

Anno XXIV Nr. 180 / ESTATE 2025

ValleyLife

VALDICHIANA & LAGO TRASIMENO

RIVISTA PANEUROPEA



Supplemento al periodico mensile di informazione culturale e pubblicitaria ValleyLife, Iscr. Trib di Perugia, del 17/05/2007 n. 23/2007, Iscrizione R.O.C. 1875 Dir. Resp. Simone Bandini. Grafica: Benedetta Checcharelli Studio - Prestampa e Stampa: Oplaprint

COVER STORY

**GERMANO PACELLI:
"SIAMO CRESCIUTI
A PANE E PIANTE"**

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



In copertina:
Germano Pacelli.

ESTATE 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

PHOTO CREDITS:

Luciano Valentini

Simone Bandini

Giacomo Roggi

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

© Valley Life - tutti i diritti riservati.

Ne è vietata la riproduzione anche parziale

Abbiamo chiuso la rivista giovedì 19 Giugno, con tanta, anzi tantissima voglia di mare... vi auguriamo buona lettura e una buonissima estate!!!

ValleyLife

REDAZIONE e PUBBLICITÀ:

BenedettaCheccarelliStudio

Via Poggio Bacherina 4

53042 Chianciano Terme (SI)

Tel. 375 9114804

benedettacheccarellistudio@gmail.com

www.valleylife.it

4 Valdichiana,
Capitale toscana della cultura 2025
*Valdichiana,
Tuscan Capital of Culture 2025*

8 Osservazioni aristocratiche
sul tempo
*Aristocratic Observations
on Time*

10 Dalla maremma all'eurovision:
Il successo
del "white duke" nostrano
*From Maremma to Eurovision:
The Success
of our Local "White Duke"*

14 Germano Pacelli:
"Siamo cresciuti a pane e piante"
*Germano Pacelli:
"We grew up on bread and plants"*



22 Biodiversità, storia e natura:
da Ghino di Tacco ai nostri giorni
*Biodiversity, History and Nature:
from Ghino di Tacco to Present Day*

28 Amore e slancio vitale,
da Firenze a Parigi
*Love and Vital Momentum,
from Florence to Paris*



34 La Toscana in ogni singola maglia:
la storia della gioielleria DelBrenna
*Tuscany in Every Link:
The History of DelBrenna Jewelry*

42 Archidomus, atelier di Architettura:
Uno stile esclusivo, lo stile toscano
*Archidomus, Architecture Atelier:
an Exclusive Style, the Tuscan Style*

50 L'evoluzione
della moderna farmacia
*The Evolution
of the Modern Pharmacy*



58 A Chianciano l'estate è "storica"!
In Chianciano Summer is "Historic"!

68 Vivere come un Papa
Living Like a Pope

74 Un 'Angolo' di mondo
A 'Corner' of the World

80 Poggio Paradiso,
un luogo per sognare
e mettere radici
*Poggio Paradiso,
a Place to Dream
and Put Down Roots*

86 Il "triumvirato del vino"
The "Wine Triumvirate"



VALDICHIANA, CAPITALE TOSCANA DELLA CULTURA 2025

Valdichiana, Tuscan Capital of Culture 2025

DI CHIARA PIETRELLA

Il meritato onore rende il giusto merito a una terra antica, fertile e vivace.

Se da bambina mi avessero chiesto una preferenza tra Valdichiana e Valdorcia non avrei avuto dubbi nello scegliere la prima. Sono nata a Sarteano negli anni settanta, sulle colline che dividono i due territori, e a quei tempi i cangianti campi ad ovest mi apparivano desolati ancorché terribilmente affascinanti, mentre i poderi erano per lo più vecchie cascine abbandonate. Con gli anni le cose sono cambiate e, complici anche i tanti investimenti provenienti dall'estero, ma non solo, la Valdorcia è divenuta a buon diritto set cinematografico di pellicole passate alla storia, residenza di magnifici resort e di ristrutturazioni da copertina. Anche la mia percezione è diversa, ma benché oggi come allora riconosca il valore e la magnificenza di quelle zone uniche e lunari, il mio cuore continua a battere

The well-deserved honour gives due credit to an ancient, fertile and lively land.

If as a child I had been asked for a preference between Valdichiana and Valdorcia I would have had no doubts in choosing the former. I was born in Sarteano in the seventies, on the hills that divide the two territories, and at that time the iridescent fields to the west appeared desolate to me although terribly fascinating, while the farms were mostly old abandoned farmhouses. Over the years things have changed and, also thanks to the many investments from abroad, but not only, the Valdorcia has rightly become a film set for films that have gone down in history, the residence of magnificent resorts and cover renovations. Even my perception is different, but although today as then I recognize the value and magnificence of those unique and lunar areas, my heart continues to beat in the east, towards that dawn that



ad est, verso quell'alba che da casa, in estate, vedo sorgere sui laghi, verso il verde dei boschi che tanto mi affascina e il dinamismo di paesi indiscutibilmente ricchi di storia e di iniziativa: la Valdichiana è viva, da sempre.

Pensiamo alle caverne tempestate di tracce preistoriche o alle misteriose necropoli etrusche, alle terme romane, ai borghi, alle fortezze e alle chiese medievali fino alle piccole e grandi attività imprenditoriali dei giorni nostri. Per non parlare dei campi, così perfettamente curati da sembrare quasi "arredati" dalla mano sapiente di un designer che sa come sistemarvi vigne e altre coltivazioni.

È da questa vitalità che quasi vent'anni fa è nata l'Unione dei dieci Comuni e, più recentemente, presentata la candidatura a Capitale della Cultura Italiana per il 2026, divenuta poi investitura ufficiale per il 2025 da parte della Regione. Il titolo è a mio avviso ancor più meritato se prendiamo in esame il termine "cultura", la cui etimologia riporta alla coltivazione e dunque alla cura e alla fertilità, qualità connaturate nelle nostre terre e nella vivace dedizione delle sue genti. E se un tempo a questo lemma erano associati quasi esclusivamente libri e studio, oggi nello scritto e nel parlato se ne ravvisa un uso più ampio, che comprende anche tradizione, esperienza e costume, rendendo ancor più appropriato il prestigioso riconoscimento al nostro territorio.

Ma c'è ancora un'altra cosa che io ritengo faccia della Valdichiana un posto unico: iniziativa, divertimento, festa e tradizione non sono vuoti show dedicati al turista o al visitatore, ogni manifestazione avviene da sempre come ancestrale senso di celebrazione della bellezza e dell'armonia e spesso anche della ripagata fatica di un lavoro che ancora oggi difende la propria autenticità. Un rito irrinunciabile che non solo scandisce il tempo, ma unisce il popolo e in qualche modo collega l'umano con il trascendente.

Sono davvero curiosa di partecipare a questo anno che si profila ben più straordinario di sempre.

Già in questi primi mesi abbiamo visto l'avvicinarsi di mostre, rassegne musicali e teatrali, presentazioni di libri, eco-avventure e appuntamenti enogastronomici, ma in realtà siamo ancora all'inizio: l'estate sta ancora bussando alla porta, vedremo cos'altro ci porterà.

from home, in summer, I see rising over the lakes, towards the green of the woods that fascinate me so much and the dynamism of countries unquestionably rich in history and initiative: the Valdichiana has always been alive.

Think of caves studded with prehistoric traces or mysterious Etruscan necropolises, Roman baths, villages, fortresses and medieval churches up to the small and large entrepreneurial activities of the present day. Not to mention the fields, so perfectly cared for that they seem almost "furnished" by the skilful hand of a designer who knows how to arrange vineyards and other crops.

It is from this vitality that the Union of Ten Municipalities was born almost twenty years ago and, more recently, the candidacy for Capital of Italian Culture for 2026 was presented, which then became an official investiture for 2025 by the Region. In my opinion, the title is even more deserved if we examine the term "culture", whose etymology refers to cultivation and therefore to care and fertility, qualities inherent in our lands and in the lively dedication of its people. And if once this lemma was almost exclusively associated with books and study, today in writing and speech there is a wider use of it, which also includes tradition, experience and customs, making the prestigious recognition to our territory even more appropriate.

But there is still another thing that I believe makes the Valdichiana a unique place: initiative, fun, celebration and tradition are not empty shows dedicated to tourists or visitors, each event has always taken place as an ancestral sense of celebration of beauty and harmony and often also of the rewarded effort of a work that still defends its authenticity. An indispensable ritual that not only marks time, but unites the people and in some way connects the human with the transcendent.

I am really curious to participate in this year that promises to be much more extraordinary than ever.

Already in these first months we have seen the succession of exhibitions, musical and theatrical festivals, book presentations, eco-adventures and food and wine events, but in reality we are still at the beginning: summer is still knocking on the door, we will see what else it will bring us.



ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening

*Incognito,
"Smiling Faces"*



NOLEGGIO IMBARCAZIONI

Guida senza Patente **Drive Without Licence**

 **YAMAHA 40 Hp**

Imbarcazioni 7 Posti **Boat for 7 Persons**
40 Hp, Bassi Consumi **40 Hp, Low Emissions**
Guida senza Patente **Drive Without Licence**

Pontile Vecchio - Lungo Lago
PASSIGNANO SUL TRASIMENO



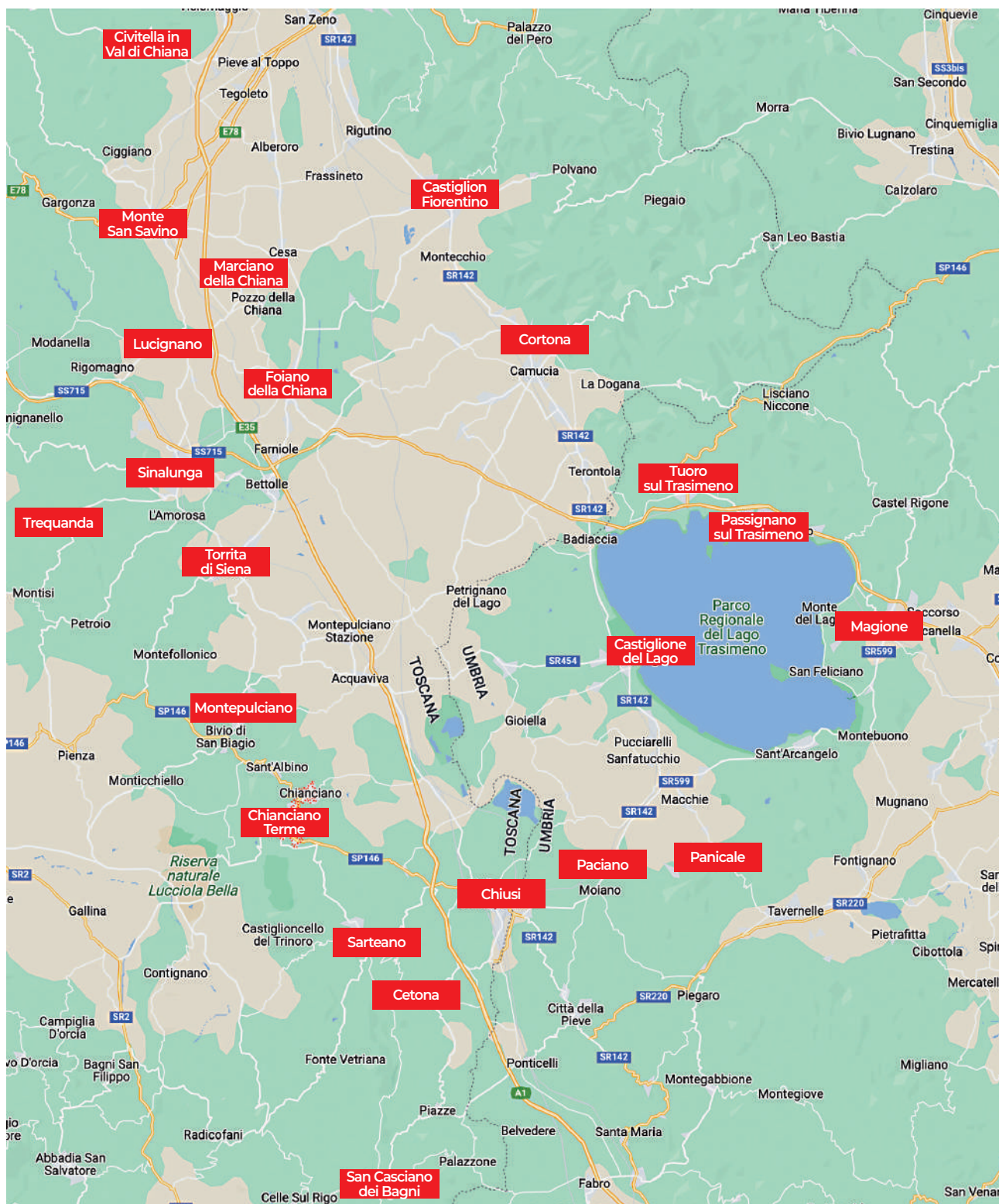
passignanorentboat.com



+39 338 40 25 250

SCONTO 10%

a tutti i lettori della rivista Valley Life



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

OSSERVAZIONI ARISTOCRATICHE SUL TEMPO

Aristocratic Observations on Time

DI SIMONE BANDINI

*"Il vergine, il vivace, il bell'oggi d'un colpo
d'ala ebbra quest'obliato, duro
lago ci squarcerà, sotto il gelo affollato
dal diafano ghiacciaio dei non fuggiti voli!"*

Stephane Mallarmé,
"Il vergine, il vivace, il bell'oggi",
Poesie (1887)



*"Le vierge, le vivace et le bel aujourd'hui
Va-t-il nous déchirer avec un coup d'aile ivre
Ce lac dur oublié que hante sous le givre
Le transparent glacier des vols qui n'ont pas fui!"*

Stephane Mallarmé,
"Le vierge, le vivace et le bel aujourd'hui",
Poésies (1887)

Prendiamo spunto dal celebre 'Sonetto del cigno' di Stéphane Mallarmé, il più aristocratico e tragico dei poeti decadenti francesi, per buttare giù uno sguardo sulla condizione umana, in particolare sulla saldatura misteriosa e archetipale tra la condizione estetica ed etica, ideale e materiale di ogni uomo che possa dirsi tale.

Una creatura bellissima il cigno – che incarna la potenza epifanica della bellezza – il cui slancio vitale rimane tuttavia intrappolato nel lago ghiacciato, a voler manifestare l'inconciliabilità di idealità e prassi materiale, essenza e manifestazione. L'animo, l'assoluto spirituale, non trova rappresentazione nel mondo fenomenico della possibilità: il cigno non spiccherà il volo.

Ebbene cosa ostacola e 'impedisce' la nostra carismatica creatura? Di cosa è allegoria il diafano lago ghiacciato? Ve lo spieghiamo noi.

Quel ghiaccio trasparente, baluginante, è la distesa paralizzante del 'tempo materiale' – la paralisi della condizione umana dove 'trascorrere' significa 'decadere'.

Quel tempo rettilineo legato all'osservazione della 'differenza', del cambiamento, della ricombinazione e dunque del decadimento – quel tempo fenomenico così banalmente razionale ed umano – è causa di una malattia mortale: la condizione meramente materiale, limitata e finita – in discrasia totale con l'essenza assoluta e infinita dello spirito, delle idee, del pensiero.

Pur lasciando alla re-ligione dell'aldilà l'eternità dell'animo, vediamo come scampare in questo mondo dalla trappola letale cui siamo ontologicamente sottoposti.

Ci salveremo giocando con il tempo: calibrando il battito d'ali verso la vittoria, la scalata, la conquista.

Dovrà essere coltivato e incarnato – e non solo inscenato in senso borghese – questo volo del cigno, come una 'sbornia' metafisica e virtuosa, ubriacandoci di noi stessi, temibilmente e sul serio. Uno stato di grazia, divinatorio. In fil di metafora pelagica una 'cavalcata in cresta d'onda'.

Pienezza sic et simpliciter, aderenza, adesione incondizionata, irragionevole.

Rompiamo il ghiaccio con un colpo d'ala, ebbro, nell'aldiquà come semidei immortali.

We take our cue from the famous 'Swan Sonnet' by Stéphane Mallarmé, the most aristocratic and tragic of the French decadent poets, to take a look at the human condition, in particular on the mysterious and archetypal welding between the aesthetic and ethical, ideal and material condition of every man every man.

The swan is a beautiful creature – which embodies the epiphanic power of beauty – whose vital impetus nevertheless remains trapped in the frozen lake, wanting to manifest the irreconcilability of ideality and material practice, essence and manifestation. The soul, the spiritual absolute, finds no representation in the phenomenal world of possibility: the swan will not take flight.

Well, what hinders and 'prevents' our charismatic creature? What is the diaphanous frozen lake allegory of?

We'll explain it to you.

That transparent, shimmering ice is the paralyzing expanse of 'material time' – the paralysis of the human condition where 'to pass' is to 'decay'.

That rectilinear time linked to the observation of 'difference', change, recombination and therefore to decay – that phenomenal time so trivially rational and human – is the cause of a mortal disease: the merely material, limited and finite condition – in total discrepancy with the absolute and infinite essence of the spirit, of ideas, of thought.

While leaving the eternity of the soul to the religion of the afterlife, let's see how to escape in this world from the lethal trap to which we are ontologically subjected.

We will save ourselves by playing with time: calibrating the flutter of wings towards victory, climbing, conquest.

This flight of the swan will have to be practiced and embodied – and not just staged in a bourgeois sense – like a metaphysical and virtuous 'hangover', getting drunk on ourselves, fearfully and seriously. A state of grace, divinatory. In the thread of a pelagic metaphor: a 'ride on the crest of a wave'.

Fullness sic et simpliciter, unconditional and unreasonable adherence.

Let's break the ice with an inspired stroke of wing, in this life, like immortal demigods.



ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening

The Doors,
"Indian Summer"



DALLA MAREMMA ALL'EUROVISION: IL SUCCESSO DEL "WHITE DUKE" NOSTRANO

From Maremma to Eurovision: The Success of our Local "White Duke"

DI BENEDETTA CHECCARELLI

Oramai è ufficialmente diventato un fenomeno virale sul web: tutti e tutte impazziscono per Lucio Corsi.

I differenti canali radio non perdono mai occasione di mandarlo in ascolto almeno due volte al giorno.

Uno dei tanti giovani riusciti ad entrare nell'industria musicale, ma al contempo uno dei pochi, forse pochissimi, che ha anche studiato a lungo per rimanerci davvero: per adesso, apparentemente, sembra esserne un predestinato a pieno titolo.

By now it has officially become a viral phenomenon on the web: everyone is crazy about Lucio Corsi.

The several radio stations never miss the opportunity to give him airplay at least twice a day.

One of the many young people who managed to enter the music industry, but at the same time one of the few, perhaps very few, who has also studied for a long time to really stay there: for now, apparently, he seems to be a predestined in his own right.



Una figura slanciata, smunta, quasi allampanata, che svetta coi suoi eclettici cappelli senza troppe pretese, ma che sa comunque sorprenderti come un variopinto personaggio delle fiabe: credo una delle sintesi migliori per descrivere Lucio Corsi. Anzi, semplicemente Lucio, come afferma lui stesso all'interno del suo brano medaglia d'argento sanremese "Volevo essere un duro", sua piccola perla fra le tante che cattura certamente l'essenza del nostro cantautore toscano. Classe '93, nato nei pressi di Grosseto (precisamente a Vetulonia), trova nell'ambiente rurale della sua infanzia un luogo sicuro e prezioso; tra i rami e le frasche degli alberi si arrampica per trovare la giusta ispirazione, mentre l'impetuosa brezza marina della Maremma si espande tutt'intorno a lui come segno di inizio della stagione estiva. Un'atmosfera calda e poetica, quanto, a tratti, anche bestiale e selvaggia: la presenza di una fauna ricca e variegata, dai cinghiali alle volpi, fino ai lupi, unita poi a quella dei cowboy maremmani, i cosiddetti butteri, conferisce ancor di più una connotazione di indomabilità a questa terra. "È la magia della provincia, inutile per me negarlo" ha raccontato spesso Lucio,

A slender figure, haggard, almost lanky, who stands out with his eclectic hats without too many pretensions, but who can still surprise you as a colorful character of fairy tales: I think one of the best summaries to describe Lucio Corsi. Indeed, simply Lucio, as he himself asserts in his silver medal Sanremo's song "Volevo essere un duro", one among his many little gems that certainly captures the essence of our Tuscan singer-songwriter.

Class '93, born near Grosseto (precisely in Vetulonia), he finds in the rural environment of his childhood a safe and precious place; climbing through the branches and the fronds of trees to find some inspiration, whereas the impetuous sea breeze of Maremma spreads all around him as a sign of the beginning of the summer season.

A warm and poetic atmosphere, as well as, at times, beastly and wild: the presence of a rich and varied fauna, from boars to foxes and wolves, then combined with that of the Maremma cowboys, the so-called butteri, confers even more an indomitable connotation to this land. "It is the magic of the province, no point in denying it," Lucio

tenendo a ribadire in ciascuna intervista rilasciata, quanto l'ambientazione paesaggistica si sia mescolata ad alcune delle sue maggiori influenze musicali, giocando un ruolo fondamentale nella sua formazione.

Prima fra tutte, quella da parte di Ivan Graziani.

"Il numero uno nel genere del glam rock italiano, considerato in origine un sottogenere, molto di nicchia" dichiara, ricordando i suoi riff di chitarra agili, aspri e puntuali, richiamanti un po' lo stile psichedelico dei Pink Floyd, Jimi Hendrix e Frank Zappa. Chiaramente, però, l'elemento principale ripreso da Corsi è quello dell'approccio narrativo all'interno dei suoi testi: storie di personaggi dei paesi di provincia riportati in vita da Graziani stesso, li rivediamo anche con lui, come ad esempio nel brano "Francis Delacroix", inserito nel suo ultimo disco uscito quest'anno, in cui ci parla delle rocambolesche avventure e peripezie vissute da un buffo e improbabile tizio che, come in un'allucinazione collettiva, sembra "un papero col frac" (in realtà si tratta di un suo personale amico, fotografo dall'omonimo pseudonimo).

E poi, a livello scenico e performativo, abbiamo musicisti del calibro di David Bowie, Elton John e Nick Cave. "È l'anima della musica che mi interessa realmente, quella che si può riprodurre e trasporre visivamente su un palco, e credo che Bowie sia sempre riuscito alla perfezione in ciò, trasmettendo innocenza e disincanto con le sue performance". In effetti, non si potrebbe affermare il contrario osservando lo stile adottato da Lucio, con i suoi capelli lunghi e liscissimi e abiti dal gusto vintage, oltre che alla sua maschera di cerone bianco, ulteriore caratteristica che gli ha fatto guadagnare il soprannome di "Duca Bianco italiano".

La sua personalità ci lascia a bocca aperta anche e soprattutto per la sua infinita cultura (non solo musicale), tanto che staremmo ore ed ore ad ascoltarlo mentre espone ogni sua curiosità nei confronti del mondo e dell'universo, con dissertazioni filosofiche dal tono pacato - ma appassionato - che partono dagli alieni per poi giungere, eventualmente, ai tortelli maremmani fatti in casa dalla nonna. Insomma, vale la pena di credere che Lucio Corsi, nel suo definirsi "nient'altro che Lucio", possa rappresentare quel sentimento comune di appartenenza che è difficile spiegare a parole, e che tuttavia si spiega benissimo nella vita di tutti i giorni essendo sé stessi, portandoci dietro quel po' di autenticità proveniente dalle nostre radici per poi rinnovarle. Qualcosa che Corsi è riuscito pienamente a realizzare, elevando la qualità di un odierno panorama artistico nazionale ancora in confusione.

E per fortuna, aggiungerai.

often said, repeating in each interview released, how the landscape setting has mixed with some of his major musical influences, playing a key role in his formation.

First among all, that by Ivan Graziani.

"The number one in the genre of Italian glam rock, originally considered a subgenre of very niche appeal" declares, reminding his agile, harsh and punctual guitar riffs, which recalls a bit the psychedelic style of Pink Floyd, Jimi Hendrix and Frank Zappa. Clearly, however, the main element taken up by Corsi is that of the narrative approach within his texts: stories of characters from small provincial towns brought to life by Graziani himself, we see them also with him as in the song "Francis Delacroix", inserted in its latest album released this year, where he tells us about the crazy adventures and misadventures of a funny and improbable guy who, as in a collective hallucination, looks like "a duck with a frac" (in fact he is one of his personal friends, photographer under the same pseudonym).

Besides, on a scenic and performing level, we have musicians such as David Bowie, Elton John and Nick Cave. "It is the soul of music which I am really interested in, the one that you can play and visually transpose on stage, and I think Bowie has always been very good at that, conveying innocence and disenchantment with his performances". Actually, we could not say the opposite looking at the style adopted by Lucio, with his long and straight hair and vintage clothes, as well as his mask of white wax, another feature that earned him the nickname of "Italian White Duke".

His personality leaves us speechless also and especially for his infinite culture (not only on the musical side), so that we would spend hours listening to him while he exposes all his curiosity about the world and the universe, with philosophical dissertations of calm - but passionate - tone that start from the aliens and then possibly come to the homemade tortelli maremmani by his grandmother. In short, it is worth believing that Lucio Corsi, in his calling himself "nothing else but Lucio", can represent that common feeling of belonging difficult to explain in words, and that however is explained well in everyday life just being themselves, bringing that little bit of authenticity from our roots to eventually renew them. Something that Corsi has been able to fully realize, elevating the quality of a nowadays, national artistic panorama still in confusion. And fortunately, I might add.





DAL 1953

IN VIALE ROMA A C



*"Una buona
estate"...*



CHIANCIANO TERME

0578 63203



GERMANO PACELLI: “SIAMO CRESCIUTI A PANE E PIANTE”

Germano Pacelli: “We grew up on bread and plants”

DI BENEDETTA CHECCARELLI





PACELLI PIANTE
Terontola - Cortona (AR)

**Corbezzolo, emblema dell'Italia:
al Vivaio Pacelli di Cortona il titolare ci spiega quali sono le piante che non
possono assolutamente mancare in un giardino.**

Se non fosse un gioco di parole potremmo quasi definirlo una "primula rossa", Germano Pacelli, titolare dell'omonimo vivaio, che abbiamo rintracciato con difficoltà per riuscire a sapere qualcosa in più su di lui e sulla sua impresa. Ma in verità parliamo di un uomo davvero impegnato in mille attività, e si sa, la terra è faticosa e di certo non aspetta. Lo incontriamo una mattina di inizio giugno e ci facciamo raccontare ancora di questa imponente e storica azienda di Cortona, che annovera vivaio aperto al pubblico, negozio, impianto oliveti, vigneti ed altre coltivazioni e progettazione di giardini e spazi verdi; insomma, un servizio a tutto tondo nel settore "green" supportato da quasi cento anni di esperienza.

"Per quanto riguarda gli impianti, oltre alla progettazione e alla consulenza iniziale, noi seguiamo soprattutto le prime fasi, anche perché le normative prevedono che l'azienda sia autonoma". Ci spiega Germano. "Cerchiamo dunque di rendere indipendenti i nostri clienti e solitamente diamo la garanzia di un anno, ma in ogni caso rimane sempre un filo diretto per ogni informazione e consiglio".

A rivolgersi alla Pacelli sono per lo più aziende agricole e agriturismo; dunque, acquirenti che con le piante fanno business, ma tra i clienti ci sono anche moltissimi privati che chiedono la progettazione del proprio giardino. "Quali sono le piante maggiormente richieste?" gli domandiamo dunque con curiosità, venendo a scoprire che sono proprio quelle autoctone a farla da padrone. "Ci chiedono soprattutto cipressi, lecci, viti, ma anche alberi da frutto. A mio avviso, comunque, quelle che non dovrebbero mai mancare in un giardino di zona sono l'olivo, anch'esso ovviamente richiestissimo, e il corbezzolo, che forse è meno conosciuto".

Valley Life: "Il corbezzolo non ce lo aspettavamo, come mai?"

Germano Pacelli: "È un albero molto bello, ma soprattutto rappresenta un emblema dell'Italia. Fu eletto a tal ruolo dai rivoluzionari del Risorgimento che combattevano il regime austriaco poiché in questa pianta frutto rosso, foglie verdi e fiore bianco sono presenti contemporaneamente, andando a simboleggiare proprio il Tricolore".

VL: "Davvero interessante questa storia. Avete anche piante rare o particolari che si trovano solo nel vostro vivaio?"

GP: "Assolutamente sì, cerchiamo di fare una ricca e accurata selezione in tal senso. Viviamo sulla nostra pelle anche l'evidente cambiamento climatico, per cui teniamo ad esempio gli agrumi, che fino a dieci anni fa era impensabile proporre. Oggi invece, con un minimo di accortezze, sopravvivono molto bene e danno un tocco esotico al giardino. Ma teniamo anche altre specie mediterranee, per lo più provenienti dal sud Italia, che si trovano solo da noi. Quello delle piante più rare è un settore che ci teniamo davvero a seguire ed espandere".

VL: "Qual è il lavoro che vi ha dato maggior soddisfazione fino ad oggi?"

GP: "In generale quello fatto bene, che non dev'essere necessariamente un grande impianto, può trattarsi anche di un piccolo spazio verde. Abbiamo ad esempio sistemato giardini in centro storico a Panicale o a Perugia per i quali ci siamo davvero impegnati, anche per la scomodità di raggiungere i luoghi, spesso portando a mano prodotti e attrezzature. Poi però il risultato ci ha ripagati di tutte le fatiche".

La Pacelli vanta uno staff di dodici persone formate da studi specifici, ma soprattutto dall'esperienza quasi centenaria dell'azienda. "Siamo cresciuti a pane e piante" aggiunge sorridendo Germano. "La sera a casa, durante la cena, mangiavamo sì, ma soprattutto parlavamo di coltivazioni, fiori e giardini". Già, perché questa storica attività, ci spiega, ha avuto inizio negli anni 30 del secolo scorso grazie al nonno, suo omonimo, che ebbe l'intuizione di coltivare ortaggi e semi non solo per sé, ma anche come servizio da offrire ad altri. Le piante vennero dopo, negli anni '50, a partire dai vigneti e dagli oliveti, quando presero il via le prime cantine sociali e il vino cominciava ad essere imbottigliato, per poi arrivare, grazie al boom economico, a quelle ornamentali.

"Sono entrato in azienda negli anni '80, rappresentando la terza generazione" ci spiega con orgoglio Germano. "Ringrazio mio nonno per aver avuto l'intuizione e la lungimiranza di guardare oltre, in questo modo ha dato un futuro a mio padre Pietro e poi a me. E il mio auspicio e sogno più grande, oggi, è quello di passare a mia volta il testimone ai miei figli". E noi glielo auguriamo di cuore.





Strawberry tree, emblem of Italy:
at the Pacelli Nursery in Cortona, the owner explains which plants are absolutely essential in a garden.



If it weren't a play on words, we could almost call him a "red primrose", Germano Pacelli, owner of the nursery of the same name, whom we have tracked down with difficulty to be able to know something more about him and his company. But in truth we are talking about a man really engaged in a thousand activities, and you know, the land is tiring and certainly does not wait. We meet him one morning at the beginning of June and we ask him to tell us more about this imposing and historic company in Cortona, which includes a nursery open to the public, a shop, olive groves, vineyards and other crops and the design of gardens and green spaces; In short, an all-round service in the "green" sector supported by almost a hundred years of experience.

"As far as the systems are concerned, in addition to the initial design and consultancy, we mainly follow the first phases, also because the regulations require the company to be autonomous". Germano explains. "We therefore try to make our customers independent and usually give a one-year warranty, but in any case, it always remains a direct line for any information and advice".

Pacelli is mostly used by farms and agriturismo, i.e. buyers who do business with plants, but among the customers there are also many private individuals who ask for the design of their own garden. "What are the most popular plants?" we ask him with curiosity, coming to discover that it is the native ones that are the masters. "They ask us above all for cypresses, holm oaks, vines, but also fruit trees. In my opinion, however, those that should never be missing in a local garden are the olive tree, which is also obviously in great demand, and the strawberry tree, which is perhaps less known".

Valley Life: "We didn't expect the strawberry tree, why?"

Germano Pacelli: "It is a very beautiful tree, but above all it represents an emblem of Italy. He was elected to this role by the revolutionaries of the Risorgimento who fought the Austrian regime because in this plant red fruit, green leaves and white flower are present at the same time, symbolizing the Tricolour".

VL: "This story is really interesting. Do you also have rare or special plants that are only found in your nursery?"

GP: "Absolutely, we try to make a rich and accurate selection in this sense. We are also experiencing the obvious climate change, so let's keep citrus fruits for example, which until ten years ago it was unthinkable to offer. Today, however, with a minimum of precautions, they survive very well and give an exotic touch to the garden. But we also keep other Mediterranean species, mostly from southern Italy, which are found only in Italy. The rarest plant sector is a sector that we really want to follow and expand".

VL: "What is the job that has given you the most satisfaction to date?"

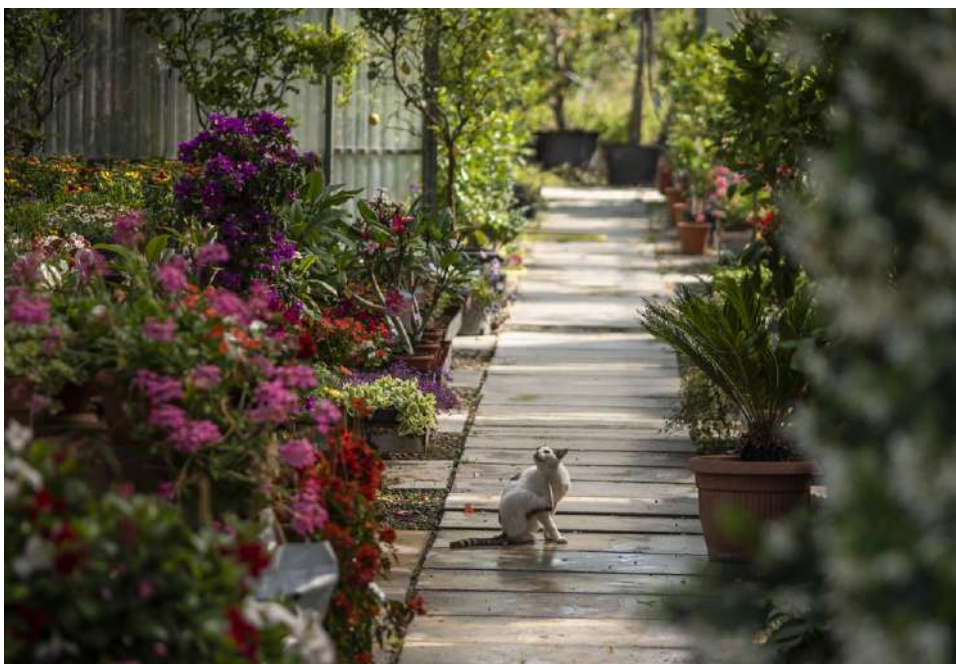
GP: "In general, the one done well, which does not necessarily have to be a large facility, it can also be a small green space. For example, we have arranged gardens in the historic center of Panicale or Perugia for which we have really committed, also for the inconvenience of reaching the places, often carrying products and equipment by hand. But then the result repaid us for all the efforts".

Pacelli boasts a staff of twelve people trained by specific studies, but above all by the company's almost century-old experience. "We grew up on bread and plants," adds Germano smiling. "In the evening at home, during dinner, we ate yes, but above all we talked about crops, flowers and gardens". Yes, because this historic activity, he explains, began in the 30s of the last century thanks to his grandfather, his namesake, who had the intuition to grow vegetables and seeds not only for himself, but also as a service to offer to others. The plants came later, in the 50s, starting from the vineyards and olive groves, when the first cooperative wineries began to be bottled and then arrived, thanks to the economic boom, to the ornamental ones."

I joined the company in the 80s, representing the third generation," Germano proudly explains. "I thank my grandfather for having had the intuition and foresight to look beyond, in this way he gave a future to my father Pietro and then to me. And my greatest hope and dream, today, is to pass the baton to my children in turn". And we sincerely wish him so







Info:

Pacelli Piante

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)



VILLA DEI CRISTALLI - Cortona



3



4



233 m²



Dr. Giovanni Alunno
Owner & International Property Consultant

+39 338 6495048



ALUNNO
IMMOBILIARE

— CORTONA REAL ESTATE —

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

BIODIVERSITÀ, STORIA E NATURA: DA GHINO DI TACCO AI NOSTRI GIORNI

Biodiversity, History and Nature: from Ghino di Tacco to Present Day

DI SIMONE BANDINI



Panorama di Torrita con il brigante Ghino di Tacco





Aglione della Valdichiana e grani antichi

Torrita di Siena si conferma attiva e intraprendente nella promozione e celebrazione del suo territorio, rafforzando il saldo e fertile connubio tra le Associazioni Cittadine e l'Amministrazione Comunale. Ne parliamo, come di consueto, con l'Assessore Roberto Trabalzini, con un approfondimento su due manifestazioni di grande richiamo: 'Le Giornate di Ghino di Tacco' (dall'11 al 14 settembre) e 'Torrita Biodiversità' (Dal 19 al 21 settembre): appuntatevi queste date nella vostra agenda, non mancate di vivere al meglio la vostra passione per la storia, la natura, le attività outdoor e le eccellenze del comparto produttivo ed agroalimentare locale.

L'Amministrazione Comunale, in collaborazione con Proloco Torrita, il Gruppo Allevatori Amatoriale Torrita e Torrita di Siena Living, da venerdì 19 a domenica 21 settembre 2025, organizza dunque la 7ª edizione di "Torrita Biodiversità - Festa dell'Agri Cultura": una manifestazione caratterizzata da convegni a tema, da un'importante esposizione di specie animali autoctone, frutti e colture antiche, oltre che dall'allestimento di un vero e proprio museo dell'arte contadina.

L'intento è quello di promuovere azioni per la valorizzazione e la conoscenza delle produzioni di qualità del territorio, favorire l'incontro tra produttori e consumatori, incoraggiare così lo sviluppo della filiera corta nel settore agroalimentare. Un'intera area di circa 6.000,00 mq sarà destinata all'esposizione e alla vendita dei prodotti agricoli provenienti dall'agrosistema della Valdichiana e gli espositori, durante le due giornate, avranno modo di promuovere i loro prodotti utilizzando gratuitamente uno stand appositamente allestito per loro, con degustazioni e altre iniziative.

Il sabato mattina sarà dedicato, invece, all'approfondimento di un tema – diverso ma attuale ogni anno che viene – con il coinvolgimento in un convegno di esperti e professionisti ed altresì di docenti ed alunni dell'Istituto Comprensivo torritese che illustreranno gli studi e i lavori svolti in materia di botanica e biodiversità.

"Il Comune di Torrita di Siena, che è tra gli enti soci fondatori della Comunità del Cibo della Valdichiana, da anni si sta impegnando con azioni mirate alla salvaguardia dell'ambiente, al recupero della memoria delle proprie origini rurali e delle attività e strumenti ad essa connesse e, non ultimo, all'adozione di misure amministrative che garantiscano l'utilizzo di materie prime locali nelle mense del proprio territorio. Torrita Biodiversità – Festa dell'Agri Cultura, per la nostra amministrazione, rappresenta un'occasione di fondamentale confronto con tutti gli interlocutori del settore per la condivisione di programmi e progetti finalizzati al mantenimento della biodiversità", spiega Trabalzini.



In rassegna i prodotti del territorio toscano

Torrita di Siena confirms itself as active and enterprising in the promotion and celebration of its territory, strengthening the solid and fertile union between the City Associations and the Municipal Administration. We talk about it, as usual, with Councillor Roberto Trabalzini, with an in-depth look at two events of great appeal: 'Le Giornate di Ghino di Tacco' (from 11 to 14 September) and 'Torrita Biodiversity' (from 19 to 21 September): write down these dates in your agenda, don't fail to live your passion for history, nature, outdoor activities and the excellence of the local production and agri-food sector.

The Municipal Administration, in collaboration with Proloco Torrita, the Torrita Amateur Breeders Group and Torrita di Siena Living, from Friday 19 to Sunday 21 September 2025, therefore organizes the 7th edition of "Torrita Biodiversity - Agri Culture Festival": an event characterized by themed conferences, an important exhibition of native animal species, fruits and ancient crops, as well as the setting up of a real museum of peasant art.

They are aiming to promote actions for the enhancement and knowledge of quality local productions, encourage the meeting between producers and consumers, thus sponsoring the development of the short supply chain in the agri-food sector.

An entire area of about 6,000.00 square meters will be used for the exhibition and sale of agricultural products from the Valdichiana agrosystem and exhibitors, during the two days, will have the opportunity to promote their products using a stand specially set up for them, free of charge, with tastings and other initiatives. Saturday morning will be dedicated, on the other hand, to the in-depth study of a theme – different but current every year that comes – with the involvement in a conference of experts and professionals and also of teachers and students of the Torrita Comprehensive Institute, who will illustrate the studies and work carried out in the field of botany and biodiversity.

"The Municipality of Torrita di Siena, which is one of the founding members of the Valdichiana Food Community, has been committing itself for years with actions aimed at safeguarding the environment, recovering the memory of its rural origins and the activities and tools related to it and, last but not least, the adoption of administrative measures that guarantee the use of local raw materials in the canteens of its territory. Torrita Biodiversity – Agri Culture Festival, for our administration, represents an opportunity for fundamental discussion with all the interlocutors in the sector for the sharing of programs and projects aimed at maintaining biodiversity", explains Trabalzini.



La tradizione della meccanica rurale



Zootecnia, un comparto storico e strategico

Nel mese di settembre, dall'11 al 14, si svolgerà la prima edizione dell'evento denominato "Le Giornate di Ghino di Tacco". In collaborazione con Sagra San Giuseppe, Pro Loco Torrita, Torrita di Siena Living sarà celebrata la figura del noto brigante che ebbe i natali nel Castello de La Fratta, ai tempi nel territorio dell'attuale Comune di Torrita.

In September, from 11 to 14, the first edition of the event called "Le Giornate di Ghino di Tacco" will take place. In collaboration with Sagra San Giuseppe, Pro Loco Torrita, Torrita di Siena Living – the figure of the well-known brigand who was born in the Castle of La Fratta, at the time in the territory of the current Municipality of Torrita, will be celebrated.

Le Giornate di Ghino di Tacco

Nell'occasione sarà presentato, la sera dell'11 al Teatro degli Oscuri, il "Cammino di Ghino" un tracciato che porterà i camminatori dal cuore della Valdichiana alla rocca di Radicofani, attraversando la Val d'Orcia, in tre tappe con sosta negli ameni borghi di Monticchiello e Contignano. Il viaggio vero e proprio prenderà il via la mattina del venerdì e si concluderà nel pomeriggio di domenica 14 con il rientro a Torrita.

La sera di venerdì 12, in Piazza Matteotti, verrà presentato lo spettacolo teatrale storico "Ghino di Tacco – Nobile Brigante" a cura della Compagnia ARTEdaPARTE, scritto e diretto da Emanuela Castiglionesi, con la partecipazione straordinaria del Gruppo Sbandieratori, Tamburini e Musici del Palio dei Somari.

Nei giorni di sabato e domenica il centro storico di Torrita tornerà a vestirsi degli abiti medievali, con giullari, giocolieri, mercanti e cavalieri che allietano gli ospiti. Non mancheranno le taverne per cibarsi e brindare, gestite dalle sapienti mani delle donne e degli uomini delle contrade torritesi.

Sabato 12 si svolgerà una rinnovata edizione della 'Festa della Bandiera', quest'anno dedicata ai soli musicisti – che vedrà protagonisti gruppi provenienti non solo dalla Toscana ma da tutto il centro Italia.

Nei pomeriggi di sabato 13 e domenica 14, saranno presentate al pubblico due eccellenze torritesi: un vino sangiovese in purezza delle Cantine Serafini, il Ghino di Tacco appunto – vino di grande eleganza, equilibrio, longevità e perseveranza, ovvero le quattro qualità simboliche della gru, uccello che fino al '300 popolava queste campagne – e la birra Bracciafiere, sempre dedicata al nostro brigante e prodotta dai Mastri Birrai dell'Azienda Agricola Saragiolino, non pastorizzata né filtrata, con aromi intensi e speziati quali metafora del mondo medievale.

I festeggiamenti si concluderanno la domenica con l'accoglienza riservata ai camminatori che rientreranno a Torrita dopo l'esperienza vissuta nei tre giorni di cammino.

The Days of Ghino di Tacco

On the evening of the 11th at the Teatro degli Oscuri, the "Cammino di Ghino" will be presented, a route that will take walkers from the heart of the Valdichiana to the fortress of Radicofani, crossing the Val d'Orcia, in three stages with a stop in the pleasant villages of Monticchiello and Contignano. The actual journey will start on Friday morning and will end on the afternoon of Sunday 14 with the return to Torrita.

On the evening of Friday 12, in Piazza Matteotti, the historical theatrical show "Ghino di Tacco – Nobile Brigante" will be presented by the ARTEdaPARTE Company, written and directed by Emanuela Castiglionesi, with the extraordinary participation of the Flag-wavers, Drummers and Musicians Group of the Palio dei Somari.

On Saturday and Sunday, the historic centre of Torrita will once again be dressed in medieval costumes, with jesters, jugglers, merchants and knights who will cheer up guests. There will be no shortage of taverns to eat and toast, managed by the skilled hands of the women and men of the Torrita districts. On Saturday 12 there will be a renewed edition of the 'Festa della Bandiera', this year dedicated only to musicians - which will feature groups not only from Tuscany but from all over central Italy.

On the afternoons of Saturday 13 and Sunday 14, two Torrita excellences will be presented to the public: a pure Sangiovese wine from the Serafini Cellars, the Ghino di Tacco – a wine of great elegance, balance, longevity and perseverance, or the four symbolic qualities of the crane, a bird that populated these countryside until the 1300s – and the Bracciafiere beer, always dedicated to our brigand and produced by the Master Brewers of the Saragiolino Farm, unpasteurized nor filtered, with intense and spicy aromas as a metaphor for the medieval world. The celebrations will end on Sunday with the welcome reserved for walkers who will return to Torrita after the experience lived in the three days trekking.

Altre notizie su Ghino di Tacco

Ghino di Tacco, figlio di Tacco di Ugolino, nacque nella seconda metà del XIII secolo a La Fratta, al tempo sotto il controllo del Castello di Torrita. Figlio del conte ghibellino Tacco di Ugolino e di una Tolomei e fratello di Turino, era un rampollo della nobile famiglia Cacciaconti ramo Guardavalle da cui deriva la Famiglia Gagnoni di Guardavalle detta dei Guardavalli, nobilipatrizi di Siena e Montepulciano e insieme con il padre, e allo zio omonimo commetteva furti e rapine, nonostante la caccia che gli veniva data dalla Repubblica di Siena. Una volta catturati, i membri maggiorenni della banda vennero giustiziati nella Piazza del Campo di Siena, mentre Ghino e il fratello si salvarono grazie alla loro minore età. Rifugiatisi a Radicofani (Si), una rocca sulla Via Cassia, al confine tra la Repubblica di Siena e lo Stato Pontificio, Ghino continuò la sua carriera di bandito, ma in forma di «gentiluomo», lasciando ai malcapitati sempre qualcosa di cui vivere. Boccaccio, infatti, lo dipinge come brigante buono nel suo Decameron parlando del sequestro dell'abate di Cluny, nella II novella del X giorno: «Ghino di Tacco piglia l'abate di Cligni e medicalo del male dello stomaco e poi il lascia quale, tornato in corte di Roma, lui riconcilia con Bonifazio papa e fallo friere dello Spedale.» Dante, invece, gli concede un posto tra i personaggi citati nel sesto canto del Purgatorio della sua Divina Commedia, quando parla del giurista Benincasa da Laterina (l'Aretin), giureconsulto a Bologna, poi giudice del podestà di Siena, ucciso dalle braccia feroci (fiere, dal latino 'fērus', selvaggio, crudele) di Ghino di Tacco. «Quiv'era l'Aretin che da le braccia fiere di Ghin di Tacco ebbe la morte». (Dante, Purgatorio VI, vv. 13-14).



More news about Ghino di Tacco

Ghino di Tacco, son of Tacco di Ugolino, was born in the second half of the thirteenth century in La Fratta, at the time under the control of the Castle of Torrita. Son of the Ghibelline count Tacco di Ugolino and a Tolomei and brother of Turino, he was a scion of the noble Cacciaconti family Guardavalle branch from which the Gagnoni family of Guardavalle known as the Guardavalli derives, noble patricians of Siena and Montepulciano and together with his father, and committed thefts and robberies to his uncle of the same name, despite the hunt that was given to him by the Republic of Siena. Once captured, the adult members of the gang were executed in the Piazza del Campo in Siena, while Ghino and his brother were saved thanks to their minors.

Taking refuge in Radicofani (Si), a fortress on the Via Cassia, on the border between the Republic of Siena and the Papal States, Ghino continued his career as a bandit, but in the form of a "gentleman", always leaving the unfortunate people something to live on. Boccaccio, in fact, depicts him as a good brigand in his Decameron, speaking of the kidnapping of the abbot of Cluny, in the second novel of the tenth day: «Ghino di Tacco takes the abbot of Cligni and heals the stomach disease and then leaves him who, back at the court of Rome, he reconciles with Boniface pope and makes him friere of the Spedale.»

Dante, on the other hand, grants him a place among the characters mentioned in the sixth canto of the Purgatory of his Divine Comedy, when he speaks of the jurist Benincasa da Laterina (the Aretin), jurist in Bologna, then judge of the podestà of Siena, killed by the ferocious arms (proud, from the Latin 'fērus', savage, cruel) of Ghino di Tacco. "Here was the Aretin who died from the proud arms of Ghin di Tacco." (Dante, Purgatory VI, vv. 13-14).



La leggendaria figura di Ghino di Tacco

Info:

www.torritabio.it / www.ghinditacco.it / www.torritadisienaliving.it
e relative pagine social Instagram e Facebook.

Per dettagli o informazioni aggiuntive:
info@torritadisienaliving.it
Tel. 0578 717484 / 388 6525977

AMORE E SLANCIO VITALE, DA FIRENZE A PARIGI

Love and Vital Momentum, from Florence to Paris

DI SIMONE BANDINI
FOTO DI GIACOMO ROGGI



"Immagina un Mondo Nuovo", 2019, bronzo, Basilica di San Lorenzo, Firenze



"Un Amore senza Tempo", 2024, bronzo, Basilica di San Lorenzo, Firenze



Parigi, Place Maurice Barrès, da sx a dx., 'Élan Infini', 2025, 'Fecunditas', 2019, 'Il futuro è nelle radici', 2024.

Firenze, capitale del Rinascimento, siamo nel complesso della Basilica di San Lorenzo; Parigi, essenza della moderna cultura europea, da Place de la Madeleine all'Hôtel de Crillon: due percorsi espositivi monumentali nei quali il Maestro Andrea Roggi si confronta con le architetture e i volumi delle città attraverso la lente significante delle sue creazioni. Un viaggio solo apparentemente formale che catapulta lo spettatore in una dimensione onirica e archetipale.

Due grandi mostre di respiro internazionale ed universale: "Humanitas – La Forza dell'Amore" sarà visibile a Firenze fino all'8 agosto 2025, mentre "Élan vital – quand la form révèle l'invisible", punteggerà le strade e i monumenti del cuore di Parigi fino al 12 di luglio.

Florence, capital of the Renaissance, we are in the complex of the Basilica of San Lorenzo; Paris, the essence of modern European culture, from the Place de la Madeleine to the Hôtel de Crillon: two monumental exhibition itineraries in which Maestro Andrea Roggi confronts the architecture and volumes of the city through the significant lens of his creations. A journey that is only apparently formal that catapults the viewer into a dreamlike and archetypal dimension.

Two major exhibitions of international and universal scope: "Humanitas – The Force of Love" will be visible in Florence until August 8, 2025, while "Élan vital – quand la form révèle l'invisible", will punctuate the streets and monuments of the heart of Paris until July 12.

Un amore particolare e incondizionato, quello di Andrea Roggi per Firenze.

Firenze un tempo ferita, al quale il Maestro dedica l'Albero della Pace, a ricordo e commemorazione delle vittime della strage mafiosa di Via dei Georgofili. Firenze luce e misura universale della bellezza, valore salvifico e sublime cui tende l'animo umano se ispirato alla conoscenza e alla virtù: un'iperbole che prende forma nel mondo visibile, come calata dai cieli delle idee platoniche, nelle nove opere in esposizione presso il complesso di San Lorenzo: quattro installazioni monumentali sul sagrato della Basilica e cinque opere di medio formato nei chiostri interni della basilica stessa.

Dalla prima opera di gioventù, Atman, forgiata da un Roggi poco più che ventenne, fino alle opere monumentali a cielo aperto (Famiglia in Volo, Immagina un Mondo Nuovo, KI e Sngar), si succedono intuizioni essenziali in un dialogo maieutico tra spirito e materia – di comunione e talvolta allontanamento – come a voler manifestare, intrappolare, fermare in un'istantanea assoluta il mistero dell'esistenza delle cose assolute.

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 si confrontano. Ma cosa porta il Maestro ad esporre le sue opere a Parigi?

"E' una città che da sempre mi ispira con la sua bellezza senza tempo e il suo

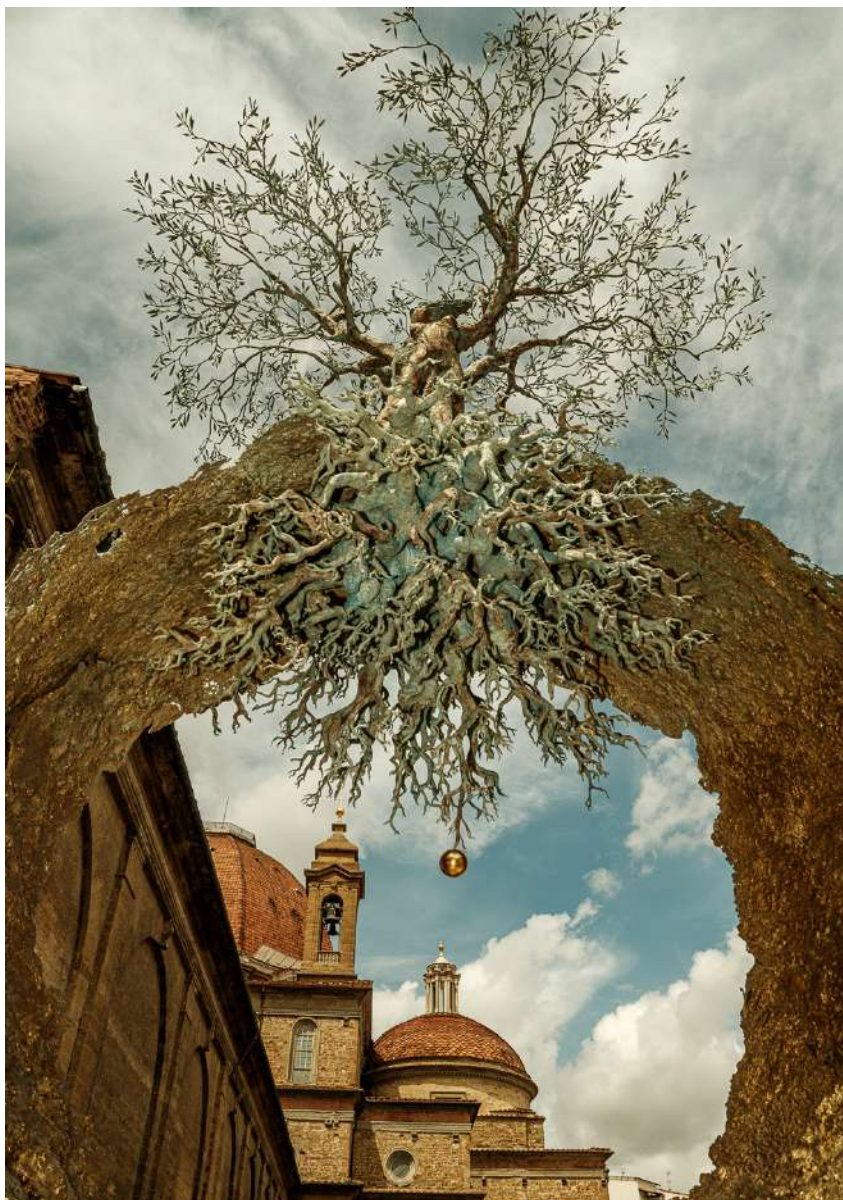
straordinario patrimonio artistico, la realizzazione di un sogno. Per me è una gioia immensa e un grande onore presentare i miei Alberi della Vita in questo luogo unico, dove arte, storia e cultura si intrecciano in perfetta armonia. Questa mostra non rappresenta solo una tappa fondamentale del mio percorso artistico, ma anche un viaggio personale di profonda trasformazione. Parigi è, difatti, il contesto ideale per condividere il messaggio dell'Energia della Vita, una forza universale che anima ogni mia opera e ne costituisce il cuore pulsante. Sono profondamente grato di poter offrire al pubblico parigino un'occasione per entrare in connessione con questa energia vitale e con i valori di pace, armonia e umanità condivisa che da sempre ispirano il mio lavoro."

Sono sei le opere monumentali in rassegna nel centro di Parigi – Apeiron, Élan Infini, Essence Vital, Fecunditas, Il Futuro è nelle Radici, Élan Vital – oltre alla scultura Energia della Vita, realizzata in collaborazione con Martin Katz, custodita presso l'Hôtel de Crillon.

Il concetto di élan vital di Henri Bergson e l'Energia della Vita di Andrea Roggi rivelano entrambi la forza invisibile e dinamica che anima l'esistenza. Per Bergson, l'élan vital è l'impulso creativo alla base dell'evoluzione della vita, un'energia inesauribile che guida la crescita, la trasformazione e la connessione tra esseri viventi. Roggi, attraverso le sue monumentali sculture, traduce questa forza in forma tangibile, scolpendo nel bronzo il flusso vitale che permea l'universo e offrendo così un'esperienza visiva e sensoriale del movimento incessante dell'esistente.

In questo spazio di contemplazione, la forma diventa un varco verso l'invisibile: le sculture di Roggi non si limitano a rappresentare il mondo, ma lo fanno vibrare, portando alla luce il legame invisibile che ci unisce a ogni cosa. Il suo lavoro trasforma l'élan vital da concetto filosofico astratto ad esperienza vissuta, invitandoci a riconoscere e sentire la forza che scorre – dentro e intorno a noi.

E non è tutto: sempre a Parigi, ad ottobre, il Maestro terrà una mostra personale presso la sede principale delle Galeries Bartoux, situata a Matignon, nel cuore di Parigi – in concomitanza con Art Basel Parigi. In questa occasione sarà ufficialmente lanciata anche la serie limitata – in formato ridotto – ispirata ad "Energia della Vita", sempre in collaborazione con il gioielliere Martin Katz. Diamo tempo al tempo, ne riparleremo in autunno nella prossima edizione della rivista.



"KI", 2024, bronzo, Basilica di San Lorenzo, Firenze

Andrea Roggi's love for Florence is a special and unconditional one. Florence once wounded, to which the Maestro dedicates the Tree of Peace, in memory and commemoration of the victims of the mafia massacre of Via dei Georgofili.

Florence is the universal light and measure of beauty, a salvific and sublime value to which the human soul tends if inspired by knowledge and virtue: a hyperbole that takes shape in the visible world, as if descended from the heavens of Platonic ideas, in the nine works on display at the San Lorenzo complex: four monumental installations in the churchyard of the Basilica and five medium-sized works in the internal cloisters of the basilica itself.

From his first work of youth, Atman, forged by a Roggi in his early twenties, to the monumental open-air works (Family in Flight, Imagine a New World, KI and Srngar), essential intuitions follow one another in a maieutic dialogue between spirit and matter – of communion and sometimes distancing – as if to manifest, trap, stop in an absolute snapshot the mystery of the existence of absolute things.

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 are compared. But what leads the Maestro to exhibit his works in Paris?

"It is a city that has always inspired me with its timeless beauty and its extraordinary artistic heritage, the realization of a dream. For me it is an immense joy and a great honour to present my Trees of Life in this unique place, where art, history and culture intertwine in perfect harmony. This exhibition is not only a milestone in my artistic career, but also a personal journey of profound transformation. Paris is, in fact, the ideal context to share the message of the Energy of Life, a universal force that animates all my works and constitutes its beating heart. I am deeply grateful to be able to offer the Parisian public an opportunity to connect with this vital energy and the values of peace, harmony and shared humanity that have always inspired my work."

There are six monumental works on display in the centre of Paris – Apeiron, Élan Infini, Essence Vital, Fecunditas, The Future is in the Roots, Élan Vital – as well as the sculpture Energy of Life, created in collaboration with Martin Katz, kept at the Hôtel de Crillon.

Henri Bergson's concept of élan vital and Andrea Roggi's Energy of Life both reveal the invisible and dynamic force that animates existence. For Bergson, élan vital is the creative impulse behind the evolution of life, an inexhaustible energy that drives growth, transformation and connection between living beings. Roggi, through his monumental sculptures, translates this force into tangible form, sculpting in bronze the vital flow that permeates the universe and thus offering a visual and sensory experience of the incessant movement of the existing. In this space of contemplation, form becomes a gateway to the invisible: Roggi's sculptures do not limit themselves to representing the world, but make it vibrate, bringing to light the invisible bond that unites us to everything. His work transforms élan vital from an abstract philosophical concept to a lived experience, inviting us to recognize and feel the force flowing – within and around us.

And that's not all: also in Paris, in October, the Maestro will hold a solo exhibition at the main venue of the Galeries Bartoux, located in Matignon, in the heart of Paris – in conjunction with Art Basel Paris. On this occasion, the limited series – in a reduced format – inspired by "Energy of Life" will also be officially launched, again in collaboration with jeweller Martin Katz. Let's give it time, we will talk about it again in the next Autumn edition of the magazine.



Dettaglio "Apeiron", 2022, Place de la Madeleine, Parigi



Particolare. "Energia della Vita" creata in collaborazione con Martin Katz, 2023



Il Maestro Andrea Roggi con la sua 'Apeiron'

Info:

La Scultura di Andrea Roggi

Località Manciano 236b, Castiglion Fiorentino (Ar)

Tel.: +39 0575 653401

www.andrearoggi.com - info@andrearoggi.com



I DelBrenna al podcast di Italy with Bella

LA TOSCANA IN OGNI SINGOLA MAGLIA: LA STORIA DELLA GIOIELLERIA DELBRENNNA

Tuscany in Every Link: The History of DelBrenna Jewelry

DI SIMONE BANDINI



Il gioiello come esperienza particolare e universale.

Nel cuore di Cortona, sotto lo stesso cielo che ha ispirato Sotto il sole della Toscana, esiste un luogo dove la tradizione artigiana, la storia familiare e l'eleganza contemporanea si incontrano - anello dopo anello. Non è una cantina né un relais, ma una maison di gioielli unica nel suo genere: la 'DelBrenna Jewelry'.

In un recente episodio del podcast Italy With Bella, i conduttori Anthony Campo e Brian hanno ospitato Sebastian DelBrenna, terza generazione di artigiani orafi, e la sua raffinata moglie Megan DelBrenna, musa e partner creativa.

L'episodio è andato ben oltre i consigli di viaggio – è stato un viaggio intimo nel cuore di un sogno toscano.

Jewels as particular both universal experiences.

In the heart of Cortona, nestled beneath the same Tuscan skies that inspired Under the Tuscan Sun, there's a place where ancient craftsmanship, family heritage, and modern elegance meet—link by link. It's not a vineyard, nor a palazzo hotel, but a jewelry house unlike any other: DelBrenna Jewelry.

On a recent episode of Italy With Bella Podcast, hosts Anthony Campo and Brian sat down for a heartfelt conversation with Sebastian DelBrenna, the third-generation artisan behind the family-run jewelry brand, and the ever-graceful Megan DelBrenna, Sebastian's wife, muse, and creative partner.

The episode offered more than just travel tips – it was a deep dive into what makes DelBrenna more than a boutique. It's an experience.



Megan DelBrenna, cuore appassionato e stile impeccabile

Una tradizione dorata.

La storia inizia nel 1947, quando il nonno di Sebastian, alla ricerca di lavoro dopo la guerra, trovò impiego in un laboratorio orafo ad Arezzo – città rinomata da secoli per l'arte della gioielleria. Da quella scintilla nacque un mestiere, poi una passione, tramandata al figlio e infine a Sebastian.

"Ogni maglia della nostra catena è realizzata a mano," racconta Sebastian. "Ci vogliono in media 88 operazioni per un solo pollice di catena."

Ma non è solo la tecnica a rendere unico DelBrenna. È la scelta coraggiosa di raccontare, condividere e aprire le porte della propria storia ai viaggiatori di tutto il mondo.

A Tuscan Legacy Forged in Gold.

Sebastian's story begins in 1947, when his grandfather, seeking work after the war, found his calling in a goldsmith's workshop in Arezzo – a city famed for its jewelry-making tradition. What began as necessity soon blossomed into artistry. Decades later, Sebastian's father took up the trade, developing a singular handmade chain that would become the DelBrenna signature: the Links chain.

"It's our DNA," Sebastian said. "Every link is handmade – 88 steps for a single inch of chain."

But it wasn't just the technique that set DelBrenna apart. It was Sebastian's bold vision: to bring the jewelry directly to the people, sharing the story, the process, and the passion behind each piece.

Una ragazza del Kansas a Cortona.

Megan, studentessa americana di architettura in soggiorno-studio a Cortona, incontra Sebastian in quella che sembra davvero una scena da film. Da quell'incontro nasce non solo una storia d'amore, ma un sogno condiviso: trasformare la tradizione familiare in un'esperienza contemporanea e coinvolgente.

Grazie all'occhio di Megan per lo spazio e alla mentalità imprenditoriale di Sebastian, la coppia trasforma un antico palazzo del Trecento in un 'salotto' gioiello: lampadari, luci calde e perfino una cisterna etrusca sotto al pavimento.

"Accogliamo ogni ospite come se entrasse in casa nostra," racconta Megan. "Con un calice di Prosecco, un racconto e tanta luce."

A Kansas Girl Meets Cortona.

Enter Megan. An American architecture student studying in Cortona, she met Sebastian in what can only be described as a cinematic Tuscan love story. Their shared love of design, storytelling, and connection led not only to marriage but also to the creation of the DelBrenna retail experience.

With Megan's eye for space and Sebastian's drive to innovate, the couple transformed a historic 14th-century palazzo into more than a store—it became their casa. Vaulted ceilings, chandeliers, and even an ancient Etruscan cistern beneath the floor now set the scene for one of Italy's most immersive shopping experiences.

"Guests come in and we welcome them like they're entering our home," Megan shared. "Prosecco, storytelling, beautiful lighting – it's all part of the magic."



Il negozio di Cortona, seduzione di luce

Non solo gioielli - un'esperienza da vivere.

DelBrenna non è solo un negozio, ma un'esperienza sensoriale. Una delle iniziative più affascinanti? Il 'Wine Dine Shine', un evento che si tiene ogni giovedì a Cortona: le ospiti scelgono un gioiello da indossare per la cena, vivendo la serata con lo charme di un red carpet toscano. "È un modo per far provare davvero il nostro design," spiega Sebastian. "A volte basta indossarlo per innamorarsene." E in effetti, per il team di Italy with Bella, partner di DelBrenna, non si tratta solo di promuovere un prodotto, ma di offrire un'esperienza autentica, memorabile, e profondamente italiana.

More Than a Purchase – An Experience.

Visitors don't just browse at DelBrenna; they're invited to experience the artistry. One of the most enchanting ways to do that? 'Wine Dine Shine', a Thursday night tradition where guests borrow a piece of DelBrenna jewelry, wear it out to dinner, and truly feel the elegance of handmade Tuscan design: "It's like a red-carpet experience, and it's not about selling – it's about connection."

This blend of personal touch, historical context, and aesthetic beauty is why Italy with Bella, the bespoke travel company behind the podcast, proudly partners with DelBrenna. It's not a tourist stop. It's a timeless story told in gold and silver.

L'arte di rimanere 'piccoli'

Nonostante la crescita internazionale e nuove boutique a Kansas City, Firenze e oltre, DelBrenna resta fedele alla propria essenza: ogni pezzo è ancora prodotto nel laboratorio di famiglia, con le stesse mani, la stessa cura, lo stesso amore.

E quando gli chiedono se il cambiamento è stato difficile, Sebastian sorride: "Mio padre ancora oggi si chiede perché abbiamo bisogno di un logo o di biglietti da visita. Ma per noi è importante evolvere, pur mantenendo l'anima di quello che siamo."

The Art of Staying Small.

Despite growing international recognition and boutiques in Kansas City, Florence, and beyond, DelBrenna remains fiercely dedicated to its roots. Every piece is still made in their family's workshop. Nothing mass-produced. Nothing rushed.

And when asked about the challenges of pushing tradition forward?

"My father still wonders why I need a logo or a business card," Sebastian laughed. "But that's the beauty – we're evolving while preserving something precious."



Sebastian con Anthony di Italy With Bella

Il gioiello di Cortona.

DelBrenna è più di un marchio: è una finestra sulla storia, un ponte tra epoche, un invito a rallentare e a riscoprire il valore del fatto a mano. Se ti trovi a passeggiare tra i vicoli acciottolati di Cortona segui la luce dorata che filtra da un antico portone. Dietro a quelle mura, ti aspetta non solo un gioiello, ma una famiglia, una storia – e forse anche un pezzo del tuo sogno italiano.

A Jewel of Cortona.

From handcrafted chains to the laughter echoing through the palazzo, DelBrenna is more than a brand – it's a bridge between centuries of craftsmanship and today's yearning for meaning, beauty, and authenticity.

So, if you find yourself wandering through the cobblestone streets of Cortona follow the twinkle of chandeliers and the hum of warm conversation. Behind an unassuming doorway, you'll discover not just jewelry, but a family, a story, and maybe even a piece of your own Tuscan dream.



Il qrcode per ascoltare l'intervista



Megan e Sebastian, partner nella vita e nel lavoro

Info:

Gioielleria DelBrenna

Piazza della Repubblica 12, **Cortona (Ar)**

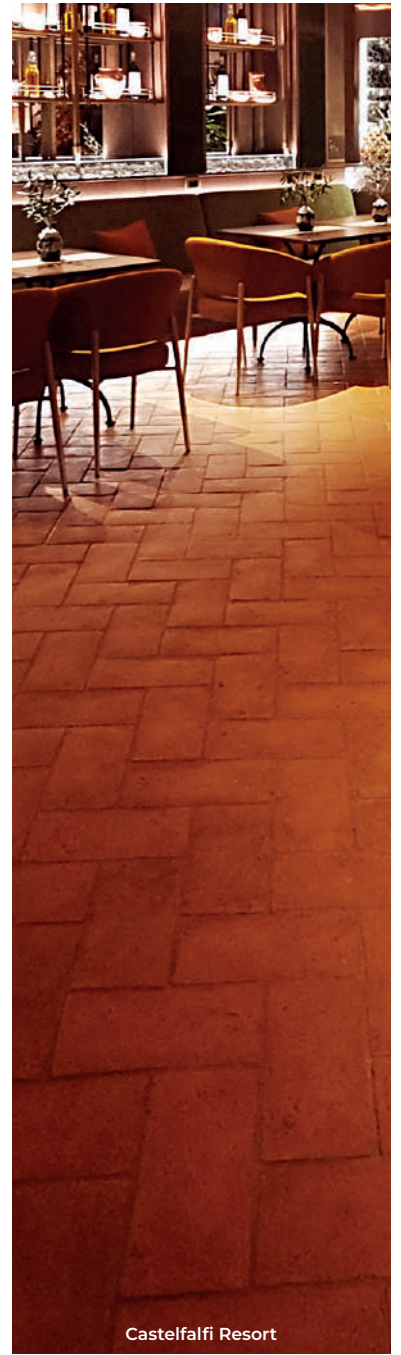
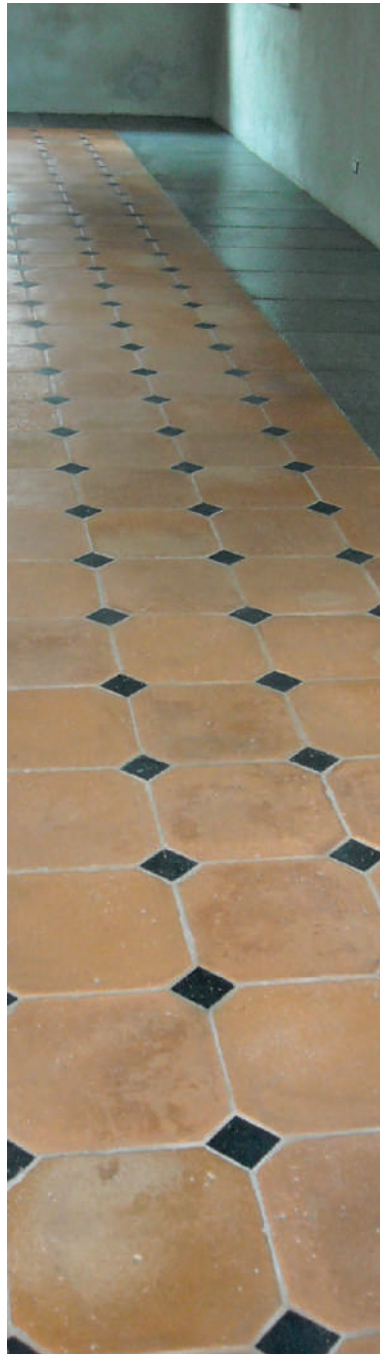
Boutique **Tel: 0575 601518**

Office **Tel: 0575 630643**

Borgo Santi Apostoli 45R, **Firenze**

Tel: 055 2025030

www.delbrenna.com / info@delbrenna.com



Castelfalfi Resort

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



ARCHIDOMUS, ATELIER DI ARCHITETTURA: UNO STILE ESCLUSIVO, LO STILE TOSCANO

Archidomus, Architecture Atelier:
an Exclusive Style, the Tuscan Style

DI SIMONE BANDINI



Parliamo con i professionisti della Studio Archidomus di come trasformare il sogno di una villa o di un casolare in Toscana in un progetto concreto e di successo. Il romanticismo dell'idea, l'attrattiva dello stile di vita e la voglia gettarsi in nuove avventure costituiscono una molla molto potente – che tuttavia ha bisogno dei giusti interlocutori al fine di interpretare, chiarire e mettere in atto le reali aspirazioni di chi vuole procedere nella maniera migliore ad una ristrutturazione esemplare.

“Archidomus è da molti anni attiva nella progettazione, interior design, gestione del progetto e del cantiere per la ristrutturazione di importanti proprietà, ville e casali – che si distinguono per il loro stile toscano”, ci raccontano.

“Abbiamo sviluppato una grande esperienza nel settore delle residenze di lusso, di cui curiamo con originalità ed accuratezza ogni particolare, dal progetto architettonico all'interior design, intervenendo con semplicità ed eleganza sempre con gusto tradizionale e soluzioni tecniche ineccepibili. “Ci occupiamo di architettura, urbanistica e design in vari settori, dall'ambito residenziale a quelli specialistici come il commerciale, ricettivo, vitivinicolo, etc.”, precisano.

Come avevamo già detto, tuttavia, lo studio è in grado di trasformare in realtà la casa dei sogni, in pochi passi chiave: l'architetto Monica Rossi e l'architetto Claudio Cencetti hanno avviato il loro sodalizio nel 2000, avvalendosi poi della collaborazione di liberi professionisti con molteplici competenze: “Il nostro è uno spazio di progettazione e di gestione delle idee, un luogo aperto alla contaminazione di varie discipline, nella convinzione che il progetto non possa che prender forma da un contributo interdisciplinare”.

“Oggi fanno parte del team di lavoro anche l'Ing. Damiano Rocchi (ingegneria ambientale e civile), l'Arch. Simone Ercolani (progettazione architettonica e modellazione 3d) e il Geom. David Terrosi (topografia e catasto)”, aggiungono.

Archidomus si rivela una scelta ideale per riportare all'antico splendore dimore storiche e di prestigio: “Siamo specializzati nell'affiancare, con riservatezza e professionalità, tutti coloro che sono interessati ad acquistare strutture prestigiose e storiche, aziendali e residenziali, comprese ville e casali di campagna. Abbiamo una vasta esperienza nel campo delle residenze di lusso. Il nostro obiettivo è costruire o ricostruire queste proprietà nel tradizionale stile toscano”. La fattura originale dei loro interventi si rivela nei piccoli dettagli: “Il nostro obiettivo è adottare un approccio originale, ma occupandoci sempre anche delle apparenti ‘piccolezze’. Il nostro coinvolgimento si estende dal momento dell'idea iniziale fino al completamento del progetto. Intendiamo offrire il massimo livello di qualità, fornendo alla nostra committenza un servizio completo, coordinando l'intero processo di realizzazione dell'opera, gestendo direttamente tutte le fasi, dall'ideazione generale alle autorizzazioni, alla progettazione esecutiva e alla direzione nell'esecuzione dei lavori”.

L'obiettivo dichiarato e l'impegno profuso vanno nella direzione di plasmare uno spazio con carattere e stile assolutamente unici: “Ogni progetto è personalizzato con uno stile particolare, in base alle aspirazioni e alle idee che si affermano in corso d'opera. Per questo, possiamo creare molte soluzioni diverse e insolite, arricchendo ogni lavoro con originalità, eleganza e carattere”.

Non sono poi da sottovalutare le questioni tecniche e burocratiche: “Siamo organizzati in modo da garantire per ogni cantiere un responsabile di riferimento, un capo cantiere che supervisiona e coordina i lavori, creando una sinergia con i nostri clienti, fino ad avere un vero e proprio rapporto di fiducia: rapidità, dinamismo, flessibilità ed efficienza sono elementi centrali del nostro metodo di lavoro”.

Lo studio si occupa a tutto tondo del progetto, fondendo le competenze di un team specializzato: “Il nostro studio è come un laboratorio artigianale. Proprio come il sarto, prendiamo le misure, selezioniamo i materiali, i colori e così via. Insieme a voi possiamo elaborare un progetto personalizzato che verrà poi portato avanti da artigiani e specialisti qualificati. Il nostro gruppo di esperti è pronto a dirigere l'avanzamento progressivo dei lavori, sia che si tratti del restauro di una proprietà esistente che di una nuova costruzione. Con l'aiuto del nostro team di supporto, possono essere gestite efficacemente e senza intoppi tutte le eventuali questioni connesse ai vari uffici amministrativi e alle istituzioni pubbliche, verificando inoltre i vincoli normativi in materia urbanistica e ambientale, pianificando analisi di mercato, elaborazione di layout grafici e





We talk to the professionals of Studio Archidomus about how to transform the dream of a villa or a farmhouse in Tuscany into a concrete and successful project. The romanticism of the idea, the attractiveness of the lifestyle and the desire to throw oneself into new adventures constitute a very powerful spring – which nevertheless needs the right interlocutors in order to interpret, clarify and implement the real aspirations of those who want to proceed in the best way to an exemplary renovation.

"Archidomus has been active for many years in the planning, interior design, project and construction site management for the renovation of important properties, villas and farmhouses – which stand out for their Tuscan style," they tell us.

"We have developed a great deal of experience in the luxury residence sector, of which we take care of every detail with originality and accuracy, from the architectural project to the interior design, intervening with simplicity and elegance always with traditional taste and impeccable technical solutions. "We deal with architecture, urban planning and design in various sectors, from the residential to the specialized ones such as commercial, hospitality, wine, etc.", they specify.

As we had already said, however, the studio is able to transform the dream home into reality, in a few key steps: the architect Monica Rossi and the architect Claudio Cencetti started their partnership in 2000, then making use of the collaboration of freelancers with multiple skills: "Ours is a space for design and management of ideas, a place open to the contamination of various disciplines, in the belief that the project can only take shape from an interdisciplinary contribution".

"Today Ing. Damiano Rocchi (environmental and civil engineering), Arch. Simone Ercolani (architectural design and 3d modeling) and Surveyor David Terrosi (topography and land registry) are part of our team ", they add.

Archidomus proves to be an ideal choice to restore historic and prestigious residences to their former glory: "We specialize in supporting, with confidentiality and professionalism, all those interested in buying prestigious and historic, corporate and residential structures, including villas and country houses. We have

extensive experience in the field of luxury residences. Our goal is to build or rebuild these properties in the traditional Tuscan style."

The original workmanship of their interventions is revealed in the small details: "Our goal is to adopt an original approach, but always also to take care of the apparent 'little things'. Our involvement extends from the moment of the initial idea to the completion of the project. We intend to offer the highest level of quality, providing our clients with a complete service, coordinating the entire process of carrying out the work, directly managing all phases, from the general conception to the authorizations, to the executive design and the management in the execution of the works".

The declared goal and the commitment go in the direction of shaping a space with absolutely unique character and style: "Each project is customized with a particular style, based on the aspirations and ideas that are affirmed during the work. For this reason, we can create many different and unusual solutions, enriching each work with originality, elegance and character".

Technical and bureaucratic issues should not be underestimated: "We are organized in such a way as to guarantee a reference manager for each site, a site manager who supervises and coordinates the work, creating a synergy with our customers, to the point of having

a real relationship of trust: speed, dynamism, flexibility and efficiency are central elements of our working method".

The studio takes care of the project in the round, merging the skills of a specialized team: "Our studio is like an artisan workshop. Just like the tailor, we take measurements, select materials, colours, and so on. Together with you, we can develop an individual project that is then carried out by qualified craftsmen and specialists. Our team of experts is ready to direct the progressive progress of the work, whether it is the restoration of an existing property or a new construction. With the help of our support team, all possible issues related to the various administrative offices and public institutions can be managed effectively and smoothly, as well as verifying regulatory constraints in urban and environmental matters, planning market analyses, developing graphic layouts and drafting business plans. All with one and the same interlocutor".



redazione di business plan. Tutto con un solo e medesimo interlocutore”.

La progettazione architettonica e il design d'interni lavorano di pari passo: "Il nostro gruppo di architetti, ingegneri, geometri, consulenti e tecnici specializzati è in grado di comprendere e rispondere alle più esigenti richieste e di seguire i lavori con professionalità, esperienza e creatività. In questo modo possiamo fornire le migliori soluzioni stilistiche e strutturali, nonché i sistemi e i servizi interni più appropriati”.

La supervisione del sito di costruzione è fondamentale – e può essere completata da una relazione analitica che esamina aspetti sia tecnici che finanziari.

Pianificazione, coordinamento e controllo e, last but not least, 'amicizia', empatia e assistenza in lingua inglese, per chi viene da più lontano con un grande sogno nel cuore.



Architectural planning and interior design work hand in hand: "Our group of architects, engineers, surveyors, consultants and specialized technicians is able to understand and respond to the most demanding requests and to follow the work with professionalism, experience and creativity. In this way we can provide the best stylistic and structural solutions, as well as the most appropriate internal systems and services."

Construction site supervision is crucial – and can be complemented by an analytical report that examines both technical and financial aspects.

Planning, coordination and control and, last but not least, 'friendship', empathy and assistance in English, for those who come from further afield with a big dream in their hearts.





Info:

Archidomus Atelier di Architettura

Studio di Architettura / Interior Design / Project Management
Via XXVIII Settembre 13, Chianciano Terme (Si) / Tel.: +39 0578 30100

Piazza della Chiocarella 5, Pienza (Si)

Architetti Monica Rossi (Tel. 335 8198461) e Claudio Cencetti (Tel. 333 3873462)

www.archidomus.org / info@archidomus.org /  [archidomus](https://www.instagram.com/archidomus)

**2 CAMPI DA PADEL
PANORAMICI**

**1 CAMPO
PER IL GIOCO SINGOLO**

PARCHEGGIO COMODO

WI-FI GRATUITO

DOCCE E BAR

**LEZIONI DI PADEL
CON ISTRUTTORI FEDERALI**



**Scopri i nostri
Ti aspettiamo per vi**

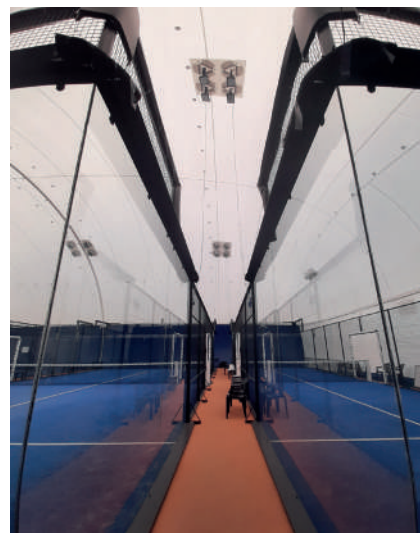
**Un luogo immerso nel verde
dove sport e relax si incontrano!**

**Power Padel 2.0
Chiusi (Loc. Poggio Gallina)**

INFO & PRENOTAZIONI:

Andrea Fratini +39 345 8005421

SI POSSONO EFFETTUARE PRENOTAZIONI D



Centri Sportivi. vivere lo sport a 360°!

**Perfetto per allenarsi, divertirsi
e godersi il tempo libero in compagnia!**

Cortona Padel & Tennis 2.0 Terontola (Cortona)

INFO & PRENOTAZIONI:

Andrea Fratini +39 339 8275444

DEI CAMPI ANCHE TRAMITE L'App **Playtomic**

**3 CAMPI DA PADEL
PANORAMICI**

**2 CAMPI DA TENNIS
IN TERRA BATTUTA**

PARCHEGGIO

DOCCE E BAR

**AMPIO SPAZIO VERDE
PER IL RELAX**

**LEZIONI DI TENNIS E PADEL
CON ISTRUTTORI FEDERALI**



FARMACIA



RMACIA

VETERINARIA



FITOTERAPIA
OMEOPATIA



PRODOTTI
COSMETICI



FARMA

ERBORISTERIA



L'EVOLUZIONE DELLA MODERNA FARMACIA

The Evolution of the Modern Pharmacy

A CURA DELLA REDAZIONE

Incontro con Il Dr. Francesco Moccia nella storica farmacia di Chianciano Terme.

VALLEY LIFE: Buongiorno Dr. Francesco Moccia, e ben trovato. Qual è la sensazione dopo tutti questi anni da farmacista? È molto cambiato il mondo della salute e della medicina, ma che dire della mentalità generale dei consumatori?

FRANCESCO MOCCIA: Buongiorno, a partire dall'inizio dell'anni 2000 che hanno segnato il mio ingresso nel mondo farmacia, ho assistito ad una reale metamorfosi della nostra figura professionale, che ha subito riadattamenti in base alle esigenze dei clienti che ci hanno spronato ad adattarci al continuo progresso scientifico e tecnologico. Avendo maturato esperienza lavorativa in regioni diverse e con realtà diverse, posso asserire che tutta la nostra utenza, in ogni circostanza, ha sempre un unico fine: il benessere visto come il modo migliore di vivere e di stare bene sia fisicamente che mentalmente. Per questo la committenza è diventata sempre più esigente, in generale più preparata ed informata, ahimè spesso anche erroneamente, in quanto succube delle tantissime informazioni social che non sempre vengono filtrate correttamente. Il nostro lavoro in un certo senso è diventato ancora più stimolante, perché non si limita a dispensare farmaci, ma si basa sempre su una maggiore interazione con il cliente, che ha bisogno di consigli e di maggiori delucidazioni su integratori, ausili o in generale prodotti per la salute o di bellezza, che non gli sono stati consigliati dal medico.

V.L.: Insomma non si va in farmacia solo 'quando si sta male'...

F.M.: Assolutamente no, questo concetto si è gradualmente evoluto, e trasformato nel concetto "vado in farmacia quando ho bisogno di un supporto, un consiglio, o semplicemente quando voglio prendermi cura di me stesso". Nei primi anni della mia carriera professionale, lavoravo in un paese della provincia di Avellino, e già fantasticavo di un'evoluzione del mondo della farmacia, che avrebbe potuto implementare i servizi offerti, come analisi del capello e della pelle, vendita di ausili sanitari e prodotti per l'infanzia...

V.L.: I settori della cosmesi e dell'integrazione alimentare sono diventati strategici per la farmacia?

F.M.: Pensiamo a non tantissimi anni fa: immaginare una farmacia in cui si potesse trovare uno smalto o un rossetto era una rarità. Oggi penso che sia indispensabile, perché il benessere fisico ci porta a voler stare bene a tutto tondo. Infatti, in una delle nostre sedi, quella di Follonica, abbiamo aperto da poco un centro estetico, all'interno della farmacia, e ho notato un grande interesse e piacere per questa nuova opportunità offerta. Gli integratori alimentari si sono sempre più inseriti nella necessità di supporto personale, molto è migliorata la qualità e la concentrazione di principi attivi, che rende indispensabile l'utilizzo se non giornaliero sicuramente stagionale.

V.L.: Quali sono, inoltre, i servizi ausiliari che la farmacia mette in campo per assistere i cittadini?

F.M.: Partiamo parlando del Covid, che resterà impresso nella nostra mente per sempre: il nostro ruolo è stato determinante, siamo diventati il filo conduttore tra medici di medicina generale e ospedale, rimanendo schierati in prima linea. Da lì abbiamo supportato il sistema sanitario con la distribuzione delle mascherine, di farmaci salvavita per il virus e con il servizio di tamponi. Oggi possiamo aiutare il servizio sanitario con la prenotazione di visite mediche, o il cambio medico, oppure offendo servizi del tipo: holter pressorio, cardiaco, elettrocardiogramma o autoanalisi della glicemia, etc...tutto questo per cercare di rendere più efficienti alcuni servizi per i cittadini.

V.L.: Si può parlare di un'assistenza di prossimità, data l'importanza dei servizi diagnostici?

F.M.: Sì, in quanto il nostro lavoro è rivolto a dare migliore assistenza alla popolazione, cercando di snellire i vari step sanitari, ottimizzando tempi e risultati.





Meeting with Dr. Francesco Moccia in the historic pharmacy of Chianciano Terme.

VALLEY LIFE: Good morning Dr. Francesco Moccia, and welcome back. What is the feeling after all these years as a pharmacist? The world of health and medicine has changed a lot, but what about the general mindset of consumers?

FRANCESCO MOCCIA: Good morning, since the beginning of the 2000s that marked my entry into the pharmacy world, I have witnessed a real metamorphosis of our professional figure, which has undergone readjustments according to the needs of customers who have spurred us to adapt to continuous scientific and technological progress. Having gained work experience in different regions and with different realities, I can assert that all our users, in all circumstances, always have a single goal: well-being seen as the best way to live and feel good both physically and mentally. For this reason, the client has become increasingly demanding, in general more prepared and informed, alas often even erroneously, as they are dominated by the many social information that are not always filtered correctly. In a certain sense, our work has become even more stimulating, because it is not limited to dispensing drugs, but is always based on greater interaction with the customer, who needs advice and more clarification on supplements, aids or in general health or beauty products, which have not been recommended to him by the doctor.

V.L.: In short, you don't go to the pharmacy only 'when you're sick'...

F.M.: Absolutely not, this concept has gradually evolved, and transformed into the concept "I go to the pharmacy when I need support, advice, or simply when I want to take care of myself". In the early years of my professional career, I was working in a town in the province of Avellino, and I was already fantasizing about an evolution of the pharmacy world, which could implement the services offered, such as hair and skin analysis, sale of health aids and baby products...

V.L.: Have the cosmetics and food supplementation sectors become strategic for pharmacies?

F.M.: Let's think about not so many years ago: imagining a pharmacy where you could find a nail polish or lipstick was a rarity. Today I think it is indispensable, because physical well-being leads us to want to feel good in the round. In fact, in one of our locations, that of Follonica, we have recently opened a beauty centre, inside the pharmacy, and I have noticed a great interest and pleasure for this new opportunity offered. Food supplements have increasingly become part of the need for personal support, the quality and concentration of active ingredients has improved a lot, which makes it essential to use them if not daily, certainly seasonally.

V.L.: What are the auxiliary services that the pharmacy also provides to assist citizens?

F.M.: Let's start by talking about Covid, which will remain etched in our minds forever: our role has been determined, we have become the common thread between general practitioners and hospitals, remaining deployed on the front line. From there we supported the health system with the distribution of masks, life-saving drugs for the virus and with the swab service. Today we can help the health service with the booking of medical visits, or the change of doctor, or by offering services such as blood pressure holter, cardiac, electrocardiogram or self-analysis of blood glucose, etc. All this to try to make some services more efficient for citizens.

V.L.: Can we speak of proximity assistance, given the importance of diagnostic services?

F.M.: Yes, as our work is aimed at giving better assistance to the population, trying to streamline the various health steps, optimizing time and results.

V.L.: Quali sono le motivazioni che rendono il suo lavoro stimolante ancora oggi?

F.M.: Fare il farmacista è un lavoro che si può fare solo con dedizione, passione, consapevolezza e piacere. Per me è un lavoro molto stimolante, ma che nello stesso tempo richiede molto impegno e capacità di relazionarsi con una clientela che ha bisogno di essere ascoltata e supportata. Ognuno ha la sua storia, i suoi problemi e le sue esigenze e con molti di essi, soprattutto in una piccola realtà come Chianciano, si instaura un rapporto di confidenza e fiducia reciproca. È bello tornare a casa la sera dopo una giornata di lavoro e poter pensare che non mi sono annoiato, e di poter concepire il lavoro non come un dovere, ma come il piacere di poter offrire il mio contributo quotidiano a ciò che mi piace fare.

V.L.: Al di là del dottore farmacista, l'uomo: quali sono i suoi interessi e passioni private?

F.M.: Essere accompagnato con una donna che fa la mia stessa professione, ha fatto sì che la mia vita lavorativa e personale si intersecassero e a volte si sovrapponessero. Anche se il mio lavoro mi impegna moltissimo, la mia vita ruota intorno all'amore per mia moglie e per i miei figli. Avrei la passione per auto e orologi, ma per ora, la mia vera passione e il mio hobby continua ad essere il lavoro.

V.L.: What are the reasons that make your work still stimulating today?

F.M.: Being a pharmacist is a job that can only be done with dedication, passion, awareness and pleasure. For me it is a very stimulating job, but at the same time it requires a lot of commitment and the ability to relate to a clientele that needs to be listened to and supported. Everyone has their own story, their own problems and their own needs and with many of them, especially in a small reality like Chianciano, a relationship of confidence and mutual trust is established. It's nice to come home in the evening after a day's work and to be able to think that I haven't been bored, and to be able to conceive of work not as a duty, but as the pleasure of being able to offer my daily contribution to what I like to do.

V.L.: Beyond the pharmacist, the man: what are your private interests and passions?

F.M.: Being accompanied with a woman who does the same profession as me, has meant that my work and personal life intersect and sometimes overlap. Even though my work is very busy, my life revolves around the love for my wife and children. I would have a passion for cars and watches, but for now, my real passion and hobby continues to be work.



Info:

Farmacia Moccia

Viale G. Baccelli, 70 - Chianciano terme (Siena)

Tel +39 0578 64590

www.farmaciamoccia.it - fmoccia@hotmail.com

FISIOTERAPIA SPECIALISTICA MANO E ARTO SUPERIORE

Siena • Grosseto

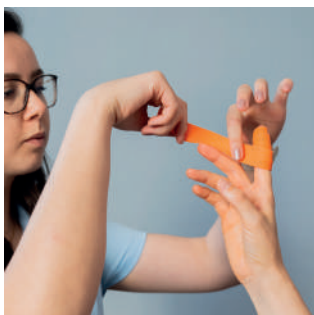


Dr.ssa Celeste Magara
+39 3455759866

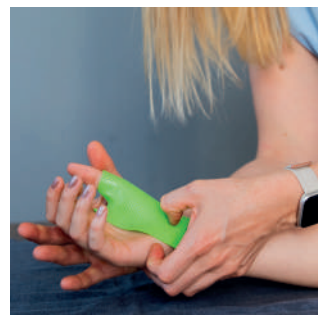
Dr.ssa Giulia Pompili
+39 3395651731

Laureate in Fisioterapia e iscritte all'Albo FNOFI.
Specializzate in riabilitazione mano e arto superiore.
Socie AIFI e AIRM.

Ci occupiamo di riabilitazione conservativa e post-chirurgica di problematiche degenerative e reumatologiche, infiammatorie, compressive e post-traumatiche anche confezionando tutori funzionali integrativi del percorso riabilitativo.



(es. rizoartrosi, dito a scatto, morbo di De Quervain, morbo di Dupuytren, dito a martello, sindrome del tunnel carpale/cubitale, fratture di gomito/polso/metacarpi/falangi, lesioni nervose, legamentose e tendinee...)



I trattamenti erogati promuovono la soddisfazione del paziente e il ritorno al massimo livello di funzionalità in termini di attività di vita quotidiana, lavorativa e sportiva.



Forniamo cure specialistiche elaborando trattamenti basati sull'evidenza scientifica per pazienti in età evolutiva, adulta e geriatrica.

Siamo in contatto con le più importanti chirurgie della mano d'Italia.



**IDRAULICA
CORTONESE**

**SPLENDIDA
PER INFO**

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





PROPRIETÀ INFORMAZIONI

(+39) 339 2010683 - info@coscIService.it





A CHIANCIANO L'ESTATE È "STORICA"!

In Chianciano Summer is "Historic"!

A CURA DELLA REDAZIONE

Chianciano riscopre la magia del suo borgo antico e tra cultura, tradizione, sapori e tanta buona musica ci accompagnerà quest'estate in una kermesse di eventi davvero imperdibili per le vie del centro storico. Un affiatato gruppo di volenterosi commercianti sta infatti organizzando una stagione strepitosa, dedicata sia ai turisti che agli abitanti del luogo.

Vi aspettano dunque per una stagione estiva all'insegna del relax, della vista mozzafiato, del buon cibo e del buon vino. Il tutto, sempre a tempo di musica!

Chianciano rediscovers the magic of its ancient village and between culture, tradition, flavours and lots of good music will accompany us this summer in a kermesse of truly unmissable events in the streets of the historic centre. A close-knit group of willing merchants is in fact organizing an amazing season, dedicated to both tourists and locals.

They are therefore waiting for you for a summer season of relaxation, breathtaking views, good food and good wine. All this, always in time with the music!

ESTATE 2025



maggio

venerdì 30 StreetMusic - 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&Bolicine 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 Cinta in tavola

domenica 14 After Sun AperiMusic



NEL
CENTRO
STORICO

CHIANCIANO TERME

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

PER INFORMAZIONI: 333 5664058



La Torretta Chianciano

Un'osteria moderna nel cuore del borgo antico

All'ingresso del centro storico, attaccata alle vecchie mura, sorge La Torretta Chianciano, un locale unico che unisce il fascino autentico dell'osteria toscana a un tocco di modernità.

Un ambiente accogliente e finemente ristrutturato, curato nei minimi dettagli, dove ogni piatto racconta una storia fatta di passione, tradizione e continua ricerca delle migliori materie prime, rispettando il ciclo delle stagioni e il territorio. La pasta fatta a mano, il tartufo in tutte le sue forme, i funghi freschi di stagione, la carne chianina certificata e i salumi di cinta senese sono solo alcuni dei capisaldi che si possono degustare, accompagnati da una carta dei vini con cento etichette, tutte del territorio.

Che siate amanti della buona tavola o semplicemente in cerca di un angolo autentico dove sentirvi a casa, La Torretta Chianciano è una tappa imperdibile per chi visita o vive in Valdichiana.

The Torretta Chianciano

A modern tavern in the heart of the ancient village

At the entrance to the historic centre, attached to the old walls, stands La Torretta Chianciano, a unique place that combines the authentic charm of the Tuscan tavern with a touch of modernity.

A welcoming and finely renovated environment, with attention to the smallest details, where each dish tells a story made of passion, tradition and continuous search for the best raw materials, respecting the cycle of the seasons and the territory. Handmade pasta, truffles in all its forms, fresh seasonal mushrooms, certified Chianina meat and Cinta Senese cured meats are just some of the cornerstones that can be tasted, accompanied by a wine list with one hundred labels, all from the area.

Whether you are a lover of good food or simply looking for an authentic corner where you can feel at home, La Torretta Chianciano is an unmissable stop for those visiting or living in Valdichiana.



Info:

Viale Dante, 2

53042 Chianciano Terme SI

+39 0578 31073

info@latorrettachianciano.it - www.latorrettachianciano.it



Bradi Toscani

Squisito omaggio alle eccellenze del territorio

Bradi Toscani nasce dalla volontà di rendere onore alla passione di chi sposa la più faticosa delle filosofie di vita, quella del duro lavoro che dà origine all'eccellenza. Il particolarissimo wine shop è dei tre fratelli Riccardo, Valerio e Leonardo Rosati, titolari dell'azienda agricola "Fontanelle" di Chianciano Terme, che da oltre vent'anni si dedicano con passione alla produzione di olio extravergine, vino ed un piccolo allevamento di suini di razza di cinta senese allo stato brado. Con questo caratteristico locale coronano finalmente il sogno

di unire ai loro eccellenti prodotti quelli di molti altri piccoli produttori che in questo fantastico angolo della provincia di Siena producono formaggi, miele, marmellata, pasta artigianale, birra, giardiniera, biscotti ed altre specialità gastronomiche preparate con grande amore. Per deliziare gli ospiti, Bradi Toscani offre sia la possibilità di acquistare che l'opportunità di degustare a pranzo e a cena una serie di deliziose zuppe prodotte artigianalmente, taglieri preparati con eccellenze del territorio e molti tipi di bruschette, crostoni e "ciaccinte". Per terminare, immancabili, i dolci del giorno.

Bradi Toscani

Exquisite tribute to the excellence of the territory

Bradi Toscani was born from the desire to honour the passion of those who marry the most tiring of life philosophies, that of hard work that gives rise to excellence. The very special wine shop belongs to the three brothers Riccardo, Valerio and Leonardo Rosati, owners of the "Fontanelle" farm in Chianciano Terme, who for over twenty years have been passionately dedicated to the production of extra virgin olive oil, wine and a small breeding of Cinta Senese pigs in the wild. With this characteristic restaurant they finally crown the dream to combine their excellent products with those of many other small producers who in this fantastic corner of the province of Siena produce cheeses, honey, jam, artisanal pasta, beer, giardiniera, biscuits and other gastronomic specialties prepared with great love. To delight guests, Bradi Toscani offers both the opportunity to buy and the opportunity to taste for lunch and dinner a series of delicious handcrafted soups, platters prepared with local excellence and many types of bruschetta, croutons and "ciaccinte". To finish, the inevitable desserts of the day.



Info:

Via A. Casini, 15/19,
53042 Chianciano Terme SI
+39 0578 30177

info@braditoscani.it - www.braditoscani.it



Pasticceria Ristorante "Centro Storico"

Delizie con vista nella piccola, ma preziosa terrazza

All'interno delle antiche mura, il Bar Pasticceria Centro Storico vi accoglie con una vista mozzafiato sulle verdi colline circostanti. Sulla piccola terrazza del locale è possibile infatti gustare un ottimo aperitivo, una gustosa colazione o un semplice caffè.

"Centro Storico" è una pasticceria di famiglia, tramandata con amore di padre in figlio, dove ogni dolce racconta una storia di passione e tradizione. Ogni giorno vengono preparate torte fresche per qualunque occasione, biscotti artigianali, pasticceria mignon e tante dolci tentazioni per soddisfare ogni gusto, ma soprattutto specialità locali come ricciarelli, panforte, cantucci, palle degli etruschi e l'inconfondibile torta chianciense.

Ma "Centro Storico" non è solo pasticceria: anche i meno golosi possono infatti trovare piatti salati dai sapori autentici della cucina toscana, come pici, pappardelle, ribollita, carpacci e tanto altro, il tutto realizzato con una selezione attenta delle migliori materie prime, ideali anche per un pranzo veloce, ma sempre gustoso e di qualità.

Pastry Restaurant "Centro Storico"

Delights with a view on the small, but precious terrace

Inside the ancient walls, the Bar Pasticceria Centro Storico welcomes you with a breathtaking view of the surrounding green hills. On the small terrace of the restaurant it is possible, in fact, to enjoy an excellent aperitif, a tasty breakfast or a simple coffee.

"Centro Storico" is a family pastry shop, handed down with love from father to son, where each dessert tells a story of passion and tradition. Every day fresh cakes are prepared for any occasion, artisan biscuits, mignon pastries and many sweet temptations to satisfy every taste, but above all local specialties such as ricciarelli, panforte, cantucci, Etruscan balls and the unmistakable Chianciense cake.

But "Centro Storico" is not just pastry: even the less greedy can in fact find savoury dishes with the authentic flavours of Tuscan cuisine, such as pici, pappardelle, ribollita, carpaccio and much more, all made with a careful selection of the best raw materials, also ideal for a quick lunch, but always tasty and of quality.



Info:

Via A. Casini, 22

53042 Chianciano Terme SI

+39 0578 31444 - +39 333 5664058



Ritrovino

Un piccolo wine food in cui ci si sente come a casa

Addentrandosi per le vie del centro si incontra "Il Ritrovino" un piccolo wine food che è un'oasi di delizie. Qui la passione per il vino e quella per la buona cucina si uniscono all'accoglienza e all'ospitalità. Prodotti di qualità, selezionati con cura, sono serviti in un ambiente accogliente e familiare e il vino viene scelto e rigorosamente selezionato tra le migliori etichette sia locali che non, rimanendo sempre l'indiscusso protagonista di ogni serata. Il cibo, semplice ma preparato con cura, esalta i sapori della tradizione toscana: salumi, formaggi e piatti caldi, rendono ogni assaggio un'esperienza di gusto unica e irripetibile.

Il Ritrovino è il luogo ideale per una serata fuori con gli amici o per una cena romantica, dove il buon vino e la buona compagnia si incontrano per creare ricordi indimenticabili. Ma è la convivialità è il vero tratto distintivo: chi viene qui si sente come a casa, tra amici e persone care.

Ritrovino

A small wine food bar where you feel at home

Entering the streets of the centre you will meet "Il Ritrovino" a small wine food that is an oasis of delights. Here the passion for wine and good food are combined with welcome and hospitality. Quality products, carefully selected, are served in a welcoming and familiar environment and the wine is chosen and rigorously selected from the best local and non-local labels, always remaining the undisputed protagonist of each evening. The food, simple but prepared with care, enhances the flavours of the Tuscan tradition: cold cuts, cheeses and hot dishes, make every taste a unique and unrepeatable taste experience.

Il Ritrovino is the ideal place for a night out with friends or for a romantic dinner, where good wine and good company come together to create unforgettable memories.

But it is conviviality that is the real distinctive feature: those who come here feel at home, among friends and loved ones.



Info:

Via A. Casini, 25
53042 Chianciano Terme SI
+39 380 5275409



Il Torotosco

Street food, ma senza ruote!

Il Torotosco nasce dalle idee innovative dello chef di lunga data Daniele Parmegiani e di sua moglie Chiara Giani, amante del mondo gastronomico. I due, fin da ragazzi, hanno dimostrato la volontà di esaltare i prodotti tipici toscani, sempre con un tocco di personale originalità. I loro piatti si classificano inequivocabilmente come "street food", che è quello che preparavano sul loro furgone all'inizio della loro straordinaria avventura, ma con il passare degli anni (e dopo tre figli) hanno deciso di "mettere la testa a posto".

Nei loro panini troviamo carne di chianina e di cinghiale per gli hamburger, oltre alla salsiccia, sempre di chianina artigianale. Ma l'highlight principale, è il pane che quotidianamente sfornano insieme al "bico", anch'esso prodotto top di queste zone. Un tocco di Abruzzo completa infine il loro menù: gli arrosticini, che un loro amico e compagno di street food insegnò loro quando ancora erano ristoratori "sulle ruote". Non può infine mancare la birra artigianale che Daniele e Chiara hanno accuratamente selezionato.

Il Torotosco

Street food, but without wheels!

Torotosco was born from the innovative ideas of long-time chef Daniele Parmegiani and his wife Chiara Giani, a lover of the gastronomic world. The two, since they were children, have shown the desire to enhance typical Tuscan products, always with a touch of personal originality. Their dishes are unequivocally classified as "street food", which is what they prepared on their van at the beginning of their extraordinary adventure, but over the years (and after three children) they decided to "put their heads in order".

In their sandwiches we find Chianina and wild boar meat for hamburgers, as well as sausage, always made from artisanal Chianina. But the main highlight is the bread that they bake every day together with the "bico", also a top product of these areas. Finally, a touch of Abruzzo completes their menu: arrosticini, which a friend and street food companion of theirs taught them when they were still restaurateurs "on wheels". Finally, you cannot miss the craft beer that Daniele and Chiara have carefully selected.



Info:

Via A. Casini, 31,
53042 Chianciano Terme SI
+39 331 7650901

info@iltorotosco.it - www.iltorotosco.it



Caffè Centrale
Storico angolo di relax

Sotto l'antica torre dell'orologio, nel cuore del paese, il Caffè Centrale è un locale storico, dedicato ed aperto sia agli abitanti che ai turisti italiani e stranieri ed è il posto giusto per una pausa con vista. Che sia un caffè al volo, un aperitivo da gustare con calma o una buona birra – anche artigianale – qui l'atmosfera è sempre quella giusta: autentica, conviviale e con un panorama che lascia senza parole, sia di giorno che – soprattutto - al tramonto.

Ma anche l'interno del locale non è da meno, arredato e ristrutturato secondo uno stile toscano caldo e rustico, con le bellissime volte. Di tanto in tanto, la musica dal vivo anima le serate, aggiungendo un tocco davvero magico e speciale all'esperienza.

Caffè Centrale
Historic relaxation corner

Under the ancient clock tower, in the heart of the town, the Caffè Centrale is a historic place, dedicated and open to both Italian and foreign inhabitants and tourists and is the right place for a break with a view. Whether it's a quick coffee, an aperitif to be enjoyed calmly or a good beer – even craft beer – here the atmosphere is always the right one: authentic, convivial and with a panorama that leaves you speechless, both during the day and - above all - at sunset. The interior of the restaurant is no less, furnished and renovated according to a warm and rustic Tuscan style, with beautiful vaults. From time to time, live music enlivens the evenings, adding a truly magical and special touch to the experience.



Info:
Via Casini, 53
53042 Chianciano Terme (SI)
+39 334 3121614



Pet Oasis

TOELETTATURA & SPA



Pet oasis, una toelettatura per tutti i vostri amici pelosi, un
luogo sicuro e speciale.

Fabiola si occuperà della cura del tuo pelosetto con *amore* e
professionalità.



Viale 1° maggio 4/A, 52044
Terontola (AR)



+39 0575 130 1992
+39 3757433184



@petoasis.toelettatura



BONINSEGNI AUTO

www.boninsegnauto.it



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







VIVERE COME UN PAPA

Living Like a Pope

A CURA DELLA REDAZIONE

Palazzo Pio III accoglie gli ospiti in tre suite di lusso curando il soggiorno fin nei minimi dettagli

"Questa casa non è un albergo". Non si tratta del desueto rimprovero di genitori d'altri tempi, ma di una precisazione sul tipo di esperienza che si può vivere soggiornando a Palazzo Pio III. Ce lo dicono con sorriso ironico Chiara e Guido Pietrella quando andiamo a trovarli nella casa dove nel 1439 nacque Francesco Todeschini Piccolomini, noto per essere stato il 215° pontefice della Chiesa cattolica. Il prestigioso immobile ospita una 'residenza d'epoca', titolo riservato a piccole e grandi strutture ricettive di considerevole pregio storico, ricavate in edifici vincolati dalla Soprintendenza ai Beni Culturali. "La cura del dettaglio per noi è un must, divenuto fin da subito quasi mania", aggiungono i proprietari.

Palazzo Pio III welcomes guests in three luxury suites, taking care of their stay down to the smallest detail.

"“This house is not a hotel.” This is not the obsolete reproach of parents from other times, but a clarification on the type of experience that can be lived by staying at Palazzo Pio III. Chiara and Guido Pietrella tell us this with an ironic smile when we visit them in the house where Francesco Todeschini Piccolomini, known for being the 215th pontiff of the Catholic Church, was born in 1439. The prestigious building houses a 'period residence', a title reserved for small and large accommodation facilities of considerable historical value, housed in buildings bound by the Superintendence of Cultural Heritage. "Attention to detail is a must for us, which immediately became almost a mania," add the owners.



La suite "Todeschini"

Entrando a Palazzo Pio III si respira un'aria magica, dovuta anche alla calda bellezza degli ambienti: si entra in un'accogliente reception che fa da punto di snodo fra la zona giorno, ricavata in quelle che fino alla ristrutturazione erano solo cantine, e la zona notte, dove tre suite sono state dedicate alla prestigiosa famiglia che visse qui nel XV° secolo.

"Todeschini", la più piccola, è anche la più intima e accoglie due ospiti. Due ampie finestre si affacciano sulla via dei Goti e la luce non manca di certo. L'highlight di questa stanza è il bagno, dove si trova una mini-spa con doccia e vasca idromassaggio in unica cabina con cromoterapia.

La suite "Laudomia" è invece dedicata all'antica padrona di casa e madre del pontefice. È più grande della prima, ha soffitti molto alti e gode di una luce magnifica durante tutta la giornata. Può accogliere fino a quattro persone e qui la vasca si trova direttamente in camera, dove facendo un bagno caldo si può godere della vista sul terrazzino e sul borgo, oltre a quella del camino a legna che si trova proprio lì accanto. Il bagno non è da meno e l'idromassaggio con cromoterapia stavolta lo troviamo nella doccia.

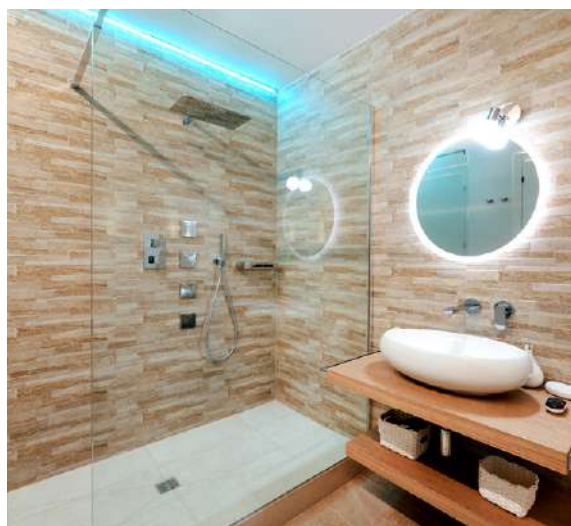
Ma il lusso maggiore è nella mansarda "Piccolomini", una suite delle dimensioni di un appartamento dedicata alla prestigiosa famiglia senese, dove possono soggiornare fino a quattro ospiti. Qui il camino è più moderno e sulle falde del tetto due bellissimi abbaini danno luce all'ambiente, affacciandosi di notte sulle stelle. Il bagno è una sala a parte dove ci si può

Entering Palazzo Pio III you can breathe a magical air, also due to the warm beauty of the rooms: you enter a welcoming reception that acts as a junction between the living area, created in what until the renovation were only cellars, and the sleeping area, where three suites have been dedicated to the prestigious family who lived here in the fifteenth century.

"Todeschini", the smallest, is also the most intimate and welcomes two guests. Two large windows overlook the Via dei Goti and there is certainly no lack of light. The highlight of this room is the bathroom, where there is a mini-spa with shower and whirlpool tub in a single cabin with chromotherapy.

The "Laudomia" suite is dedicated to the former hostess and mother of the pontiff. It is larger than the first, has very high ceilings and enjoys magnificent light throughout the day. It can accommodate up to four people and here the bathtub is located directly in the room, where taking a hot bath you can enjoy the view of the terrace and the village, as well as that of the wood-burning fireplace that is right next door. The bathroom is no less and the whirlpool with chromotherapy this time we find it in the shower.

But the greatest luxury is in the "Piccolomini" attic, an apartment-sized suite dedicated to the prestigious Sienese family, where up to four guests can stay. Here the fireplace is more modern and on the pitches of the roof two beautiful dormers give light to the environment, overlooking the stars at night. The bathroom is a separate room where you



La suite "Laudomia"

dedicare al benessere con una doppia doccia a cascata o pioggia, oppure immergersi nella vasca idromassaggio sovrastata da un altro abbaino, coccolati di notte da giochi di luce colorata. Se ci si vuole godere il panorama, ci si può infine accomodare nella piccola poltrona sistemata proprio nella sala da bagno, da cui si vedono i tetti di Sarteano e il Monte di Cetona.

"Chissà se Pio III sarebbe orgoglioso di vedere com'è oggi la sua casa natale. È una domanda che mi faccio spesso quando osservo l'oneroso lavoro che io e mio fratello abbiamo fatto nel ristrutturare questa antica residenza" ci dice Chiara. "E mi chiedo anche come si sentiranno i nostri ospiti nel soggiornare qui. Con tre sole suite possiamo e vogliamo dedicarci ad un'accoglienza 'su misura' occupandoci con più cura di ciò che fa più piacere a ciascuno, dalla colazione ai consigli sulle zone da visitare e le attività da fare, dalla cena per chi desidera una serata speciale alle cooking class per chi vuole imparare i segreti della cucina italiana e toscana. Il tutto secondo le esigenze specifiche del singolo ospite, comprese allergie ed intolleranze". Chiara, infatti, oltre che giornalista (anche per questa rivista) e proprietaria di questa splendida residenza, è autrice di due libri specifici per chi soffre di problematiche di origine alimentare e la cucina per lei è davvero una grande passione, tanto da preparare a mano perfino i croissant per la prima colazione, "con ricetta francese" ci tiene a specificare con orgoglio. Ma anche Guido fa la sua parte: bassista di professione, su richiesta degli ospiti organizza anche bellissime serate di musica ed ha dotato ogni stanza di un moderno sistema per ascoltarla al meglio.

can devote yourself to wellness with a double waterfall or rain shower, or immerse yourself in the whirlpool tub dominated by another dormer, pampered at night by plays of colored light. If you want to enjoy the view, you can finally sit in the small armchair placed right in the bathroom, from which you can see the roofs of Sarteano and Monte di Cetona.

"Who knows if Pius III would be proud to see what his birthplace is like today. It is a question that I often ask myself when I observe the onerous work that my brother and I have done in renovating this ancient residence," Chiara tells us. "And I also wonder how our guests will feel about staying here. With only three suites we can and want to dedicate ourselves to a 'tailor-made' welcome by taking care of what pleases everyone most, from breakfast to advice on areas to visit and activities to do, from dinner for those who want a special evening to cooking classes for those who want to learn the secrets of Italian and Tuscan cuisine. All according to the specific needs of the individual guest, including allergies and intolerances". Chiara, in fact, as well as a journalist (also for this magazine) and owner of this splendid residence, is the author of two specific books for those suffering from food-borne problems and cooking is really a great passion, so much so that she even prepares croissants for breakfast by hand, "with a French recipe", she is keen to specify with pride. But Guido also does his part: a professional bass player, at the request of guests he also organizes beautiful music evenings and has equipped each room with a modern system to listen to it at its best.



La suite "Piccolomini"

A Palazzo Pio III si può pernottare in una singola stanza o affittare tutta la struttura. In quest'ultimo caso il soggiorno e l'area lettura sono utilizzabili in esclusiva e sono perfetti per anniversari, cene o un bel bicchiere di vino nel totale relax. "Capita spesso di accogliere gruppi di amici o famiglie che decidono di festeggiare qui una ricorrenza o solo stare qualche giorno insieme, e anche per noi sono i momenti migliori. In queste occasioni si crea infatti un'atmosfera magica perché gli ospiti si sentono a casa, ma hanno tutti i privilegi di soggiornare in una struttura organizzata. Abbiamo avuto anche diversi matrimoni, con sposi che hanno scelto di stare qui insieme alle due coppie di testimoni ed è stato davvero entusiasmante partecipare a tutti i preparativi". Insomma, a quanto pare "vivere come un Papa" non è solo un detto popolare, ma un'esperienza realmente possibile, senz'altro in questa magnifica dimora sarteanese.

At Palazzo Pio III you can stay overnight in a single room or rent the whole structure. In the latter case, the living room and reading area can be used exclusively and are perfect for anniversaries, dinners or a nice glass of wine in total relaxation. "It often happens to welcome groups of friends or families who decide to celebrate an anniversary here or just spend a few days together, and these are the best moments for us too. On these occasions, in fact, a magical atmosphere is created because guests feel at home but have all the privileges of staying in an organized structure. We also had several weddings, with newlyweds choosing to stay here together with the two couples of witnesses and it was really exciting to participate in all the preparations".

In short, it seems that "living like a Pope" is not just a popular saying, but a truly possible experience, certainly in this magnificent Sarteano residence.

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



I proprietari della struttura Chiara e Guido Pietrella



euromobili
Ristrutturazione e Arredo

Via G. Di Vittorio, 56 - Uscita A1, Casello Valdichiana
Tel. +39 0577 624777
info@euromobilidesign.it



UN 'ANGOLO' DI MONDO

A 'Corner' of the World

DI CHIARA PIETRELLA



PESCA NOCE



AFTER EIGHT



FRAGOLA DI MARSALA



ANANAS



YOGURT DI COLFIORITO

UN MANGO PER MOWGLY

FRUTTO DELLA PASSIONE

GLI IMMORTALI
(YOGURT GRECO / MERINGA / MIRTILLI)



Il bar principale della piazza di Sinalunga non è una semplice caffetteria, ma un porto sicuro dove turisti e abitanti del luogo si sentono a casa.

Non è un uomo qualunque, Andrea Bossi. E non è per le mille attività che svolge o per il gelato dai gusti sempre nuovi e particolari, neanche per la riuscita di tutte le iniziative che mette in piedi. Si tratta di una luce che vediamo nei suoi occhi e nel suo modo di fare quando lo incontriamo in una mattina di pioggia e sole nel suo bar L'Angolo, nella piazza principale di Sinalunga. "Questo posto è un punto di riferimento" ci dice con orgoglio. E in effetti lo vediamo nei gesti gentili di Beatrice e Roberta, moglie e socia, che con il tipico fare rapido del barista al bancone non fanno però mai mancare a nessuno una parola garbata e un gesto di confidenza, tanto che i clienti sembrano più amici venuti a trovarli piuttosto che persone di passaggio. "È come una goccia che si allarga", ci spiega Andrea. "Quando semini bene, tutto ritorna". E ci racconta dei turisti stranieri che entrano un po' spaesati solo per chiedere un'informazione e che poi diventano amici di vecchia data, quindi ci mostra le foto che riceve quotidianamente dall'estero e i messaggi di saluto mentre continua il suo racconto: "Capita spesso che persone straniere ci chiedano informazioni, perché l'ufficio turistico si trova alla stazione, ben distante dal centro storico del paese. A volte sono io stesso che esco a chiedere se abbiano bisogno di qualcosa, mi piace molto conversare con loro, sapere dei luoghi da cui provengono e conoscere loro abitudini, ma anche indirizzarli verso le zone che possono visitare. Sinalunga è un posto strategico perché in meno di un'ora si possono raggiungere posti meravigliosi come la Valdorcia, Siena, Arezzo, il Trasimeno e l'Umbria".

Valley Life: "Quindi sei proprio innamorato della tua terra natale?". Andrea Bossi: "Sì, anche se in realtà la mia idea era quella di andare all'estero e per ben due volte ci ho provato. La prima, quando ero ragazzo e facevo l'animatore nei villaggi turistici. Tornai perché mio padre aveva comprato questo bar e aveva

The main bar in the square of Sinalunga is not just a café, but a safe haven where tourists and locals feel at home.

Andrea Bossi is not just any man. And it is not because of the thousands of activities he carries out or the ice cream with always new and special flavours, not even for the success of all the initiatives he sets up. It is a light that we see in his eyes and in his way of doing things when we meet him on a rainy and sunny morning in his bar L'Angolo, in the main square of Sinalunga. "This place is a landmark" he tells us proudly. And in fact we see it in the kind gestures of Beatrice and Roberta, wife and partner, who with the typical quick manner of the bartender at the counter, however, never let anyone miss a polite word and a gesture of confidence, so much so that the customers seem more like friends who have come to visit them rather than people passing through. "It's like a drop that widens," Andrea explains. "When you sow well, everything comes back". And he tells us about foreign tourists who enter a little disoriented just to ask for information and who then become old friends; then, he shows us the photos he receives daily from abroad and the greeting messages while continuing his story: "It often happens that foreign people ask us for information, because the tourist office is located at the station, well away from the historic centre of the town. Sometimes I go out to ask if they need anything, I really like to talk to them, to know about the places they come from and learn about their habits, but also to direct them to the areas they can visit.

Sinalunga is a strategic place because in less than an hour you can reach wonderful places such as Valdorcia, Siena, Arezzo, Trasimeno and Umbria".

Valley Life: "So you're really in love with your homeland?". Andrea Bossi: "Yes, even if in reality my idea was to go abroad, and I tried twice. The first, when I was a boy and I was an entertainer in tourist villages. I came back because my father had bought this bar and needed a hand, but the real reason

bisogno di una mano, ma il motivo vero era che volevo stare vicino ai miei nonni, erano anziani e mi avevano cresciuto, volevo viverli fino alla fine".

VL: "E la seconda?"

AB: "Fu quando decisi di andare a Los Angeles per aprire una gelateria, ma poi conobbi una ragazza... Ora è mia moglie e lavora qui con me".

VL: "Rimasto sempre per amore, dunque. Ma da quanto ci racconti è chiaro che se non hai viaggiato per il mondo come avresti voluto, te ne sei creato uno tutto tuo, fatto di mille sfaccettature e sempre aperto a tutti".

AB: "Noi siamo le persone che incontriamo, perché tutti ci lasciano qualcosa. C'è sempre da imparare, soprattutto da quelli più bravi. Se sono tali, un motivo ci sarà, e sta a noi scoprirlo".

Andrea ci racconta poi delle innumerevoli iniziative che gli piace organizzare d'estate, soprattutto la musica dal vivo di sera, apprezzata molto dagli italiani, ma ancor più dagli stranieri. "Non è facile inserirsi nel fitto calendario di eventi che offre il paese durante l'estate, ma sono davvero contento di poter offrire serate di intrattenimento. La mattina metto la musica jazz perché fa da sottofondo e durante le vacanze le persone vengono qui anche per rilassarsi e leggere un libro mentre fanno colazione. Sotto i lecci lascio invece i tavoli per le signore del paese, che si ritrovano qui quasi ogni giorno come appuntamento fisso".

VL: "Veniamo al gelato: qual è il tuo ultimo gusto?"

AB: "Maglia Rosa, dedicata al Giro d'Italia che è passato da qui poche settimane fa: fiordilatte, melograno e fragoline di bosco, decorato con piccoli con i rosa e bianchi e palline di lampone". Già, perché Andrea è un mago dei gusti particolari, la cui creazione ed ispirazione spesso viene da fatti ed eventi, come in questo caso. Ma l'attenzione più grande rimane sempre per le persone. "La cosa più bella - conclude - è quando vedi persone a cui hai dato il gelato fin da quando erano bambini tornar qui con i propri figli piccoli a ripetere l'esperienza".

was that I wanted to be close to my grandparents, they were elderly and had raised me, I wanted to live them until the end".

VL: "And the second?"

AB: "It was when I decided to go to Los Angeles to open an ice cream parlour, but then I met a girl... Now she is my wife and works here with me."

VL: "Always remained for love, then. But from what you tell us, it is clear that, if you have not travelled the world as you would have liked, you have created your own, made up of a thousand facets and always open to everyone".

AB: "We are the people we meet, because everyone leaves us something. There is always something to learn, especially from the best ones. If they are such, there must be a reason, and it is up to us to find out".

Andrea then tells us about the countless initiatives he likes to organize in the summer, especially live music in the evening, which is very popular with Italians, but even more so with foreigners. "It is not easy to fit into the busy calendar of events that the town offers during the summer, but I am really happy to be able to offer evenings of entertainment. In the morning, I put on jazz music because it is in the background and during the holidays people also come here to relax and read a book while having breakfast. Under the holm oaks, on the other hand, I leave the tables for the ladies of the village, who meet here almost every day as a fixed appointment".

VL: "Let's get to ice cream: what's your latest flavour?"

AB: "Maglia Rosa, dedicated to the Giro d'Italia that passed through here a few weeks ago: fiordilatte, pomegranate and wild strawberries, decorated with small pink and white cones and raspberry balls". Yes, because Andrea is a wizard of particular tastes, whose creation and inspiration often comes from facts and events, as in this case. But the greatest attention always remains for people. "The most beautiful thing," he concludes, "is when you see people to whom you have given ice cream since they were children coming back here with their young children to repeat the experience."



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



*"Sicuramente uno dei migliori
ristoranti di carne"*

La braceria

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

*Un'estate
spumeggiante...*



MALEUCATO
BIRRIFICIO & RISTORANTE

Via F. Turati, 12/14 • Sinalunga (Si)
Tel. 0577 554252 - WhatsApp 338 7038914
www.maleucatobeerfood.it



Luigi (al centro), Emiliano (sx) e Marco (dx) conversano amabilmente



POGGIO PARADISO, UN LUOGO PER SOGNARE E METTERE RADICI

Poggio Paradiso, a Place to Dream and Put Down Roots

DI SIMONE BANDINI

Conosciamo gli 'attori' di Poggio Paradiso e – attraverso la lente della loro sensibilità personale – cerchiamo di evocare, e in modo concreto, il fascino che questo posto indubbiamente esercita nei suoi ospiti. Senza dimenticarci di descrivere dettagli di accoglienza e servizio, a cominciare dalle nuovissime 'Terme Miele', la coccola definitiva per chi è in ricerca di pace assoluta, recupero e rigenerazione.

Come di consueto è il mio amico Chris Romani ad accogliermi con professionalità e cordialità a Poggio Paradiso. È qualche tempo che non ci vediamo e, dopo i necessari aggiornamenti personali, passiamo stavolta in rassegna le figure chiave del resort.

Cominciando dal volto più familiare e che più conosce le vicende di questa struttura, l'Hotel Manager Luigi Vecchione: "Affianco Chris nella gestione dell'hotel, mi occupo principalmente del rapporto e accoglienza degli ospiti, la ricerca e organizzazione del personale, l'organizzazione di eventi, un settore fondamentale per Poggio Paradiso. Cerco di essere il punto di collegamento tra lo staff e la proprietà – che è sempre molto presente e vicina alle esigenze di tutti noi".

Per Luigi, ciò che davvero fa la differenza è il la filosofia dell'accoglienza: "Ci sono tantissime belle strutture ma quello che conta sul serio è il piacere di far sentire l'ospite 'benvenuto'; quando si arriva a Poggio si è ancora degli sconosciuti – ma in breve tempo si è già entrati a far parte della famiglia". Procedendo verso la cucina, dopo aver parlato diffusamente l'ultima volta con lo chef Alessandro Goracci, conosciamo oggi Emiliano Maineri da Roma, al quale chiediamo le sue predilezioni: "La cucina mi piace tutta: amo molto i primi piatti, ma mi appassionano anche i dolci! Mi piacciono sia la panificazione artigianale che la pizza, adoro il pesce dagli antipasti al secondo, dai crostacei alla griglia. Con Alessandro scegliamo materie prime di assoluto valore, esercitando la nostra fantasia nell'interpretazione di molti classici. Non manca infatti la cucina locale, ma con una scintilla di creatività cosmopolita che entrambi abbiamo. I nostri piatti devono trasmettere il cuore e l'idea, si devono vedere e sentire: da un piatto puoi capire molte cose della vita ed anche dello chef!". Un'ultima affermazione davvero curiosa e illuminante.

Si avvicina poi al nostro tavolo Marco Amicone che ricopre il ruolo di Maitre di Sala e di Sommelier: "Quello che mi conquista e mi appassiona è il lavoro stesso di presentazione, spiegazione ed abbinamento enogastronomico. Una sfida continua di perfezionismo. È impagabile ricevere i sinceri apprezzamenti dei nostri ospiti, vedere la loro soddisfazione".

Se dal ristorante "L'Olivo" – Cucina Toscana Contemporanea", ci portiamo verso la Spa, sale il desiderio di chiudersi nella pace interiore del proprio animo ed abbandonarsi, di contro, ai suoi numerosi trattamenti di salute e benessere. Parliamo allora con Tania Bruni e Cecilia Fabri, responsabili delle nuovissime 'Terme Miele', di quanto ci si può aspettare da questo centro di salute e bellezza personale: "Qui trovate un percorso Spa, con una sauna particolare, con pietre irrorate da acqua e olio essenziale alla menta, per ottenere una 'buona' evaporazione. C'è una parete ricoperta di sale himalayano che si diffonde nell'aria, facilitando il benessere delle vie respiratorie; una terapia salina conosciuta come haloterapia. Poi, abbiamo la cabina a pannelli con luce infrarossa: serve per rilassarsi, per alleviare il dolore, per migliorare la circolazione sanguigna o come rinforzo immunitario: il calore rilassante ha un effetto positivo su mente e corpo. Infine, la doccia emozionale che miscela e nebulizza acqua ed olio essenziale insieme a limone e menta". Una vera oasi estatica per gli ospiti di Poggio Paradiso.

"È presente anche una sala Relax chiamata "Santuario",

dove ci si può distendere nelle comode poltrone, gustando una tisana e ascoltando buona musica e suoni della natura con meditazioni guidate (disponibili in italiano, inglese e tedesco). Un vero riposo rigenerante. Poi offriamo una varietà di trattamenti olistici, chiamati 'Ritual' con prodotti specifici 'Natural' ed olii essenziali, dei massaggi decontratturanti, rilassanti, drenanti e detox, riflessologia plantare, massaggi ayurvedici per riattivare il microcircolo. Sono trattamenti specifici che ristabiliscono l'armonia e il benessere tra mente corpo e spirito", precisano.

Il concetto di Terme 'Miele', pensiamo, è davvero affascinante e si manifesta nel design dei locali. Cosa dire anche dei trattamenti, il nettare delle api è impiegato in modo specifico? "All' interno dei nostri trattamenti troviamo un 'Rituale Terme Miele' che consiste in uno scrub e in un massaggio con



La cucina tradizionale e contemporanea del ristorante L'Olivo

cosmetici a base di nettare d'api – che nutrono e inebriano la pelle", rispondono.

Torniamo ora alla visione di insieme che la famiglia di Poggio Paradiso può darci. Che sensazione si prova a lavorare in questa terra 'felice'?

Se per Marco Poggio Paradiso è una location sublime con grandi potenzialità, lo chef Emiliano afferma di essere approdato in questa terra poiché in cerca di uno stile di vita diverso, con tempi e principi alternativi a quelli della grande città: "Ho dormito per qualche tempo nella casetta che oggi ospita la Spa; indescrivibile il senso di tranquillità e pace che ho sempre provato".

Per Tania e Cecilia lavorare al Poggio Paradiso è un piacere 'spontaneo': stare immersi nella natura con persone cordiali, gentili e disponibili è come stare in famiglia, ci si sente come a casa: protetti, coccolati e in armonia. Chiudiamo con le parole di Luigi, che parla di un vero e proprio un incantesimo: "Qui mi sono sentito subito a casa, non c'è stato più motivo di lasciare. Quando la proprietà è passata alla famiglia Romani, la loro passione e i progetti ambiziosi e concreti hanno portato un grande entusiasmo; in loro vedo lo stesso amore che ho provato io per questa terra e per questa gente. Tim Romani dice sempre che questo non è un luogo di passaggio ma bensì dove mettere radici".

E come dargli torto!

We get to know the 'actors' of Poggio Paradiso and – through the lens of their personal sensitivity – we try to evoke, and in a concrete way, the charm that this place undoubtedly exerts in its guests. Without forgetting to describe details of hospitality and service, starting with the brand new 'Terme Miele', the ultimate pampering for those in search of absolute peace, recovery and regeneration.

As usual, it is my friend Chris Romani who welcomes me with professionalism and cordiality at Poggio Paradiso. We haven't seen each other for some time and, after the necessary personal updates, this time we review the key figures of the resort.

Starting with the most familiar face who knows the most about the events of this structure, the Hotel Manager Luigi Vecchione: "I support Chris in the management of the hotel, I mainly deal with the relationship and reception of guests, the staff organization and events, a fundamental sector for Poggio Paradiso. I try to be the point of connection between personnel and ownership – which is always very present and close to the needs of all of us".

For Luigi, what really makes the difference is the philosophy of hospitality: "There are so many beautiful facilities but what really matters is the pleasure of making the guest feel 'welcome'; when you arrive in Poggio you are still strangers – but in a short time you have already become part of the family".

Proceeding towards the restaurant, after having spoken extensively last time with chef Alessandro Goracci, we now meet Emiliano Maineri from Rome, to whom we ask for his predilections: "I like cooking everything: I love first courses very much, but I am also passionate about desserts! I like both artisan bakery and pizza, I love fish from appetizers to main courses, from grilled ones to shellfish. With Alessandro we choose raw materials of absolute value, exercising our imagination in the interpretation of many classics. In fact, there is no shortage of local cuisine, but with a spark of cosmopolitan creativity that we both have. Our dishes must convey the heart and the idea, they must be seen and felt: from a dish you can understand many things about life and also about the chef!". One last truly curious and enlightening statement.

Marco Amicone, who holds the role of Maitre and Sommelier, then approaches our table: "What conquers and excites me is the very work of presentation, explanation and food and wine pairing. A continuous challenge of perfectionism. It is priceless to receive the sincere appreciation of our guests, to see their satisfaction".

If we move from the restaurant "L'Olivio" – Contemporary Tuscan Cuisine, towards the Spa, the desire to close ourselves in the inner peace of our soul and abandon, on the other hand, to its numerous health and wellness treatments, rises. So, we talk to Tania Bruni and Cecilia Fabri, managers of the brand new 'Terme Miele', about what can be expected from this health and personal beauty centre: "Here you will find a Spa path, with a special sauna, with stones sprayed with water and mint essential oil, to obtain a 'good' evaporation. There is a wall covered with Himalayan salt that spreads into the air, facilitating the well-being of the respiratory tract; a saline therapy known as halotherapy. Then, we have the panel cabin with infrared light: it is used to relax, to relieve pain, to improve blood circulation or as an immune booster: the soothing heat has a positive effect on mind and body. Finally, the emotional shower that mixes and nebulizes water and essential oil together with lemon and mint". A true ecstatic oasis for the guests of Poggio Paradiso.

"There is also a relaxation room called "Sanctuary", where

you can lie down in comfortable armchairs, enjoying a herbal tea and listening to good music and sounds of nature with guided meditations (available in Italian, English and German). A true regenerating rest. Then we offer a variety of holistic treatments, called 'Ritual' with specific 'Natural' products and essential oils, de-contracting, relaxing, draining and detox massages, foot reflexology, Ayurvedic massages to reactivate the microcirculation. They are specific treatments that restore harmony and well-being between mind, body and spirit," they specify.

The concept of Terme 'Miele', we think, is truly fascinating and manifests itself in the design of the premises. What about the treatments, is bee nectar used specifically? "Within our treatments we find a 'Honey Spa Ritual' which consists of a scrub and a



Filetto e tartufo, passione infinita

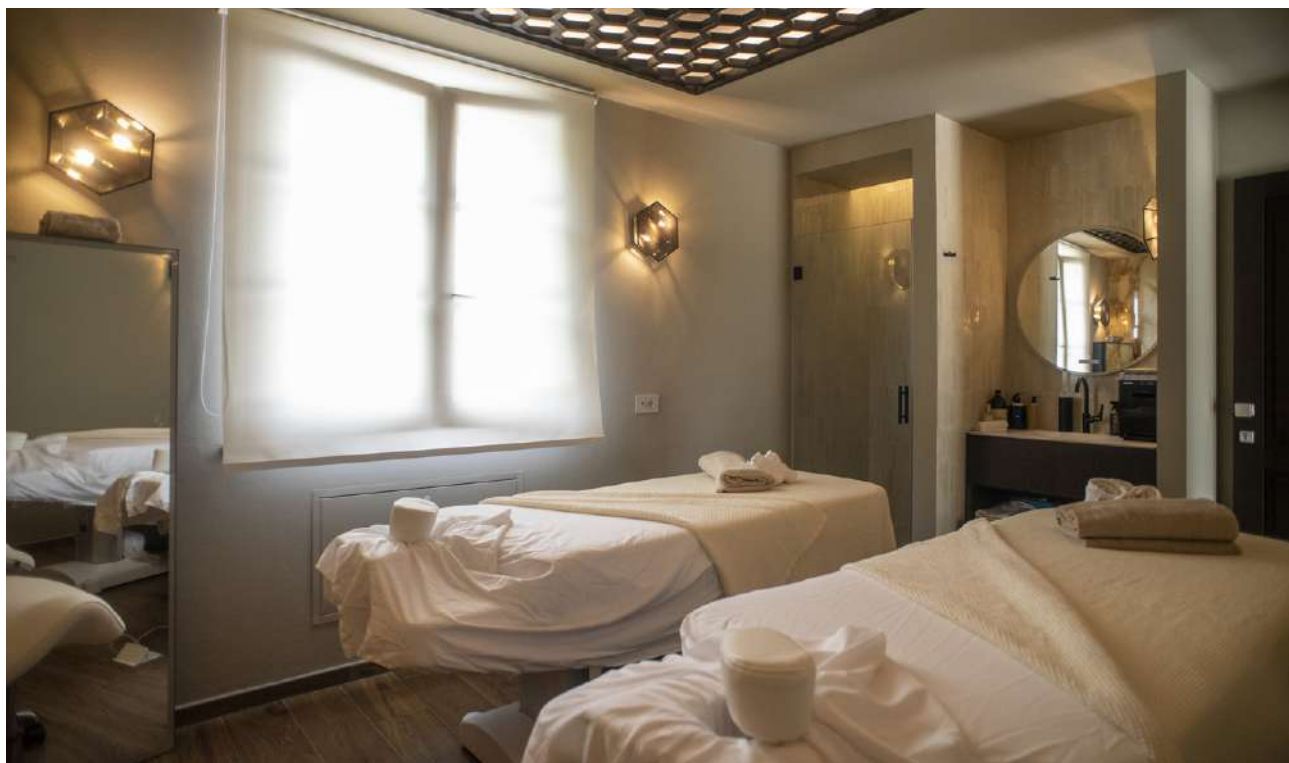
massage with cosmetics based on bee nectar – which nourish and inebriate the skin", they answer.

Let's now return to the overall vision that the Poggio Paradiso family can give us. What does it feel like to work in this 'happy' land? If for Marco Poggio Paradiso is a sublime location with great potential, chef Emiliano says he landed in this land because he was looking for a different lifestyle, with alternative times and principles to those of the big city: "I slept for some time in the small house that now houses the Spa; the sense of tranquillity and peace that I have always felt is indescribable". For Tania and Cecilia, working at Poggio Paradiso is a 'spontaneous' pleasure: being immersed in nature with friendly, kind and helpful people is like being with family, you feel at home: protected, pampered and in harmony. We close with the words of Luigi, who speaks of a real spell: "Here I immediately felt at home, there was no longer any reason to leave. When the ownership passed to the Romani family, their passion and ambitious and concrete projects brought great enthusiasm; in them I see the same love that I felt for this land and for these people. Tim Romani always says that this is not a place of passage but rather where to put down roots".

And how can you blame him!



Colpo d'occhio sulla Spa Terme Miele



Un santuario per la cura e il benessere personale

Info:
Poggio Paradiso Resort
 Loc. Torrita di Siena (Si)
Tel. and Whatsapp 338 5211390

www.poggioparadisoresort.com - info@poggioparadisoresort.com

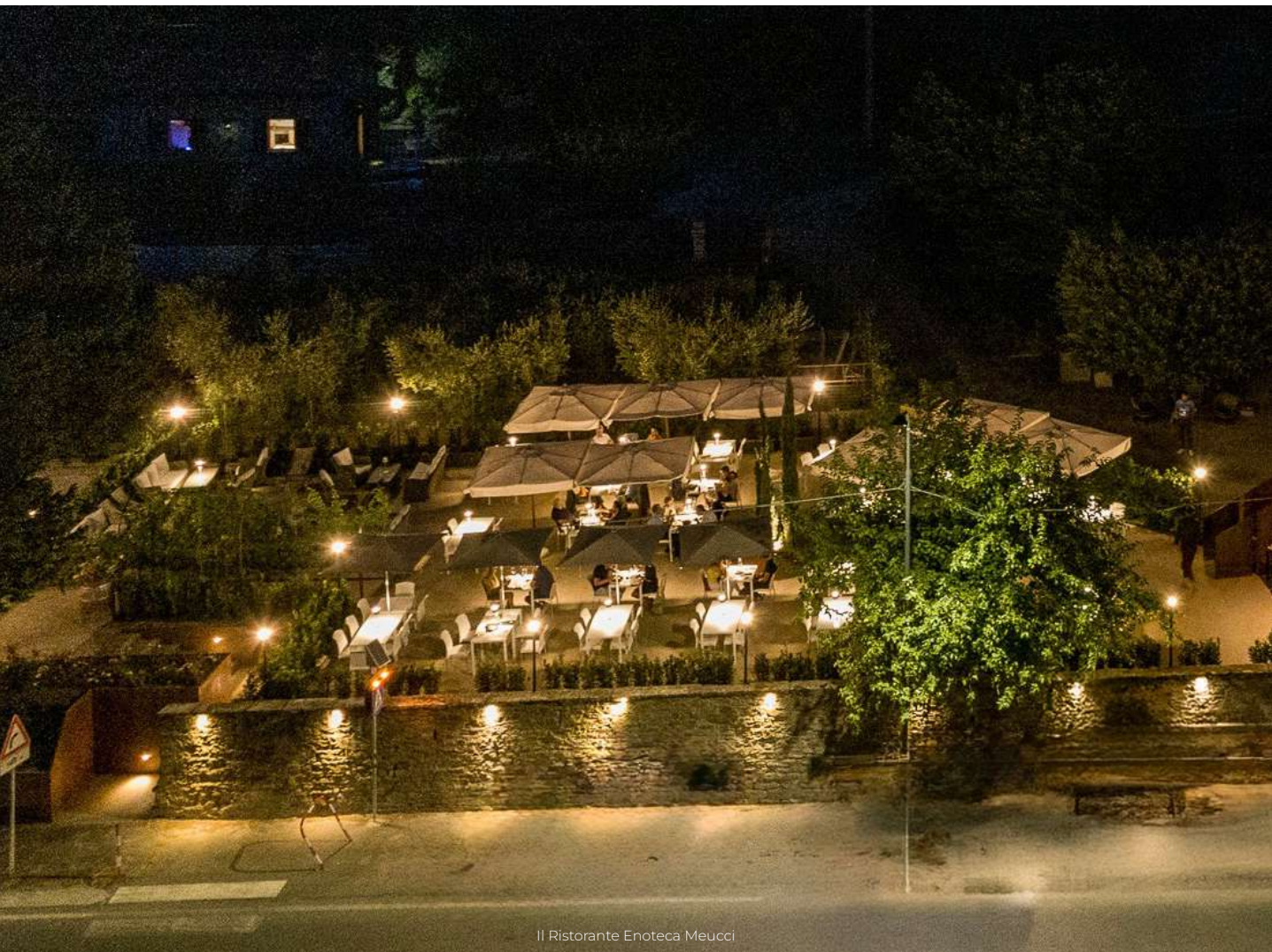


Quercia Eau de Parfum racconta la parte più chiara e leggera del legno dell'albero di quercia, che con le sue fronde piene e un portamento solenne e fiero, offre ombra e protezione a chi cerca riparo tra le sue braccia. Le note legnose aromatiche rendono questa fragranza calda e avvolgente, contribuendo a una sensazione di benessere prolungata. Quercia conferisce un messaggio di forza, eleganza e sicurezza di sé.

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



Il Ristorante Enoteca Meucci

IL “TRIUMVIRATO DEL VINO”

The “Wine Triumvirate”

DI CHIARA PIETRELLA



All'Enoteca Meucci di Cortona si trova una collezione di oltre duemila etichette, seconda come scelta e selezione solo alle grandi botteghe storiche di Firenze

Il fascino del vino è un fatto innegabile, non a caso vi si legano leggende ancestrali, storie, narrazioni e simboli che fanno della sua dottrina una pietra miliare della nostra tradizione culturale. Entrando all'Enoteca Meucci non si può non sentire tutto questo e di sicuro se ne resta incantati.

At the Enoteca Meucci in Cortona there is a collection of over two thousand labels, second in choice and selection only to the great historic shops of Florence.

The charm of wine is an undeniable fact, it is no coincidence that ancestral legends, stories, narratives and symbols are linked to it that make its doctrine a milestone of our cultural tradition. Entering the Enoteca Meucci you cannot help but feel all this and you will certainly be enchanted.



A riceverci è un'infinità di bottiglie, sistemate in maniera asimmetrica su un'affascinante scaffalatura che sembra fatta apposta per esaltare le peculiarità di ciascuna etichetta, ma ancor di più ci colpiscono i sorrisi gentili di Mauro ed Emanuele, proprietario e sommelier, che ci vengono incontro con affabilità e modestia, quasi inconsapevoli dell'incantevole posto in cui ci stanno accogliendo. "I vini presenti qui sono quasi duemila" ci dice con soddisfazione Emanuele, che in virtù del suo titolo e delle sue competenze si occupa prevalentemente del negozio. Già, perché Meucci non è solo enoteca, ma anche ristorante gourmet e bar-bistrot, un piccolo complesso che sorge sulla via per Cortona, nella frazione di Riccio, e il cui file rouge è senz'altro la passione per il "nettare degli Dei".

To receive us is an infinite number of bottles, arranged asymmetrically on a fascinating shelf that seems to be made on purpose to enhance the peculiarities of each label, but even more we are struck by the kind smiles of Mauro and Emanuele, owner and sommelier, who come to meet us with affability and modesty, almost unaware of the enchanting place where they are welcoming us. "There are almost two thousand wines here," says Emanuele with satisfaction, who by virtue of his title and skills mainly takes care of the shop. Yes, because Meucci is not only a wine shop, but also a gourmet restaurant and bar-bistro, a small complex that stands on the road to Cortona, in the hamlet of Riccio, and whose common thread is undoubtedly the passion for the "nectar of the Gods".

Dopo averci mostrato l'enoteca, dallo stile rustico inconfondibile, Mauro ci accompagna a vedere il ristorante al piano superiore, arredato in maniera distinta ed elegante, e infine il giardino, tutti ambienti ristrutturati di recente con evidente maestria. Ci accomodiamo all'esterno, nei pergolati adornati di vigne e ci facciamo raccontare come si lavora in questo particolarissimo angolo di mondo, dove il rito più importante è la scelta delle etichette da parte di proprietario, sommelier e chef, quello che potremmo definire un "triumvirato del vino" che dedica al gesto riunioni quotidiane alla ricerca di una linea comune. "Oltre ad accogliere qui ospiti e visitatori, per chi è in vacanza prepariamo anche degustazioni direttamente nelle strutture ricettive e nelle ville, corsi di cucina, bike e hiking tour e wine tasting nelle cantine" ci spiega Mauro. "Un altro punto di orgoglio è

After showing us the wine shop, with its unmistakable rustic style, Mauro takes us to see the restaurant on the upper floor, furnished in a distinct and elegant way, and finally the garden, all rooms recently renovated with evident mastery. We sit outside, in the pergolas adorned with vines and we are told how they work in this very special corner of the world, where the most important ritual is the choice of labels by the owner, sommelier and chef, what we could call a "wine triumvirate" that dedicates daily meetings to the gesture in search of a common line. "In addition to welcoming guests and visitors here, for those on vacation we also prepare tastings directly in the accommodation facilities and villas, cooking classes, bike and hiking tours and wine tastings in the cellars" explains Mauro. "Another



l'organizzazione del Cortona Wines, una manifestazione che si tiene nel mese di maggio e che quest'anno è giunta alla sua quarta edizione. Abbiamo riunito qui da noi tutti i produttori locali per una giornata di assaggi e degustazioni aperta al pubblico. È un orgoglio per noi poter offrire uno spazio dove far conoscere ed esaltare le peculiarità dei vitigni che crescono nelle nostre terre, in particolare il Syrah, tipico di Cortona". La stagione estiva si aprirà con aperitivi e cene nello splendido giardino, accompagnati dalla musica dal vivo che sarà ogni domenica sera. È davvero una location elegante e molto bella, adattissima a una serata romantica o a una festa tra amici. "Inizialmente avevamo solo il locale qui davanti, che appartiene alla mia famiglia dal 1990. Era la classica bottega di paese dove trovi un po' di tutto, compresi i tabacchi. Qui dove ora

point of pride is the organization of Cortona Wines, an event held in May and which, this year, it has reached its fourth edition. We have brought together all the local producers here for a day of tastings and tastings open to the public. It is a pride for us to be able to offer a space where we can make known and enhance the peculiarities of the vines that grow in our lands, in particular Syrah, typical of Cortona". The summer season will open with aperitifs and dinners in the beautiful garden, accompanied by live music that will be every Sunday evening. It is really an elegant and very beautiful location, very suitable for a romantic evening or a party with friends. "Initially we only had the restaurant in front of us, which has belonged to my family since 1990. It was the classic village shop where you can find a little bit of

c'è il negozio avevamo invece solo due stanze in affitto come magazzino”.

Valley Life: “Da dove viene l'idea di aprire anche un'enoteca”?
Mauro Meucci: “La passione per il vino è nata una decina di anni fa da una chiacchierata con un amico produttore. Mi suggerì di sostituire le scaffalature dei generi alimentari con una selezione di vini e da lì è scattata la molla che ci ha portato fin qui, e ancora c'è da fare”.

Può darsi, ma intanto a livello di scelta e servizi dedicati al settore, in Toscana l'Enoteca Meucci viene solo dopo le grandi botteghe storiche di Firenze.

Non da meno è il ristorante, in cui lo Chef Massimo Romano propone piatti gourmet che il più delle volte affondano radici

everything, including tobacco. Here, where the shop is now, we only had two rooms for rent as a warehouse”.

Valley Life: “Where did the idea of opening a wine shop come from”?

Mauro Meucci: “The passion for wine was born about ten years ago from a chat with a producer friend. He suggested that I replace the food shelves with a selection of wines and from there the spring that brought us here was triggered, and there is still work to be done”.

Maybe, but in the meantime in terms of choice and services dedicated to the sector, in Tuscany the Enoteca Meucci comes only after the great historic shops of Florence.

No less important is the restaurant, where Chef Massimo



nelle tradizioni, tra cui i picci all'aglione "versione 2.0" o la terrina di patè di fegatini, il classico crostino nero toscano in versione rivisitata. Ma il menù qui cambia ogni tre mesi, in virtù della stagionalità dei prodotti che sono sempre e rigorosamente freschissimi. Il tutto, inutile dirlo, con grande attenzione all'abbinamento con il vino più appropriato. "Ma qual è il vino più buono del mondo?" domandiamo infine a Mauro. E la risposta che riceviamo ci sorprende di nuovo per la rispettabile modestia: "È quello che piace".

Romano offers gourmet dishes that most of the time have their roots in traditions, including picci all'aglione "version 2.0" or liver pate terrine, the classic Tuscan black crostino in a revisited version. But the menu here changes every three months, by virtue of the seasonality of the products that are always and strictly fresh. All this, needless to say, with great attention to the pairing with the most appropriate wine. "But what is the best wine in the world?" we finally ask Mauro. And the answer we receive surprises us again with his respectful modesty: "The one we like".



Info:
Ristorante Enoteca Meucci
 Località Riccio, 65/66 - 52044 Cortona (Ar)
+39 0575 67158 +39 333 1965439
info@enotecameucci.it



Parte la stagione
delle degustazioni



A close-up photograph of two elegant, tulip-shaped wine glasses on a wooden table. The glasses are partially filled with red and white wine. The brand name 'RAVAZZI' is visible on the front of each glass. In the foreground, there is a blurred plate of food, including what appears to be a fork, some bread, and two bright red raspberries. The background is a warm, out-of-focus interior setting.

“P64: rappresenta il luogo
in cui trascorrev
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”

(Alberto Ravazzi)

“P64: 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”.

(Alberto Ravazzi)



Parte 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 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.

Info e prenotazioni:

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

P64

Lo STATO DELL'ARTE

RAVAZZI