



ValleyLife

RIVISTA PANEUROPEA

C'era una
volta...
a Bagno
Vignoni



Periodico mensile di informazione culturale e pubblicitaria Valley Life, lsc. Trib. di Perugia, del 17/05/2007 n. 23/2017. Dir. Resp. Simone Bandini

Anno XXIV nr. 179 | PRIMAVERA 2025

SIENA / VAL D'ORCIA / AMIATA / ACQUAPENDENTE



di Cappelletti Nico

Via Giovanni XXIII, n.2 - Santa Fiora (GR)

Cell. Nico +39 346 6387961

Tel. +39 0564 978208

electricacappelletti@gmail.com



**ACCENDI
LA QUALITÀ,
SPEGNI
I PROBLEMI!**

www.electricacappelletti.it

IMPIANTI ELETTRICI

TECNOLOGICI
CIVILI E INDUSTRIALI
VIDEOSORVEGLIANZA
TV SAT
DOMOTICA
AUTOMAZIONE CANCELLI
ANTIFURTO E ANTINCENDIO
CABLAGGIO STRUTTURA
FOTOVOLTAICO
ILLUMINAZIONE PUBBLICA
CLIMATIZZAZIONE
ASSISTENZA TECNICA
E MANUTENZIONE





ANIMANATURA

Wild Sanctuary

VISITA IL SANTUARIO

 +39 0564 1886329

 S.P. 155 di FIBBIANELLO Km 5+420
58055 SEMPRONIANO (GR)

 WWW.ANIMANATURA.ORG

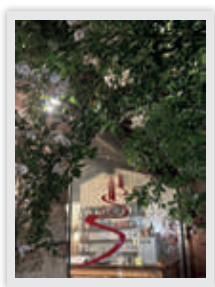
 ANIMANATURA_WILDSANCTUARY



ANIMALI
esotici e
autoctoni

VIVI
UN'ESPERIENZA
UNICA





In copertina: C'era una volta...

PRIMAVERA 2025

**EDITORE,
DIRETTORE RESPONSABILE**
Simone Bandini

DIRETTORE EDITORIALE
Jori Diego Cherubini

**PROGETTO GRAFICO E
IMPAGINAZIONE**
creativityadv.com
Solidarietà Quadrifoglio Cooperativa Sociale
Ilaria Peretti
Filippo Raffi

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

AUTORI
Jori Diego Cherubini
Simone Bandini
Nicola Ciuffoletti
Rosina Fracassini

PHOTO CREDITS
Archivio Thatsamiata.com
Archivio JDC Media
Filippo Raffi

STAMPATO DA
Oplàprint Padova

ValleyLife
ITALIA VAL D'AOSTA / VAL D'AOSTA

REDAZIONE
JDC Media & Communication
Via della Pace, 13
53021 Abbadia San Salvatore (SI)

Info: (+39) 328 58 16 968
jdc Credazione Med@gmail.com
www.valleylife.it

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

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

*Questo numero è stato chiuso in redazione
alle 16.25 di mercoledì 14 maggio,
tra i pollini, il miele e la rugiada.*

Sommario

Summary

10 Il cielo e il sole

16 Un discorso sul linguaggio

22 C'era una volta...

32 Arezzini Empower

40 Golden Hair

56 Il futuro dell'acqua

70 Frantoio del Grevepesa

86 Amiata, anno zero

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



CORAZZI

MOBILI & ARREDO

Materiali selezionati, progetti su misura,
montaggio eseguito a regola d'arte.

Ogni dettaglio conta perché... ogni ambiente parla di te!

Corazzi Mobili & Arredo x Stosa Cucine
Due eccellenze. Un solo obiettivo: Creare
spazi che ispirano, ogni giorno.



STOSA

C U C I N E

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



www.mobilicorazzi.it
info@mobilicorazzi.com



OLIMPIA

TERRECOTTE & CERAMICHE

Le anfore,
i vasi e gli oggetti
della ditta Olimpia,
tutti su disegno dei titolari,
costituiscono un raffinato
richiamo a forme e colori
del passato e, grazie ad un'originale
procedura d'invecchiamento,
si rivestono di una patina ricca di fascino.





**TERRECOTTE & CERAMICHE
OLIMPIA**
di Pietrella Federica
e Sergio s.n.c.

VIA CASSIA KM. 136,300
ACQUAPENDENTE (VT)
TEL. 0763.732008
www.terrecotteolimpia.it
info@terrecotteolimpia.it

Il cielo e il sole

di Jori Diego Cherubini

Bentornati a ValleyLife, un giornale-luogo dove perdersi per scoprire il territorio. Un nuovo numero come la primavera appena sbocciata, come il sole del disgelo dopo un lungo inverno.

La rivista che state leggendo, tra non molto compirà due lustri. Ciononostante, continua a essere realizzata artigianalmente e con la solita passione e vocazione dei primi giorni: accompagnare chi vive da queste parti - ogni giorno o un giorno solo poco importa - verso le numerose, e spesso nascoste, eccellenze.

A proposito, nell'edizione corrente siamo andati per voi a trovare Giovanni a Bagno Vignoni, Maria Concetta a Radicofani, Michela a Piancastagnaio. A Castiglione della Pescaia abbiamo scoperto «il futuro dell'acqua» e il nostro Nicola Ciuffoletti ha parlato della situazione del Monte Amiata, infine ci siamo spinti nel cuore del Chianti (perché il Chianti ha un cuore sì, verde e rubino) per scoprire un antico frantoio e il lavoro che ne consegue.

Grazie per la fiducia. Buona lettura!

Brano del mese:

Giorgio Poi - «Nelle tue piscine» (2025)

Libro del mese:

Samantha Harvey - «Orbital» (NN Edizioni, 2025)









The sky and the sun

Welcome back to ValleyLife, a magazine-place where you can get lost to discover the territory. A new issue, like spring just sprung, like the sun melting away a long winter - or like a slap in the face for those who can't stand us.

The magazine you're reading is about to turn ten years old. And yet, it continues to be crafted with the same care, passion, and dedication as in its early days: to guide those who live in these parts—whether every day or just for a day, it doesn't really matter—toward the many, often hidden, local gems.

In this issue, we visited Giovanni in Bagno Vignoni, Maria Concetta in Radicofani, and Michela in Piancastagnaio. In Castiglione della Pescaia, we explored "the future of water," and our contributor Nicola Ciuffoletti discussed the current situation on Mount Amiata. Finally, we ventured into the heart of Chianti (yes, Chianti has a heart—green and ruby-red) to discover an ancient olive mill and the work that revolves around it.

13

Thank you for your trust. Enjoy the read!

Song of the month:
Giorgio Poi - «Nelle tue piscine» (2025)

Book of the month:
Samantha Harvey - «Orbital» (NN Edizioni, 2025)

**PER COOP AMIATINA
IL NEGOZIO È MOLTO PIÙ DI
UN PUNTO VENDITA:
È UN PRESIDIO SOCIALE
PER LA COMUNITÀ.**



**NELLE AREE INTERNE
DOVE È PRESENTE LA COOPERATIVA,
IL NEGOZIO E IL PERSONALE CHE CI LAVORA
DIVENTANO IL PUNTO DI RIFERIMENTO
PER LA VITA QUOTIDIANA, PER GLI ANZIANI,
PER LE FAMIGLIE E PER CHI VISITA IL NOSTRO
SPLENDIDO TERRITORIO, SEMPRE PIÙ
APPREZZATO DA ITALIANI E STRANIERI**



Unione Amiatina



Un linguaggio ‘aderente’ (al vero)

Meno comunicazione, più verità.

di Simone Bandini

Ascolto consigliato: “Incoscienti giovani”, Achille Lauro

“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)

16

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.

In questa torbida modernità, si potrebbe dire che le parole e i ‘segni’ siano codificanti e non de-codificanti un pensiero, un'intuizione, uno stato d'animo, poiché divenuti significanti di per sé, nuove entità semiotiche che hanno dimenticato la loro scaturigine e vivono ormai di essenza autonoma, robotica. Il linguaggio si è ribellato ai suoi padroni. Da mezzo, il linguaggio si è fatto fine a stesso – conquistando un nuovo status ontologico, indipendente ed evolutivo, come fosse, per usare una prospettiva ahimè tanto in voga, una grande intelligenza autonoma, artificiale, un altro da sé.

Perché questo? Come siamo arrivati fin qui? 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 ha assegnato il bello alla

A language that is 'adherent' (to the truth)

Less communication, more truth.

Recommended listening: "Incoscienti giovani", Achille Lauro

“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)**

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.

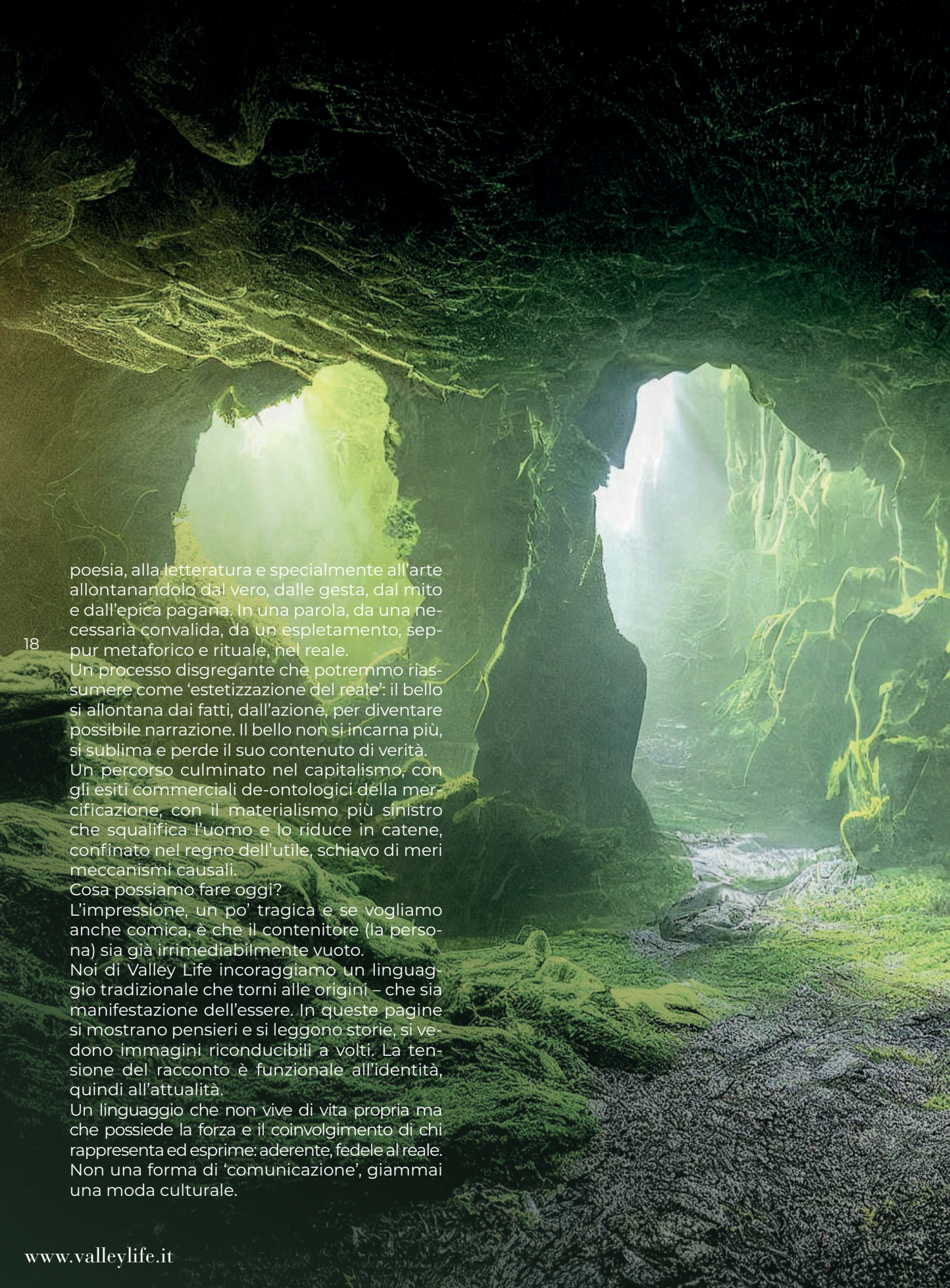
A language that has lost its function – which should be, on the contrary, a conscious and authentic projection of one's self, the will to do, undertake and evolve in a 'virile' and constructive way.

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.

In this murky modernity, it could be said that words and 'signs' are codifying and not de-coding a thought, an intuition, a state of mind, since they have become significant in themselves, new semiotic entities that have forgotten their source and now live on an autonomous, robotic essence. Language has rebelled against its masters. Language has become an end in itself – conquering a new ontological, independent and evolutionary status, as if it were, to use a perspective that is unfortunately so much in vogue, a great autonomous, artificial intelligence, someone other than itself.

Why is this? How did we get here?

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 be-



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.

Un processo disgregante che potremmo riassumere come 'estetizzazione del reale': il bello si allontana dai fatti, dall'azione, per diventare possibile narrazione. Il bello non si incarna più, si sublima e perde il suo contenuto di verità.

Un percorso culminato nel capitalismo, con gli esiti commerciali de-ontologici della mercificazione, con il materialismo più sinistro che squalifica l'uomo e lo riduce in catene, confinato nel regno dell'utile, schiavo di meri meccanismi causali.

Cosa possiamo fare oggi?

L'impressione, un po' tragica e se vogliamo anche comica, è che il contenitore (la persona) sia già irrimediabilmente vuoto.

Noi di Valley Life incoraggiamo un linguaggio tradizionale che torni alle origini – che sia manifestazione dell'essere. In queste pagine si mostrano pensieri e si leggono storie, si vedono immagini riconducibili a volti. La tensione del racconto è funzionale all'identità, quindi all'attualità.

Un linguaggio che non vive di vita propria ma che possiede la forza e il coinvolgimento di chi rappresenta ed esprime: aderente, fedele al reale. Non una forma di 'comunicazione', giammai una moda culturale.



auty to poetry, literature and especially art, distancing it from truth, deeds, myth and pagan epics. In a word, from a necessary validation, from a completion, albeit metaphorical and ritual, in reality.

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.

A path that culminated in capitalism, with the de-ontological commercial outcomes of commodification, with the most sinister materialism that disqualifies man and reduces him to chains, confined to the realm of utility, slave to mere causal mechanisms.

What can we do today?

The impression, a bit tragic and if you want even comical, is that the container (the person) is already hopelessly empty.

At Valley Life, we encourage a traditional language that goes back to basics – that is a manifestation of being. In these pages thoughts are shown and stories are read, images can be traced back to faces. The tension of the story is functional to identity, therefore to reality. A language that does not live a life of its own but that possesses the strength and involvement of those who represent and express: adherent, faithful to actuality.

Not a form of 'communication', never a cultural fashion.

BAR ORCIA

BAR,
TAVOLA CALDA,
CUCINA CASALINGA



Via Grossetana, 25 - Stazione Sant'Angelo Scalo, Montalcino (Siena)
Tel + 39 3338496521 - maginimorena@gmail.com

• Da Rita e Eraldo •

Lucignano d'Asso

Aperto dal **Martedì** alla **Domenica**, **10:00-16:00**.

I nostri orari cambiano a Luglio ed Agosto.

Si prega per questo di consultare il nostro sito:

www.ritaeraldo.it



- SALUMI E FORMAGGI LOCALI
- CROSTONI DELIZIOSI
- PIATTI VEGETARIANI DELL'ORTO
- PRIMI CON PASTA DEL BORGO
- VINI NATURALI E APERITIVI

MOSTRE PERMANENTI, CONCERTI ESTIVI E
UN'ATMOSFERA CHE SA DI CASA E CULTURA.

Per tutto **GIUGNO**, **LUGLIO** e **AGOSTO**

- Musica dal vivo ogni Sabato sera
- Pastasciutta del Borgo ogni Venerdì sera

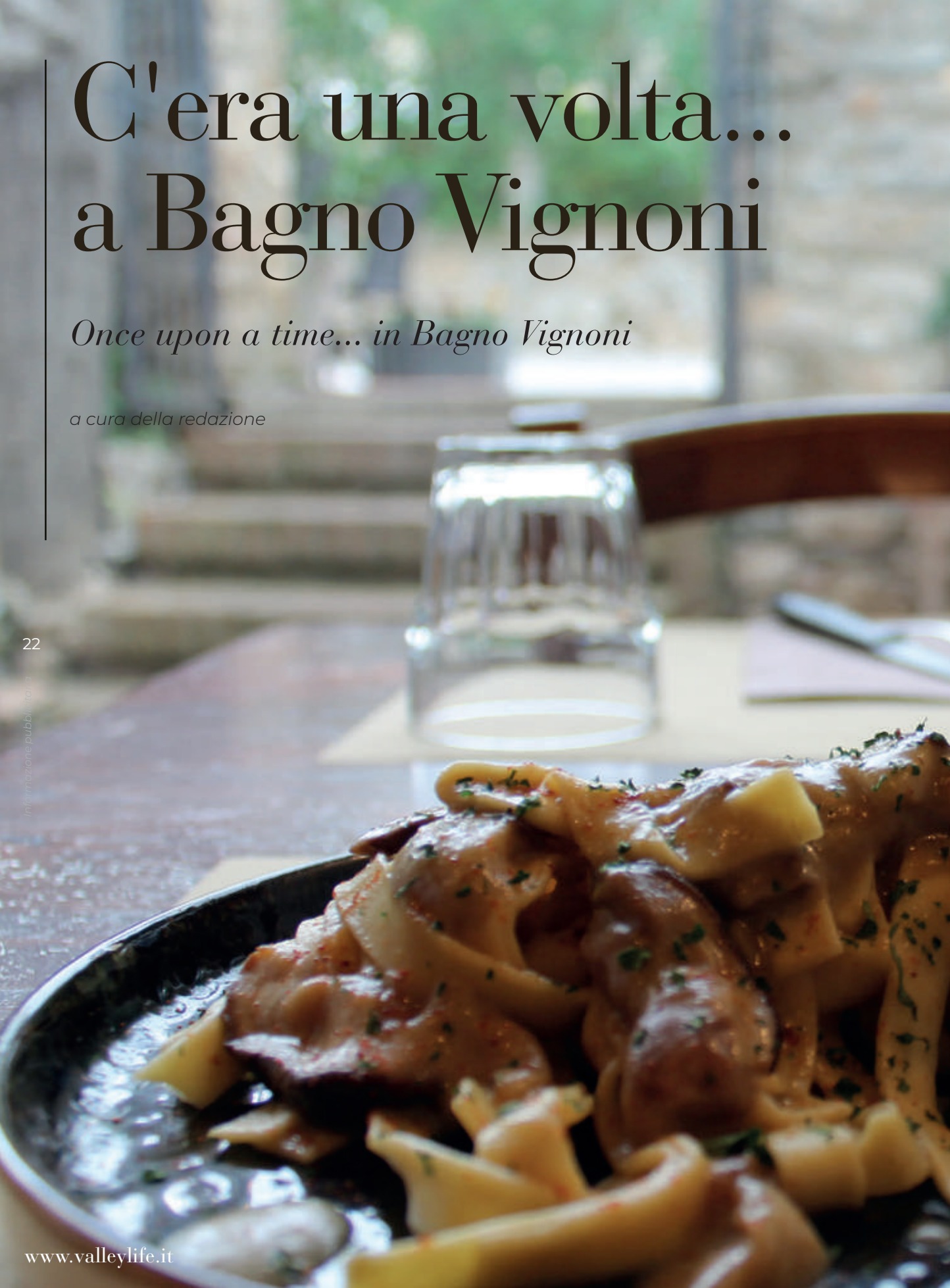
VIENI A VIVERE LUCIGNANO D'ASSO.

Sostieni la nostra Associazione Culturale, diventa socio!

C'era una volta... a Bagno Vignoni

Once upon a time... in Bagno Vignoni

a cura della redazione





L'esperienza e il sogno possono creare un connubio magico. È il caso dell'imprenditore Giovanni Pezzella, che dalla Campania è arrivato in Toscana per dare vita a due ristoranti differenti per proposta ma simili nella vocazione: offrire la massima qualità possibile grazie alla cura nei dettagli e a un'esperienza totalizzante. Siamo andati a trovarlo al C'era una volta... di Bagno Vignoni, un'eccellenza della ristorazione in un contesto unico al mondo.

Experience and dreams can create a magical combination. This is certainly true for entrepreneur Giovanni Pezzella, who moved from Campania to Tuscany to bring to life two restaurants—different in their culinary offerings but united in their mission: to deliver the highest possible quality through attention to detail and a fully immersive experience. We visited him at “C'era una volta...” in Bagno Vignoni, a standout in the culinary scene set in one of the most unique places in the world.

23



C'era una volta.

Piazza del Moretto, 40,
Bagno Vignoni (Siena).

Info e prenotazioni:
info@ceraunavoltaosteriabagnovignoni.it
(+39)347 5956728

Ci troviamo immersi in un contesto idilliaco dove sostare, dopo - o prima - di una passeggiata in uno dei borghi più belli al mondo, già set di numerosi film, videoclip musicali, e proposte di matrimonio. Un'Osteria ideale dove sedersi e gustare una delle cucine migliori del territorio, la cui proposta varia dai piatti a chilometro zero fino alle pizze. «Da noi - racconta con passione Giovanni - si assaporano formaggi, carne, vino, confetture...», e tutto arriva da questa zona, ricca di eccellenze, in più proponiamo una pizza "napoletana" con il cornicione alto e la foglia fresca di basilico, dal sapore fantastico e dalla giusta digeribilità, quando il cliente fa il bis, e succede spesso, per noi è un piacere, il feedback è incredibile e in molti la ordinano anche da asporto; proponiamo di accompagnarla con l'ottima birra del territorio, da un birrificio di San Quirico d'Orcia, ma anche con la combinazione - sottovalutata - pizza-vino». Alla genuinità delle materie prime si aggiunge quindi un'importante proposta di vini e di birre. Sempre sul menù, entrando nello specifico, gli antipasti variano da una fantastica degustazione di salumi, formaggi e sottoli (vedi foto) a un uovo al tartufo su letto di spinaci, fino a un'imperdibile e gustosissima «Parmigiana della mamma».





We find ourselves in an idyllic setting, perfect for a break before—or after—a stroll through one of the most beautiful villages in the world, a location often chosen for films, music videos, and marriage proposals. It's the ideal Osteria to sit down and enjoy one of the region's finest cuisines, ranging from zero-kilometer dishes to pizza. "At our place," Giovanni tells us passionately, "you can taste cheeses, meats, wines, jams... all sourced from this very area, which is rich in excellence. And we serve a true 'Neapolitan' pizza, with a tall crust and fresh basil leaf, full of fantastic flavor and easy to digest. When customers come back for seconds—and it happens often—it's a joy. The feedback is incredible, and many even order it to take away. We suggest pairing it with excellent local craft beer from a brewery in San Quirico d'Orcia, or with the often underestimated pairing of pizza and wine." In addition to the authenticity of the raw ingredients, the Osteria offers a rich selection of wines and beers. On the menu, to get specific, starters include a fantastic platter of cured meats, cheeses, and pickled vegetables (see photo), truffle egg on a bed of spinach, and the unmissable, delicious "Mamma's Parmigiana."



Passando ai primi, fra gli altri, segnaliamo gli ottimi Pici all'aglione della Valdichiana e i Tagliolini ai funghi porcini. Quanto ai secondi, si varia dalle carni, come la tagliata (nelle varianti cipolla, tartufo, lardo o rosmarino), la bistecca alla fiorentina, ma anche Polpette melanzane e pecorino, o Sgombro del Tirreno. Sono esempi di una cucina dalla proposta eterogenea, dove non manca un menù pensato apposta per i bambini.

«Venire a Bagno Vignoni - sottolinea il titolare - rigenera il corpo e lo spirito, soprattutto se al beneficio termale si aggiunge un tagliere con vari tipi di affettati, formaggi, marmellate e verdure sott'olio per vivere un'esperienza a 360°; trovarci è semplice, siamo il primo ristorante della via, dove inizia la sorgente di acqua calda che conduce a un panorama incredibile, siamo l'unica osteria con pizza, panificati, pasta fatta a mano, insomma pochi piatti ma gustosi e pieni di sapore e cultura».



Un locale romantico, perfetto per le coppie così come per le famiglie: «C'è gente anche quando piove, in molti triangolano tra qui, la città ideale di Pienza e i giardini di San Quirico d'Orcia; per chi viene in vacanza da queste parti sussiste quasi l'obbligo di fermarsi a Bagno Vignoni. La chiave di lettura, insomma, è l'emozione, data financo da un buon calice di vino: «Abbiamo il nostro Brunello, il Rosso, e l'imperdibile Nuvola, un liquore che richiama la caramella Rossana, quella che ci davano le nonne da piccoli, e ha avuto diversi riconoscimenti internazionali: la médaille d'or a Lione in Francia e la gold medal a Londra, due grandissimi attestati di stima arrivati rispettivamente nel 2024 e nel 2025; è stato inventato da una ricetta "sbagliata", sull'etichetta abbiamo inserito due mani che si uniscono a richiamare idealmente le mani di Michelangelo nella Cappella Sistina, così come le generazioni che si tramandano.



A romantic spot, perfect for both couples and families: “Even when it rains, people come. Many do a triangle tour between here, Pienza (the ideal city), and the gardens of San Quirico d’Orcia. For anyone vacationing in the area, stopping in Bagno Vignoni is practically a must.” The key, ultimately, is emotion—something that can come even from a good glass of wine: “We have our own Brunello, our Rosso, and the unmissable Nuvola—a liqueur reminiscent of the classic Rossana candy, the one our grandmothers used to give us as kids. It’s received several international awards: the médaille d’or in Lyon, France, and a gold medal in London, in 2024 and 2025 respectively—two major tokens of recognition. It was actually born from a ‘mistaken’ recipe. On the label, we added two hands reaching toward each other, evoking Michelangelo’s hands in the Sistine Chapel, symbolizing the bond between generations.”



Moving on to the first courses, some highlights include Pici with garlic from Valdichiana and Tagliolini with porcini mushrooms. As for main courses, options range from meats such as sliced beef steak (available with onion, truffle, lard, or rosemary), Florentine-style steak, eggplant and pecorino cheese meatballs, or Tyrrhenian mackerel. This is a diverse cuisine, offering something for everyone—there’s even a dedicated kids’ menu.

“Coming to Bagno Vignoni,” the owner emphasizes, “regenerates the body and the soul—especially if you follow your thermal bath with a platter of cured meats, cheeses, jams, and pickled vegetables. It’s a 360-degree experience. We’re easy to find—we’re the first restaurant on the street, right where the hot spring begins that leads to an incredible panorama. We’re the only osteria with pizza, fresh-baked goods, handmade pasta—fewer dishes, sure, but packed with flavor and culture.”



L'Osteria C'era una volta si trova a Bagno Vignoni, uno straordinario piccolo borgo nel comune di San Quirico, nel cuore della Val d'Orcia e nelle vicinanze della via Francigena. La nostra Osteria, situata appena prima della "Piazza delle Sorgenti", nasce dall'idea di rievocare i sapori di "una volta". Una cucina tradizionale che si avvale di prodotti tipici del territorio, arricchita da alcune proposte innovative dello chef. Il posto ideale per gli amanti della pizza. Grazie ai "menù degustazione" si possono scoprire varie tipologie di vini in abbinamento a piatti selezionati. Durante la giornata sarà possibile fare una pausa relax con un caffè, un the, una fetta di torta o un gelato artigianale.



28

C'era una volta...
Osteria - Pizzeria





Osteria C'era una volta is located in Bagno Vignoni, an extraordinary small village in the municipality of San Quirico, in the heart of the Val d'Orcia, near the Via Francigena. Our Osteria, situated just before the "Piazza delle Sorgenti", was founded on the idea of reviving the flavors of "once upon a time."

A traditional cuisine that uses local products, enriched by a few innovative dishes from the chef. It's the perfect place for pizza lovers. Thanks to our tasting menus, you can explore a variety of wines paired with carefully selected dishes.

During the day, you can also stop by for a moment of relaxation with a coffee, tea, slice of cake, or artisan gelato.



Edilcerrini srl

Via Cassia, 87

Acquapendente (VT)

Tel. (+39) 0763 711232

Cell. (+39) 391 1161255

info@edilcerrini.it

www.edilcerrini.it





PAVIMENTI, RIVESTIMENTI
E ARREDO BAGNO

RISCALDAMENTO
E CONDIZIONAMENTO

STUFE E TERMOCAMINI

PITTURE E VERNICI

PORTE E INFISSI

EDILCERRINI_{SRL}

Arezzini Empower

Arezzini Empower

a cura della redazione



32

Informazione pubblicitaria

Arezzini Empower srl.
Piazzale dei Minatori, 2,
Abbadia San Salvatore (Siena).

Tel. +39 0577.1503012
michela@arezziniempower.com





Ecco una ragione sociale senza acronimi o scorciatoie che risalta il cognome della titolare, come a metterci la faccia. Parliamo di Michela Arezzini e della sua creatura, l'Arezzini Empower. Un partner sempre più strategico, in un mondo come il nostro, che si traduce in crescita per le aziende e in un aiuto importante per il benessere delle persone.

Here is a company name with no acronyms or shortcuts—just the owner's surname standing out, as if she's putting her face on it. We're talking about Michela Arezzini and her creation: Arezzini Empower. A partner that is becoming increasingly strategic in today's world, helping companies grow and supporting people's wellbeing.



Michela, iniziamo dal Coaching

«Sono una Mental Coach, esperta in Programmazione Neuro Linguistica e tecniche del Cambiamento. Le mie competenze sono state certificate nel Gennaio 2023 dalla Society of NPL, organismo di certificazione ufficiale nel campo della PNL, istituito dai suoi sviluppatori Richard Bandler e John Grinder. Ho intrapreso questo percorso in un momento difficile della mia vita» – racconta Michela – «avevo bisogno di ritrovare equilibrio e forza, e la Programmazione Neuro-Linguistica è stata per me una chiave preziosa di rinascita personale. Con il tempo, ho sentito il desiderio profondo di mettere a disposizione degli altri le risorse e gli strumenti che avevo appreso. Lavorando da anni come consulente aziendale, è stato naturale per me integrare questa nuova competenza nel contesto professionale: così ho scelto di specializzarmi anche come business coach. Che tra l'altro rappresenta un'integrazione potente con i sistemi di gestione che già seguo da lungo tempo: per un'azienda, avere accanto un coach è come lubrificare il motore o usare carburante potenziato — aggiunge performance, efficienza e consapevolezza. Non è solo un supporto: è un acceleratore di crescita».

Sport e Business Coach

«Successivamente – prosegue Arezzini – ho scelto di approfondire il coaching anche in ambito sportivo, frequentando una master class specifica per diventare Sport Coach. Questo mi permette oggi di affiancare atleti di ogni disciplina, dal livello amatoriale a quello agonistico. Spesso, anche quando la preparazione tecnica e fisica è impeccabile, la performance non è all'altezza delle aspettative. Perché? Perché manca il terzo elemento del cosiddetto triangolo della performance: la mente. Quando la mente è affollata da interferenze, tensioni o pensieri disfunzionali, è impossibile entrare nello stato di flow, quello stato mentale che consente di esprimere davvero tutto il proprio potenziale. Tra l'altro, ho riscontrato numerose analogie tra il coaching nello sport e i percorsi che le aziende intraprendono per implementare i sistemi di gestione: in entrambi i casi serve metodo, allenamento mentale e visione chiara degli obiettivi per ottenere risultati concreti e duraturi.

Da questa consapevolezza sono nati due miei progetti speciali: 'CertifiCoach', un percorso innovativo che integra il processo di certificazione dei sistemi di gestione aziendali con il coaching, e 'Safetycoach' mirato ai sistemi di

gestione per la sicurezza. L'obiettivo è accompagnare le aziende non solo nel rispetto dei requisiti normativi, ma anche nello sviluppo delle competenze trasversali delle persone, nella gestione del cambiamento e nel rafforzamento della cultura organizzativa. Perché la certificazione, se vissuta con consapevolezza e supporto, può diventare un potente strumento di crescita e coesione, non solo un obbligo formale.»

Sistemi di gestione per le aziende

«Da oltre vent'anni, accompagno le aziende nell'adozione di sistemi di gestione conformi agli standard internazionali, come ISO 9001 per la qualità, ISO 45001 per la salute e sicurezza sul lavoro (da dove è partito tutto!), ISO 14001 per l'ambiente, e tanti altri.

Il mio obiettivo è aiutare le organizzazioni a strutturarsi in modo efficace, integrando processi e procedure che migliorano le performance e garantiscono la conformità normativa.

I sistemi di gestione sono fondamentali per semplificare, monitorare e controllare i processi aziendali ottenendo il massimo risultato da questi.

Il nostro lavoro inizia con un'analisi approfondita del contesto aziendale, seguita dalla definizione di obiettivi chiari e misurabili. Successivamente, si sviluppa un sistema di documenti e piani di monitoraggio in linea con le normative di riferimento, coinvolgendo tutte le figure aziendali. Credo profondamente nell'utilità e nei benefici che i sistemi di gestione apportano alle aziende. Non si tratta solo di ottenere una certificazione, ma di intraprendere un percorso di crescita che



Michela, let's start with Coaching

"I'm a Mental Coach, specialized in Neuro-Linguistic Programming and Change Techniques. My skills were certified in January 2023 by the Society of NLP, the official certification body in the field of NLP, established by its creators Richard Bandler and John Grinder. I began this journey during a difficult time in my life," says Michela. "I needed to regain balance and strength, and Neuro-Linguistic Programming became a key turning point in my personal renewal. Over time, I felt a deep desire to share the tools and resources I had learned with others. Since I had been working for years as a business consultant, it felt natural to integrate this new skill into the professional context: that's why I chose to also specialize as a business coach. This role actually complements very powerfully the management systems I've been working with for a long time. For a company, having a coach is like lubricating the engine or using enhanced fuel — it adds performance, efficiency, and awareness. It's not just support: it's a growth accelerator."

Sports and Business Coaching

"Later on," continues Arezzini, "I decided to expand my coaching expertise into the sports world as well, attending a specialized master-class to become a certified Sports Coach. This now allows me to support athletes across all disciplines, from amateur to professional level. Often, even when the technical and physical

preparation is perfect, performance still doesn't meet expectations. Why? Because the third element of the so-called performance triangle is missing: the mind. When the mind is cluttered with interference, tension, or dysfunctional thoughts, it becomes impossible to enter the flow state — that mental state that allows one to fully express their potential.

Interestingly, I've found numerous parallels between coaching in sports and the processes companies go through when implementing management systems: in both cases, achieving lasting and measurable results requires method, mental training, and a clear vision of objectives. This awareness led to the creation of two special projects: 'CertifiCoach,' an innovative path that integrates the certification process of business management systems with coaching, and 'SafetyCoach,' focused on safety management systems. The goal is to support companies not only in meeting regulatory requirements, but also in developing people's soft skills, managing change, and strengthening organizational culture. Because when lived consciously and with the right support, certification can become a powerful tool for growth and cohesion — not just a formal obligation."

Business management systems

"For over twenty years, I've been supporting companies in adopting management systems in line with international standards, such as ISO 9001 for quality, ISO 45001 for occupational health and safety (which is where it all started!), ISO 14001 for the environment, and many others.

My goal is to help organizations structure themselves effectively, integrating processes and procedures that improve performance and ensure compliance. Management systems are essential tools to simplify, monitor, and control business processes while achieving maximum results.

Our work begins with an in-depth analysis of the company's context, followed by the definition of clear, measurable goals. We then develop a documentation system and monitoring plans in line with applicable standards, involving all personnel in the process.

I deeply believe in the usefulness and benefits that management systems bring to companies. It's not just about getting certified — it's about undertaking a journey of growth that involves the entire organization. Seeing a company evolve, improve its efficiency, and create a safer and more sustainable work environment is one of



coinvolge l'intera organizzazione. Vedere un'azienda evolversi, migliorare la propria efficienza e creare un ambiente di lavoro più sicuro e sostenibile è una delle mie più grandi soddisfazioni. Ecco perché la consulenza per i sistemi di gestione è uno dei pilastri di Arezzini Empower Srl, tanto da aver ampliato la nostra visione credendo nell'importanza di un approccio integrato che unisca competenze tecniche e sviluppo personale.

L'adozione di un sistema di gestione non è solo un obbligo normativo, ma un'opportunità per migliorare un'organizzazione e di conseguenza le persone che ne fanno parte.

Tutto è nato dalla consulenza in materia di salute e sicurezza sul lavoro, il primo ambito in cui ho mosso i miei passi più di trent'anni fa. È da lì che si è sviluppata la mia visione: aiutare le aziende non solo a rispettare le normative, ma a costruire ambienti di lavoro davvero più sicuri, consapevoli e funzionali. La sicurezza, per me, non è mai stata solo un obbligo, ma una cultura da diffondere.

Oggi questo lavoro lo porto avanti con il supporto di un team straordinario, formato da Giacomo Viti e Giorgia Arezzini, professionisti preparati e affidabili, che collaborano con me da diversi anni. Con loro condivido valori, metodo e visione: sono presenza costante e fondamentale in ogni progetto, dalla valutazione dei rischi alla formazione, fino all'implementazione e al monitoraggio dei sistemi.

Progetti futuri

Oltre a continuare a dedicarmi ai sistemi di gestione, nel futuro ho intenzione di dare spazio alle mie nuove attività.

Grazie alla costituzione della Arezzini Empower Srl, - prosegue Michela - ho finalmente dato una struttura concreta a una delle mie più grandi passioni: l'organizzazione di percorsi ed eventi, anche in ambito aziendale. Un'attività che porto avanti da molti anni, ma che oggi può contare su strumenti, competenze e una visione più solida e integrata. Organizzare eventi – spiega – è sempre stato per me un modo per creare connessioni, stimolare consapevolezza e accendere energie positive, sia nelle persone che nelle aziende. Adesso tutto questo prende forma in maniera strutturata e professionale, con proposte dedicate anche al mondo del lavoro: momenti formativi, esperienziali e motivazionali pensati per generare benessere, sviluppo e coesione nei gruppi di lavoro.

Attualmente, conduco corsi di Happygenetica presso la palestra Heroes Factory a Piancastagnaio, in collaborazione con il team della strut-

tura. Questi incontri sono aperti a tutti e mirano a promuovere il benessere attraverso pratiche che stimolano la produzione di endorfine e serotonina, migliorando l'equilibrio mentale e fisico. Metodo ideato da Richard Romagnoli e Pier Mario Biava, che unisce le scoperte dell'epigenetica, che dimostra che le nostre scelte di vita possono influenzare l'espressione dei geni, con pratiche di benessere quotidiano, tra cui, appunto, la risata consapevole.

Per il 2025, ho in programma un ritiro immersivo di Happygenetica, che offrirà un'esperienza approfondita delle pratiche del metodo, corsi di comunicazione efficace, pensati per migliorare le competenze relazionali sia in ambito personale che professionale, corsi di gestione del tempo, bene così prezioso ma che spesso ci dimentichiamo di considerare. Ulteriori eventi e iniziative, ancora in corso di definizione, saranno annunciati nel corso dell'anno.



my greatest satisfactions. That's why consulting for management systems is one of the pillars of Arezzini Empower Srl. We've broadened our vision, believing in the importance of an integrated approach that combines technical skills with personal development.

Adopting a management system is not just a legal requirement — it's an opportunity to improve the organization, and therefore, the people who are part of it.

It all started with occupational health and safety consulting, the first area in which I began my career over thirty years ago. That's where my vision took root: helping companies not only comply with regulations but build truly safer, more aware, and functional workplaces. For me, safety has never been just an obligation — it's a culture to promote and spread.

IN BREVE

Business Coaching: Supportiamo imprenditori, manager e team aziendali nello sviluppo di competenze strategiche e operative per migliorare la leadership, l'efficienza e la competitività.

Safety Coaching: Offriamo percorsi personalizzati di gestione della sicurezza aziendale, garantendo un ambiente di lavoro sicuro e conforme alle normative attraverso un approccio innovativo e proattivo.

Sistemi di Gestione: Accompagniamo le imprese nella creazione e nel mantenimento di sistemi di gestione che siano in linea con gli standard internazionali, facilitando il raggiungimento delle certificazioni ISO.

Percorsi personalizzati, per potenziare le competenze relazionali, gestionali ed emotive, promuovendo l'equilibrio tra lavoro e vita privata, migliorando la capacità di prendere decisioni strategiche.

Perché scegliere un coach

Un coach può fare la differenza nel tuo percorso di crescita personale o professionale. Attraverso un supporto mirato e professionale, il coach ti aiuta a identificare i tuoi obiettivi, a superare le sfide e a sviluppare il tuo potenziale inespresso.

Che tu voglia migliorare la tua carriera, la leadership o trovare un equilibrio tra vita personale e lavoro, il coaching ti fornisce strumenti concreti per raggiungere i tuoi traguardi.

Today, I carry out this work with the support of an extraordinary team: Giacomo Viti and Giorgia Arezzini — skilled and reliable professionals who have worked with me for several years. We share values, methodology, and vision. They are a constant and fundamental presence in every project — from risk assessment to training, to the implementation and monitoring of systems."

Future Projects

"In addition to continuing my work in management systems, I plan to dedicate more time to my new activities," Michela adds. "Thanks to the establishment of Arezzini Empower Srl, I've finally given concrete structure to one of my greatest passions: organizing personal development programs and events, also within corporate settings. It's an activity I've been pursuing for many years, but now it can rely on stronger tools, expertise, and a more solid and integrated vision.

Organizing events has always been, for me, a way to create connections, raise awareness, and ignite positive energy — in both people and companies. Now this takes on a structured and professional form, with offerings tailored to the business world: training, experiential, and motivational events designed to foster well-being, growth, and team cohesion.

Currently, I lead Happygenetica classes at the Heroes Factory gym in Piancastagnaio, in collaboration with the local team. These sessions are open to all and aim to promote well-being through practices that stimulate the production of endorphins and serotonin, improving both mental and physical balance. This method was developed by Richard Romagnoli and Pier Mario Biava, combining epigenetic research — which shows that our life choices can influence gene expression — with daily wellness practices such as conscious laughter.

In 2025, I plan to host an immersive Happygenetica retreat that will offer a deep dive into these practices. I also plan to deliver workshops on effective communication to enhance interpersonal and professional relationship skills, as well as courses on time management — such a valuable resource that we often forget to consider. Additional events and initiatives are currently being defined and will be announced throughout the year."

SPECIAL CAR

C A R R O Z Z E R I A



Via Arno, 7
Abbadia S. Salvatore (SI)
Tel. 0577 775046
Cell. +39 3472164297
info@specialcarsnc.it

**SERVIZIO
CARROATTREZZI**

**AUTO
SOSTITUTIVA**

**GESTIONE
SINISTRI**

**RIPARAZIONE
CRISTALLI**







Golden Hair l'acconciatura per il giorno più bello

*Golden Hair,
The hairstyle for the
most beautiful day*

di Gloria Piccinetti

Il giorno più bello della vita dev'essere tutto in ordine, e tutto deve risplendere di bellezza. Se all'abito ci pensano i sarti, per le acconciature ci sono il talento e la passione di Maria Concetta: pronta a intervenire dal suo salone di acconciature per esaltare la bellezza della sposa. Se siete alla ricerca di una hair stylist preparata, che sappia valorizzare e creare un look unico, che vi renda le assolute protagoniste del vostro giorno speciale, Golden Hair è la risposta.

Everything must be perfect on the most beautiful day of your life, and everything should shine with beauty. If the dress is in the hands of skilled tailors, then hair is in the expert care of Maria Concetta, whose talent and passion are ready to enhance the bride's beauty directly from her beauty salon. If you're looking for a skilled hair stylist who can highlight your features and create a unique look that makes you the absolute star of your special day, Golden Hair is the answer.

Golden Hair Acconciature Unisex.

Via Renato Magi, 20/A,
Radicofani (Siena).

+39 347/4021744

goldenhair976@gmail.com



Grazie alla sua ventennale esperienza, Maria Concetta saprà guidarvi nella scelta dell'acconciatura perfetta, consigliando una soluzione che si coordini in modo armonico con il make up, con l'abito e con il tema scelto per le nozze, attraverso un «wedding pack» personalizzato. «Ho iniziato a fare la parrucchiera più di venticinque anni fa - racconta Maria Concetta - e sono nel "wedding" da circa un lustro; il servizio è apprezzato da chi abita qui ma anche da numerosi turisti che scelgono la Val d'Orcia per sposarsi». Matrimoni e oltre: «ci chiamano per eventi, diciottesimi, anniversari e cerimonie. C'è una preparazione minuziosa finalizzata a elaborare la struttura intorno alla testa, uno chignon, un semi-raccolto, un raccolto, certe volte mi fanno vedere l'abito e insieme elaboriamo tutto aggiungendo eventualmente delle extension e

un accessorio. Quando inizia la preparazione? «Solitamente dai quattro ai sei mesi prima - prosegue la titolare - organizziamo un incontro preliminare, la cosiddetta "prova dell'acconciatura" e il giorno fatidico vado a replicare quanto deciso in quella sede; le spose devono essere come principesse, poiché la pettinatura è come un abito e la sposa ci si deve sentire perfettamente a suo agio. Spesso mi capita di creare le acconciature anche alle invitate. Il giorno del matrimonio vado in struttura, sia a casa che nell'eventuale resort, grazie ad accordi con varie strutture della zona che mi chiamano (anche solo per un lavaggio dei capelli). Inoltre, ad accompagnare l'acconciatura è mia cura proporre un accessorio da inserire nei capelli, per valorizzarne il lavoro finito. Mi trovano anche su Instagram e Facebook (Le spose di Mary)».



 Le spose di Mary

Thanks to over twenty years of experience, Maria Concetta will guide you in choosing the perfect hairstyle, offering suggestions that harmonize with your makeup, dress, and wedding theme - all within a fully customized "wedding pack."

"I started doing hair over twenty-five years ago," says Maria Concetta, "and I've been in the wedding world for about five years. The service is appreciated both by locals and by many tourists who choose the Val d'Orcia as their wedding destination." And not just weddings: "We're called for events, 18th birthday parties, anniversaries, and other ceremonies. There's a meticulous preparation process focused on shaping the structure around the head—like a chignon, half-up style, or full updo. Sometimes clients show me the dress, and together we design the hairstyle, possibly adding extensions or accessories." When does the preparation begin?

"Usually four to six months in advance," the owner continues. "We schedule an initial meeting, the so-called 'hairstyle trial,' and on the big day I recreate exactly what we planned. Brides must feel like princesses—the hairstyle is like a gown, and the bride must feel completely comfortable in it." She often styles guests' hair as well. "On the wedding day, I travel to the location—whether it's a private home or a resort—thanks to partnerships with several venues in the area that also call me just for a simple hair wash." Additionally, Maria Concetta personally selects a hair accessory to complement the final hairstyle and enhance the finished look. You can find her on Instagram and Facebook under Le Spose di Mary (The Brides of Mary).

43

informazione pubblicitaria



Il Salone Golden Hair

Oltre al settore matrimoni, Maria Concetta svolge la sua attività in un salone completamente ristrutturato nel centro di Radicofani. «Ho aperto l'attività da circa vent'anni - racconta - e nel tempo mi sono specializzata in taglio, colorazioni, mèches, extension e trattamenti capelli, utilizzando prodotti che rispettano la salute del capello e della cute, cercando di distinguermi dagli altri, è giusto che ognuno lasci il proprio timbro».

Ogni donna è diversa: «un colore ramato, rosso e deciso solitamente viene scelto da persone determinate, il carattere di ognuno influisce sulla scelta». I clienti si possono avvalere dei consigli di Maria Concetta, dai problemi di forfora, di caduta, di grasso, e non solo: «per ognuno ho i giusti trattamenti da fare qui e continuare a casa». Il salone rispecchia la personalità luminosa della proprietaria, grazie ai lavori di ammodernamento e restyling eseguiti nei primi mesi del 2025 uno stile antico, al tempo stesso moderno valorizzato da colori luminosi dove, per fare un esempio, le basi delle macchine da cucire vengono usate a mo' di pianali. La parrucchiera è unisex, uomo, donna, bambino e bambina: «non dimentichiamo - conclude Maria Concetta - il servizio comunioni e cerimonie».

Nel negozio è possibile acquistare prodotti di bigiotteria, foulard, borsette, e altri accessori sempre di alta qualità artigianale e alla moda».

Maria Concetta, l'hair stylist del salone Golden Hair





The Golden Hair Salon

Beyond weddings, Maria Concetta runs her business from a fully renovated salon in the center of Radicofani. “I opened the salon about twenty years ago,” she shares, “and over time I’ve specialized in haircuts, coloring, highlights, extensions, and treatments using products that respect the health of the hair and scalp. I try to stand out—it’s important that everyone leaves their personal touch.”

Every woman is different: “A bold copper or red shade is usually chosen by someone with a strong personality. Each person’s character influences their color choice.” Clients can also rely on Maria Concetta’s advice for issues such as dandruff, hair loss, or oily scalp, and more: “I have the right treatments for each person - some to be done in the salon, others to continue at home.” The salon reflects the bright personality of its owner, thanks to its recent modernization and restyling completed in early 2025. The style is both vintage and modern, enhanced by bright colors—for example, sewing machine bases have been creatively repurposed as countertops. The salon is unisex and serves men, women, boys, and girls: “Let’s not forget,” Maria Concetta concludes, “our services for communions and ceremonies.”

Inside the shop, clients can also purchase fashion jewelry, scarves, handbags, and other high-quality, handcrafted, and trendy accessories.



**Nuovi
macchinari**



HIP TRUST



**PECTORAL FLY
REAR DELTOID**

**Palestra
climatizzata**



**COMBO
ADDUCTOR/ABDUCTOR**

IHIF
HEROES FACTORY
— FITNESS CENTER —



Via Arno, 71, 53025
Piancastagnaio
0577 191 7887
338 1438419

**OTTICA
ZILIANI
DAL 1948**

Di CLAUDIO e GIORGIA



Montaggio lenti con mole di ultima generazione
OCCHIALE PRONTO IN 1 ORA

Abbadia San Salvatore (Si) | Tel. 0577 1646144
giorgia.ziliani@gmail.com

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

PRENDI 2 PAGHI 1

GALILEO



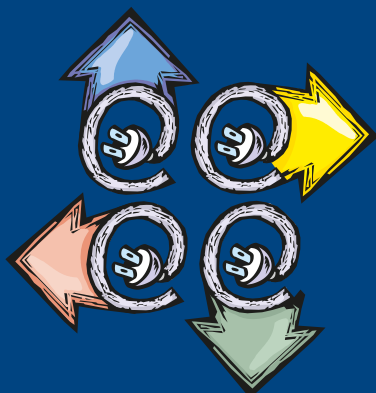
**ENTRA GUARDA E...
COMPRA**

DA NOI PUOI TROVARE

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

VIA PIETRO PIFFERI 6/8 ARCIDOSO (GR)

f: ENTRAGUARDA E COMPRA @: ENTRAGUARDAECOMPRA ☎: +39 389 007 8993



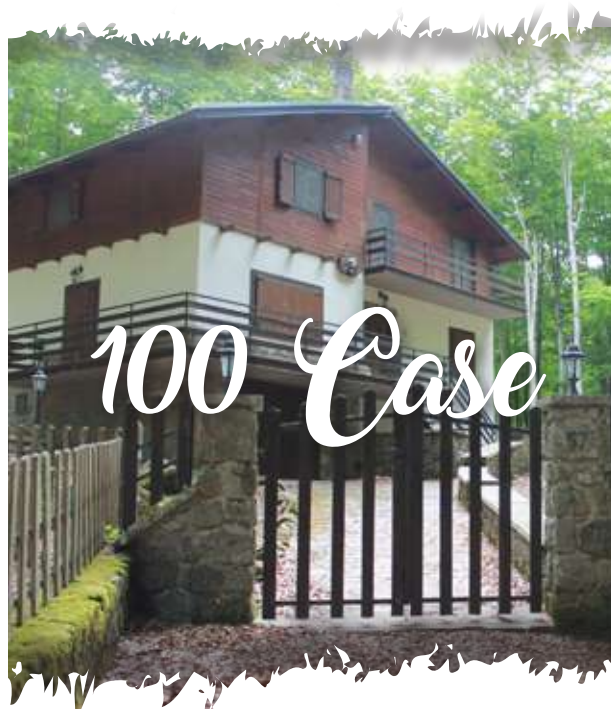
**TONDI
IMPIANTI
ELETTRICI**

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

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

IN VENDITA LA *dimora di Mina*

UNA VILLA D'ARTISTA TRA
CHARME E COMFORT
NELLA FAGGETA DELL'AMIATA



100 Case

Erano gli anni '60, per la prima volta e unica volta alcuni lotti di terreno dell'Amiata furono resi edificabili. Nacquero così le "ville di montagna", caratteristici e solidi chalet immersi nella faggeta. Legno e pietra, i materiali principalmente utilizzati, scelti per integrarsi perfettamente con il paesaggio circostante e preservare la bellezza architettonica di queste residenze.

La villa in alto fu commissionata dalla grandissima Anna Mazzini, in arte Mina, e oggi rappresenta una delle dimore più esclusive della zona.

Tutte le info su
www.immobiliare100case.it

Tel 0577 777205 | +39 334 2330753
info@immobiliare100case.it

! ALLA
coop
SI
RISPARMIA

ABBIAMO
ABBASSATO
I PREZZI

**A PARTIRE DAL 31 MARZO
2025, ABBIAMO ATTUATO UN
ABBASSAMENTO MASSIVO
DEI PREZZI SU UN'AMPIA SE-
LEZIONE DI PRODOTTI CON
L'OBIETTIVO DI OFFRIRE UN
SOSTEGNO CONCRETO AL
POTERE DI ACQUISTO DELLE
FAMIGLIE CHE OGNI GIOR-
NO SCELGONO DI AFFIDARSI
ALLA NOSTRA COOPERATIVA**





GRUPPO
CIAFFARAFÀ
S.R.L.



EDILIZIA E MOVIMENTO TERRA



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



DAL 1968 AL VOSTRO SERVIZIO

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

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



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

kaloroil

GEOAMIATA

PIANCASTAGNAIO

UNA GESTIONE PROFESSIONALE
PER COMUNI, COMUNITÀ MONTANE,
PROVINCIA, E NON SOLO.



MANUTENZIONI,
CURA DEL VERDE,
REALIZZAZIONE DI STRADE,
E MOLTO ALTRO.



Via Valle Calda, 1.
Loc. Casa del Corto,
Piancastagnaio (Siena)

Informazioni e preventivi:
+39 327 1123568 - geoamiata@gmail.com

Oltre 120 persone al convegno organizzato da Confservizi Cispel Toscana e AdF a Castiglione della Pescaia, si rafforza il coordinamento industriale dei gestori del servizio idrico. Perini e Renai: "La Toscana fa squadra, puntando su sostenibilità ambientale, sociale ed economica".

Over 120 people attended the conference organized by Confservizi Cispel Toscana and AdF in Castiglione della Pescaia, strengthening the industrial coordination among water service providers. Perini and Renai: "Tuscany is joining forces, focusing on environmental, social, and economic sustainability."





La Toscana fa squadra per il futuro dell'acqua

*Tuscany teams up
for the future of water*

Oltre 120 persone presenti da tutta Italia, con qualcuno giunto anche dall'estero, al convegno sul futuro dell'acqua che si è tenuto venerdì 11 aprile a Castiglione della Pescaia, in provincia di Grosseto, organizzato da Confservizi Cispel Toscana in collaborazione con AdF (Acquedotto del Fiora), con il patrocinio di Regione Toscana, Autorità Idrica Toscana e Comune di Castiglione della Pescaia e il supporto organizzativo di Ti Forma. Ricco il parterre dei relatori che hanno dato voce alla giornata, tra i quali l'assessora regionale Monia Monni e il commissario straordinario unico per la depurazione ed il riuso delle acque reflue Fabio Fatuzzo. Nella sala gremita di Riva del Sole la Toscana ha fatto squadra per il futuro dell'acqua, a partire dalla gestio-

ne delle acque reflue e la nuova direttiva europea in materia, tra obblighi e opportunità, con particolare riferimento al contesto nazionale e al ruolo della nostra regione. Il tutto corredato dalla visita agli impianti gestiti da AdF a Punta Ala: un dissalatore e un depuratore con impianto attivo di riuso delle acque reflue a fini irrigui. Sostenibilità, innovazione, transizione idrica, economia circolare, ricerca applicata e tutela dell'ambiente e della risorsa idrica le parole chiave della giornata, che segna una tappa decisiva nella costruzione del coordinamento industriale tra i gestori toscani del servizio idrico integrato, per affrontare insieme le prossime sfide decisive a garantire alla comunità il futuro dell'acqua, la risorsa più preziosa.



Over 120 attendees from all over Italy—and even some from abroad—gathered for the conference on the future of water held on Friday, April 11 in Castiglione della Pescaia, in the province of Grosseto. The event was organized by Confservizi Cispel Toscana in collaboration with AdF (Acquedotto del Fiora), under the patronage of the Tuscany Region, the Tuscan Water Authority, and the Municipality of Castiglione della Pescaia, with organizational support from Ti Forma. A rich lineup of speakers gave voice to the event, including Regional Councillor Monia Monni and Fabio Fatuzzo, the sole extraordinary commissioner for wastewater treatment and reuse. In the packed hall at Riva del Sole, Tuscany came together to discuss the future of water, starting with the management of wastewater and the new European directive on the matter—its obligations and opportu-

nities—with a specific focus on the national context and the role of the region.

The event also featured a visit to AdF-managed facilities in Punta Ala: a desalination plant and a wastewater treatment plant with an active system for the reuse of treated water for irrigation purposes.

Sustainability, innovation, water transition, circular economy, applied research, and the protection of the environment and water resources were the keywords of the day. The conference marked a decisive step in building industrial coordination among Tuscany's integrated water service providers, as they face together the key challenges to secure the future of water—the most precious resource—for the community.



“La gestione dell’acqua è una delle sfide più importanti che abbiamo davanti, perché tocca la vita quotidiana di tutte e tutti noi – dichiara Monia Monni, Assessora all’Ambiente della Regione Toscana – Parliamo di un bene essenziale, di un diritto, ma anche di un fronte su cui si gioca gran parte della nostra capacità di affrontare il cambiamento climatico. Sono sicura che questo convegno non sia solo un’occasione di confronto, ma l’inizio di un cammino condiviso. Un punto di partenza per costruire, finalmente, vere sinergie e integrazioni tra i sistemi pubblici, mettendo in rete competenze, strumenti, persone. Credo che sia proprio nell’integrazione operativa e di competenze, svolta sul terreno della solidarietà territoriale, che si sviluppa la strada della transizione ecologica. Le utilities pubbliche sono tra gli strumenti più potenti che abbiamo per rendere la transizione giusta e accessibile a tutte e tutti. Per condividere le opportunità senza lasciare indietro nessuno. L’acqua è un servizio pubblico fondamentale. In questi anni abbiamo costruito imprese efficienti e capaci di investire, ma dobbiamo garantire un giusto equilibrio tra gli investimenti pubblici e la gestione dei dividendi. È una responsabilità collettiva, perché il buon funzionamento del servizio idrico è condizione imprescindibile per la sicurezza, la salute e la qualità della vita. Ringraziando chi ha promosso questo momento di confronto, sono convinta che non sia solo un convegno, ma l’avvio di una strada nuova, fatta di visione e di pragmatismo. Un percorso che la Toscana vuole percorrere con responsabilità, al fianco dei territori, delle imprese pubbliche e delle comunità. Perché il futuro dell’acqua è il futuro di tutte e tutti noi” conclude Monni.

“Oggi una volta di più abbiamo compreso come il servizio idrico integrato sia uno snodo cruciale delle politiche pubbliche per la transizione ecologica, la coesione territoriale e la giustizia sociale – dichiara Nicola Perini, presidente di Confservizi Cispel Toscana – Le sfide che abbiamo davanti richiedono una visione politica chiara, la capacità di assumere decisioni coraggiose e lungimiranti, e un’assunzione collettiva di responsabilità tra istituzioni, imprese e cittadini. L’acqua è un bene comune strategico, e la sua gestione deve essere al centro di una nuova agenda pubblica, capace di coniugare investimenti, innovazione e partecipazione. In Toscana, come nel resto del Paese, è il momento di costruire il futuro del sistema idrico su basi solide, inclusive e orientate al bene comune. Il sistema toscano parte da qui, convinto di poter dare alla collettività un servizio sempre più performante”.

“Oggi è una giornata storica – afferma Roberto Renai, coordinatore acqua di Confservizi Cispel Toscana e presidente di AdF – nella quale abbiamo affrontato questioni essenziali per il futuro del servizio idrico integrato, chiamato a raccogliere sfide centrali della sostenibilità, dell’innovazione, delle nuove infrastrutture e della transizione idrica. Un impegno comune, con il quale si rafforza il coordinamento industriale tra tutti i gestori toscani, con al centro i bisogni della popolazione, la tutela della risorsa e la qualità del servizio, anche per portare tutti i territori allo stesso livello industriale e ottenere maggiore equità tariffaria”.





"Water management is one of the most important challenges we face, as it impacts the daily lives of each and every one of us," said Monia Monni, Regional Councillor for the Environment of Tuscany. "We are talking about an essential resource, a right, but also a front where much of our ability to tackle climate change is at stake. I'm confident that this conference is not just a moment of discussion, but the beginning of a shared journey—a starting point for building true synergies and integrations between public systems, connecting skills, tools, and people. I believe that operational and skills-based integration, grounded in territorial solidarity, is where the path to ecological transition begins. Public utilities are among the most powerful tools we have to make this transition fair and accessible to all, sharing opportunities and leaving no one behind. Water is a fundamental public service. In recent years, we have built efficient companies capable of investing, but we must ensure a fair balance between public investment and dividend management. It is a collective responsibility, because the proper functioning of the water service is essential for safety, health, and quality of life. I thank those who promoted this opportunity for dialogue. I am convinced that this is not just a conference, but the start of a new path based on vision and pragmatism—a path Tuscany wants to walk responsibly, alongside local communities, public enterprises, and citizens. Because the future of water is the future of all of us," Monni concluded.

"Today, more than ever, we have understood how the integrated water service is a key pillar of public policy for ecological transition, territorial cohesion, and social justice," declared Nicola Perini, president of Confservizi Cispel Toscana. "The challenges ahead of us require a clear political vision, the courage to make forward-looking decisions, and a collective assumption of responsibility between institutions, businesses, and citizens. Water is a strategic common good, and its management must be at the center of a new public agenda capable of combining investment, innovation, and participation. In Tuscany, as in the rest of the country, the time has come to build the future of the water system on solid, inclusive foundations focused on the common good. The Tuscan system starts here, confident it can offer the community an increasingly efficient service."

"Today is a historic day," said Roberto Renai, water coordinator for Confservizi Cispel Toscana and president of AdF. "We addressed essential issues for the future of the integrated water service, which is called upon to tackle key challenges in sustainability, innovation, new infrastructure, and the water transition. This joint commitment strengthens the industrial coordination among all Tuscan water service providers, focusing on the needs of the population, resource protection, and service quality—also to bring all territories to the same industrial level and achieve greater tariff equity."



Tra gli altri, sono intervenuti anche il sindaco di Castiglione della Pescaia Elena Nappi, il direttore di AIT Alessandro Mazzei, la vicepresidente di Utilitalia e presidente Acea Barbara Marinali e la coordinatrice Direttivo Acqua Utilitalia Monica Manto. Ad introdurre e coordinare la sessione plenaria Roberto Renai, coordinatore acqua Confservizi Cispel Toscana e presidente AdF, mentre le conclusioni sono state affidate a Nicola Perini, presidente di Confservizi Cispel Toscana. All'evento hanno partecipato tutte le società toscane dell'idrico, a partire dai rispettivi presidenti e dagli amministratori delegati/direttori generali. Questi ultimi hanno partecipato anche, in sessione parallela, ad un tavolo di lavoro, introdotto e coordinato dall'amministratore delegato di AdF Piero Ferrari, dal titolo "Best practices ed esperienze sul territorio per una strategia comune verso la nuova direttiva europea".

Other participants included Elena Nappi, Mayor of Castiglione della Pescaia, Alessandro Mazzei, Director of AIT, Barbara Marinali, Vice President of Utilitalia and President of Acea, and Monica Manto, Coordinator of the Utilitalia Water Directorate.

The plenary session was introduced and coordinated by Roberto Renai, while the closing remarks were given by Nicola Perini. All Tuscan water companies were represented at the event, including their respective presidents and CEOs/general managers. The latter also took part in a parallel working table, introduced and coordinated by Piero Ferrari, CEO of AdF, titled "Best practices and local experiences for a common strategy towards the new European directive."



fiora.it



Persone. Territorio. Innovazione.

Sorgente Ermicciolo

AR CONSULTING

immobiliare
& locazioni turistiche




BikeLab
FRANCIGENA

Bike Lab Francigena
www.bikelabfrancigena.it
info@bikelabfrancigena.it





AR Consulting ITALIA

Via Ferretti, snc

Località Castelnuovo dell'Abate - Montalcino (SI)

www.arconsultingitalia.com

info@arconsultingitalia.com

Info: (+39) 0577 160 7523 – (+39) 351 61 00 286   





RISTORANTE, HOTEL, BAR

IL GARIBALDI

VIA CASSIA 17, SAN QUIRICO D'ORCIA (SIENA)

TEL: +39 0577898315

CELL: +39 3479547786





The image shows a cozy, rustic lounge area. In the foreground, there are two tufted leather armchairs, one yellow and one brown, on a terracotta tiled floor. A small round white table with a cup and saucer sits between them. In the background, there is a fireplace with a mantel holding a clock, a candelabra, and some books. A large mural of a mountain range is on the wall, with the name 'Stell'Amiata' written in a script font. A modern circular chandelier hangs from the ceiling.

Stell'Amiata

hotel, ristorante
e pizzeria
nel cuore
della montagna

Via Trieste, 30, Abbadia San Salvatore (Siena) - Tel. + 39 0577 574788 - info@stellamiata.it



Per conoscere a fondo un territorio niente di meglio dell'e-bike. La bicicletta «assistita» che permette di arrivare ovunque con relativa fatica. E se il territorio si chiama Val d'Orcia il successo è garantito.

There's no better way to truly get to know a region than by e-bike - an "assisted" bicycle that allows you to go just about anywhere with minimal effort. And if the region in question is the Val d'Orcia, success is guaranteed.



Let's go.

Noleggio e-bike, tour e assistenza.
Via della Circonvallazione, 210,
Montalcino (Siena).
Tel + 39 339/3285449
+ 39 329/5827775





di Jori Diego Cherubini

*Exploring the
Val d'Orcia by E-Bike*

Esplorare la
Val d'Orcia
in e-bike



Il mezzo a due ruote, infatti, permette anche ai meno esperti di raggiungere le sconfinite bellezze di un territorio magnifico tutelato dall'Unesco. Attraverso colline e strade bianche si raggiungono con facilità paesaggi e luoghi da cartolina. Come i famosi cipressi di San Quirico d'Orcia, la cappella della Madonna di Vitalità, l'abbazia di Sant'Antimo, i campi di grano dov'è stato girato «Il gladiatore», ma anche borghi cinematografici e senza tempo come Bagno Vignoni, Vignoni Alto, o i paesi incantevoli di Pienza, Montepulciano e Buonconvento con i suoi poderi e castelli dispersi nelle campagne. Tutto ciò è possibile noleggiando l'e-bike a Montalci-

no, dove da poco ha aperto i battenti Let's Go. «Da noi - racconta la titolare Gloria Piccinetti - è possibile lasciare la macchina in un ampio parcheggio, e poi spostarsi in e-bike. Si tratta di un mezzo perfetto per le coppie e per le famiglie, e non serve essere dei ciclisti provetti o avere un grande allenamento alle spalle; grazie alle quattro velocità da impostare facilmente sul computer di bordo si possono attraversare con slancio anche le pendenze più ripide. Abbiamo aperto nel 2025 - con tante novità, come ad esempio la possibilità di noleggiare un seggiolino per il trasporto dei bambini o un carrello per gli animali domestici (di peso non oltre i 10 kg)».

This two-wheeled vehicle enables even the least experienced riders to reach the vast beauty of a magnificent area protected by UNESCO. Rolling through hills and white gravel roads, you can easily access postcard-worthy landscapes and iconic landmarks—like the famous cypress trees of San Quirico d'Orcia, the Chapel of the Madonna di Vitaleta, the Abbey of Sant'Antimo, and the wheat fields where Gladiator was filmed. You'll also discover timeless, cinematic villages such as Bagno Vignoni, Vignoni Alto, and the charming towns of Pienza, Montepulciano, and Buonconvento, with their scattered farmhouses and castles nestled in the countryside.

All of this becomes possible by renting an e-bike in Montalcino, where a new rental shop called Let's Go recently opened its doors. "Here," explains owner Gloria Piccinetti, "you can leave your car in a large parking area and explore by e-bike instead. It's a perfect option for couples and families, and you don't need to be a seasoned cyclist or in top athletic shape. Thanks to the bike's four speed settings, easily adjustable on the onboard computer, you can tackle even the steepest climbs with ease. We opened in 2025, and offer many new features, such as the option to rent a child seat or a small trailer for pets weighing up to 10 kg."



Informazione pubblicitaria



In questo negozio, che si trova nel centro di Montalcino, arrivano da tutto il mondo per scoprire le bellezze della Val d'Orcia. Il noleggio dispone di oltre venti e-bike di varie taglie, per adulti e bambini. «Inoltre - prosegue la titolare - abbiamo a disposizione i dispositivi GPS per aiutare le persone meno intraprendenti, accompagnandole nell'intero percorso. A tal proposito, possiamo consigliare decine di tour in base alle esigenze e alle capacità atletiche di ognuno. Nella zona esistono tantissimi percorsi: soft, di circa 25 km, "medi" di circa 35/40 km, fino a quelli più esperti che possono arrivare a 70 km. Tutti percorribili nell'arco della giornata».

Tour: «Come se non bastasse, abbiamo a disposizione un team di guide esperte, certificate e bilingue, che possono accompagnare i turisti nei vari percorsi e raccontare con dovizia di particolari, ogni curiosità del posto». Questo mezzo offre numerosi vantaggi, come l'aumento della frequenza cardiaca, per migliorare la salute cardiovascolare, la riduzione dello stress e la possibilità di bruciare molte calorie; migliorando notevolmente il benessere mentale e - di conseguenza - la felicità».





Located in the center of Montalcino, the shop welcomes visitors from all over the world who come to discover the wonders of the Val d'Orcia. The rental fleet includes over twenty e-bikes of various sizes, suitable for both adults and children. "We also provide GPS devices," continues the owner, "to help less adventurous riders follow the entire route. We can recommend dozens of tours tailored to different preferences and fitness levels. There are many routes in the area: easy ones around 25 km, medium routes of 35–40 km, and more challenging options up to 70 km—all doable within a day."

Guided Tours: "As if that weren't enough," she adds, "we also have a team of experienced, certified, bilingual guides who can accompany tourists along the routes and share fascinating stories and insights about the region."

This mode of travel offers numerous benefits: it boosts heart rate to improve cardiovascular health, reduces stress, and helps burn calories—significantly enhancing mental well-being and, ultimately, happiness.





A Circolino

Bar • Ristorante • Pizzeria

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



epiloff®

sistema innovativo di
epilazione progressiva
con tecnologia biochimica

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

prenota subito
una consulenza gratuita

Chiama 340 7893016

chiedi informazioni e prenota



FASHION BEAUTY SUN

Via Dante Alighieri, 55
Buonconvento - SI



VIA_NDANTE®

VIA DANTE ALIGHIERI 54B
SAN QUIRICO D'ORCIA
53027 (SI) - ITALIA



EMPORIO DEL VIAGGIATORE

FATEVI GLI AFFARI NOSTRI:

 **VIANDANTE_SANQUIRICODORCIA**



Villa Belli

casa di riposo

2002



Casa di riposo Villa Gioia

Via del Cotone, snc - Proceno (Viterbo) - +39 338 2730984 - claudiobelli.cb@gmail.com

casadiriposovillagioia.it



Organizziamo
compleanni per grandi e piccoli,
eventi, matrimoni e, come sempre, apericena!

White Bar

Piazza Garibaldi, 15, Santa Fiora (GR) - Tel. (+39) 349 09 10 031



All'interno è possibile ammirare
una mostra dell'artista **Tiziano Guerrini**



Carrefour
market



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



Locanda
Sant'Antimo 

Via Bassofondo 1, Castelnuovo dell'Abate, Montalcino (SI)
www.locandasantantimo.it Tel: 0577 572858, +39 3288019340



**RISTORANTE
DA VENERIO
ALBERGO**

P.zza Rosa Guarnieri Carducci, 18 Castel del Piano (GR) - ITALIA
Tel./Fax (+39) 0564 955244 - Cell. (+39) 3476440076
www.davenerio.com - info@davenerio.com

  Ristorante Albergo Da Venerio



**TAGLIERI
AFFETTATI
E PECORINI**

**GRIGLIERIA
FRITTI**



Via Roma, 37
53040 Radicofani SI
Cell. +39 339 640 3499
Cell. +39 333 853 4656



Trattoria
"IL POZZO"

Cucina tradizionale dal 1968

**Menù settimanale
e vasta selezione
di vini di Montalcino**



*Specialità:
pasta fatta in casa
e carne alla brace
Piatti con tartufo di stagione*



Vi aspettiamo!

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

CHIUSO LUNEDÌ E MARTEDÌ



BAR • COLAZIONI • TAVOLA CALDA



BP BAR, di DRAGOI MARIA IOANA
Sr 2 Cassia, km 149 Radicofani (Siena)
Tel. (+39) 0578 50 400
(+39) 334 32 68 102

La Gardenia



10 anni di attività insieme

Piante e Fiori - Addobbi per Cerimonie

53021 ABBADIA S. SALVATORE (SI) Via Trento, 14

Tel. 0577 778879 - e-mail: lagardenia2015@libero.it

Per il secondo anno di fila (non è che quelli ancora precedenti fossero andati meglio), l'economia turistica del Monte Amiata, ed in special modo della parte alta della montagna, ha nuovamente subito un forte colpo, in parte dovuto alla scarsità di precipitazioni ma anche per la totale mancanza o inadeguatezza delle risorse idriche disponibili per l'attivazione dell'impianto di innevamento programmato.

For the second year in a row (not that the previous ones had gone any better), the tourism economy of Mount Amiata, particularly in the upper part of the mountain, has once again suffered a severe blow—partly due to the lack of precipitation, but also because of the total absence or inadequacy of water resources needed to operate the artificial snowmaking system.

di Nicola Ciuffoletti

Amiata, year zero

Amiata, anno zero

Il comparto turistico e ricettivo esce dunque dall'inverno indebolito e allo stesso tempo ottimista per la primavera che in corso e l'imminente estate. Per chi vive di turismo e cerca di inventarsi e reinventarsi sono molte le osservazioni da fare. Insomma la chiusura forzata degli impianti di risalita è un tema da sviluppare, una condizione dalla quale l'Amiata deve imparare per uscirne viva. Il primo grande problema è stata la mancanza di acqua, prima ancora che della neve naturale. "Per tutta la stagione – spiega Luciano Porcelloni, responsabile toscano di Federfuni e vicepresidente della Isa srl - abbiamo monitorato e documentato con grafici, foto e immagini (grazie alle web cam e alle due stazioni meteorologiche installate in Vetta e al Prato delle Macinaie), la situazione della neve sui tracciati, delle temperature e delle "finestre" di freddo che avrebbero permesso l'apertura (anche se parziale) di alcune piste e campi scuola della montagna, almeno per 40/50 giorni". I documenti, i grafici e le foto dei tracciati evidenziano come da quota 1.730 fino a quota 1.550 la neve (poca o tanta) non sia mai mancata. "Per cui – prosegue Porcelloni - non abbiamo potuto sciare ed aprire gli impianti perché la neve mancava da quota 1.450 a quota 1.550. Vuol dire che se avessimo avuti disponibili solo poche migliaia di metri cubi

d'acqua, nel versante grossetano, avremmo potuto aprire almeno per circa 40/50 giorni, una pista lunga e tre campi scuola (Direttissima, Asso di Fiori, Jolly e Tappeto delle Macinaie) garantendo lavoro alle attività di bar, ristorazione, noleggi, attività ricettive e ai maestri di sci. Un'occupazione diretta di circa 200 persone tra versante senese e versante grossetano (i dati sono forniti da uno studio realizzato da un Comune delle Terre Alte dell'Amiata)". Purtroppo, la carenza, oserei dire, la mancanza totale dell'acqua (per il secondo anno consecutivo) non ha permesso di attivare l'impianto di innevamento. "Quello che è preoccupante che, ad oggi, nessuna proposta operativa sui vari sistemi di approvvigionamento idrico (Lago Verde, Invaso Pratolungo, Foro artesiani) – spiega Porcelloni - ha ottenuto una cantierabilità esecutiva e, di conseguenza, anche il prossimo inverno dovremo supplire (salvo ulteriori rotture del telo che ormai ha quasi 30 anni) con l'acqua presente nell'invaso di Pratolungo che può soddisfare solo parzialmente, molto parzialmente, situazioni come quelle verificatesi nelle due ultime stagioni".

La domanda allora nasce spontanea: Cosa significa la mancata stagione come perdita economica per il territorio? "Partiamo dal presupposto che la neve rappresenta una grande risorsa



The tourism and hospitality sector emerges from the winter season weakened, yet optimistic about the current spring and the upcoming summer. For those who make a living from tourism and are constantly striving to innovate and reinvent themselves, there are many observations to consider. One key issue is the forced closure of ski lifts—a topic that needs to be addressed and from which Mount Amiata must learn in order to survive. The first major problem was the lack of water, even before the lack of natural snow. “Throughout the season,” explains Luciano Porcelloni, Tuscany’s representative for Federfuni and Vice President of Isa srl, “we monitored and documented the situation of the snow on the trails, the temperatures, and the ‘cold windows’ that would have allowed us to open—at least partially—some slopes and beginner areas on the mountain for at least 40 to 50 days, using charts, photos, and footage from webcams and two weather stations installed at the summit and at Prato delle Macinaie.”

The documents, graphs, and trail photos clearly show that between elevations 1,730 and 1,550 meters, snow (whether plenty or little) was never completely absent. “Therefore,” continues Porcelloni, “we couldn’t ski or open the lifts because snow was missing between 1,450 and 1,550 meters. This means that if we had had just a few thousand cubic meters of water available on the Grosseto side, we could have opened for about 40 to 50 days, at least one long slope and three beginner areas (Direttissima, Asso di Fiori, Jolly, and the Macinaie carpet lift), ensuring jobs for bars, restaurants, rentals, accommodations, and ski instructors.” That would have meant direct employment for about 200 people across both the Siena and Grosseto sides (based on a study conducted by a municipality in the Amiata Highlands).

Unfortunately, the severe—indeed, total—lack of water (for the second consecutive year) prevented the activation of the artificial snowmaking system. “What’s concerning,” Porcelloni explains, “is that, as of now, none of the proposed solutions for water sourcing—Lago Verde, the Pratolungo reservoir, or artesian wells—has reached an executable project phase. So, once again next winter, we’ll have to rely (unless the aging liner, now nearly 30 years old, fails again) on the water from the Pratolungo basin, which can only partially—and very partially—support conditions like those of the past two seasons.”

What does a lost winter season mean economically for the region? “Let’s start with the basic



economica e che permette (anche se soltanto per pochi mesi all'anno) di poter realizzare delle presenze e degli afflussi di persone, nella nostra montagna, - spiega - che permettono ai vari operatori, al personale, ai maestri, di poter avere una fonte di reddito che "aiuta a mantenere" la presenza delle persone a lavoro sul territorio. Il danno economico non è solo un mancato incasso o una perdita finanziaria (che in queste due stagioni rappresenta vari milioni di euro) ma anche la "perdita" di tutta quella forza lavoro che non potendo più mantenersi con il lavoro della stagione invernale cerca in altre occupazioni, o con l'esodo da questi borghi, condizioni di vita più dignitose. Maestri che vanno a lavori in altre stazioni, personale che si trasferisce in altri luoghi o che, nella migliore delle ipotesi, cambia occupazione. Questo stato di cose pregiudica anche le altre stagionalità e soprattutto contribuisce all'impoverimento di tutte le attività legate al turismo. Con la sola estate non si può pensare di "reggere" aperte tutte le attività legate alla montagna". In sintesi è evidente ed innegabile che l'economia montana abbia subito un forte contraccolpo dovuto al cambiamento climatico in atto da svariati anni e che la quota neve si sia alzata costringendoci, mancando in alcuni periodi della stagione invernale le condizioni di innevamento naturale, ad intervenire con la predisposizione di neve programmata (specialmente nelle vacanze natalizie). Tale impegno crea la "garanzia" di stagionalità e, va sottolineato che molta parte dei benefici prodotti dall'innevamento programmato non ricade solo sugli impiantisti ma su tutto il territorio montano. Gli operatori insomma con la sola stagione estiva non riuscirebbero a sopravvivere e da questa consapevolezza è nato il progetto NonSoloNeve. "Abbiamo cominciato a realizzare tracciati per bike, e-bike, mountain bike e soprattutto a "sfruttare" gli impianti di risalita e piste per tracciati di freeride e downhill e con orgoglio possiamo dire, che ad oggi, siamo diventati la prima stazione dell'Italia centrale e la terza in campo nazionale per queste discipline - prosegue Porcelloni -. L'Amiata è impegnata, oltre che a mettere in sicurezza e efficientamento energetico, quanto già presente come infrastrutture esistenti, con progetti che aiutino il sistema produttivo della nostra stazione sciistica ad individuare una specifica strategia di accompagnamento al cambiamento climatico mediante sia una programmazione di medio-lungo periodo in termini di investimento (potenziamento del sistema di innevamento artificiale, creazione di percorsi per trekking, Forest Bathing, percorsi natura, etc.) per realizzare una diversificazione delle nostre strutture di tipo sportivo ad un uti-

lizzo diverso e sia per un nuovo approccio "culturale" finalizzato ad una valorizzazione degli impianti di risalita che oltrepassi i limiti dell'attuale sistema neve. L'oggetto di questo progetto e dei relativi interventi è proprio quello di dotare l'Amiata di questo tipo di strutture in modo da completare l'offerta turistica del territorio e venire incontro alle esigenze di una buona parte degli utenti potenziali".

Per Porcelloni gli obiettivi da raggiungere sono la realizzazione di aree gioco dimensionate sulla base dell'utenza e dedicate ai bambini di età prescolare e scolare e la realizzazione di aree con strutture dedicate ed idonee all'attività ricreativa. "E' importante - dice - Accrescere la fruizione dell'offerta turistica da parte di utenti, "frequentatori della neve" in inverno e "dei prati e del bosco" in estate, ma non interessati allo sci alpino né agli sport legati alla bicicletta con la realizzazione di nuove attrattive adatte a tutte le stagioni. Ci dobbiamo impegnare a creare piste per la slitta, lo slittino o bob e a decongestionare aree di massima affluenza attraverso la riqualificazione di aree limitrofe dedicate a specifiche attività ludico/ricreative con maggiore sicurezza e soddisfazione per gli utenti". È indubbio dunque che di fronte a questa situazione l'Amiata si trova di fronte a un bivio e la strada da prendere è quella dove è possibile Incrementare il valore turistico ed economico della montagna, attraverso i servizi offerti, con attrattive che, per loro natura, possono essere utilizzate sia d'inverno che nelle altre stagioni consentendo un allungamento delle stagionalità e di conseguenza un aumento delle presenze turistiche. I progetti che hanno avuto la possibilità di essere presentati e, in alcuni casi, già finanziati tengono conto di questo aspetto e sono stati pensati, progettati e cantierati prima di tutto con l'amministrazione Comunale di Castel del Piano e la Regione Toscana e poi anche in collaborazione con le attività, le associazioni e le aziende che svolgono le attività primarie di attrattori turistici quali la neve in inverno, le bike in estate, il Turismo del Benessere o l'outdoor in genere durante tutto l'anno.



idea that snow is an important economic resource. Even if only for a few months a year, it generates visitors and foot traffic to our mountain,” Porcelloni says, “allowing local businesses, staff, and instructors to earn a source of income that helps sustain local employment.” The economic damage is not only the loss of revenue or financial income—amounting to several million euros over the past two seasons—but also the loss of the local workforce. “When people can no longer make a living from the winter season, they seek work elsewhere or leave the villages altogether in search of a more dignified life. Ski instructors take jobs in other resorts, employees relocate, or, in the best-case scenario, change professions.” This situation also negatively impacts other seasons and leads to the decline of tourism-related businesses. “We cannot expect the summer alone to sustain all mountain-related businesses year-round.” In short, it is evident and undeniable that the mountain economy has suffered a major blow due to climate change that has been ongoing for years. The snowline has risen, and during parts of the winter season, the natural snow conditions are no longer reliable. As a result, artificial snowmaking must be implemented, especially during critical periods like the Christmas holidays. This guarantees a reliable winter season, and it’s important to emphasize that the benefits of artificial snow extend beyond the ski operators—they benefit the entire mountain community. Diversifying with the NonSoloNeve Project Operators cannot survive on summer alone. From this awareness, the NonSoloNeve (Not Just Snow) project was born. “We started creating bike trails, e-bike and mountain bike paths, and most importantly, we began using ski lifts and slopes for freeride and downhill trails. We’re proud to say that today, we are the number one bike station in central Italy and the third nationwide for these activities,” says Porcelloni. Amiata is also working on making existing infrastruc-

ture safer and more energy-efficient, with projects designed to help the ski area adapt to climate change. These include: Medium- to long-term investment plans, expanding artificial snow systems, Creating trekking routes, forest bathing paths, nature trails, and more. The goal is to diversify the sports facilities for year-round use, and to introduce a new cultural mindset that reimagines ski lifts for uses beyond snow sports. The objective of these projects is to equip Amiata with the infrastructure necessary to complete the region’s tourism offering, meeting the needs of a broader segment of potential visitors.

Porcelloni outlines some key goals: developing play areas tailored for preschool and school-age children, creating recreational zones with appropriate, safe structures. “It’s important,” he says, “to increase the accessibility of our tourism offering—for both winter visitors interested in snow, and summer guests interested in meadows and forests, but not in alpine skiing or biking.” New attractions for all seasons must be developed. “We need to create sledding and toboggan runs, and relieve congestion in high-traffic zones by redeveloping nearby areas for specific recreational activities, offering greater safety and satisfaction to visitors.” In conclusion, it’s clear that Amiata is at a crossroads. The path forward must focus on increasing the touristic and economic value of the mountain through services and attractions that are usable in winter and other seasons. This approach extends the tourist season and boosts overall visitor numbers. Several funded projects have already been submitted or approved. They were designed and developed in collaboration with the municipality of Castel del Piano, the Region of Tuscany, and various local businesses, associations, and tourism operators, including those focused on winter snow, summer biking, wellness tourism, and general outdoor activities available year-round.





Bivio dell'Asso - Montalcino (SI)

Tel. (+39) 0577 834079 - artcinque@gmail.com - www.infissiart5.it

**SERRAMENTI E INFISSI
ARREDO E INTERNI**

DA OLTRE 15 ANNI RENDIAMO INDIMENTICABILI I VOSTRI MOMENTI PIÙ BELLI



PIANTE • FIORI • OGGETTISTICA
ALLESTIMENTI FLOREALI PER TUTTE LE OCCASIONI
ARTE FUNERARIA • FIORI ARTIFICIALI

Corso Nasini 51/53A - Castel del Piano (GR) - Tel. (+39) 339 11 28 845



EDILSERVICE S.R.L.

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



UNA RISPOSTA CONCRETA AI PRINCIPI
DELLA SOSTENIBILITÀ



339.8546811 (Geometra Francesco Zoppi)

331.7139097 (Geometra Marco Rappuoli)



zetaerreedilservice@libero.it



Via dei Telefoni, 5, Abbazia S.S., SI





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



da
BEGNAME



COLAZIONI,
PRANZI
(anche all'esterno)
E APERITIVI.
Grande selezione di vini

Località Le Pergole, 56/57
Arcidosso (GR)

(+39) 333 3130177 ☎

Tel. (+39) 0564 964034

(+39) 0564 964901

dabegnamesrl@libero.it

f Da Begname

www.dabegname.it

Bar Italia



Via della Croce, 5 - Castel del Piano GR
Tel. +39 329 3455856 - +39 0564 957019

BAR - MINIMARKET
PRODOTTI TIPICI



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

*galeotto fu
il divano...*

Paolo e Francesca - Inferno, Canto V



*per la dannosa colpa
del buon gusto...*

Ciacco - Inferno, Canto VI



*più che la doccia,
poté la vasca...*

Conte Ugolino - Inferno, Canto XXIII



*fatti non foste a
viver senza spa...*

Ulisse - Inferno, Canto XXVI



*e caddi a letto come
corpo morto...*

Dante Alighieri - Inferno, Canto V



PROGETTO **by**

INTERNI

CasaNova

SALI&GIORGI
AMATA

SALI&GIORGI
CHIANTI

SALI&GIORGI
BUONCONVENTO

SALI&GIORGI
EDILIZIA

UTÒPIA

IDROceramiche

CASAstore

EDILstore

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 TERME E CRIOTERAPIA: 70 €

Ingresso Piscina Termale - Seduta di crioterapia (4')

Crioterapia alle Terme: una proposta unica per far scoprire i benefici della sinergia tra crioterapia, calore e sostanze minerali dell'acqua termale.

RASUL ALL INCLUSIVE: 75 €

una giornata ispirata alla millenaria cultura delle acque termali, vi accompagna dalla piscina termale con cascata e idromassaggi al percorso Bioaquam® fino al Rasul in bagno turco

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

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



FONTEVERDE

LIFESTYLE & THERMAL RETREAT | TUSCANY