



ValleyLife

RIVISTA PANEUROPEA

Terre di
GIORGIO
Val d'Orcia

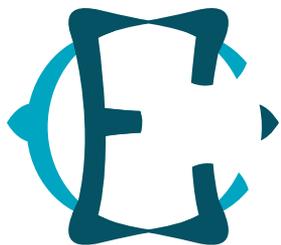
Periodico mensile di informazione culturale e pubblicitaria Valley Life, loc. Trib. di Perugia, del 17/05/2007 n. 23/2017. Dir. Resp. Simone Bandini



foto di Beatrice Mancini

Anno XXIV nr. 180 | ESTATE 2025

SIENA / VAL D'ORCIA / AMIATA / ACQUAPENDENTE



ELETTTRICA
CAPPELLETTI

di Cappelletti Nico

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

Cell. Nico +39 346 6387961

Tel. +39 0564 978208

electricacappelletti@gmail.com



ACCENDI
LA QUALITÀ,
SPEGNI
I PROBLEMI!

www.electricacappelletti.it

IMPIANTI ELETTRICI

TECNOLOGICI

CIVILI E INDUSTRIALI

VIDEOSORVEGLIANZA

TV SAT

DOMOTICA

AUTOMAZIONE CANCELLI

ANTIFURTO E ANTINCENDIO

CABLAGGIO STRUTTURA

FOTOVOLTAICO

ILLUMINAZIONE PUBBLICA

CLIMATIZZAZIONE

ASSISTENZA TECNICA

E MANUTENZIONE

DAL 1986





ANGELI



1975-2025

“50 anni di persone, valori e dedizione”



Località Pian di Ballo 48B - Castel del Piano (GR)
Cell. (+39) 0564 956214 - (+39) 379 2788359 - fungoamiata@gmail.com



www.fungoamiata.it



In copertina: Terre di Giorgio

ESTATE 2025

**EDITORE,
DIRETTORE RESPONSABILE**
Simone Bandini

DIRETTORE EDITORIALE
Jori Diego Cherubini

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

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

AUTORI
Jori Diego Cherubini
Simone Bandini
Nicola Ciuffoletti

PHOTO CREDITS
Archivio Thatsamiata.com
Archivio JDC Media
Beatrice Mancini
Giacomo Roggi

STAMPATO DA
Oplàprint Padova

ValleyLife
MAGAZINE DI CUCINA E VITA
IN TUTTA VALLE D'AOSTA

REDAZIONE

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

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

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

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

*Questo numero è stato chiuso in redazione
alle 15.23 di venerdì 29 agosto,
tra i pini scagliesi e irti e i mirti divini.*

Sommario

Summary

12 Speciale Ristoranti (e non solo)

18 Osservazioni aristocratiche

24 Terre di Giorgio

36 Dimora Toscana

44 La vecchia Stazione

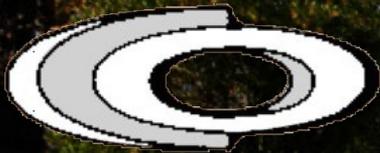
54 Le Cellane

64 Dini Aroldo

72 Gelateria Il mondo del Rossi

88 Il maestro Andrea Roggi

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



OLIMPIA

TERRECOTTE & CERAMICHE

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





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

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

RIEQUILIBRATI, RIGENERATI, RIARMONIZZATI



OSTEOPATIA E PNEI :



DOVE RICEVO I PAZIENTI

LUNEDÌ

Sinalunga | *Pomeriggio* (da Settembre)

MARTEDÌ

Montalcino | *Tutto il giorno*

MERCOLEDÌ

Piancastagnaio | *Mattina*

Castiglione d'Orcia | *Pomeriggio*

VENERDÌ E SABATO

Chianciano Terme / Castiglione d'Orcia | *Mattina* (in base alle richieste)

NOVITÀ DA OTTOBRE

Arezzo | *Giornata in via di definizione*

**OGNI
2 SETTIMANE**

MERCOLEDÌ

Roma, Parioli

Via Pietro Tacchini, 14

UN VIAGGIO VERSO IL BENESSERE GLOBALE



L'osteopatia è una professione sanitaria ed è la chiave per ritrovare il tuo equilibrio naturale: una disciplina che, con tecniche delicate, lavora su muscoli, articolazioni e organi per liberarti da dolori e tensioni.

Integrata con la Psico-Neuro-Endocrino-Immunologia (PNEI), unisce mente e corpo per un benessere profondo e duraturo. Non curiamo solo il sintomo, ma te, nella tua interezza. Scopri il potere del tuo corpo di guarire, naturalmente.

**L'APPROCCIO OSTEOPATICO :
CURARE LA PERSONA,
NON SOLO IL SINTOMO**



STUDI SCIENTIFICI VISIONE OLISTICA CURE PERSONALIZZATE

324 951 22 34 

osteopatiaepnei 

osteopatiaepnei.it 

osteopatiaepnei@gmail.com 



lavafutura

L'innovazione al servizio del tuo bucato

NUOVA
APERTURA



Via Bruno Buozzi 5 - Ab
+39 327 11 23 707 - lavaf

Lavanderia a gettoni

Self-service

Servizi aggiuntivi ad hoc



abbadia San Salvatore (SI)
futurabbadia@gmail.com

Libro consigliato:
Camilla Baresani, Gelasio Gaetani d'Aragona
«Vini, amori»

Disco consigliato:
Baustelle - El Galactico



ValleyLife, speciale ristoranti (e non solo)

12

di Jori Diego Cherubini

«**D**io fece il cibo, il diavolo il condimento», lo sosteneva James Joyce; entrambi - cibo e condimento - si trovano nei ristoranti, che in ossequio all'idea di cui sopra, possono essere inferno o paradiso.



Oltre la letteratura, la ristorazione, in Toscana, rimane un settore trainante: tra i pochi capaci di superare con relativo slancio le secche dell'inflazione e le conseguenze provocate da una situazione geopolitica imprevedibile quanto instabile, che ricade a livello trasversale sul potere d'acquisto. Il merito della tenuta va alla capacità di ogni singolo ristoratore di guardare oltre l'ostacolo e il sapere offrire non solo l'«esperienza», termine abusato quin-

di svuotato di significato, ma l'originalità della proposta culinaria. L'impennata dei prezzi post-covid certamente ha coinvolto il settore, ma se in vacanza si rinuncia al giro sul calesse o all'acquisto della Torre di Pisa in miniatura - d'altro canto non si saprebbe poi dove piazzarla giacché l'attempato tubo catodico nel frattempo è diventato una tavola piatta da 60 pollici - è impossibile non andare almeno una volta al ristorante. In questo senso, sul ValleyLife qui presente, proponiamo varie opzioni ognuna con una propria distinguibilità filosofica. Da Giorgio abbiamo scoperto un connubio vincente tra gustoso, innovazione e valorizzazione della materia prima, quindi del territorio (altro termine abusato ma pur sempre indicativo e insostituibile); così come alla Vecchia Stazione e all'Osteria Cellane abbiamo assaporato dei piatti legati alla Val d'Orcia e al Monte Amiata: zone confinanti capaci di compensarsi nelle loro diversità (convergenze parallele). Se invece parliamo di gelati, l'eccellenza si chiama "Il mondo del Rossi Ice Cream" a Radicofani e a Bagni San Filippo, la frutta migliore proveniente da tutto il mondo. Siamo poi grati a Debora e a Giorgio per averci ospitato nelle loro strutture ricettive piene di luce, di calore e di energia, così come alle Officine Dini Aroldo per averci mostrato un'attività dove il sapere antico si avvale delle tecnologie più moderne, in un laboratorio colmo di arnesi senza tempo. Grazie per la fiducia ai lettori, sempre più numerosi.

ValleyLife, Special: Restaurants (and more)

«**G**od made food, the devil made seasoning," said James Joyce; both - food and seasoning - are found in restaurants, which, for good reason, can be either heaven or hell.

14
Recommended Book:
Camilla Baresani, Gelasio Gaetani d'Aragona
"Vini, amori"
Recommended Album:
Baustelle - El Galactico



The credit for this resilience goes to the ability of each restaurateur to look beyond obstacles and to offer not just the much-abused and therefore emptied notion of an “experience,” but true originality in their culinary proposals. The post-Covid surge in prices has certainly affected the sector, but while on holiday one may forgo a carriage ride or the purchase of a miniature Leaning Tower of Pisa—after all, where would one put it, given that the old cathode-ray tube has long since been replaced by a 60-inch flat screen—it is impossible not to go to a restaurant at least once.

In this sense, in the present issue of ValleyLife, we showcase a variety of options, each with its own distinctive culinary philosophy. At Da Giorgio we discovered a winning combination of flavor, innovation, and the enhancement of raw ingredi-

dients—and therefore of the territory itself (another overused term, yet still telling and irreplaceable). At La Vecchia Stazione and Osteria Cellane, we savored dishes tied to the Val d’Orcia and Monte Amiata: neighboring areas that, in their differences, manage to complement each other (parallel convergences).

When it comes to gelato, excellence goes by the name of “Il Mondo del Rossi Ice Cream” in Radicofani and Bagni San Filippo, where only the finest fruit from around the world is used. We are also grateful to Debora and Giorgio for welcoming us into their guesthouses, filled with light, warmth, and energy, as well as to Officine Dini Aroldo for showing us a workshop where ancient know-how meets the most modern technologies, in a space brimming with timeless tools.

Our thanks go to our ever-growing readership for their continued trust.





CORAZZI

MOBILI & ARREDO



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



STOSA
C U C I N E

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



www.mobilicorazzi.it
info@mobilicorazzi.com

Osservazioni aristocratiche sul tempo

di Simone Bandini

Ascolto consigliato: "Indian Summer", The Doors

“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 Mallarmè, “Il vergine, il vivace, il bell’oggi”, Poesie (1887)

Prendiamo spunto dal celebre ‘Sonetto del cigno’ di Stephane Mallarmè, 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’incconciliabilità 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





Aristocratic Observations on Time

Recommended listening: "Indian Summer", The Doors

"L e 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 Mallarmè, "Le vierge, le vivace et le
bel aujourd'hui", Poésies (1887)**

We take our cue from the famous 'Swan Sonnet' by Stephane Mallarmè, 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





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.

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

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.



Villa Belli

casa di riposo

2002



Casa di riposo Villa Gioia

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

casadiriposovillagioia.it



SPAZZA CAMINO

**SISTEMA INNOVATIVO DI PULIZIA CON
MACCHINARI DI ULTIMA GENERAZIONE**

**CAMINI, TERMOCAMINI
STUFE A PELLETTI E LEGNA**

INSTALLAZIONE RETI ANTI VOLATILI

VIDEOISPEZIONE

ZERO SPORCO E POLVERE !

Alessandro



338 77 20 874



WWW.SPAZZA-CAMINO.IT

Terre di Giorgio

Giorgio Land

a cura della redazione

foto di Beatrice Mancini

24

informazione pubblicitaria

Terre di Giorgio.
Val d'Orcia – Agriturismo Villa La Palazzetta.

Info: +39 0577 160 75 89
prenotazioni@giorgio.land
www.giorgio.land

Terre di GIORGIO

Val d'Orcia

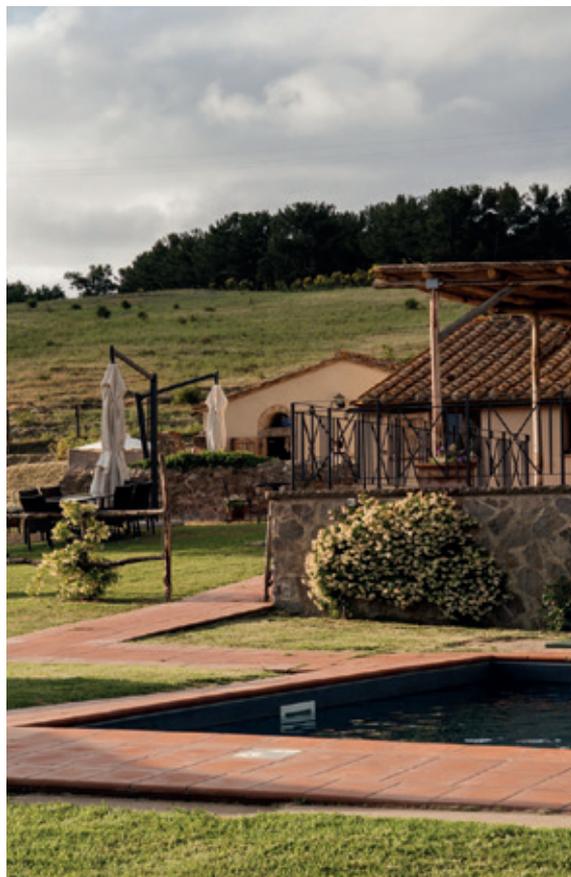


La storia e la filosofia

La terra e i suoi frutti, la passione e la visione d'impresa: Terre di GIORGIO è un'azienda agricola e vitivinicola che unisce tradizione e innovazione. Un casale storico, **Villa la Palazzetta**, trasformata in agriturismo, circondata da vigneti, uliveti, orti profumati e campi di zafferano, nel cuore della Val d'Orcia, patrimonio UNESCO, con vista sul Monte Amiata.

History and Philosophy

The land and its fruits, passion and entrepreneurial vision: Terre di GIORGIO is a farming and winemaking estate that blends tradition and innovation. A historic farmhouse, Villa La Palazzetta, has been transformed into a charming agriturismo, surrounded by vineyards, olive groves, fragrant gardens, and saffron fields, in the heart of the UNESCO World Heritage Val d'Orcia, overlooking Mount Amiata.



«Abbiamo scoperto questo luogo magico nel 2019 - spiega **Alberto Giorgio**, titolare anche di uno studio di ingegneria forense -; da sempre sono appassionato del buon cibo, del vino, della natura e dei progetti innovativi. In questo luogo ho trovato una nuova sfida: territori ideali per produrre un gran vino e per creare ospitalità di alto livello». Nel 2019, dunque, Alberto Giorgio scopre questi luoghi, intuendo le sconfiniate potenzialità: «Castiglione d'Orcia è il più bello e al contempo il meno valorizzato dei paesi, insieme a mia moglie **Maja** abbiamo trovato questo spazio meraviglioso, ci siamo circondati di personale capace e affidabile, e il resto è tutto intorno». Il resto, appunto, è la storia di **Terre di Giorgio**.



Agriturismo

L'agriturismo, dotato di ogni comfort, è un cespite storico tra la Val d'Orcia e l'Amiata, comprendente otto camere, due suites e un ristorante, era il casino di caccia della Contea del Vivo, residenza storica dei conti Cervini, circondato da due ettari di parco, boschi secolari che circondano la proprietà e una piscina di quindici metri incastonata in un contesto naturalistico unico, tra gli orti, i frutteti, i fiori e il campo di zafferano dove è possibile effettuare ogni tipo di sport all'aperto. Le otto camere e le due suite combinano eleganza toscana e comfort moderni.

La terrazza panoramica si affaccia sulla piscina e sull'antico vulcano del Monte Amiata. «In questo contesto unico al mondo, è possibile degustare i vini prodotti dall'azienda, ac-

compagnati dai prodotti della nostra cucina o fare un aperitivo indimenticabile con vista sul Monte Amiata. L'azienda ha un corpo di 110 ettari e numerosi casolari adibiti alle funzioni aziendali, fra i quali un mulino di prossima apertura nel quale lavorare i grani e i cereali autoprodotti e l'agriturismo come punto centrale dell'azienda». Qui, lontano dalle strade, regna un silenzio autentico: di notte si ammirano tutte le costellazioni, accompagnati solo dal canto delle rane, mentre di giorno il suono è quello delle mandrie al pascolo. Un'esperienza che tocca lo spirito, la Toscana al suo splendore.





“We discovered this magical place in 2019,” explains **Alberto Giorgio** - also the owner of a forensic engineering firm. “I have always been passionate about good food, wine, nature, and innovative projects. Here I found a new challenge: land perfectly suited for producing great wine and for creating top-level hospitality.”

In 2019, Alberto Giorgio and his wife **Maja** recognized the untapped potential of Castiglione d’Orcia: “It is the most beautiful yet least celebrated of the villages. Together, we found this extraordinary estate, surrounded ourselves with a capable and reliable team, and everything else followed.” That “everything else” is what today defines **Terre di Giorgio**.

The Farmhouse

Equipped with every comfort, the agriturismo is a historic estate between the Val d’Orcia and Mount Amiata, featuring eight rooms, two suites, and a restaurant. Once the hunting lodge of the County of Vivo, residence of the noble Cervini family, the property is set within two hectares of parkland and centuries-old woods, with a fifteen-meter pool nestled in a unique natural setting among gardens, orchards, flowers, and saffron fields - an ideal place for outdoor activities.

The rooms and suites combine Tuscan elegance with modern comfort. The panoramic terrace overlooks both the pool and the ancient volcano of Mount Amiata.

“In this one-of-a-kind setting, guests can taste our estate wines paired with dishes from



Foto: J. B. / Contrasto



our kitchen, or enjoy an unforgettable aperitivo with views of Mount Amiata. The estate extends over 110 hectares and includes several farmhouses dedicated to agricultural activities, among them a soon-to-open mill for processing our own grains and cereals, with the agriturismo as the estate’s central hub.” Here, far from the roads, silence reigns. At night, the sky is filled with constellations, accompanied only by the croaking of frogs; by day, the sound of grazing herds. An experience that nourishes the spirit: Tuscany in its purest splendor.

Vini biologici

«Abbiamo rilevato vari vigneti, portandoli al loro massimo splendore e ne abbiamo impiantati di nuovi seguendo le migliori pratiche agronomiche, anche alla luce del cambiamento climatico, privilegiando le migliori esposizioni e scegliendo le necessarie lavorazioni al fine di permettere vendemmie ottonine, le uniche che possono garantire un prodotto di altissima qualità grazie all'escurione termica garantita dall'essere alle pendici del monte Amiata. Ad oggi produciamo il **Calus** (con tre annate già in cantina, di cui la prima del 2021) un super cru di Sangiovese in purezza le cui uve sono prodotte da una sola vigna (vigna Diana). Calus è un termine etrusco a noi molto caro che intende omaggiare chi ha abitato le terre di Giorgio prima di noi. Abbiamo anche un altro vigneto in piena produzione (vigna delle Querce) dal quale produrremo il vino **Terre di GIORGIO** con l'obiettivo di servire il primo calice ai nostri avventori. Produciamo inoltre un rosato nature, **Diana**, con uve 100% Sangiovese. Nei prossimi anni sarà possibile assaggiare nella nostra tenuta anche vini da uve Cabernet

Franc, Vermentino, Merlot, Petit Verdot, Pinot Nero, Pinot Grigio e Chardonnay. Ogni nostro vino nasce da una sola vigna e da una sola varietà: la nostra filosofia del super cru. I terreni che coltiviamo sono argillosi - difficili da lavorare - ma ricchi di minerali derivati dagli oceani del periodo del Pliocene, che generano vini di alta qualità destinati a un lungo affinamento. Vini dal gran corpo con profumi intensi e una capacità di invecchiamento da oltre vent'anni».

Le bottiglie, eleganti, biologiche e sempre prestigiose, si possono degustare e acquistare esclusivamente presso la nostra azienda. Questi vini sono l'espressione diretta del territorio e dell'annata, frutto di una cura maniacale di ogni processo, dall'impianto delle vigne alla raccolta. Tutte le produzioni agricole sono seguite dal fattore **Gianfranco Moi**.

Olio e zafferano

Accanto al vino, Terre di GIORGIO produce un olio extravergine da olivi plurisecolari – **DOP Terre di Siena** – e **zafferano** di prima categoria da stimmi purissimi, frutto di un lavoro meticoloso e artigianale.





Organic Wines

“We restored several vineyards to their full potential and planted new ones, following the best agronomic practices while also adapting to climate change—selecting the finest exposures and cultivation methods to allow October harvests. Only autumn’s temperature shifts at the foot of Mount Amiata can guarantee wines of exceptional quality. Today we produce **Calus** (with three vintages already in the cellar, the first in 2021), a pure Sangiovese super cru sourced from a single vineyard (Vigna Diana). Calus is an Etruscan word dear to us, honoring those who inhabited these lands before us. Another vineyard in full production (Vigna delle Querce) will yield our **Terre di GIORGIO** label, designed to be the wine first poured for our guests. We also produce **Diana**, a natural rosé, 100% Sangiovese.

In the coming years, visitors will also be able to taste wines from Cabernet Franc, Vermentino, Merlot, Petit Verdot, Pinot Noir, Pinot Grigio, and Chardonnay. Every wine we make comes from a single vineyard and a single grape variety - our super cru philosophy.

Our soils are clay-based—difficult to work, yet rich in minerals from the Pliocene seas—producing wines of great structure, intense aromas, and remarkable longevity, capable of aging for over twenty years.”

Elegant, organic, and refined, the wines can be tasted and purchased exclusively at the estate. Each bottle reflects the terroir and the vintage, the result of meticulous attention to every stage of the process, from vineyard planting to harvest. All farming activities are overseen by estate manager **Gianfranco Moi**.

Olive Oil and Saffron

Alongside wine, Terre di GIORGIO produces extra-virgin olive oil from centuries-old groves - certified **POD Terre di Siena** - and top-grade **saffron** from pure hand-harvested stigmas, the fruit of meticulous artisanal care.



«Tutto ciò che nasce qui racconta la nostra filosofia: rispetto per la terra, qualità assoluta e autenticità».



Cucina

La cucina di Terre di GIORGIO è guidata dallo Chef **Maurizio D'Incognito**, che interpreta le materie prime biologiche dell'azienda trasformandole in piatti creativi e memorabili. Ogni proposta nasce in perfetta sinergia con i prodotti agricoli, unendo tradizione e innovazione per offrire esperienze gastronomiche autentiche e raffinate.

La filosofia dello Chef riflette quella aziendale: valorizzare la Val d'Orcia e i suoi ingredienti attraverso una cucina che sorprende senza mai tradire le radici del territorio.

L'agriturismo è anche cornice ideale per occasioni speciali, dalle cene romantiche agli eventi privati. In sala, l'accoglienza è affidata al maître **Giulio Capecchi**, originario della Val d'Orcia e custode dei suoi valori, che accompagna gli ospiti in un percorso di convivialità, eleganza e cura del dettaglio.

Da sapere

Nella Tenuta Terre di GIORGIO è possibile acquistare in esclusiva i nostri prodotti: vini, grappa, olio, zafferano e, a breve, cereali e farine da grani antichi.

Cuisine

The kitchen at Terre di GIORGIO is led by Chef **Maurizio D'Incognito**, who transforms the estate's organic products into creative and memorable dishes. Each proposal is born in harmony with the agricultural cycle, blending tradition and innovation to deliver authentic and refined gastronomic experiences.

The chef's philosophy mirrors that of the estate: celebrating the Val d'Orcia and its ingredients through a cuisine that surprises without ever betraying the land's roots.

The agriturismo is also the perfect setting for special occasions, from romantic dinners to private events. In the dining room, maître **Giulio Capecchi** - himself from the Val d'Orcia and a guardian of its values—welcomes guests with elegance, conviviality, and attention to detail.

Good to Know

At the Terre di GIORGIO estate, guests can exclusively purchase our products: wines, grappa, olive oil, saffron, and soon cereals and flours from ancient grains.



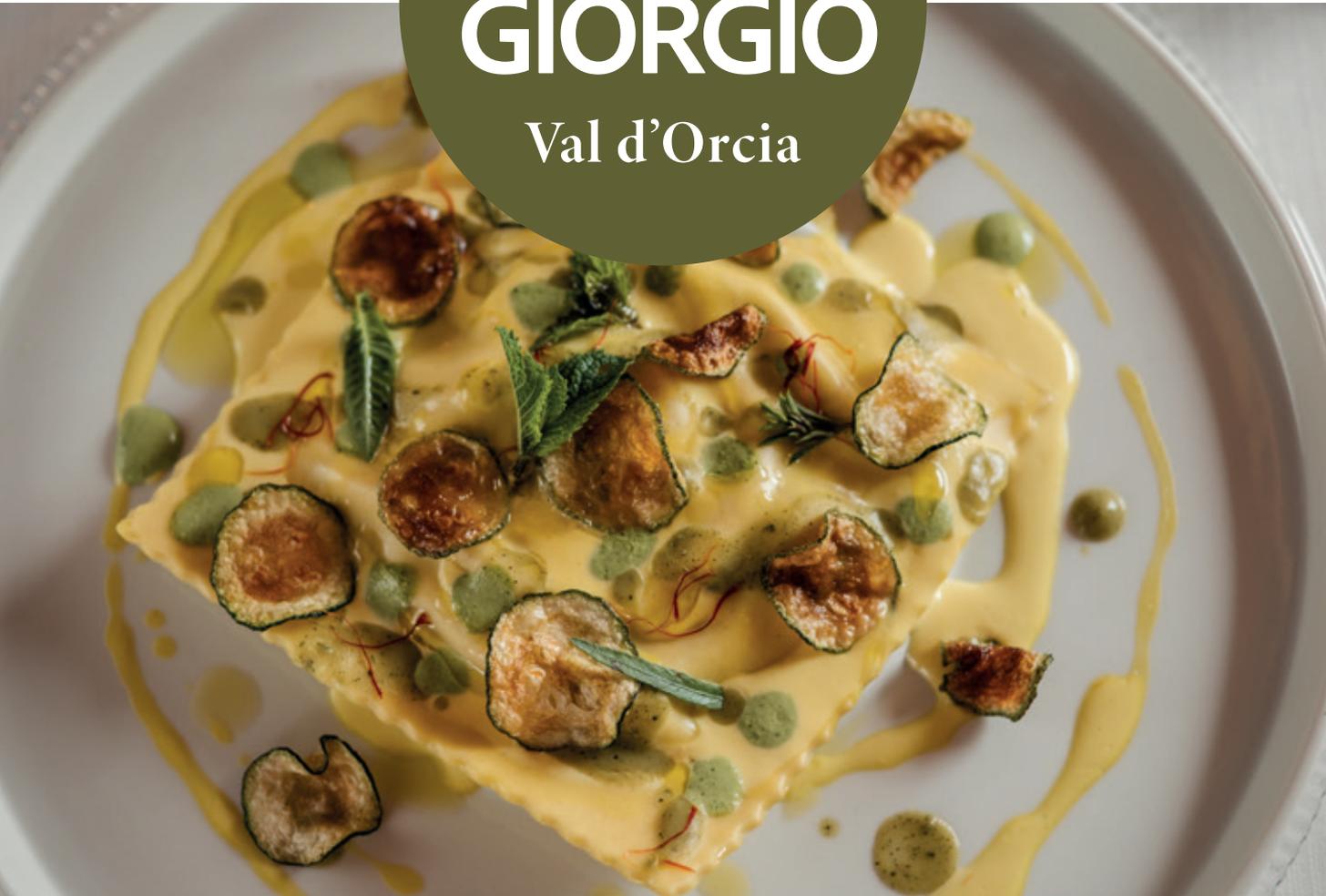
«Everything born here tells our story: respect for the land, uncompromising quality, and authenticity.»



Informazione pubblicitaria

Terre di GIORGIO

Val d'Orcia



• Da Rita e Eraldo •

Lucignano d'Asso

UN'ESPERIENZA DI GUSTO IN UN ANGOLO DI **PARADISO!**

Venite a gustare i nostri piatti...



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

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

APERTO FINO AL 2 NOVEMBRE

dal Martedì alla Domenica 10:00-16:00, e Sabato sera musica dal vivo.

In collaborazione con l'Associazione Culturale di Lucignano d'Asso,
il 4 e il 5 Ottobre siamo lieti di accogliervi alla **FESTA DEL PAESE**
con concerti e mostre.

Per i dettagli consultate il nostro sito www.ritaeraldo.it
e la pagina Instagram @da_rita_e_eraldo

Info e prenotazioni: Rita e Eraldo +39 3447285834 / Stefano +39 3272349639

Rasna Heart Warm Hospitality, led by anthropologist and Local Expert **Silvia Serrotti**, launches the:

RASNA LAND EXPERIENCES

JOURNEYS THROUGH ART, NATURE, WELLBEING AND FLAVORS IN THE ETRUSCAN LAND OF SORANO

Sorano (GR) - In the enchanting setting of the Etruscan Maremma, a new series of cultural events comes to life under the name Rasna Heart Warm Hospitality. This project is dedicated to **cultural and experiential tourism**, designed as an ecosystem of innovative services across Sorano and its surroundings. Its mission is to tell the story and bring to life the authentic soul of Sorano and its ancient Etruscan roots.

The **Rasna Land Experiences** are **immersive journeys** blending **art, pristine nature, conviviality, and local flavors**, featuring the participation of artists, artisans, local producers, and certified holistic practitioners.

The summer calendar—available on the Instagram page **Rasna Heart Warm Hospitality**—kicks off a series of unique encounters that will continue throughout the year, enriched by new experiences in stunning locations within the territory of Sorano and the neighboring areas. This is an invitation to **discover the cultural heritage of Sorano** and its surroundings, embracing **wellbeing and sustainability**.

The Rasna Land Experiences were created to **promote experiential and sustainable tourism**, celebrating the Etruscan values of wellbeing, beauty, and art, along with the region's food and wine excellence and unique landscapes. Local producers, artists, artisans, and certified holistic practitioners are actively involved.

Each experience guides participants through the **cultural and natural heritage of the area**, with **holistic sessions, artistic or craft workshops**, and ending with **convivial tastings** that celebrate the authentic flavors of the land.



INFO & RESERVATIONS

Events are also held in English,
with limited availability and
advance booking required

FULL DETAILS AND CALENDAR

Rasna Heart Warm Hospitality
+39 388 829 0393 (Silvia Serrotti)
rasnaheartguesthouse@gmail.com

La Dimora dei sogni

Una casa piena di luce

A House Filled with Light

36





Ecco la Dimora Toscana, un luogo perfetto - dove rigenerarsi immersi nella natura incontaminata - nato dal sogno e dalla visione di Debora e del marito Giorgio. Insieme sono «scappati» dalla città per rifugiarsi a Castell'Azzara e creare un luogo unico nella sua bellezza, dotato di un'area wellness, idromassaggio con acqua ricca di sali termali e oli essenziali con un panorama da togliere letteralmente il fiato. Siamo andati a trovare la coppia che ci ha aperto il cuore su un sogno bellissimo, e condiviso.

Welcome to La Dimora Toscana, a perfect retreat - where you can recharge surrounded by unspoiled nature - born from the dream and vision of Debora and her husband Giorgio. Together, they "escaped" the city to settle in Castell'Azzara and create a small yet uniquely beautiful place, complete with a wellness area, thermal salts and essential oil jacuzzi, with a breathtaking panoramic view. We visited the couple, who opened their hearts to share their beautiful, shared dream.

37

La Dimora Toscana.

Strada provinciale Montorio,
Castell'Azzara (Grosseto).

+39 320/7132713

ladimoratoscana@gmail.com

www.ladimoratoscana.com

la_dimora_toscana 

La Dimora Toscana 

La Dimora Toscana è il luogo in cui rifugiarsi e riposare se si fugge dal caos dei conglomerati urbani e dallo stress: «Da noi - racconta emozionata Debora - ti rinnovi, riprendi energia e trascorri dei giorni tra la bellezza della natura, la bontà della cucina locale con i tanti servizi che il territorio offre agli ospiti».

A proposito di servizi: «è presente un'area wellness con idromassaggio con sali termali e oli essenziali, cromoterapia, aromaterapia, sauna e una mini piscina con vista che può accogliere comodamente fino a otto persone, ed è utilizzabile tutto l'anno. Le nostre camere sono indipendenti, con apertura verso l'esterno e studiate per ogni esigenza».

La parola d'ordine è accoglienza: «siamo felicissimi di ospitare le persone in questa piccola oasi, tanti si riconoscono nella nostra apertura di cuore e avvertono un'energia positiva, ci dicono che è il posto più bello che hanno visto, per l'accoglienza, per il "sentire" diverso e per la natura incontaminata e infinita che ci circonda».

Nella Dimora si respira un'aria particolare, in virtù dell'apertura verso la valle e di un panorama che spazia dal Lazio alla Toscana fino all'Umbria. «Tra gli ospiti - riprendono Debora e Giorgio -, arrivano molti stranieri e si creano dei legami che durano nel tempo, grazie anche all'orga-



La Dimora Toscana is the ideal refuge for those seeking rest away from the chaos of urban life and stress: "With us," says Debora with emotion, "you renew yourself, regain energy, and spend days immersed in nature's beauty, enjoying the goodness of local cuisine and the many services the territory offer to our guests."

Among these services: "There is a wellness area with thermal salts and essential oil jacuzzi, chromotherapy, aromatherapy, sauna, and a small pool with a view that comfortably accommodates up to eight people, usable all year round. Our rooms are independent, opening directly outdoors, and designed for every need."

The key word is hospitality: "We are so happy to welcome people to this little oasis. Many guests recognize our open hearts and feel a positive energy. They tell us this is the most beautiful place they've ever seen—for the warmth of the welcome, the unique atmosphere, and the boundless, untouched nature around us."

At La Dimora, the air feels special, thanks to its open view over the valley, with a panorama stretching from Lazio to Tuscany and Umbria.

"Among our guests," Debora and Giorgio continue, "many are international visitors, and lasting bonds are often created, also thanks





Ogni evento, curato direttamente da noi, prende vita in questa location incantata.

Each event, personally curated by us, comes to life in this enchanting location.





nizzazione di diversi eventi olistici, come yoga, "costellazioni" e meditazioni, perché il terreno è molto "energetico" grazie anche alla vicinanza con il vulcano del Monte Amiata; l'ideale anche per chi intende organizzare un anniversario o una cerimonia in massima tranquillità». Nella Dimora Toscana l'ospite può avvalersi della grande conoscenza degli hosts per raggiungere senza problemi i migliori ristoranti del posto, i musei e le visite naturalistiche in un territorio tutto da esplorare, con itinerari su misura dall'arrivo alla partenza.

Poi c'è la Dimora Toscana nel Borgo, un palazzo storico di Castell'Azzara risalente al 1832 e ristrutturato dal gusto e dall'esperienza di Debora, che nella vita precedente lavorava come antiquaria a Roma: «sono 350 metri quadri che ho risistemato con un metodo conservativo, si tratta di una locazione turistica dove a scelta si può affittare l'intera casa o le singole stanze, con la parte in comune della cucina: gli ospiti possono godere in esclusiva dell'area wellness descritta poc'anzi». Il sogno della Dimora Toscana inizia a diventare realtà nel 2015, prima era un rudere. «Sognavamo una casa piena di luce immersa nella natura - e dopo qualche anno e tanto lavoro è diventata realtà - dicono Debora e Giorgio - abbiamo lasciato la vita cittadina per rifugiarci qua, dove abbiamo le radici, i miei nonni - dice Debora - erano di Castell'Azzara; abbiamo sentito la necessità di tornare in questa terra seguendo la voglia di vivere in campagna, e da una piccola capanna per fare le merende l'abbiamo trasformata in questo spazio bellissimo, abbiamo scavato un pozzo per l'acqua e tutto il resto è venuto da sé. Vi aspettiamo!».





to the holistic events we host, such as yoga, constellations, and meditation. The land itself is very 'energetic,' enhanced by the nearby Mount Amiata volcano. It's also ideal for anyone wishing to celebrate an anniversary or ceremony in total peace." At La Dimora Toscana, guests benefit from the hosts' deep knowledge of the area to easily discover the best local restaurants, museums, and natural excursions. Tailor-made itineraries are available from arrival to departure. There is also La Dimora Toscana nel Borgo, a historic palace in Castell'Azzara dating back to 1832, restored with Debora's refined taste and expertise - she once worked as an antiques dealer in Rome. "It's 350 square meters that I renovated with a conservative approach. It is a tourist accommodation where guests can

choose to rent the entire house or individual rooms, sharing a common kitchen area. Guests also enjoy exclusive access to the wellness facilities mentioned earlier."

The dream of La Dimora Toscana began to take shape in 2015, when the property was still a ruin. "We dreamed of a house full of light, surrounded by nature - and after a few years and much work, it became reality," say Debora and Giorgio. "We left city life behind to return here, where our roots are. My grandparents," recalls Debora, "were from Castell'Azzara. We felt the need to return to this land, following the desire to live in the countryside. From a small hut used for picnics, we transformed it into this beautiful space. We dug a well for water, and the rest followed naturally. We can't wait to welcome you!"

41





RISTORANTE, HOTEL, BAR

IL GARIBALDI

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

TEL: +39 0577898315

CELL: +39 3479547786





La vecchia Stazione

Osteria della Val d'Orcia

Osteria of the Val d'Orcia

informazione pubblicitaria

44





Anticamente il ristorante dove ci troviamo - aperto nel 2023 - era una grande casa del Settecento, qui avveniva il cambio dei cavalli e la sosta dei pellegrini che transitavano - allora come oggi - sulla Via Francigena. Siamo circondati dalla storia. Non a caso si mangia sotto a una volta costruita con un sasso stupendo proveniente da Bagno Vignoni. Il tutto è impreziosito dalle squisite pietanze dell'osteria a gestione familiare di Marcello, Renata e Giulia, per un'esperienza 100 per cento toscana.

In the past, the restaurant we are in - opened in 2023 - was a large 18th-century house where horses were changed and pilgrims rested as they traveled - then as now - along the Via Francigena. We are surrounded by history. It is no coincidence that here you dine beneath a vaulted ceiling built with magnificent stone from Bagno Vignoni. All of this is enhanced by the exquisite dishes of the family-run osteria of Marcello, Renata, and Giulia - for a 100% Tuscan experience.

La vecchia Stazione.

Via Case Sparse la Poderina, 18,
Castiglione d'Orcia (Siena).

Info: +39 0577/602758

agriturismolavecchiastazione@gmail.com

Entrando si ha l'impressione di tornare ai tempi del Medioevo, tutto è antico e suggestivo, dalla ragione sociale alla facciata, così come antichi sono i piatti proposti dall'estro e dall'esperienza della cuoca Renata: «la nostra filosofia di cucina - spiegano Renata, Marcello e Giulia - è agricola, che significa utilizzare le materie prime provenienti dalle aziende locali, vini, salumi, formaggi, tutto arriva dalla Val d'Orcia e i piatti seguono la tradizione valdorciana».

Il menù, stagionale, contempla antipasti come il grande tagliere di affettati (prosciutto, acciughe sotto pesto, torta salata, formaggi con le confetture che variano in base alla stagione, di fichi, di cipolle, di pere e zenzero o uva e noci. Anche le verdure arrivano dai nostri orti». Non mancano, sempre tra gli antipasti, i crostoni, come pecorino prosciutto e fichi, pere e miele, o i classici rigatino e pecorino, acciughe e mozzarella, prosciutto e mozzarella...

Primi

Il fiore all'occhiello sono le paste fatte a mano, Pici, tagliatelle, tortelli ricotta e spinaci o con zucca, gnocchi; conditi con cacio e pepe (con pecorino di Pienza), aglione della Valdichiana, ragù di carne, briciole e tartufo, ragù di Cinta Senese, zucchine e salsiccia, pancetta e castagne, d'inverno farro e patate, minestra di fagioli, zuppa di cipolle al forno, pappa al pomodoro...



46





Walking in feels like stepping back into medieval times: everything is ancient and atmospheric, from the restaurant's name and façade to the dishes prepared with the creativity and experience of chef Renata.

"Our philosophy of cuisine," explain Renata, Marcello, and Giulia, "is agricultural, which means using raw ingredients sourced from local farms - wines, cured meats, cheeses. Everything comes from the Val d'Orcia, and the dishes follow its tradition."

The seasonal menu includes appetizers such as the large charcuterie board (prosciutto, anchovies with pesto, savory tart, cheeses with seasonal jams like fig, onion, pear and ginger, or grape and walnut). Even the vegetables come from our own gardens. Among the starters are also crostoni (toasted bread with toppings) such as pecorino, prosciutto, and figs; pear and honey; the classics with cured pork belly and pecorino; anchovies and mozzarella; prosciutto and mozzarella...

First Courses

The highlight is the handmade pasta: picci, tagliatelle, ricotta and spinach tortelli, pumpkin tortelli, gnocchi—dressed with cacio e pepe (made with Pienza pecorino), Valdichiana garlic sauce, meat ragù, breadcrumbs and truffle, Cinta Senese pork ragù, zucchini and sausage, pancetta and chestnuts. In winter: spelt and potato soup, bean soup, baked onion soup, pappardelle al pomodoro...



Secondi

Anche in questo caso l'esperienza è totalizzante, ricca di gusto e riflette il territorio. Salsicce, costine e pancetta per la grigliata mista, bistecca di vitello, spezzatino con le castagne e mele e su richiesta la tagliata, tra le verdure i fagioli al fiasco (lessati e insaporiti con aglio, rosmarino, salvia e cipolla) o, soprattutto d'estate, le insalate perfette anche per i vegetariani e in diverse variabili, come farro, quinoa, cous-cous... per un'insalata ricca di gusto e componibile a piacere. Imperdibili anche i fiori di zucca fritti.

Dolci

Gli immancabili cantucci e vin santo, torta della casa che cambia sempre in base alla stagione, crostate di ciliegie e cioccolato, ricotta, fichi, torta al cioccolato, cheesecake, gelato, panna cotta, tiramisù con biscotti di pasta frolla prodotti da noi. Proponiamo anche prodotti senza glutine per le persone intolleranti.

Vini e birre artigianali

Marcello è un sommelier e le etichette sono una sua scelta in base alle eccellenze della zona, che di certo non mancano, da Montalcino, Montepulciano... Oltre a numerose produzioni dai birrifici locali, come Olmaia, Saragiolino, Birificio Amiata e Gli Artisti della Birra, anche le bibite analcoliche e succhi di frutta sono prodotti in Toscana.

Il ristorante è il coronamento di un sogno. «Le persone tornano e sono contente, questo per noi è un motivo di orgoglio». Il ristorante si trova vicino alla consolare Cassia, nel pieno centro della Val d'Orcia, a due passi da Bagno Vignoni, Bagni San Filippo, San Quirico d'Orcia e Pienza, uscendo ci si affaccia da una terrazza incredibile che si perde sulle imminenti alture di Bagno Vignoni e Vignoni alto. Dentro al ristorante si possono acquistare i prodotti dell'agriturismo, come il farro, la farina, l'aglio, ma anche il vino e l'olio. Infine, è possibile dormire all'agriturismo, che si trova accanto al ristorante, per un'esperienza toscana al 100 per cento.





Second Courses

Here too, the experience is rich in flavor and a reflection of the territory. Mixed grill with sausages, ribs, and pancetta; veal steak; stew with chestnuts and apples; and, upon request, sliced beef steak. Among the side dishes: fagioli al fiasco (beans slowly cooked in a flask with garlic, rosemary, sage, and onion) or, especially in summer, salads perfect also for vegetarians, with variations including spelt, quinoa, couscous—for a flavorful, customizable dish. Don't miss the fried zucchini flowers.

Desserts

The classics: cantucci with vin santo, the house cake that changes with the season, cherry and chocolate tarts, ricotta, figs, chocolate cake, cheesecake, gelato, panna cotta, tiramisù with homemade shortbread cookies. Gluten-free options are also available for those with intolerances.

Wines and Craft Beers

Marcello is a sommelier, and the wine list reflects his careful selection of the region's finest labels—from Montalcino, Montepulciano, and beyond. There are also numerous craft beers from local breweries such as Olmaia, Saragiolino, Birrificio Amiata, and Gli Artisti della Birra. Even the soft drinks and fruit juices are produced in Tuscany.

The restaurant is the fulfillment of a dream. "People come back and leave happy, and for us, that is a source of pride."

The restaurant is located near the historic Via Cassia, in the heart of the Val d'Orcia, just steps from Bagno Vignoni, Bagni San Filippo, San Quirico d'Orcia, and Pienza. Stepping outside, you are greeted by an incredible terrace overlooking the rolling hills of Bagno Vignoni and Vignoni Alto. Inside, you can also purchase products from the farm, such as spelt, flour, aglione garlic, as well as wine and olive oil. Finally, guests can also stay at the farmhouse next to the restaurant—for a truly 100% Tuscan experience.





DAL 1968 AL VOSTRO SERVIZIO

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

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



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

kaloroil

GRUPPO
CIAFFARAFÀ'
S.R.L.



EDILIZIA E MOVIMENTO TERRA



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

Osteria Le Cellane

*L'osteria innovativa
con i piatti
della tradizione*

*The innovative
Osteria with
traditional
dishes*

54

informazione pubblicitaria

Osteria Le Cellane.

Ristorante, BAR, Pizzeria.

Via S. Allende 12 A, Loc. Cellane,
Castel del Piano (Grosseto).

Tel. 0564/956001 - 331/5484949 - 338/1424833

Facebook: Osteria Le Cellane



Ecco un'Osteria dove assaporare i piatti della tradizione in un luogo moderno, confortevole e familiare, nato dai tredici anni di esperienza nel settore della ristorazione di Alessio e Walter. Nel 2011 i due cugini hanno aperto il Good Luck bar Tavola calda, situato in una zona residenziale e suggestiva di Castel del Piano sul Monte Amiata. Nel 2024 hanno raddoppiato i locali evolvendosi e ampliando l'offerta ristorativa.

Here is an Osteria where you can savor traditional cuisine in a modern, comfortable, and welcoming setting—born from the thirteen years of experience in the restaurant industry of Alessio and Walter. In 2011, the two cousins opened the Good Luck Bar Tavola Calda, located in a charming residential area of Castel del Piano on Mount Amiata. In 2024, they doubled their space, evolving and expanding their dining offer.

L'Osteria

L'ambiente moderno e accogliente risulta ideale per ogni tipo di situazione, con possibilità nei mesi estivi di mangiare all'aperto in un bellissimo giardino verde. Walter e Alessio propongono la loro filosofia di cucina, con prodotti di qualità del territorio e non. Il menù è caratterizzato da salumi, pasta fresca di produzione propria e una selezione di carne di qualità. Tra gli antipasti, molto gradito dagli avventori, è la selezione di salumi di norcineria locale priva di coloranti insaporitori e conservanti. Fra le prime portate, i picci tirati a mano all'aglione e i tortelli maremmani burro e salvia, vanno per la maggiore. Cosa dire fra i secondi: sua maestà La Fiorentina di Chianina non può mancare mai. Nel fine settimana è solito che la cucina si diletta in diverse proposte fuori carta.



Pizzeria

L'Osteria Le Cellane amplia la sua offerta con la Pizza al piatto. Un impasto soffice e croccante sviluppato in altezza, complice la lunga lievitazione che lo rende molto digeribile. La pizzeria offre un ampio menu con pizze sia classiche che di loro ideazione. Ne sono esempio la Good Luck, dal nome del locale, una base bianca con pesto di pistacchio, mortadella e straciatella, oppure la Castagnaccia che richiama il prodotto tipico dell'Amiata ovvero la Castagna. Dal lunedì al venerdì la proposta della pizza si può trovare anche a pranzo.





The Osteria

The modern and cozy atmosphere is ideal for any occasion, with the possibility in the summer months to dine outdoors in a beautiful green garden. Walter and Alessio bring their culinary philosophy to life, using quality ingredients from the local area and beyond.

The menu features cured meats, homemade fresh pasta, and a selection of premium meats. Among the appetizers, diners particularly appreciate the platter of local cured meats from traditional norcineria, free from colorings, flavor enhancers, and preservatives.

Among the first courses, the hand-rolled pici with aglione sauce and the Maremma-style tortelli with butter and sage are the stars. As for the second courses, the undisputed king is the Chianina Florentine steak—an absolute must. On weekends, the kitchen often delights guests with off-menu specials.

Pizzeria

Osteria Le Cellane also broadens its offer with pizza al piatto.

The dough is soft yet crisp, with a tall rise thanks to long leavening, which makes it highly digestible. The pizzeria offers a wide menu with both classic pizzas and original creations. Examples include the Good Luck—named after the original venue—a white-base pizza with pistachio pesto, mortadella, and stracciatella, or the Castagnaccia, inspired by Amiata's typical product: the chestnut. From Monday to Friday, pizza is also available at lunchtime.





Vino e birra

Una piccola cantina ma ben costruita racchiude una selezione di etichette delle capitali Toscane del vino, come Montalcino, Montecucco, Chianti e Montepulciano che la fanno da padrone di casa. Viene ampliata con delle eccellenze fuori Regione selezionate da Nord a Sud. Per accompagnare la pizza il locale offre una vasta scelta di birre artigianali di produttori locali e non, con vere rarità per la zona. Inoltre, è disponibile una vasta gamma di birre senza glutine per ogni gusto.



Servizi

Il GoodLuck bar tavola calda, attività simbiotica all'Osteria, nonché madre, offre oltre al pranzo veloce per i lavoratori anche un servizio di asporto organizzato e consolidato nel tempo. Gli ambienti e i locali si prestano alla perfezione per cerimonie come battesimi, comunioni, cresime e compleanni. Un locale che raccoglie avventori di ogni età. Fra i tanti servizi sono presenti quattro schermi dove vedere eventi sportivi per seguire la squadra del cuore in compagnia. Adiacente ai locali un ampio parco pubblico con strutture ricreative per i più piccoli rende ideale, la sosta anche a famiglie con bimbi e animali.

«La nostra felicità è direttamente proporzionale alla felicità dei nostri clienti»
Walter & Alessio

Wine and Beer

A small but carefully curated wine cellar offers a selection of labels from Tuscany's wine capitals such as Montalcino, Montecucco, Chianti, and Montepulciano, proudly at center stage. The selection is further enriched with excellent wines from other Italian regions, chosen from North to South. To pair with pizza, the Osteria also offers a wide variety of craft beers from local and non-local producers, with some rare gems for the area. In addition, a broad range of gluten-free beers is available to suit every taste.

Services

The Good Luck Bar Tavola Calda—the Osteria's symbiotic sister and mother venue—offers not only quick lunches for workers but also a well-established take-away service. The spaces are perfectly suited for ceremonies such as baptisms, communions, confirmations, and birthdays. A place that welcomes guests of all ages. Among its many services are four screens for watching sporting events and cheering for your favorite team in good company. Adjacent to the venue, a large public park with recreational facilities for children makes it ideal for families with kids and pets.

«Our happiness is directly proportional to the happiness of our customers.»
Walter & Alessio



fiora.it



Persone. Territorio. Innovazione.

Sorgente Ermicciolo



EDILSERVICE S.R.L.

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



UNA RISPOSTA CONCRETA AI PRINCIPII
DELLA SOSTENIBILITÀ

- 📞 339.8546811 (Geometra Francesco Zoppi)
- 📞 331.7139097 (Geometra Marco Rappuoli)
- ✉️ zetaerreedilservice@libero.it
- 📍 Via dei Telefoni, 5, Abbadia S.S., SI



La Gardenia



10 anni di attività insieme



Piante e Fiori - Addobbi per Cerimonie

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

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

BAR ORCIA

BAR,
TAVOLA CALDA,
CUCINA CASALINGA



Era l'incudine un tempo a dettare il ritmo della lavorazione del ferro. Il materiale pesante si piegava sotto la forza del martello. Oggi le cose sono cambiate, ma non di molto. L'incudine resta, come il ferro, ma sono stati introdotti nuovi materiali e metodi di lavoro meno usuranti. Ci raccontano tutto Francesco e il padre Aroldo, che hanno fatto di questo mestiere una regola d'arte. L'azienda è aperta dal 1979, e oggi è specializzata negli infissi e in tutto ciò che riguarda la lavorazione del ferro.

O*nce upon a time, it was the anvil that dictated the rhythm of ironworking. Heavy metal bent under the force of the hammer. Today, things have changed—but not too much. The anvil remains, as does the iron, but new materials and less strenuous working methods have been introduced. Francesco and his father Aroldo tell us their story: they have made this craft a true art form. The company has been open since 1979 and today specializes in windows and everything related to ironworking.*

Dini Aroldo.

di Dini Francesco
Zona artigianale Ponte Gregoriano;
Via Cassia km. 136,
Acquapendente (Viterbo)
diniaroldo.it
Tel: 0763/733152 - +39 3317272985



Officine Dini

Serramenti e metallo a regola d'arte

*Windows and Metalwork
Mastered to Perfection*

65



Che si tratti di cancelli, strutture metalliche, serramenti di ogni tipo, persiane, persiane blindate, cancelli anti-allagamento, portoni sezionali, basculanti, la risposta si chiama Dini Aroldo. L'azienda che dal 1979 segue dalla A alla Z chi intende avvalersi della professionalità e della garanzia di prodotti destinati a durare nel tempo. «La rivoluzione - spiega Francesco - nell'azienda è arrivata nel 2013, con l'introduzione dei serramenti con i migliori marchi in circolazione, come EMK e Fortinfissi, i migliori in materia di serramenti con materiali come Pvc, legno e alluminio». Insomma, la passione per i serramenti sembra avere superato la parte del ferro. Un'azienda familiare fondata da Aroldo nel 1979, il figlio Francesco è subentrato a vent'anni aggiungendo all'esperienza del padre uno sguardo rivolto all'innovazione. «È tutto su misura, prima facciamo un sopralluogo, poi cerchiamo la soluzione più idonea, stando particolarmente attenti all'esposizione climatica e all'effetto estetico da raggiungere, usiamo anche il bicolore o la lavorazione su due legni diversi, come rovere esterno e abete interno, laddove il rovere è costoso, pregiato ed elegante, perfetto per l'interno, l'abete risulta più resistente e adatto alle intemperie quindi perfetto per l'esterno, uniamo estetica e praticità».

Quanto ai materiali, che si parli di PVC, il più economico, legno, alluminio o i doppi materiali, ognuno ha le proprie caratteristiche indicate per diversi utilizzi, l'alluminio, ad esempio, è consigliabile su grandi dimensioni e così via.





Whether it's gates, metal structures, windows of all kinds, shutters, security shutters, flood-resistant gates, sectional doors, or up-and-over doors, the answer is Dini Aroldo. Since 1979, the company has guided clients from A to Z, offering professionalism and the guarantee of products designed to last.

"The real turning point," explains Francesco, "came in 2013 with the introduction of windows from top brands such as EMK and Fortinfissi—the very best when it comes to PVC, wood, and aluminum frames." In short, the passion for windows has even surpassed that for iron. Founded by Aroldo in 1979 as a family business, his son Francesco joined at the age of twenty, adding a fresh eye for innovation to his father's experience.

"Everything is custom-made. First, we carry out an inspection, then we search for the most suitable solution, paying close attention to climate exposure and the desired aesthetic result. We also use two-tone finishes or combine different types of wood, such as oak on the inside and fir on the outside. Oak is expensive, refined, and elegant—perfect indoors—while fir is stronger and more weather-resistant, making it ideal for exteriors. This way, we combine beauty and practicality."

As for materials—whether PVC (the most affordable), wood, aluminum, or mixed solutions—each has its own characteristics for specific uses. Aluminum, for example, is ideal for large-scale applications, and so on.

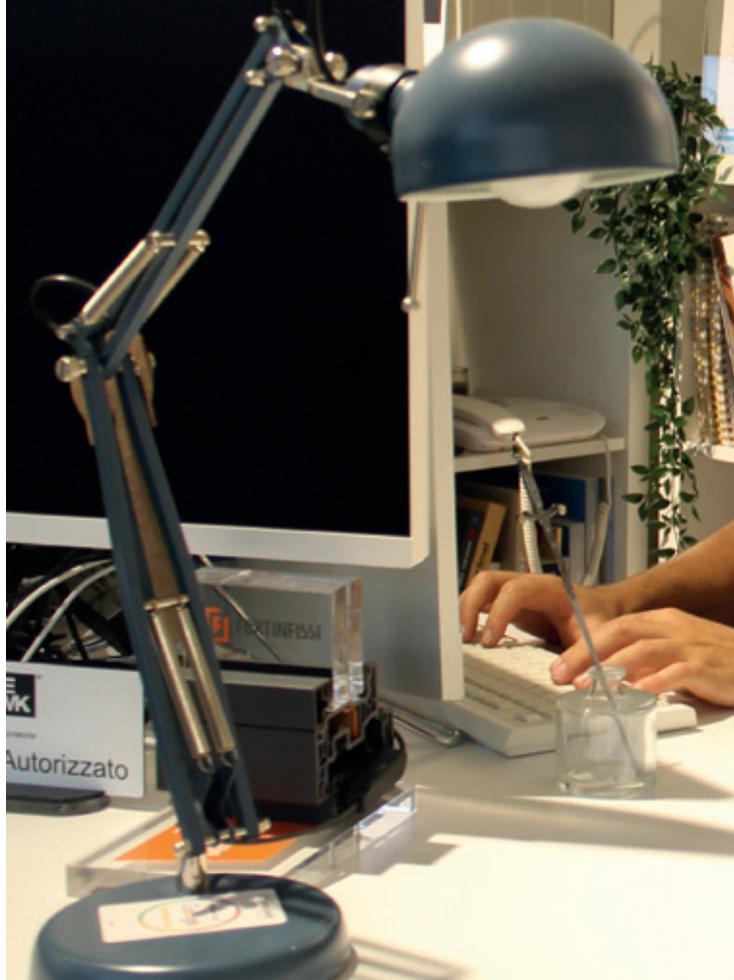
Cancelli

Sono personalizzati, con tutti i tipi di apertura, automatizzati o monoblocco: «lo posizioniamo sul posto e garantisce una stabilità mai vista prima, il cancello non si muove più evitando i problemi dei cancelli tradizionali dovuti a cedimenti del terreno o ad altri imprevisti». Un'evoluzione continua, dunque: «l'ultimo lavoro in ordine di tempo riguarda la riproduzione di un cancello di una villa settecentesca di cliente americana; la struttura viene approntata nelle nostre officine, la carichiamo sul camion e la scarichiamo, quando il cliente lo vede montato l'emozione è sempre indescrivibile, ci abbracciano perché un cancello ti capita una volta, ed è un vero e proprio biglietto da visita della casa; oltre alla sicurezza, riguarda la rappresentanza, è una delimitazione dello spazio che oggi è importante come una facciata o un decoro».

L'officina si trova a cavallo di tre regioni, è nel comune di Acquapendente nel Lazio, a due passi dalla Toscana e dall'Umbria, di fianco alla consolare Cassia. All'interno il nuovo show-room offre vari tipi di serramenti, oltre alle campionature del colore, le maniglie, i mangioni, le finestre in versione reale, i modelli e le maglie, «insieme troviamo la soluzione più adatta; i colori di tendenza sono il grigio e il bianco, che oggi tendono a sostituire il finto legno».

La posa in opera vanta dieci anni di garanzia, mentre i prodotti, certificati, quindici. «Frequentiamo i corsi di formazione per essere al top, anche per quanto riguarda le detrazioni fiscali puntando a massimizzare il risparmio, con la possibilità di pagare in comode rate. Lavoriamo in tutta Italia, di recente siamo stati a Pavia, Sora, Roma, isole comprese. Dal condominio di una zona urbana a un castello sperduto nelle colline».

Una passione trasmessa di padre in figlio, un motivo di orgoglio, dentro l'officina i metalli fanno spazio all'incudine, ai martelli, alle presse, ai mezzi, un'antica sapienza che oggi si avvale della tecnologia del 2025.





Gates

They are fully customized, with all types of openings, automated or monoblock:

“We install them on-site, and they guarantee stability like never before. The gate doesn’t move anymore, avoiding the typical problems of traditional gates caused by ground subsidence or other unexpected issues.”

A continuous evolution, then:

“Our most recent project involved reproducing the gate of an 18th-century villa for an American client. We prepared the structure in our workshop, loaded it onto the truck, and installed it. When the client saw it in place, the emotion was indescribable—they embraced us! After all, a gate is something you commission once in a lifetime, and it becomes a true calling card for the home. Beyond safety, it’s about representation—it marks the boundary of a property and today it’s as important as a façade or a decorative detail.”

The workshop sits at the crossroads of three regions, in the municipality of Acquapendente in

Lazio, just steps from Tuscany and Umbria, right next to the historic Cassia road. Inside, the new showroom displays various types of windows, along with color samples, handles, frames, real-size window models, and patterns:

“Together we find the most suitable solution. The trendiest colors today are grey and white, which are increasingly replacing faux wood finishes.”

Installation comes with a ten-year guarantee, while certified products carry a fifteen-year warranty.

“We attend training courses to stay at the top—also in terms of tax deductions—aiming to maximize savings, with the option of convenient installment payments. We work all over Italy; recently, we’ve been to Pavia, Sora, Rome, and even the islands. From urban apartment blocks to castles hidden in the hills.”

A passion passed from father to son, a source of pride. Inside the workshop, metals still share space with anvils, hammers, presses, and machinery—an ancient know-how now enriched by the technology of 2025.



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



FERRAZZANI srl

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

Seguici su **facebook**

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

DA OLTRE 15 ANNI RENDIAMO INDIMENTICABILI I VOSTRI MOMENTI PIÙ BELLI



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

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

Da **Agosto**

Medico
Terapista del Dolore

con i suoi trattamenti,
insieme ai coach,
imposta tutte le terapie
atte a ridurne l'intensità

IN ARRIVO
Nuovi macchinari



Palestra
climatizzata



HIF
HEROES FACTORY
FITNESS CENTER



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

SIMONETTI
GIOIELLERIA



COMPRO ORO

ARGENTO | DIAMANTI

PAGAMENTO IMMEDIATO

VIA GIACOMO MATTEOTTI, 55 | **ABBADIA S. SALVATORE (SI)**
gioielleriasimonettifrancesco@gmail.com | +39 328 362 3230

Gelateria Il mondo del Rossi

Un'esperienza di gusto

An Experience of Taste

informazione pubblicitaria

72





«**D**ubito che ci sia al mondo una sorpresa più sconvolgente della prima volta che assaggi un gelato». Lo sosteneva il giornalista americano Heywood Campbell Broun. E assaggiare il gelato artigianale del Mondo del Rossi - a Radicofani e a Bagni San Filippo - è quasi come assaggiarlo per la prima volta, per come i gusti si rivelano al palato e per la rara capacità di tirare fuori il gusto «vero» e originale della frutta. Ne parliamo con i diretti interessati, Leonardo e Martin.

«**I**doubt whether there is any surprise in the world more shocking than the first time you taste ice cream.” So said American journalist Heywood Campbell Broun. And tasting the artisanal gelato at Il Mondo del Rossi - in Radicofani and Bagni San Filippo - is almost like tasting it for the very first time, thanks to the way flavors reveal themselves on the palate and the rare ability to bring out the true and original taste of fruit. We spoke with the two directly involved, Leonardo and Martin.

73

Il mondo dei Rossi, Ice Cream.

Via Renato Magi, 29, Radicofani

329/6006356

(Bagni San Filippo)

331/1631790

Ci troviamo nella piazzetta principale di Radicofani, in estate e in autunno presa di mira da numerosi turisti e avventori: «Siamo in due e due sono i nostri negozi, a Radicofani e a Bagni San Filippo, in provincia di Siena. Ci dicono che questo gelato supera ogni aspettativa, per gusto e per bontà e noi siamo molto felici. Selezioniamo la frutta migliore sul mercato, utilizzando solo il succo e la polpa». E chi scrive non può che confermare.

Partiamo dai gusti: «vengono reperiti estraendo il nucleo del frutto e attraverso un procedimento di pesi e contrappesi, usando solo frutta e acqua, arriviamo al gelato, sono super puri; fare un gelato buono non è facile, bisogna essere attenti al grammo, precisi». Quindi ecco le varianti, oltre 40: Pistacchio, Mascarpone con scorza d'arancio e rum, Cassata siciliana, il Rossi (cioccolato bianco, lamponi e biscotto), Pistacchio salato, Nocciola, Fior di latte, Sorbetto al prosecco, poi i frutti in base alla stagione...

«Ci interessa preservare le qualità organolettiche di ogni elemento selezionato, stando attenti al gusto e alla bontà, senza aggiungere nulla, perché il valore del gelato è dato dalla materia prima, non abbiamo compromesso e scegliamo solo l'eccellenza».





We are in the main square of Radicofani, bustling with tourists and visitors in summer and autumn:

"There are two of us, and two are our shops—one in Radicofani and one in Bagni San Filippo, in the province of Siena. People tell us this gelato exceeds every expectation, both in flavor and quality, and that makes us very happy. We select the best fruit on the market, using only juice and pulp." And as the writer can confirm, it's true.

Let's talk about flavors: "They are obtained by extracting the core of the fruit and, through a delicate balance of measures and counterbalances—using only fruit and water—we arrive at gelato that is super pure. Making good gelato is not easy: you must be precise down to the gram." And so, here are the variants - over 40: Pistachio, Mascarpone with orange zest and rum, Sicilian Cassata, the Rossi (white chocolate, raspberries, and biscuit), Salted Pistachio, Hazelnut, Fior di Latte, Prosecco Sorbet, plus fruit flavors that follow the seasons...

"Our priority is to preserve the organoleptic qualities of each ingredient, focusing on flavor and goodness without adding anything else. The value of gelato comes from the raw materials. We make no compromises—we select only excellence."



Gelato, ma non solo: si fanno anche aperitivi, frappé, crepe, succhi di frutta, cioccolata calda, caffè shakerato, e la sera aperitivi con la possibilità di utilizzare i tavolini sulla piazza, unendo il gusto a una bellezza senza tempo. «Il gelato è felicità e energia - spiegano Leonardo e Martin -, un elemento di condivisione in grado di entrare nella quotidianità del paese, diventando un punto di riferimento e un elemento di condivisione tra le varie età». La gelateria internamente è assai stilosa, anche in virtù di foto di personaggi iconici del passato, e tutto è nato per caso, da un'amicizia: «servono impegno e passione, ma lavorare in sintonia rende tutto più facile e piacevole».

Oltre ai vari tipi di coni e coppette - consigliata la gustosa opzione granella di pistacchio - è possibile servirsi di comodi box per l'asporto e nobilitare una serata in famiglia, in coppia o tra amici. «Il gelato non ha orari - conclude Leonardo -, se non c'è non ci pensi ma se in paese c'è una gelateria allora diventa una tappa essenziale; la cultura del gelato unisce le generazioni e crea amicizia».

Insomma, appuntamento a Radicofani e a Bagni San Filippo.

Gelato, but not only: they also serve aperitifs, milkshakes, crêpes, fruit juices, hot chocolate, iced coffee, and in the evenings, aperitivi with outdoor tables on the piazza—combining taste with timeless beauty.

“Gelato is happiness and energy,” say Leonardo and Martin, “a shared experience that becomes part of the town’s daily life, a reference point and a bond between generations.”

The gelateria itself is stylish, enhanced by photos of iconic figures from the past. And it all began by chance, born of a friendship:

“It takes commitment and passion, but working in harmony makes everything easier and more enjoyable.”

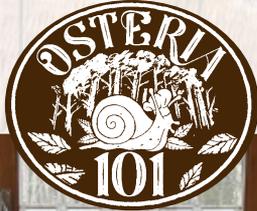
Alongside the many cones and cups—the pistachio crumble topping comes highly recommended—there are also practical take-away boxes to elevate an evening with family, a partner, or friends.

“Gelato has no schedule,” concludes Leonardo. “When it isn’t there, you don’t think about it—but when there’s a gelateria in town, it becomes an essential stop. Gelato culture unites generations and creates friendship.”

In short, your next stop: Radicofani and Bagni San Filippo.







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



A Circolino
Bar • Ristorante • Pizzeria

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

Bar Italia



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



BAR

PARCO DELLA RIMEMBRANZA
VIA CASE NUOVE,
ABBADIA SAN SALVATORE 53021



COLAZIONI
PANINI CON
PRODOTTI TIPICI
APERITIVI

📍 PANEVINO25
☎ 3207923707

paneevino25@outlook.com



Trattoria
"IL POZZO"

Cucina tradizionale dal 1968

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



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

Vi aspettiamo!

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

CHIUSO LUNEDÌ E MARTEDÌ





Cera una volta...
Osteria - Pizzeria

Piazza del Moretto, 40
Bagno Vignoni (Siena)

Info e prenotazioni
info@ceraunavoltaosteriabagnovignoni.it
(+39) 347 59 56 728





RISTORANTE DA VENERIO ALBERGO

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



Ristorante Albergo Da Venerio



ABBADIA SAN SALVATORE
LOCALITÀ SAN LORENZO, 8

 0577 164 6418



SENAPERISTORANTE.COM

SENAPE.RISTORANTE@GMAIL.COM



SE
NA
PE

HORTO Sapiens

MERENDA & BOTTEGA

Piazza XX Settembre 33
Abbadia San Salvatore

hortosapiensamiata.com

Cocktail Bar

Wine Bar

Gin Bar

 331 319 0237

 Horto Sapiens



Carrefour *market*



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

**OTTICA
ZILIANI
DAL 1948**
DI CLAUDIO E GIORGIA



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

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

The Galileo logo, featuring a stylized green 'G' with a red horizontal line through it, positioned above the word 'GALILEO' in green capital letters.
GALILEO

**TUTTE LE LENTI
COMPRESSE LE MULTIFOCALI
DI ULTIMA GENERAZIONE**
PRENDI 2 PAGHI 1

BAR - MINIMARKET
PRODOTTI TIPICI

Pane &
Companatico
RADICOFANI



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



Un nuovo capitolo per la Capannina

Quella che un tempo era una storica struttura ricettiva immersa nei boschi sulla vetta del Monte Amiata, oggi si prepara a vivere una nuova stagione.

Chalet La Capannina nasce da un'idea semplice e ambiziosa: trasformare un luogo iconico in una residenza esclusiva, pensata per accogliere, rigenerare e ispirare.

Il progetto prevede la realizzazione di 17 appartamenti di varie metrature rifiniti con materiali naturali e soluzioni sostenibili.

Ogni unità sarà unica, studiata per garantire comfort, luce e un dialogo continuo con l'ambiente esterno.

A completare l'intervento, posti auto, un bar ristorante accogliente e riservato, un centro benessere con SPA dedicata e una rimessa sci attrezzata con spogliatoi riscaldati.

Ogni spazio è pensato per vivere la montagna senza rinunce, in estate come in inverno, con lo stile autentico di uno chalet montano.



100 Case Immobiliare - Abbadia San Salvatore
Tutte le info su www.immobiliare100case.it

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



VIA DANTE®

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



EMPORIO
DEL VIAGGIATORE

FATEVI GLI AFFARI NOSTRI:

VIANDANTE_SANQUIRICODORCIA



Bivio dell'Asso - Montalcino (SI)

Tel. (+39) 0577 834079 - artcinque@gmail.com - www.infissart5.it



**SERRAMENTI E INFISSI
ARREDO E INTERNI**

Intervista al Maestro Andrea Roggi sulle idee archetipali e fondanti della sua produzione artistica.

Interview with Maestro Andrea Roggi: an in-depth analysis of the archetypal and founding ideas of his artistic production.



88

LA SCULTURA DI ANDREA ROGGI

Località Manciano 236b, Castiglion Fiorentino (Ar)

Tel. 0575 653401

www.andrearoggi.com | info@andrearoggi.com

Intervista col maestro Roggi

*Interview with
Maestro Roggi*

di Simone Bandini
Foto di Giacomo Roggi

Maestro, nella sua evoluzione artistica quanto c'è di 'collettivo' e quanto di personale? Ovvero quanto deriva da quanto le ha trasmesso la sua terra e la sua genia e quanto dalla sua esperienza personale, dal suo agire?

La mia evoluzione artistica nasce da una fusione tra esperienza personale e radici collettive. Crescere nella campagna toscana mi ha insegnato l'armonia della natura e l'interconnessione di ogni cosa, elementi centrali nella mia arte. Uso la tecnica antica della cera persa, rinnovata nella "fusione dinamica", per unire tradizione e innovazione. Ogni opera è un dialogo tra passato e presente, individuale e universale, mosso dall'Energia della Vita, forza invisibile che ci unisce e ci rende parte di un tutto più grande. In questa chiave; cosa si sente di 'restituire' con le sue opere alla sua terra e quanto invece a tutto il mondo, quale messaggio universale?

Alla mia terra restituisco ciò che mi ha donato: radici, armonia, memoria e speranza. Con la fusione a cera persa onoro la sua storia, creando opere che legano passato e presente. Gli elementi del paesaggio toscano diventano simboli di resilienza e connessione con la natura. Ma l'arte va oltre i confini: è linguaggio universale. Le mie sculture vogliono trasmettere l'energia che ci unisce, l'amore che muove il mondo e la creatività che genera futuro.

Alla mia terra offro un atto di cura, al mondo un messaggio di speranza e di appartenenza. L'arte è uno spazio di consapevolezza, dove possiamo riscoprire la nostra interdipendenza. Restituire è anche seminare futuro. Se le mie opere accendono questa consapevolezza, allora il mio intento è compiuto.

La situazione geopolitica mondiale vede molte crisi in atto e molte altre in divenire. Cosa sta succedendo secondo lei? E come cambia il ruolo dell'artista – se gliene vogliamo dare uno – in questo contesto radicalmente mutato?

La situazione geopolitica attuale riflette una forte instabilità, con crisi intrecciate in un mosaico

complesso. È un tempo di tensioni ma anche di profonde trasformazioni, in cui crollano vecchie certezze e nascono nuovi interrogativi.

In ogni crisi, però, si cela una possibilità: rivedere le priorità e scegliere nuovi percorsi. In questo contesto, l'artista ha un ruolo essenziale.

Oggi più che mai l'arte deve essere strumento di connessione e speranza, capace di testimoniare il presente e ispirare il cambiamento.

Per me, l'arte è un ponte verso il possibile. Nonostante le difficoltà, la mia visione resta ottimista. Trasformare materia grezza in significato è già un atto di fiducia nel futuro.

L'artista deve offrire una speranza concreta, radicata nella consapevolezza che il cambiamento nasce da piccoli gesti e nuovi sguardi.

Realtà e idealità. Nel processo creativo è la materia, la natura con le sue forme ad ispirarla o piuttosto è l'idea, il suo spirito costitutivo che plasma le sue opere? Si sente 'platonico' in questo senso?

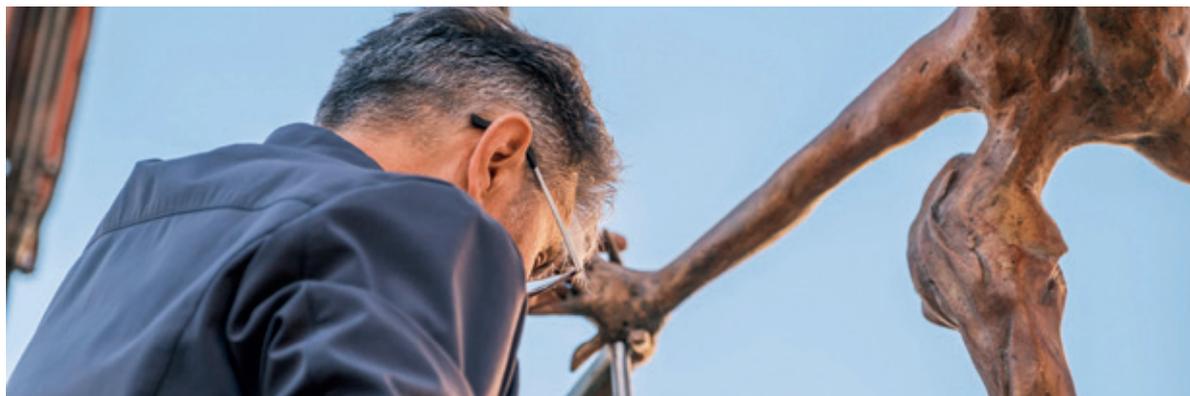
Non amo definirmi né costringere il mio processo creativo entro confini rigidi come realtà o idealità, spirito o materia. Ogni mia opera nasce da un luogo indefinito, dove natura e pensiero, forma e intuizione si incontrano. Non posso dire che l'ispirazione provenga solo dall'osservazione del mondo esterno o da un'idea astratta: è un dialogo costante tra ciò che vedo e ciò che sento, tra materia e anima.

A volte è un profilo di collina o un ramo contorto a suggerirmi una direzione; altre volte è un'intuizione che prende forma mentre creo. L'idea, come diceva Platone, può essere un'essenza eterna: ma per me è già presente nella materia stessa, nelle sue pieghe e resistenze.

Il mio compito è far emergere quell'essenza. Non sono solo io a modellare la scultura, ma è anche la materia a modellare me, a insegnarmi a vedere più a fondo. È un processo reciproco e trasformativo.

In questo spazio di dialogo tra realtà e idealità, la natura mi parla con i suoi ritmi imperfetti e

90



Master, in your artistic evolution, how much is 'collective' and how much is personal? In other words, how much derives from what your land and your lineage have passed on to you, and how much from your personal experience, your own actions?

My artistic evolution is born from a fusion of personal experience and collective roots. Growing up in the Tuscan countryside taught me the harmony of nature and the interconnectedness of all things—central elements in my art. I use the ancient lost-wax technique, renewed in the form of “dynamic casting,” to unite tradition and innovation. Each work is a dialogue between past and present, between the individual and the universal, moved by the Energy of Life—an invisible force that unites us and makes us part of a greater whole.

In this light, what do you feel you 'give back' to your land through your works, and what instead do you give to the whole world as a universal message?

To my land, I give back what it has given me: roots, harmony, memory, and hope. Through lost-wax casting I honor its history, creating works that bridge past and present. The elements of the Tuscan landscape become symbols of resilience and of our connection with nature.

But art goes beyond borders: it is a universal language. My sculptures aim to transmit the energy that binds us, the love that moves the world, and the creativity that generates the future.

To my land I offer an act of care; to the world, a message of hope and belonging. Art is a space of awareness, where we can rediscover our interdependence. Giving back also means sowing the seeds of the future. If my works can spark this awareness, then my purpose is fulfilled.

The current geopolitical situation shows many crises underway and many more emerging. What do you think is happening? And how does the role of the artist—if we are to assign one—change in this radically altered context?

The current geopolitical situation reflects deep instability, with crises intertwined in a complex mosaic. It is a time of tensions but also of profound transformations, in which old certainties collapse and new questions arise.

Yet within every crisis lies a possibility: to reassess priorities and choose new paths. In this context, the artist has an essential role.

Today more than ever, art must be a tool of connection and hope, able to bear witness to the present and inspire change.

For me, art is a bridge toward what is possible. Despite the difficulties, my vision remains opti-

mistic. To transform raw matter into meaning is already an act of trust in the future.

The artist must offer concrete hope, rooted in the awareness that change begins with small gestures and new ways of seeing.

Reality and ideality. In your creative process, is it matter and nature with their forms that inspire you, or is it rather the idea, the constitutive spirit that shapes your works? Do you feel 'Platonic' in this sense?

I do not like to define myself, nor to confine my creative process within rigid boundaries such as reality or ideality, spirit or matter. Each of my works is born from an undefined place, where nature and thought, form and intuition meet. I cannot say that inspiration comes only from observing the external world or from an abstract idea: it is a constant dialogue between what I see and what I feel, between matter and soul.

At times it is a hillside profile or a twisted branch that suggests a direction; at others it is an intuition that takes form as I create. The idea, as Plato said, may be an eternal essence; but for me it already exists within the matter itself, in its folds and resistances.

My task is to bring that essence to light. I am



armoniosi, suggerendo infinite possibilità di trasformazione. L'idea guida il gesto, dona direzione e significato, spingendomi sempre oltre il visibile. Simboli come la sfera diventano archetipi universali. Dietro la loro apparente semplicità si nasconde una profondità senza tempo: la sfera è compiutezza e infinito, microcosmo e macrocosmo. Per me rappresenta l'Energia della Vita, un flusso eterno che connette ogni cosa, dall'individuo all'universo.

Chi osserva una mia scultura non guarda solo una forma: è invitato a riflettere su sé stesso, sul proprio posto nel tutto. L'opera non è mai statica, ma viva, capace di trasformarsi nello sguardo di chi la incontra.

Non cerco di imporre significati univoci, ma di offrire spazi aperti, simboli che ognuno può interpretare secondo la propria sensibilità. Così, l'arte diventa un ponte tra visibile e invisibile, tra interiorità e mondo, tra ciò che siamo e ciò che possiamo diventare.

Geometria e natura. Nelle sue sculture il mondo delle forme ideali e ancestrali si interseca perfettamente con quelle materiali. Un processo 'plastico' istintivo o frutto di speculazioni deduttive?

Il mio lavoro nasce da un dialogo costante tra le forme ideali e la materia che le Esprime un processo che non è puramente istintivo né totalmente razionale. È una fusione tra intuizione e riflessione, dove leggi naturali e idee si incon-

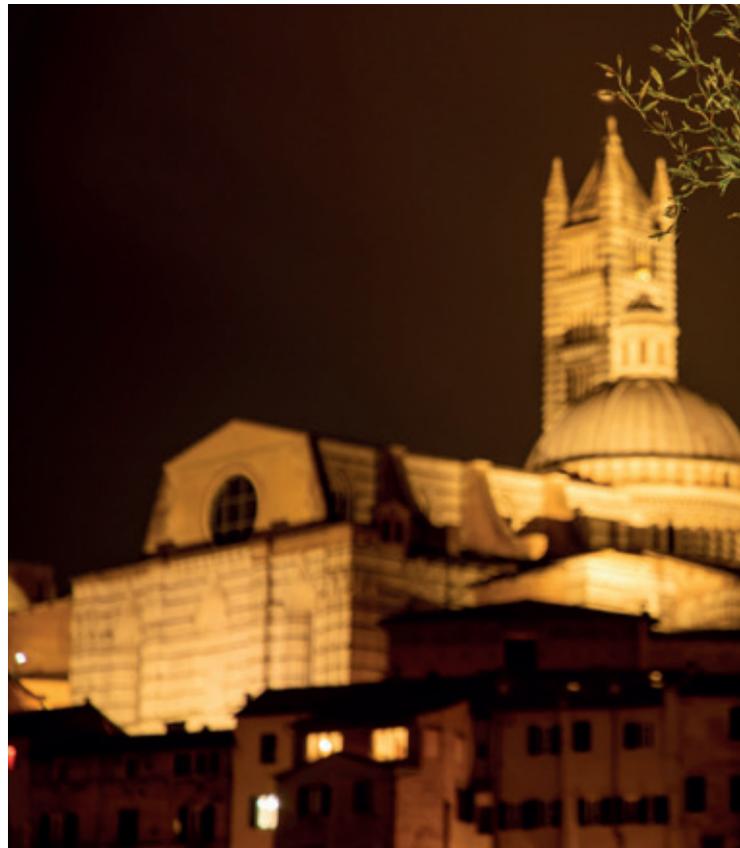
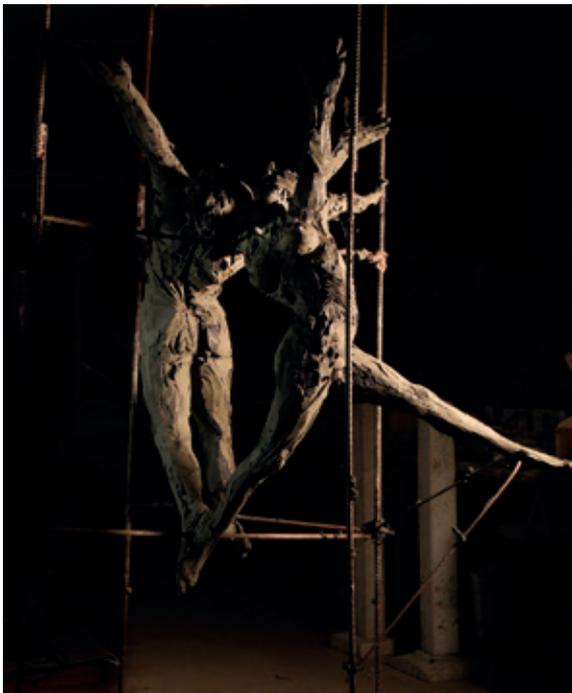
trano, e la geometria si unisce alla forma vivente. Non separo questi aspetti, perché credo che la bellezza nasca dalla sintesi tra perfezione ideale e imperfezione materiale, tra pensiero e gesto.

La natura è la mia principale maestra: non mi limito a osservare le sue forme, ma cerco di coglierne la geometria profonda, la simmetria nascosta in una foglia, in un ramo, nei cicli di crescita. L'istinto che mi spinge a plasmare si confronta con il desiderio di armonia, proporzione ed equilibrio. Ogni scultura è un incontro tra ciò che la natura suggerisce e ciò che il mio pensiero vuole esprimere.

Accanto all'impulso istintivo c'è sempre un'intenzione riflessiva. Non si tratta di calcoli, ma di una ricerca profonda del rapporto tra materia e forma, tra visibile e invisibile. La forma ideale è un richiamo all'armonia cosmica, ma la materia, con la sua resistenza, suggerisce sviluppi nuovi e inattesi.

Così, il mio processo creativo non è mai statico. Ogni scultura nasce dallo scambio tra istinto e riflessione, tra caos e ordine. Le forme che emergono sono ancestrali e contemporanee, radicate nella natura ma proiettate oltre la fisicità, verso una bellezza che unisce materia e spirito.

92



not the only one shaping the sculpture; the matter itself also shapes me, teaching me to see more deeply. It is a reciprocal and transformative process.

In this dialogue between reality and ideality, nature speaks to me through its imperfect yet harmonious rhythms, suggesting endless possibilities of transformation. The idea guides the gesture, giving direction and meaning, always pushing me beyond the visible.

Symbols such as the sphere become universal archetypes. Behind their apparent simplicity lies timeless depth: the sphere is wholeness and infinity, microcosm and macrocosm. For me it represents the Energy of Life, an eternal flow that connects everything, from the individual to the universe.

Those who contemplate my sculpture do not see only a form: they are invited to reflect on themselves, on their place in the whole. The work is never static, but alive, able to transform in the gaze of the beholder.

I do not seek to impose univocal meanings, but to offer open spaces—symbols that each person can interpret through their own sensitivity. Thus, art becomes a bridge between the visible and the invisible, between interiority and the world, between what we are and

what we can become.

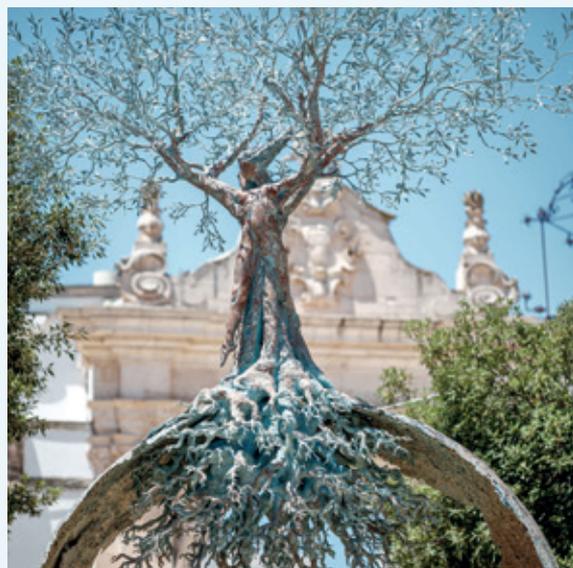
Geometry and nature. In your sculptures, the world of ideal and ancestral forms perfectly intersects with material ones. Is this a purely instinctive ‘plastic’ process, or is it the result of deductive speculation?

My work arises from a constant dialogue between ideal forms and the matter that expresses them—a process that is neither purely instinctive nor entirely rational. It is a fusion of intuition and reflection, where natural laws and ideas meet, and where geometry merges with the living form. I do not separate these aspects, because I believe beauty is born from the synthesis between ideal perfection and material imperfection, between thought and gesture.

Nature is my greatest teacher: I do not simply observe its forms, I try to grasp its deeper geometry, the hidden symmetry of a leaf, of a branch, of growth cycles. The instinct that drives me to shape is balanced by the desire for harmony, proportion, and equilibrium. Each sculpture is an encounter between what nature suggests and what my thought wishes to express.

Alongside instinctive impulse there is always reflective intention. It is not about calculation, but about a profound search for the relationship between matter and form, between the visible and the invisible. The ideal form is a call to cosmic harmony, but matter, with its resistance, suggests new and unexpected developments.

Thus, my creative process is never static. Each sculpture is born from the exchange between instinct and reflection, between chaos and order. The forms that emerge are both ancestral and contemporary, rooted in nature yet projected beyond physicality, toward a beauty that unites matter and spirit.



**ENTRA GUARDA E...
★ COMPRA ★**

DI BENNINI GAETANO JR

DA NOI PUOI TROVARE

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

VIA PIETRO PIFFERI 6/8 ARCIDOSSO (GR)

f : ENTRAGUARDAECOMPRA @ : ENTRAGUARDAECOMPRA ☎ : +39 389 007 8993

epiloff®
sistema innovativo di
epilazione progressiva
con tecnologia biochimica

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

prenota subito
una consulenza gratuita

Chiama 340 7893016
chiedi informazioni e prenota

 **FASHION BEAUTY SUN**
Via dante Alighieri, 55
Buonconvento - SI

**TONDI
IMPIANTI
ELETTRICI**

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

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

Hair Passion

di Simona Carmen Ciobanu

Salone di parrucchiera Unisex

Viale A. Gramsci, 345
Piancastagnaio (SI)
(+39) 334 9788505



ANIMANATURA

Wild Sanctuary

VISITA IL SANTUARIO

 +39 0564 1886329

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

 WWW.ANIMANATURA.ORG

 [ANIMANATURA_WILDSANCTUARY](https://www.instagram.com/ANIMANATURA_WILDSANCTUARY)



ANIMALI
esotici e
autoctoni

VIVI
UN'ESPERIENZA
UNICA



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