (sia dal punto di vista sociale che economico, n.d.e.); chi compra o chi mette in affitto può contare su una percentuale di redditività maggiore del 5% rispetto alla media nazionale, un dato considerevole per gli investitori, specialmente americani, al quale si aggiunge la puntuale rivalutazione nel tempo degli immobili", precisa. Cortona rimane una 'stella in collina', punta di diamante tra le città toscane.

"Our clients and international customers in general are increasingly attentive, aware of real market prices. This is why our being 'different' is a plus. As I have already had the opportunity to point out, we are not, in fact, a multinational reality and we do not necessarily have to make profits; Instead, we offer an all-round service from the first contact to the final deed. Instead, I feel like a sort of 'companion' who, without prejudice to the necessary professionalism – is a real friend, with whom you make confidences, express doubts and have a drink in company", smiles Alunno smugly – who does not deny his satisfaction with the recent trend of the market: "We have sold many properties, Cortona and its territory are still an important market for foreign investors and for those who want to make an income from a property". "It is still possible to guarantee the right 'values' (both from a social and economic point of view, ed.); those who buy or rent can count on a percentage of profitability greater than 5% compared to the national average, a considerable figure for investors, especially Americans, to which is added the punctual revaluation over time of properties", he says. Cortona remains a 'star in the hills', a spearhead among Tuscan cities.



Visto il recente consolidamento dei rapporti intergovernativi tra Italia e Stati Uniti, sempre più stretti e produttivi, quali effetti di primo impatto possiamo annoverare? "Innanzitutto, devo dire che, al contrario, si vedono i primi effetti immediati di coloro che, visto l'esito delle elezioni americane, vogliono letteralmente 'scappare' dagli States poiché non condividono e non amano le politiche di Donald Trump". Nel tempo per alcuni, non sarà – secondo questi esiti prevedibili – soltanto questione di acquistare una seconda o terza casa per le vacanze ma piuttosto l'elezione di una nuova prima residenza dove abitare, fare business e stabilirsi con i propri affetti.

Cortona Real Estate, da sempre tratta oggetti di prestigio anche se: "Nel nostro portafoglio sono presenti tutte le tipologie di immobili nella convinzione che la serietà del lavoro, la professionalità, i rapporti chiari con la committenza e i vari stakeholder che fanno parte della compravendita, siano fondamentali. Detto questo, via via abbiamo venduto e oggi abbiamo in trattativa immobili di grande levatura storica, estetica ed economica".

La richiesta non si adagia su categorie particolari come rustici o ville in campagna, piuttosto che appartamenti prestigiosi in città: "In questo momento, ad esempio, stiamo trattando un complesso con delle dependance uso agriturismo, completamente da ristrutturare, circondate da uliveti e vigneti e con una bellissima vista su Cortona. Questi nostri clienti lavorano a Dubai e vivono in California ma vorrebbero vivere e far crescere i loro figli in questa contrada di Toscana, che è ancora un'isola felice per molti aspetti".

E le proprietà vinicole, le famigerate wine estates tanto gettonate? "Attualmente non abbiamo cantine con coloniche e vigneti in vendita; tuttavia, ci sono molte proprietà che ben si prestano a una ristrutturazione agricola redditiva anche di questo genere". Io ve l'ho detto.

Given the recent consolidation of intergovernmental relations between Italy and the United States, which are increasingly close and productive, what first-impact effects can we count? "First of all, I must say that, on the contrary, we see the first immediate effects of those who, given the outcome of the American elections, literally want to 'escape' from the States because they do not share and do not like Donald Trump's policies". Over time, for some, it will not be – according to these predictable outcomes – just a matter of buying a second or third home for the holidays, but rather the election of a new first residence where they can live, do business and settle with their loved ones.

Cortona Real Estate has always dealt with prestigious objects even if: "In our portfolio there are all types of properties in the belief that the seriousness of the work, the professionalism, the clear relationships with the client and the various stakeholders who are part of the sale, are fundamental. That said, we have gradually sold and today we have properties of great historical, aesthetic and economic stature under negotiation".

The request does not rest on specific categories such as cottages or villas in the countryside, rather than prestigious apartments in the city: "At the moment, for example, we are dealing with a complex with outbuildings used as farmhouses, completely to be restored, surrounded by olive groves and vineyards and with a beautiful view of Cortona. These customers of ours work in Dubai and live in California but they would like to settle and raise their children in this district of Tuscany, which is still a happy island in many respects".

And the so popular wine estates? "We currently have no cellars with farmhouses and vineyards for sale; however, there are many properties that lend themselves well to an agricultural restructuring of this kind as well". I told you!





Dr. Giovanni Alunno
Owner & International Property Consultant

+39 338 6495048



Via Nazionale 24, Cortona (Ar)
www.alunnoimmobiliare.it
giovanni@alunnoimmobiliare.it

BONINSEGNI AUTO

www.boninsegnauto.it



CITROËN



Viale Antonio Gramsci, 66/68 - Camucia
Telefono 0575 6071 - info@boninsegnauto.it





IDRAULICA CORTONESE

INSTALLAZIONE IMPIANTI
TERMICI IDRAULICI
E DI CONDIZIONAMENTO
TRATTAMENTO ACQUE

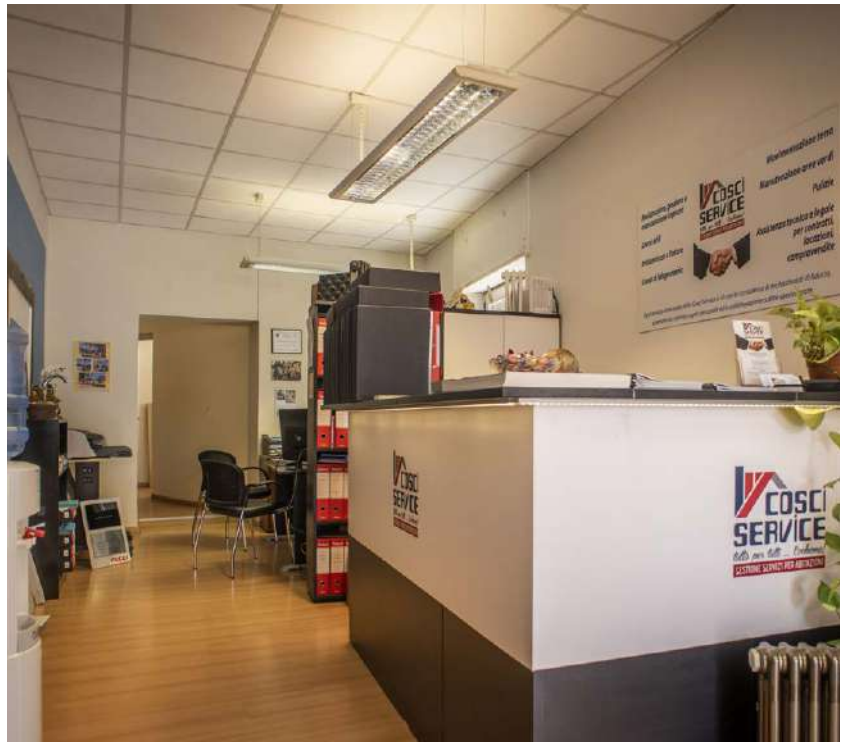


AZIENDA CERTIFICATA SISTEMA DI QUALITÀ UNI EN ISO 9001

Via Antonio Gramsci, 42 F/G - Camucia di Cortona
Telefono (+39) 0575 631199 - info@idraulicacortonese.com



GESTIONE SERVIZI
PER ABITAZIONI



Viale Regina Elena, 3 - Camucia - Cortona
Piazzale della Costituzione, 23 - Mercatale - Cortona
(+39) 0575 603750 - (+39) 334 7649909 - (+39) 335 5953927 - info@cosciservice.it



La "Casa del Papa", affascinante Residenza d'Epoca





PALAZZO PIO III: LA STORIA INCONTRA CULTURA, ARTE E DESIGN

Palazzo Pio III: History Meets Culture, Art and Design

DI CHIARA PIETRELLA



Sulla scia di un passato antico e recente sorge un'affascinante Residenza d'Epoca dove gli ospiti si sentono come a casa.

Capita, girando per i borghi della nostra splendida Toscana, di imbattersi in pezzi di storia dimenticati. Sì, proprio quelli che in terre meno ricche di antichità e tradizioni farebbero impazzire i turisti come fossero pietre rare e preziose, e che pure, a noi, paiono talmente normali da non badarci più di tanto. A Sarteano è il caso della "Casa del Papa", il palazzo dove è nato Francesco Todeschini Piccolomini, al secolo Papa Pio III (1439-1503).

Forse perché è rimasto sul soglio pontificio per meno di un mese prima di morire (di malattia o assassinato? Chissà), forse perché più di lui era noto lo zio, quell'Enea Silvio Piccolomini, anche lui pontefice, che col titolo di Pio II aveva dato il nome alla più celebre cittadina di "Pienza" (appunto) – fatto sta che negli anni 50 e 60 del secolo scorso nessuno si preoccupava granché delle sue illustri tracce a Sarteano e, probabilmente, a sapere della sua casa di nascita erano solo gli appassionati di storia, quei ligi vassalli del passato considerati dai più dei sognatori, se non proprio folli visionari rétro.

A quei tempi l'edificio era semplicemente la "Casa dell'Elena", la signora del forno che faceva i biscotti intrecciati più buoni che si potessero desiderare, il luogo in cui preparava pane e "ciaccia" vivendo un'esistenza che ci piace immaginare felice, con il marito e i suoi tre figli. E loro, certo, lo sapevano che lì era nato Pio III, non fosse altro per la targa di marmo affissa sopra a quel portale così bello e particolare, ma questo non costituiva un fatto di grande rilevanza: era casa, rifugio e riparo per la famiglia, e soprattutto c'era l'acqua, cosa assai rara per le abitazioni di paese a quei tempi.

Quando l'hanno comprata i fratelli Pietrella, nel 2017, era ancora di proprietà dei figli di Elena, ma nessuno ci abitava più da anni, se non i ricordi, tanti libri e un milione di piccoli e grandi oggetti che raccontavano una storia di famiglia. E sull'onda di un recupero storico ben più marcato dei decenni precedenti, era già diventato la "Casa del Papa".





In the wake of an ancient and recent past, there is a charming Residenza d'Epoca where guests feel at home.



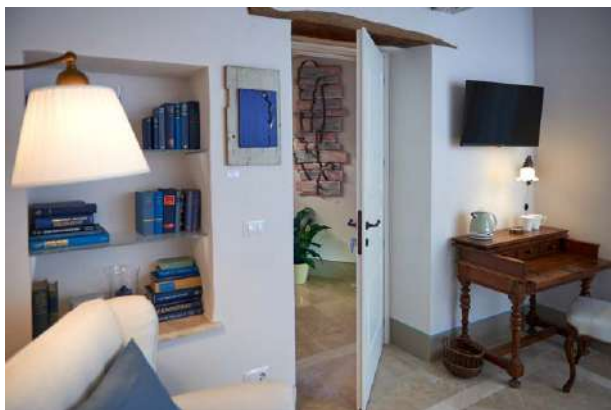
It happens, wandering through the villages of our beautiful Tuscany, to come across forgotten pieces of history. Yes, the very ones that in lands less rich in antiquity and traditions would drive tourists crazy as if they were rare and precious stones, and which, to us, seem so normal that we don't pay much attention to them. In Sarteano this is the case of the "Pope's House", the palace where Francesco Todeschini Piccolomini, born Pope Pius III (1439-1503), was born. Perhaps because he remained on the papal throne for less than a month before dying (of illness or murdered? Who knows), perhaps because his uncle was better known than him, that Enea Silvio Piccolomini, also pontiff, who with the title of Pius II had given his name to the most famous town of "Pienza" (precisely) – the fact is that in the 50s and 60s of the last century no one cared much about his illustrious traces in Sarteano and, probably, only history buffs knew about his birthplace, those loyal vassals of the past considered by most to be dreamers, if not crazy retro visionaries. At that time the building was simply the "Casa dell'Elena", the lady of the bakery who made the best braided biscuits you could wish for, the place where she prepared bread and "ciaccia" living an existence that we like to imagine happy, with her husband and her three children. And they, of course, knew that Pius III was born there, if only for the marble plaque affixed above that beautiful and particular portal, but this was not a fact of great importance: it was a home, refuge and shelter for the family, and above all there was water, which was very rare for village houses in those days. When the Pietrella brothers bought it, in 2017, it was still owned by Elena's children, but no one had lived there for years, except for memories, many books and a million small and large objects that told a family story. And on the wave of a much more marked historical recovery than in previous decades, it had already become the "Pope's House".

“Questo posto ci ha affascinati e da subito abbiamo avvertito una magnifica energia”, raccontano Chiara e Guido, che ne hanno ricavato una piccola quanto incantevole struttura ricettiva che a buona ragione gode del titolo turistico di pregio “Residenza d’Epoca”. I due fratelli, nati e cresciuti a Sarteano negli anni 60-70, hanno voluto investire nel loro luogo di nascita, togliendo il velo a una delle tante illustri storie che si nascondono per le vie di questi borghi: “Siamo convinti che il nostro territorio meriti di essere scoperto e riscoperto, non solo per l’evidente bellezza della natura, ma anche per il fascino delle sue narrazioni”.

“Nelle cantine del palazzo, dove abbiamo ricavato la zona living e relax – continuano – c’era un arco tamponato da un muro di mattoni che i precedenti proprietari ci dissero essere un passaggio segreto per il castello. Aprirlo è stata la prima cosa che abbiamo fatto, ritrovando una sorprendente grotta che abbiamo preservato con un pavimento in vetro.”

“This place fascinated us and we immediately felt a magnificent energy”, say Chiara and Guido, who have created a small but enchanting accommodation facility that rightly enjoys the prestigious tourist title “Residenza d’Epoca”. The two brothers, born and raised in Sarteano in the 60s and 70s, wanted to invest in their birthplace, removing the veil from one of the many illustrious stories that are hidden in the streets of these villages: “We are convinced that our territory deserves to be discovered and rediscovered, not only for the evident beauty of nature, but also for the charm of his narratives”.

“In the cellars of the building, where we created the living and relaxation area – they continue – there was an arch filled in by a brick wall that the previous owners told us was a secret passage to the castle. Opening it was the first thing we did, finding a surprising cave that we preserved with a glass floor. Unfortunately, geologists



Purtroppo, i geologi non ci hanno permesso scavi più approfonditi. Peccato”.

Oggi Palazzo Pio III è una delle strutture ricettive più eleganti della zona e in onore del Papa che vi nacque, che fu mecenate e uomo di sconfinata cultura, è arredato con mobili antichi accostati a moderni pezzi di design, oltre che con libri in tutte le lingue e di tutti i generi a disposizione degli ospiti. E a valorizzare ulteriormente la bellezza della struttura sono i capolavori dell'artista orafo sardeano Mauro Fastelli, affascinanti opere create dalla fusione di più metalli e materiali tra loro che arricchiscono il palazzo in forma di mostra d'arte permanente. Ma anche l'eredità della signora Elena è stata raccolta: Chiara infatti ha una grande passione per la cucina, ed è proprio lei a viziare gli ospiti con sfiziosi dolci per la colazione oltre che con piatti della tradizione (e non) se desiderano una cena di classe servita "su misura".

have not allowed us to dig deeper. Too bad”.

Today Palazzo Pio III is one of the most elegant accommodation facilities in the area and in honour of the Pope who was born there, who was a patron and a man of boundless culture, it is furnished with antique pieces combined with modern design, as well as books in all languages and of all kinds available to guests. And to further enhance the beauty of the structure are the masterpieces of the Sardeano goldsmith artist Mauro Fastelli, fascinating works created by the fusion of several metals and materials that enrich the building in the form of a permanent art exhibition. But Mrs. Elena's legacy has also been collected: Chiara in fact has a great passion for cooking, and it is she who spoils guests with delicious desserts for breakfast as well as with traditional (and not) dishes if they want a classy dinner served "tailor-made".



Chiara e Guido Pietrella

Palazzo Pio III è una struttura ricettiva ma si può visitare su appuntamento.

Info:

Palazzo Pio III, Via dei Goti n. 15, Sardeano (Si)
www.pioiii.it - info@pioiii.it
Tel. 0578 778845 / 348 9016737

POGGIO PARADISO, UNA STELLA SI POSA SULLE COLLINE TOSCANE

Poggio Paradiso, a Star Rests on the Tuscan Hills

DI SIMONE BANDINI



"Presto arriverà la primavera, – disse. In quello stesso istante, qualcosa di freddo e minuscolo gli sfiorò il dorso della mano. Lo guardò sciogliersi, un piccolo fiocco di neve, a forma di stella..." Ed eccola qui, la speranza, la voglia di crederci ancora..."

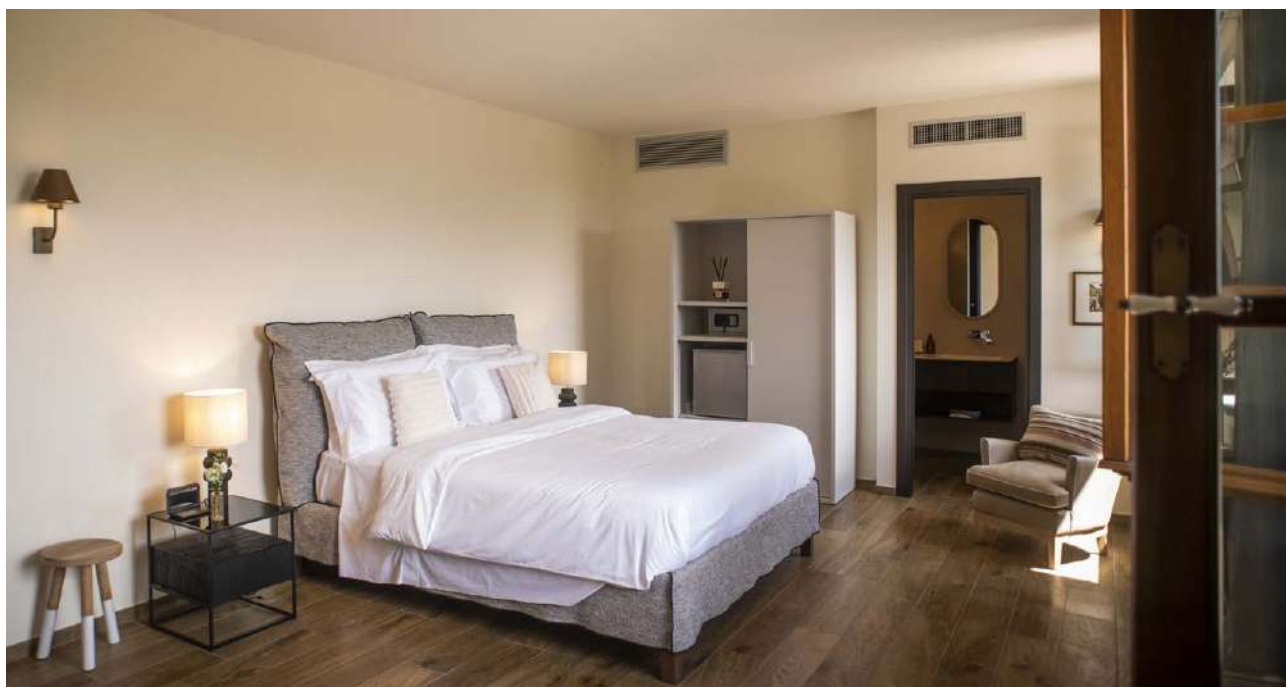
John Fante, Aspetta primavera Bandini (1939)

La primavera che arriva ha in sé qualcosa dell'inverno, così come ogni cambiamento non sovverte completamente la condizione precedente. Siamo a Poggio Paradiso per mettere alla prova questa riflessione filosofica di John Fante, un grande scrittore italo-americano, al pari del nostro amico Chris Romani – che qui ci chiama a raccolta, rivelandoci due grandi novità sul nobile resort, posto come una stella sulle colline che sovrastano ad occidente il borgo antico di Torrita di Siena.

"Spring will come soon," he said. At that very moment, something cold and tiny brushed against the back of his hand. He watched it melt, a small snowflake, in the shape of a star..." And here it is, the hope, the desire to believe in it again..."

John Fante, Wait for Spring, Bandini (1939)

The coming spring has something of winter in it, just as every change does not completely subvert the previous condition. We are at Poggio Paradiso to test this philosophical reflection by John Fante, a great Italian-American writer, like our friend Chris Romani – who calls us together here, revealing two great news about this noble resort, placed like a star on the hills overlooking the ancient village of Torrita di Siena to the west.



La suite 'Sangiovese'

La famiglia Romani investe tempo ed energie nel suo sogno italiano. Poggio Paradiso Resort è oggi una destinazione imperdibile per chi vuole scoprire l'intimità e il fascino della Toscana classica, nella direttrice della Via Lauretana tra Cortona e Siena. La proprietà è stata acquistata da Tim Romani, fratello maggiore di Chris nel 2023 e, da allora, sono state molte le ristrutturazioni e gli aggiornamenti dei servizi proposti – che la pongono oggi nell'olimpo dell'ospitalità locale. La riapertura del resort è prevista dal 1° aprile 2025.

In questa primavera son due le novità di complemento alle scenografiche otto suite, ognuna delle quali reca il nome di un vitigno toscano. Io ho avuto il privilegio di dormire per una notte nella suite 'Sangiovese' e ancora conservo il vivido ricordo di un meraviglioso sonno in un infinito letto queen size, per svegliarmi la mattina in pace e comunione con la natura ed il canto melodioso degli usignoli ad annunciare il giorno – a proposito saranno già tornati dallo svernamento africano? Procedono oggi i lavori di ammodernamento della Spa incastonata in uno spazio intimo e ben raccolto al piano

The Romani family invests time and energy in their Italian dream. Poggio Paradiso Resort is now an unmissable destination for those who want to discover the intimacy and charm of classic Tuscany, along the Via Lauretana between Cortona and Siena. The property was purchased by Tim Romani, Chris' older brother in 2023 and, since then, there have been many renovations and updates to the services offered – which place it today in the Olympus of local hospitality. The resort is scheduled to reopen from April 1, 2025.

This spring there are two new additions to the spectacular eight suites, each of which bears the name of a Tuscan grape variety. I had the privilege of sleeping for a night in the 'Sangiovese' suite and I still have the vivid memory of a wonderful sleep in an endless queen size bed, to wake up in the morning in peace and communion with nature and the melodious song of the nightingales to announce the day – by the way, have they already returned from the African winter?



L'Olivo, cucina toscana contemporanea



Un tavolo in giardino

terra: idromassaggio, sauna finlandese, stanza del sale, trattamenti con luce rossa e una selezione di massaggi defaticanti e rilassanti su richiesta. Chris ci spiega come la Spa attuale sia in aggiornamento e saranno previste due fasi successive, denominate 'termale' e 'acqua'. L'architettura della nuova Spa richiederà un alveare, associando al benessere la magia prodigiosa dei trattamenti ispirati al miele e al mondo delle api. Si pensa che i lavori possano terminare entro il mese di maggio.

Nel frattempo, possiamo viziarci con la cucina contemporanea del ristorante L'Olivo - a disposizione del resort ma anche degli ospiti esterni alla struttura - del quale Chris ci dà uno scoop clamoroso: nuovo comandante di vascello, la cucina sarà il regno dello chef autoctono Alessandro Goracci - che siamo molto, ma molto curiosi di intervistare.

Buongiorno Alessandro,

parlaci un po' della tua storia professionale. Tradizione toscana ma anche diverse esperienze internazionali, vero?

"Ho trascorso parte della mia vita tra le colline del Chianti, apprezzando tutto quello che c'è di bello. In seguito, mi sono trasferito in Australia e là sono rimasto per otto anni. Ho potuto conoscere culture e cucine differenti da quella italiana. Dopo questa bellissima avventura sono tornato nella mia amata Toscana. La mia ultima esperienza è stata al Castello di Casole dove ho incontrato persone veramente professionali che mi hanno aiutato a crescere ancora di più".

A proposito di questo, cosa puoi dirci del nuovo menu del Ristorante L'Olivo di Poggio Paradiso Resort? Sarà sempre una cucina con elementi 'contemporanei'?

"Per quanto riguarda il tipo di cucina sarà contemporanea, con alcune rivisitazioni dei piatti classici. Un esempio su tutti: 'Pici mare e monti', il fungo che incontrerà il gambero, piatto famoso e in voga negli anni passati, rivisto in chiave odierna. Non ci



Il nuovo chef Alessandro Goracci

Work is now proceeding to modernise the Spa set in an intimate and well-collected space on the ground floor: whirlpool, Finnish sauna, salt vapor room, red light therapy chamber and a selection of anti-fatigue and relaxing massages on request. Chris explains how the current Spa is being updated and there will be two subsequent phases, called 'thermal' and 'water'. The architecture of the new Spa will recall a beehive, combining the prodigious magic of treatments inspired by honey and the world of bees. Works should be completed by the month of May.

In the meantime, we can spoil ourselves with the contemporary cuisine of the L'Olivo restaurant - available to the resort but also to guests outside the structure - of which Chris gives us a sensational scoop: new commander, the kitchen will be the kingdom of the native chef Alessandro Goracci -

whom we are very, very curious to interview.

Good morning Alessandro, tell us a little about your professional history. Tuscan tradition but also different international experiences, right?

"I have spent part of my life in the Chianti hills, appreciating all that is beautiful. Later, I moved to Australia and stayed there for eight years. I was able to get to know cultures and cuisines different from the Italian one. After this beautiful adventure I returned to my beloved Tuscany. My last experience was at Castello di Casole where I met professional people who helped me grow even more".

Speaking of this, what can you tell us about the new menu of the L'Olivo Restaurant of Poggio Paradiso Resort? Will it always be a kitchen with 'contemporary' elements?

"As for the type of cuisine, it will be contemporary, with some reinterpretations of classic dishes. An example above all: 'Pici mare e monti', mushrooms that will meet shrimps, a

scordiamo che la tradizione è il nostro punto di partenza – mentre la sperimentazione può essere la meta”.

Elementi e materie prime di grande qualità, locali, ma anche tecniche e preparazioni gourmet?

“L’ uso di un’ottima materia prima è fondamentale. Un piatto ‘buono’ inizia sempre da ingredienti di ‘buona’ qualità usati in maniera corretta e soprattutto nel rispetto della loro essenza. La freschezza, la semplicità (che poi semplice non è sinonimo di facile) sono altri due elementi importanti per una perfetta riuscita del piatto”.

Per tornare alla semplicità: qual è la cucina che preferisci, come la definiresti?

“La cucina che preferisco è quella fatta con passione e amore: nei miei piatti ci siano questi due ingredienti che non sono segreti. Sono convinto che molte persone sentano quando un cibo è fatto con passione e cuore; in difetto non penso ci possa essere una buona cucina”.

Carne o pesce? Oppure entrambi?

“Il menù sarà composto da piatti di terra e, di mare, cercando di seguire il più possibile il corso delle stagioni. Nella bella stagione piatti più freschi: carpaccio, crudité, cannelloni ripieni di verdure croccanti. Dall’autunno piatti più sostanziosi come i ‘Cappellacci anatra e zafferano’, le ‘Tagliatelle con ragù di cinghiale’, le ‘Guancette di vitello brasate’”. Yummy! (n.d.r.)

Ci sono dei piatti che ti rappresentano e che, seppur aggiornati e rivisitati, ti porti dietro come chef?

“Quelli che mi ricordano i luoghi dove sono stato e ho vissuto: fanno parte della mia cultura personale”.

Non ci resta che scoprire il volto migliore di questo straordinario resort. La primavera qui è arrivata: come un leggero fiocco di neve che si è sciolto al sole, questa grande famiglia italo-americana ha realizzato con la forza della sua ambizione e dei suoi desideri un posto unico nel suo genere, dove trascorrere momenti di autentica ‘dimenticanza’, avrebbe detto il nostro Totò.

famous and popular dish in past years, revisited in a modern key. We do not forget that tradition is our starting point – while experimentation can be the goal”.

Elements and raw materials of great quality, local, but also techniques and gourmet preparations?

“The use of an excellent raw material is fundamental. A ‘good’ dish always starts with ‘good’ quality ingredients used correctly and above all with respect for their essence. Freshness, simplicity (simple is not synonymous with easy) are two other important elements for a perfect success of the dish”.

To return to simplicity: what is your favourite cuisine, how would you define it?

“The cuisine I prefer is the one made with passion and love: in my dishes there are these two ingredients that are not secret. I am convinced that many people feel when a food is made with passion and heart; without, I don’t think there can be good food”.

Meat or fish? Or both?

“The menu will consist of land and sea dishes, trying to follow the course of the seasons as much as possible. In the summer, fresher dishes: carpaccio, crudités, cannelloni stuffed with crunchy vegetables. From Autumn, more substantial dishes such as ‘Cappellacci duck and saffron’, ‘Tagliatelle with wild boar ragout’, ‘Braised veal cheeks’”. Yummy! (ed.)

Are there any dishes that represent you and that, although updated and revisited, you carry with you as a chef?

“Those that remind me of the places where I have been and lived: they are part of my personal culture”.

You must try this extraordinary resort. Spring has arrived here: like a light snowflake that has melted in the sun, this great Italian American family has created with strength and ambition a unique place of its kind, where you can spend moments of authentic ‘forgetfulness’, our Neapolitan actor Totò would have said.



Una gloriosa giornata a bordo piscina

Info:

Poggio Paradiso Resort

Loc. Torrita di Siena (Si)

Tel. and Whatsapp 338 5211390

www.poggioparadisoresort.com - info@poggioparadisoresort.com







IL 'MALEDUCATO',
ALCHIMIA DI BIRRA E CUCINA

'Maleducato': Alchemy of Beer and Cuisine

DI SIMONE BANDINI



La storia di Luca Caroti e Patrizia Fracassi del 'Maleducato' parla e si intreccia con la vita sentimentale e familiare. Si comprende subito, incontrandoli, come questo ristorante sia il regno della loro complicità: libertà e scelta di stare insieme, innanzitutto, e di fare le cose che loro appartengono. A cominciare dall'amore per la birra che costruisce – e non subisce – una proposta gastronomica del tutto originale. Tutto parte da qui, da questa alchemica fermentazione.

The story of Luca Caroti and Patrizia Fracassi of 'Maleducato' speaks and intertwines with sentimental and family life. It is immediately understood, meeting them, how this restaurant is the kingdom of their complicity: freedom and choice to be together, first of all, and to do the things that belong to them. Starting with the love for beer that builds – and does not suffer – a completely original gastronomic proposal. It all starts from here, from this alchemical fermentation.

Oggi sono genitori di tre figli (Lapo, Brando e Rubio) e, come tante altre famiglie, si destreggiano tra gli impegni della vita professionale e familiare.

Today they are parents of three children (Lapo, Brando and Rubio) and, like many other families, they juggle the commitments of professional and family life.

Luca e Patrizia si conoscono in un ristorante di Montepulciano quando sono ancora due ragazzi. Poi da allora lavorano sempre insieme in diversi hotel e locali della zona: "Ci spostavamo in coppia", sorride Patrizia.

Luca and Patrizia met in a restaurant in Montepulciano when they were still two boys. Then since then they have always worked together in different hotels and clubs in the area: "We moved as a couple," smiles Patrizia.

"Dal '99 abbiamo cominciato a produrre birra in modo artigianale, casalingo. Una passione che è aumentata negli anni, dopo la mia frequentazione dell'Inghilterra con la cultura dei suoi pub e che ho riportato a casa – anche qui al 'Maleducato' nel suo stile industrial e minimal – coinvolgendo la famiglia in tutti i processi necessari: dalla macinazione del malto fino all'imbottigliamento. Infine, mi sono specializzato al Cerb di Perugia (Centro di Ricerca per l'eccellenza della Birra) diventando mastro birraio", ci racconta Luca.

"Since '99 we have started to produce beer in an artisanal, homemade way. A passion that has increased over the years, after my experience in England, with the culture of its pubs that I brought back home – also here at the 'Maleducato' in its industrial and minimal style – involving the family in all the necessary processes: from the grinding of the malt to the bottling. Finally, I specialized at Cerb in Perugia (Research Center for Beer Excellence) becoming a master brewer," Luca tells us.

Quelle che producono sono birre del tutto artigianali, usando materie prime di grande qualità e provenienza selezionata, a seconda dello stile: "Sono birre assolutamente uniche, esclusive. Non sanno affatto di mais che evitiamo poiché è un colorante e sviluppa zuccheri".

What they produce are completely craft beers, using raw materials of great quality and selected origin, depending on the style: "They are absolutely unique, exclusive beers. They don't taste like corn at all, which we avoid because it's a dye – and develops sugars."

Nello specifico sono disponibili ben 8 tipi di birre alla spina: "La nostra più bevuta è una double ipa (Rubio, come mio figlio). Le nostre sono birre più costruite delle lager, che hanno un

Specifically, 8 types of draft beers are available: "Our most drunk one is a double ipa (Rubio, like my son). Ours are beers that are more complex than lagers, which have a uniform and





gusto uniforme e più 'scarico'. Vantano un bouquet aromatico e articolato. Sono molto affezionato alla 'Zio Ciro', prodotta con una percentuale di malto di segale, ruvida, pastosa, intorno ai 6°. Potrei anche raccontarvi di una 'belga'. La 'Testimone', fatta con rosmarino e pepe, così aromatica e beverina", ci confida. Insomma, tutto si origina da questa filosofia della birra, una cultura trasferita al pairing con i piatti del ristorante: "Costruiamo le nostre proposte in cucina per valorizzare la nostra birra, e non viceversa. A questo scopo, il lavoro necessario è quello di non appesantire i sapori", ci confermano. Le nostre birre sono altresì usate, talvolta, in cottura. Luca si allunga poi – tradendo nello sguardo una profonda passione – nel descrivere il suo amore per i distillati, mutuata dal suo soggiorno in Inghilterra: "Ai tempi dei primi esperimenti casalinghi mi sono documentato su cosa poteva essere fatto con lo scarto della trebbia e scoprii che si poteva fare del Whisky!" Da lì lo studio e la selezione forsennata: mentre parliamo, lo chiama un amico con cui è in trattativa per un cognac della Grande Champagne, invecchiato ben cento anni! Questi mirabili distillati, specie rum e cognac, sono proposti a fine pasto con i dolci, quali perfetti finisseur. Ma arriviamo alla cucina, per capirne gli orientamenti: "Cerchiamo di fare tutto da noi, dal pane (ne facciamo 4 o 5 tipi al giorno) alla pasta fatta in casa, ai dolci, fino alla ricerca di farine nuove", ci dice Patrizia. Annoveriamo tra le specialità le tagliatelle alla farina di canapa, i picci con la senatore cappelli e gli gnocchi con farina d'avena. Tanta (bio) diversità, tanta qualità sul piatto. Sono poche ma robuste le direttrici che guidano la filosofia dei primi piatti: "Abbiamo una stagione da onorare, gusto e sostenibilità da perseguire, rispettando i tempi, l'essenza e la ciclicità della natura. Adoriamo proporre i nostri tagli di pasta con dei ragù territoriali, siamo amanti del baccalà, del polpo e dei moscardini"

more 'draining' taste. They boast an aromatic and articulated bouquet. I am very fond of 'Zio Ciro', produced with a percentage of rye malt, rough, pasty, around 6°. I could also tell you about a 'Belgian'. The 'Testimone', made with rosemary and pepper, so aromatic and drinkable," he confides. In short, everything originates from this philosophy of beer, a culture transferred to pairing with the restaurant's dishes: "We build our proposals in the kitchen to enhance our beer, and not vice versa. To this end, the necessary work is not to weigh down the flavours," they confirm. Our beers are also sometimes used in cooking. Luca then stretches out – betraying a deep passion in his gaze – in describing his love for spirits, borrowed from his stay in England: "At the time of the first home experiments I researched what could be done with the waste of the threshing machine and I discovered that it was possible to make whiskey!" From there the study and the frantic selection: as we speak, a friend with whom he is in negotiations for a cognac of Grande Champagne, aged a hundred years, calls him! These admirable spirits, especially rum and cognac, are offered at the end of a meal with desserts, as perfect finisseurs. But let's get to the kitchen, to understand their orientations: "We try to make everything ourselves, from bread (we make 4 or 5 types a day) to homemade pasta, to desserts, up to the search for new flours", Patrizia tells us. We include among the specialties tagliatelle with hemp flour, picci with senatore cappelli and gnocchi with oatmeal. A lot of (bio)diversity, a lot of quality on the plate. There are few but robust guidelines that guide the philosophy of the first courses: "We have a season to honour, taste and sustainability to pursue, respecting the times, the essence and the cycles of nature. We love to offer our cuts of pasta with local sauces, we are lovers of cod and octopus".



Parlando di antipasti e secondi piatti: "Facciamo uso di tecniche moderne quali la cottura cbt (a bassa temperatura) e sottovuoto, specialmente nei piatti di pesce: "Così non si perdono sapori e aromi mentre il gusto si 'stringe' in iperbole di sapori".

"I nostri ospiti trovano sempre dei piatti vegani ed abbiamo sempre dei fuori menù come ad esempio l'hummus di ceci. Il nostro cavallo di battaglia è sicuramente il petto d'anatra cbt in tutte le declinazioni", rosato, morbido e succoso al morso, confermiamo noi assaggiandolo.

Il baccalà, come già detto, ha un alto lignaggio nei secondi di pesce: "Il pesce lo 'tocchiamo' il meno possibile ed è cotto sottovuoto a temperature bassissime; oggi lo serviamo con lenticchie rosse e cipolle caramellate", una delizia.

Ma torniamo alla genesi del nome 'Maleducato' che può destare curiosità: "Deriva dalla nostra formula particolare, irriverente, per cui in una terra di vini abbiniamo tutti i nostri piatti a delle birre, per di più autoprodotte".

Nel nostro percorso degustazione assaggiamo i 'Tortini ai 3 cavoli' con crema di cannellini abbinati alla 'Lapino', birra leggera, lager con aggiunta di luppoli, per così dire contro-disciplinare. I tre tortini sono fatti rispettivamente con verdure di stagione: cavolfiore, broccoli e cavolo romano, per accostamenti freschi di inizio primavera con echi ancora invernali. Vedremo cosa ci riserverà la primavera inoltrata!

Giungono poi i 'Fegatelli di cinta cotti al burro di cacao con bietole saltate e panforte', una delicatezza con mille rimandi caleidoscopici: "Un piatto territoriale rivisitato a modo nostro, lavorato a mano fin dalla materia prima".

Il 'Petto d'anatra alle erbe con broccoli e patate' è servito con birra 'Rubio': le carni saporite e 'grasse' sono gradatamente dolciastre, balsamiche con le erbe. Per questo hanno bisogno di una birra più importante che regga il confronto e sia abbastanza fruttata.

I dolci sono nelle corde di Patrizia, così come il pane. È lei a consigliarci la sua versione speciale, il 'Birrighiottone', con crema al mascarpone e biscotti inzuppati direttamente nella birra. Gran parte delle sue proposte sono di tal fattura: leggere e digeribili, spesso senza lattosio.

Speaking of appetizers and main courses: "We make use of modern techniques such as cbt cooking (at low temperature) and sous-vide, especially in fish dishes: "So you don't lose flavours and aromas while the taste 'tightens' in hyperbole of flavours."

"Our guests always find vegan dishes and we always have off-menu dishes such as chickpea hummus. Our workhorse is definitely the cbt duck breast in all its forms", pink, soft and juicy to the bite, we confirm by tasting it.

Cod, as already mentioned, has a high lineage in fish main courses: "We 'touch' the fish as little as possible and it is cooked vacuum-packed at very low temperatures; Today we serve it with red lentils and caramelized onions", a delight.

But let's go back to the genesis of the name 'Maleducato' which may arouse curiosity: "It derives from our particular, irreverent formula, whereby in a land of wines we combine all our dishes with beers, moreover self-produced".

In our tasting itinerary we try the '3 cabbage pies' with cannellini cream combined with 'Lapino', a light beer, lager with the addition of hops, so to speak counter-disciplinary. The three pies are made respectively with seasonal vegetables: cauliflower, broccoli and Roman cabbage, for fresh combinations of early spring with still winter echoes. We'll see what late spring has in store for us!

Then come the 'Cinta livers cooked in cocoa butter with sautéed chard and panforte', a delicacy with a thousand kaleidoscopic references: "A territorial dish revisited in our own way, handmade right from the raw material".

The 'Duck breast with herbs with broccoli and potatoes' is served with 'Rubio' beer: the savoury and 'fatty' meats are gradually sweetish, balsamic with herbs. For this they need a more important beer that stands up to comparison and is fruity enough.

Desserts are in Patrizia's realm, as well as bread. She is the one who recommends her special version, the 'Birrighiottone', with mascarpone cream and biscuits soaked directly in beer. Most of her proposals are of this kind: light and digestible, often lactose-free.





Info e prenotazioni:

'Maleducato - Birrifico e Ristorante'

Via F. Turati 12/14, Sinalunga (Si)

Tel. 0577 554252 - WhatsApp 338 7038914

www.maleducatobeerfood.it





PAROLA
DI (EMANUELE) MEUCCI
E (DANIELE) FIORE

Word of (Emanuele) Meucci and (Daniele) Fiore

DI BENEDETTA CHECCARELLI

Ritorno a 'La Braceria', ai piedi di Cortona, per conoscere le nuove intuizioni del patron Emanuele Meucci e del cuoco Daniele Fiore che, questa volta, abbiamo l'onore di conoscere più da vicino.

Return to 'La Braceria', at the foot of Cortona, to learn about the new intuitions of the patron Emanuele Meucci and the chef Daniele Fiore who, this time, we have the honour of getting to know more closely.



Emanuele Meucci e Daniele Fiore

VALLEY LIFE: Allora, buongiorno, noi ci vediamo spesso in pausa pranzo perché non resistiamo alla tentazione di venirci a trovare, e questa volta abbiamo trovato una piacevole sorpresa. Di cosa si tratta?

DANIELE FIORE: Dopo cinque anni che siamo aperti si sono accorti di noi e ci hanno dato un posto tra le prime 50 Steakhouse d'Italia. È un traguardo che ci onora ma cercheremo di andare oltre, di migliorarci ancora. Siamo molto contenti, il nostro punto di forza è proprio quello di usare prodotti buoni, servendoli il più semplicemente possibile. La qualità vale: ecco che valorizziamo proprio la 'natura' di queste materie prime, dalle carni all'orto, senza dimenticare i primi piatti.

EMANUELE MEUCCI: È un bel riconoscimento, senza dubbio, considerato quello che facciamo: la nostra è una cucina molto semplice ma tradizionale, con le nostre materie prime cui prestiamo grande attenzione. Cerchiamo di lavorare e di valorizzare la nostra filosofia, ovvero di rispettare senza trasformare in maniera eccessiva.

V.L.: È per questo che siamo spesso nel vostro ristorante...

E.M.: Io pensavo che vi piacesse Daniele! (ride)

V.L.: Come definiresti il vostro locale? Che cosa ci si può aspettare dalla Braceria?

E.M.: Abbiamo appena detto quello che facciamo: insomma, cerchiamo di trasformare il prodotto il meno possibile. È essenziale la ricerca di una materia prima locale per poi valorizzarla al massimo con lavorazioni esclusivamente 'espresso', quotidiane sul fresco.

V.L.: Carne alla brace e dell'aria, primi della tradizione toscana. Di cosa vai più fiero?

E.M.: L'opinione dei nostri ospiti. Ci dicono spesso di aver fatto un'esperienza unica, con materie prime e piatti importanti, ben spiegati: dalla semplice tagliata alla bistecca o al filetto che sia, raccontiamo il piatto in modo dettagliato e ne andiamo fieri.

V.L.: Ci sono nei piatti degli alimenti più creativi o tecnici, o conta più la fedeltà alla campagna?

E.M.: Direi entrambi. Nonostante Daniele abbia tantissima esperienza sulla tecnica di cucina e altro, abbiamo, come detto prima, cercato di sviluppare il nostro 'diritto alla creatività' con rispetto e armonia. Sperimentazione ma tenendo a mente la semplicità della campagna e dei suoi prodotti territoriali. Nonostante Daniele abbia tantissime capacità.

D.F.: Soprattutto non dimentichiamo la tradizione.

E.M.: La collaborazione con Daniele, cuoco esperto, unita

VALLEY LIFE: Good morning, we often see each other during our lunch break because we can't resist the temptation to visit you, and this time we found a pleasant surprise. What is it about?

DANIELE FIORE: After five years that we have been open, they have noticed us and have given us a place among the top 50 Steakhouses in Italy. It is a goal that honours us but we will try to improve further. We are very happy, our strength is precisely to use good products, serving them as simply as possible. Quality counts: this is why we enhance the 'nature' of these raw materials, from the meat to the vegetable garden, without forgetting the first courses.

EMANUELE MEUCCI: It is a nice prize for us, without a doubt, considering what we do: ours is a very simple but traditional cuisine, with our raw materials to which we pay great attention. We try to work and enhance our philosophy, that is, to respect without over-transforming.

V.L.: That's why we are often in your restaurant...

E.M.: I thought you liked Daniele! (laughs)

V.L.: How would you define your restaurant? What can you expect from La Braceria?

E.M.: We have just said what we do: in short, we try to transform the product as little as possible. It is essential to search for a local raw material and then make the most of it with exclusively 'espresso' works, daily on fresh. **V.L.:** Grilled and farmyard meat, first courses of the Tuscan tradition. What are you most proud of?

E.M.: The opinion of our guests. We are often told that they have had a unique experience, with important raw materials and dishes, well introduced by us: from the simple sliced steak to the fillet, we tell the dish in detail and we are proud of it.

V.L.: Are there more creative or technical foods on the plates, or does loyalty to the campaign count more?

E.M.: I would say both. Although Daniele has a lot of experience in cooking technique and more, we have, as mentioned before, tried to develop our 'right to creativity' with respect and harmony. Experimentation but keeping in mind the simplicity of the countryside and its territorial products. Despite the fact that Daniele has so many skills.

D.F.: Above all, let's not forget tradition.

E.M.: The collaboration with Daniele, an expert cook, combined with our respective family traditions, our



Il passaggio delle "consegne"



Una fornitissima cantina



Il filetto in salsa al Syrah e frutti rossi

alle nostre rispettive tradizioni familiari, delle nostre madri e nonne. I consigli giusti che danno quel tocco in più.

D.F.: Alla fine poi, anche per chi ha tanta esperienza, la traccia principale è quella che ti lascia la cucina familiare. Parliamoci chiaro: la cucina della mamma è sempre la cucina della mamma!

V.L.: Arriviamo al vino, al centro di una vera rivoluzione ultimamente. Dai dazi di Trump, alle bottiglie dealcolate. Che ne pensate?

E.M.: Io penso che il vino sia un mondo a parte: Moglie e buoi dei paesi tuoi! Se parliamo della questione globale, ognuno giustamente fa dei suoi interessi ciò che meglio crede. Noi siamo a Cortona e ci leghiamo al nostro territorio in maniera principale come credo nella Borgogna si leghino al proprio.

V.L.: Proprio per questo proponi molti vini locali. Tra i quali ci sono ovviamente degli ottimi Syrah. Che abbiamo anche assaggiato... hai qualche preferenza?

E.M.: Preferirne alcuni ad altri è difficile per me. Sono tutti ottimi produttori, molto competenti nel settore; quindi, non faccio un nome di un'azienda o un'altra. Per me i Syrah si dividono in due categorie: più freschi e più beverini – che

mothers and grandmothers. The right tips that give that extra touch.

D.F.: In the end, even for those who have a lot of experience, the main trace is the one that leaves you with family cooking. Let's face it: mom's kitchen is always mom's kitchen!

V.L.: We come to wine, at the centre of a real revolution lately. From Trump's tariffs to dealcoholized bottles. What do you think?

E.M.: I think that wine is a world apart: Wife and oxen from your countries! If we talk about the global issue, everyone rightly makes his own interests, what he thinks is best. We are in Cortona and we are linked to our territory in a main way, as I believe in Burgundy they are linked to their own.

V.L.: That's why you offer a lot of local wines. Among which there are obviously excellent Syrahs. Which we also tasted... Do you have any preferences?

E.M.: Preferring some to others is difficult for me. They are all excellent producers, very competent in the sector; So, I don't name one company or another. For me, Syrahs are divided into two categories: fresher and more drinkable –

fanno solo acciaio, quindi adatti alle tartare e ai carpacci - e quelli più strutturati, che fanno 'legno'. Ottimi, dunque, anche con un bel piatto di pici al sugo, o con un bel taglio di carne, cotta lentamente o stufata - oppure con qualche bel 'pezzo' di bistecca. Nel giro di 5-10 km, intorno al nostro ristorante, abbiamo degli allevatori di grandi qualità.

V.L.: Ci sono dei nuovi piatti e nuovi abbinamenti che avete inserito in carta nella nuova stagione?

D.F.: Cerchiamo sempre di fare qualcosa di nuovo, di proporre piatti che si leghino in qualche modo alla stagione.

E.M.: Uno degli ultimi? Pici cacio e pepe al profumo di limone...

D.F.: Parliamo di un piccio cacio e pepe con scorza di limone, che lascia una freschezza incredibile... e di una tartare di Chianina, maturata 8 mesi. Altri piatti primaverili: carpaccio al melograno, polpettine di Chianina maturata al pomodorino, filetto in salsa al Syrah e frutti rossi.

Piatti sicuramente da scoprire e gustare. Con questo abbiamo finito e vi auguriamo una fantastica esperienza qui alla Braceria.

which are matured in steel, therefore suitable for tartare and carpaccio - and the more structured ones, which refine in 'wood'. Excellent, therefore, also with a nice plate of pici with sauce, or with a nice cut of meat, cooked slowly or stewed - or with some nice 'pieces' of steak. Within 5-10 km, around our restaurant, we have high quality breeders.

V.L.: Are there any new dishes and new combinations that you have included in the menu in the new season? D.F.: We always try to do something new, to offer dishes that are somehow linked to the season.

E.M.: One of the latest? Pici cacio e pepe with lemon scent...

D.F.: We are talking about 'Pici cacio e pepe with lemon zest', which leaves an incredible freshness... and a Chianina tartare, matured 8 months. Other spring dishes: carpaccio with pomegranate, Chianina meatballs ripened with cherry tomatoes, fillet in Syrah sauce and red fruits.

Dishes to be discovered and enjoyed. With this we are done - and wish you a fantastic experience here at La Braceria.





“Una vera esperienza sensoriale”

Via Lauretana, 957 Camucia - Cortona (Arezzo)
Telefono +39 0575 62850
labraceriacortona@gmail.com



Benvenuti nella Farmacia Moccia
un Presidio di Salute e Prevenzione.



Viale Baccelli 70 - Chianciano Terme (Si)
Tel. 0578 645904
www.farmaciamoccia.it - fmoccia@hotmail.com