

Anno XXIV Numero 182 / INVERNO 2025-2026

# ValleyLife



VALDICHIANA & LAGO TRASIMENO

RIVISTA PANEUROPEA



## ENOTECA MEUCCI



COVER STORY

**ENOTECA MEUCCI,  
LA CUCINA  
COME FORMA D'ARTE**



# 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.term@fonteverdespa.com](mailto:ricevimento.term@fonteverdespa.com)

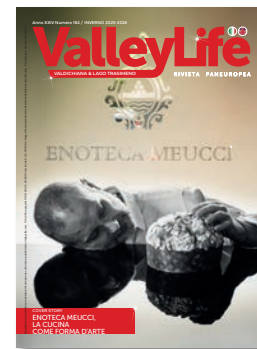
[www.fonteverdespa.com](http://www.fonteverdespa.com)

San Casciano dei Bagni



Fonteverde

LIFESTYLE & THERMAL RETREAT | TUSCANY



In copertina:  
Mauro Meucci,  
titolare del Ristorante Enoteca Meucci.

INVERNO 2025 - 2026

## 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

### Giacomo Roggi:

Direttore creativo del Maestro Andrea Roggi

## PHOTO CREDITS:

Luciano Valentini

Simone Bandini

Giacomo Roggi

Elisabetta Gazziero

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

© Valley Life - tutti i diritti riservati.

Ne è vietata la riproduzione anche parziale

La rivista è stata chiusa domenica 23 novembre,  
davanti alla fiamma crepitante di un camino,  
in un'atmosfera avvolgente che calma i pensieri  
e riconcilia con il proprio sé.

Vi auguriamo un Buon Natale!

# ValleyLife

## REDAZIONE e PUBBLICITÀ:

BenedettaCheccarelliStudio

Via Poggio Bacherina 4

53042 Chianciano Terme (SI)

Tel. 375 9114804

[benedettacheccarellistudio@gmail.com](mailto:benedettacheccarellistudio@gmail.com)

[www.valleylife.it](http://www.valleylife.it)

**10** Custodire il fuoco  
*Guarding the Fire*

**12** Voci (e racconti) nell'ombra:  
l'eredità di un principe delle tenebre  
*Voices (and Stories) in the Shadows:  
the Legacy of a Prince of Darkness*

**16** Enoteca Meucci,  
la cucina come forma d'arte  
*Enoteca Meucci,  
Cooking as an Art Form*



**26** Un anno con Torrita di Siena  
*A Year with Torrita di Siena*

**32** Biblioteca Comunale  
Archivio Storico  
"Piero Calamandrei",  
una macchina del tempo  
nel cuore di Montepulciano  
*Municipal Library  
and Historical Archive "Piero  
Calamandrei",  
a Time Machine in the Heart of  
Montepulciano*

**42** Un anno di crescita, radici e visione  
*A Year of Growth, Roots and Vision*

**50** Il teatro secondo Astrolabio  
*Theatre According to Astrolabio*



**58** La fisioterapia  
ti prende per mano  
*Physiotherapy Takes  
ou by the Hand*

**66** Pacelli,  
storia di passione dal vivaio,  
al negozio di piante e fiori  
*Pacelli,  
a Story of Passion - from Nursery  
to the Plants and Flowers Shop*



**76** Trattoria Tripolitana, la tradizione  
che fa 'famiglia'  
*Trattoria Tripolitana, the Tradition  
that Makes a 'Family' Sense*

**86** Natale a Palazzo  
*Christmas at the Palace*



***"i migliori auguri  
di buone feste!!!"***

DAL 1953

IN VIALE ROMA A CHIANCIANO TERME

0578 63203

Ottica  
Claudia Chi





# VINI DI TOSCANA

ENOTECA - WINE SHOP

MONTEPULCIANO - AREZZO - SIENA - PIENZA

SAN GIMIGNANO - FIRENZE



## DEGUSTAZIONI

Wine tasting



## APERITIVI

Happy hour



## EVENTI PRIVATI

Private events



## CONFEZIONI REGALO

Gift packages



## E-COMMERCE

SCAN ME



ebay



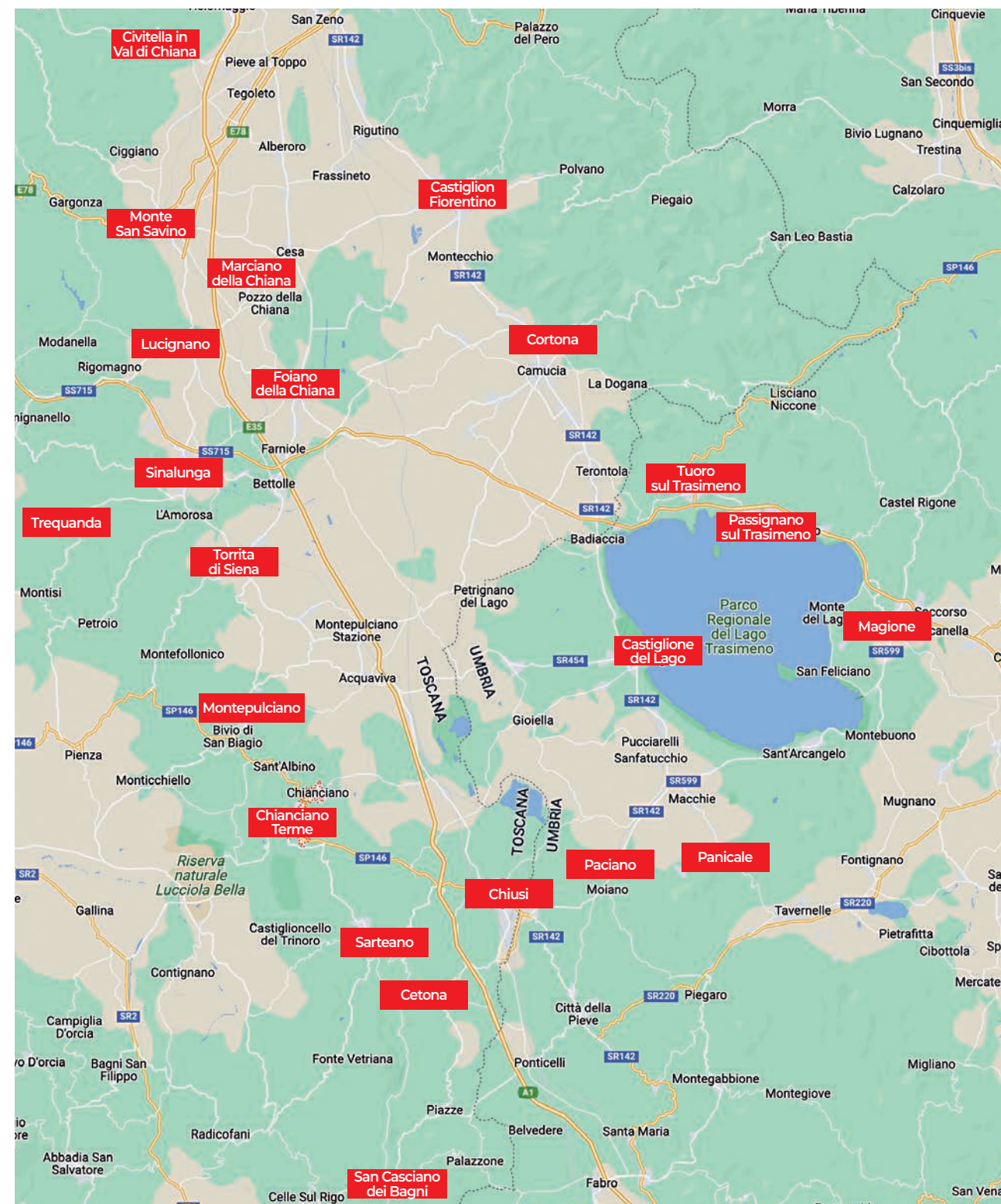
amazon



SPEDIZIONI IN TUTTO IL MONDO

Shipments all over the world

[www.viniditoscana.com](http://www.viniditoscana.com)



## AREA DI DIFFUSIONE

**ValleyLife**

VALDICHIANA &  
LAGO TRASIMENO

PER AVERE UNO SPAZIO  
SU QUESTA RIVISTA



Benedetta Checcharelli Studio  
+39 375 9114804

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





STUDIO DI ARCHITETTURA | INTERIOR DESIGN | PROJECT MANAGEMENT

VIA XXVIII SETTEMBRE, 13  
53042 CHIANCIANO TERME (SI)

MONICA ROSSI +39 335 81 98 461  
CLAUDIO CENCETTI +39 333 38 73 462

WWW.ARCHIDOMUS.ORG

INFO@ARCHIDOMUS.ORG

ARCHIDOMUS



Dr. Giovanni Alunno  
Owner & International Property Consultant

+39 338 6495048



Via Nazionale 24, Cortona (Ar)  
[www.alunnoimmobiliare.it](http://www.alunnoimmobiliare.it)  
[giovanni@alunnoimmobiliare.it](mailto:giovanni@alunnoimmobiliare.it)







## CUSTODIRE IL FUOCO

### Guarding the Fire

DI SIMONE BANDINI

*"Quest'ordine, che è identico per tutte le cose, non lo fece nessuno degli Dei né gli uomini, ma era sempre ed è e sarà fuoco eternamente vivo, che secondo misura si accende e secondo misura si spegne".*

*Frammento 30, Eraclito di Efeso*

Ognuno di noi porta dentro di sé il ricordo intimo di un momento accanto al fuoco, una sensazione vivida della pelle che si scalda e si illumina. Luce e calore che emanano in perfetta simbiosi, tingendo le pareti e schiarendo le ombre che dimorano fuori e dentro di noi – di contro all'inverno e all'oscurità che avanzano, d'intorno e nel nostro animo. Una lotta escatologica che si compie in modo simbolico, ed anche materiale, cosmico, di contrasto alle tenebre che avanzano: la luce, la fiamma, il calore, forgiavano la forza apollinea, rigorosa e solare che fronteggia le truppe ostili del buio e dell'incerto. Custodire il fuoco è dunque custodire, invero, una certezza: quella di un nuovo mattino, di un nuovo giorno dove

*"This order, which is identical for all things, was not made by any of the gods or men, but was always and is and will be eternally living fire, which is kindled according to measure and extinguished according to measure".*

*Fragment 30, Heraclitus of Ephesus*

We all carry within us the intimate memory of a moment by the fire, a vivid sensation of the skin warming up and brightening. Light and warmth that emanate in perfect symbiosis, tinting the walls and lightening the shadows that dwell outside and inside us – as opposed to the winter and darkness that advance, around and in our soul. An eschatological struggle that is carried out in a symbolic, and material, cosmic way, in contrast to the advancing darkness: light, flame, heat, forge the Apollonian force, rigorous and solar that faces the hostile troops of darkness and uncertainty. To guard the fire is therefore to guard, indeed, a certainty: that of a new morning, of a new day where we can extend our action and affirm the cyclical sense

estendere la nostra azione ed affermare il senso ciclico delle cose, visibili ed invisibili, mondane e intramondane. Un'azione che si perde e si rinnova dalla notte dei tempi. Per Eraclito di Efeso il fuoco rappresenta dunque il Logos, il principio razionale che governa il mondo, il divenire, ovvero il mutamento e il trasformarsi di tutte le cose. Il fuoco è l'Archè, il principio demiurgico, la scaturigine e l'eterno assieme, l'elemento che cambia continuamente, pur rimanendo sempre simile a sé stesso. Non è, la fiamma ardente, sostanza solamente o puramente materiale, ma la forza ordinatrice dell'universo che ne regola l'incessante cambiamento. Un'intuizione archetipale e mistica che fa dire ad Eraclito ai suoi seguaci: "Se cerchi gli dèi, cercali nel fuoco". L'anima stessa è frammento e monade del fuoco cosmico tanto che, con una metafora sorprendentemente eloquente e aderente, egli dice che l'anima 'secca' del sapiente è più pura, mentre quella 'umida' dell'uomo stolto è meno connessa al Logos universale – come appunto nel caso di un ubriaco! Molta etica, poca estetica, così lontano dal nostro sentire moderno. Nell'antica Roma, il fuoco sacro conserva la sua funzione ancestrale: nel tempio di Vesta, le fiamme ardenti e sempre accese conservano l'armonia con gli dèi. Bruciando perpetue, manifestano la stabilità e la prosperità dello stato e delle famiglie. Custodire il fuoco è dunque l'atto simbolico più importante, nella sfera pubblica e privata: un compito affidato alle Vestali, sacerdotesse deputate alla sua veglia costante (Vesta è la dea del focolare, protettrice della Domus e di Roma). Il fuoco di Roma, sacro e simbolico a un tempo, trascende il suo valore fisico condensando le cinque virtù 'cardinali' del popolo romano: Pietas (rispetto per gli dèi e gli antenati), Fides (fedeltà), Amor (sacrificio e servizio), Gravitas (dignità) e Fortitudo (forza d'animo). Il senso sacro del fuoco si sublima e trascende nel Cristianesimo, con la famiglia umana che è allegoria della famiglia cosmica. Il fuoco è altresì un potente simbolo e manifestazione dello Spirito Santo, che illumina, riscalda e purifica la vita dei credenti – tanto che lo Spirito Santo discende sugli apostoli sotto forma di lingue di fuoco (Pentecoste). Cosa è rimasto oggi dell'antica cura del fuoco? La poesia, il mito, sensazioni di armonie lontane che ancora scaldano i nostri cuori. Buon solstizio e Buon Natale ai nostri lettori.

of things, visible and invisible, mundane and intramundane. An action that has been lost and renewed since the dawn of time. For Heraclitus of Ephesus, fire therefore represents the Logos, the rational principle that governs the world, becoming, or the change and transformation of all things. Fire is the Archè, the demiurgic principle, the spring and the eternal together, the element that changes continuously, while always remaining similar to itself. It is not the burning flame, merely or purely material substance, but the ordering force of the universe that regulates its incessant change. An archetypal and mystical intuition that makes Heraclitus say to his followers: "If you look for the gods, look for them in the fire". The soul itself is a fragment and monad of cosmic fire, so much so that, with a surprisingly eloquent and adherent metaphor, he says that the 'dry' soul of the wise man is purer, while the 'wet' soul of the foolish man is less connected to the universal Logos – as in the case of a drunkard! A lot of ethics, little aesthetics, so far from our modern feeling. In ancient Rome, the sacred fire retains its ancestral function: in the temple of Vesta, the always burning flames preserve harmony with the gods. Burning perpetually, they manifest the stability and prosperity of the state and families. Guarding the fire is therefore the most important symbolic act, in the public and private sphere: a task entrusted to the Vestal Virgins, priestesses in charge of its constant vigil (Vesta is the goddess of the fireplace, protector of the Domus and of Rome). The fire of Rome, sacred and symbolic at the same time, transcends its physical value by condensing the five 'cardinal' virtues of the Roman people: Pietas (respect for the gods and ancestors), Fides (fidelity), Amor (sacrifice and service), Gravitas (dignity) and Fortitudo (fortitude). The sacred sense of fire is sublimated and transcends in Christianity, with the human family being an allegory of the cosmic family. Fire is also a powerful symbol and manifestation of the Holy Spirit, who illuminates, warms and purifies the lives of believers – so much so that the Holy Spirit descends on the apostles in the form of tongues of fire (Pentecost). What is left today of the ancient fire cure? Poetry, myth, sensations of distant harmonies that still warm our hearts. Happy solstice and Merry Christmas to our readers.

ASCOLTO CONSIGLIATO  
Recommended listening

Richard Wagner,  
"Die Walküre – III. Aufzug: Feuerzauber"





## VOCI (E RACCONTI) NELL'OMBRA: L'EREDITÀ DI UN PRINCIPE DELLE TENEBRE

### Voices (and Stories) in the Shadows: the Legacy of a Prince of Darkness

DI BENEDETTA CHECCARELLI

*In un'epoca in cui la letteratura americana cercava ancora una propria identità, Edgar Allan Poe fu l'uomo che osò guardare nel buio. Non il buio del mondo, ma quello dell'animo umano. Quando i suoi contemporanei inseguivano l'idea di progresso e la fiducia nel futuro, Poe scriveva di morte, follia e sensi di colpa: temi che oggi riconosciamo come universali, ma che nell'America ottimista dell'Ottocento suonavano come una bestemmia.*

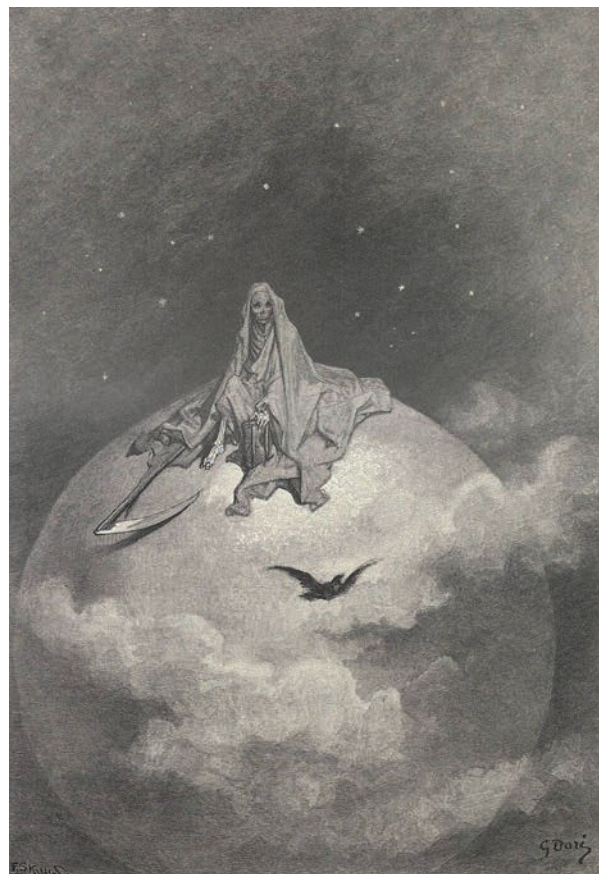
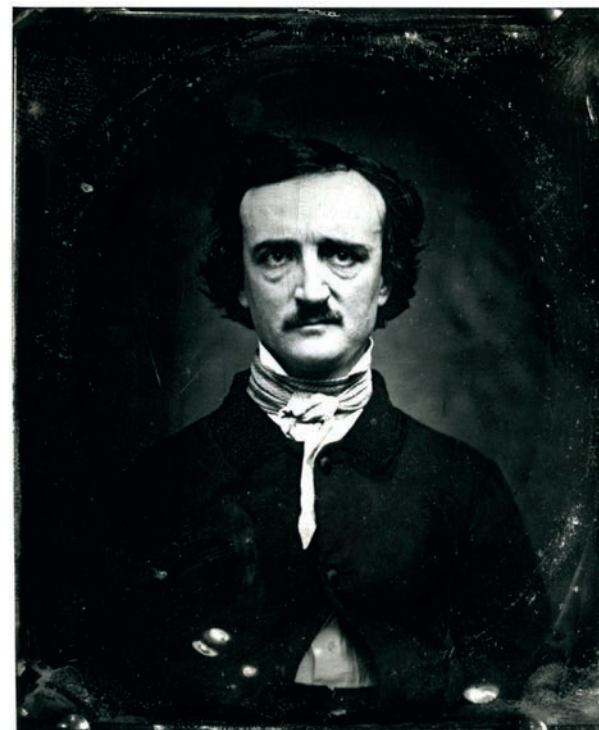
Poe nasce a Boston nel gennaio 1809, da due attori teatrali, e rimane orfano alla tenera età di due anni. Trascorre un periodo significativo in Inghilterra, che influenzerà notevolmente la sua produzione letteraria. Tornato in terra natale, smette di seguire i corsi universitari e inizia a sperperare il denaro per il sostentamento in alcool e gioco. Quasi come possibile rimedio a tanta sregolatezza, decide di intraprendere la carriera militare in modo da poter ricevere quantomeno uno stipendio fisso. Passa molto del suo tempo libero immerso nella creazione di vicende - perlopiù - tragiche, ed è un lettore vorace e irrequieto. Nel 1827 vede la luce Tamerlano, un poema epico pubblicato con uno pseudonimo, a cui seguono due raccolte poetiche. Da questo momento capisce che la sua strada è intraprendere la professione di scrittore e abbandona anche l'esercito. Nonostante la ferma opposizione di tutti, continuerà a vivere di ciò che ama, sebbene in costante difficoltà economica, tant'è vero che l'attività più remunerativa a cui Poe si dedica è quella del critico (grazie alla sua penna tagliente e spietata). Del 1841 è I delitti della Rue Morgue, considerato il primo racconto poliziesco della storia letteraria, in cui, attraverso la presentazione degli indizi e degli ambienti, un complicato caso di omicidio viene risolto dall'investigatore protagonista Dupin, personaggio di straordinarie doti analitiche che influenzerà Arthur Conan Doyle per il suo Sherlock Holmes. Successivamente, I Racconti del Terrore poseranno le fondamenta della letteratura horror del Novecento, ispirando gli stessi H.P. Lovecraft e Stephen King. Tuttavia Poe non otterrà mai il meritato riconoscimento, né durante la sua breve esistenza, né postumo. Con Il corvo, pubblicato nel 1845, Poe ebbe successo sì immediato, eppure effimero. Il poema, con la sua musicalità ossessiva e la ripetizione del "Nevermore", divenne il simbolo della disperazione romantica, un dialogo tra un uomo e il proprio tormento (dovuto dal lutto per la morte dell'amata). In lui convivevano precisione logica e delirio onirico, scienza e fede, ragione

*At a time when American literature was still seeking its own identity, Edgar Allan Poe was the man who dared to look into the dark. Not the darkness of the world, but that of the human soul. When his contemporaries pursued the idea of progress and confidence in the future, Poe wrote about death, madness, and guilt: themes we recognize today as universal, but which in the optimistic nineteenth-century America sounded like blasphemy.*

E. A. Poe was born in Boston in January 1809, to two stage actors, and was orphaned at the tender age of two. He spends a significant period in England, which would greatly influence his literary production. Back to his homeland, he stops taking college courses and begins squandering his money for the sustenance on alcohol and gambling. Almost as a possible remedy for such recklessness, he decides to take up a military career so that he can have at least a regular paycheck. Starting to enjoy most of his free time immersed in creating - mainly - tragic events, he is also a voracious and restless reader. In 1827 Tamerlane is brought to life, an epic poem published under a pseudonym, followed by two poetry collections. From this moment on, Poe understands he has to undertake a professional path as a writer and abandons the army. Despite everyone's firm opposition, he will continue to live off what he loves, although in constant financial difficulty, so much so that the most profitable activity Poe dedicates himself to is that of the critic (thanks to his sharp and merciless pen). The Murders in the Rue Morgue, considered the first detective story in literary history, dates back to 1841. Through the presentation of clues and settings, a complicated murder case is solved by the detective protagonist Dupin, a character of extraordinary analytical skills who will influence Arthur Conan Doyle for his Sherlock Holmes. Later, Tales of Terror would lay the foundations of twentieth-century horror literature, inspiring H.P. Lovecraft and Stephen King themselves. However, Poe will never have the well-deserved recognition, either during his short existence or posthumously. With The Raven, published in 1845, Poe achieved immediate, yet ephemeral, success. The poem, with its obsessive musicality and repetition of the "Nevermore", became the symbol of romantic despair, a dialogue between a man and his own torment (due to mourning the loss of his beloved). In him coexisted logical precision and dreamlike delirium, science and faith, rationality and temper; each of his pages

e istinto; ogni sua pagina è un laboratorio di equilibrio tra caos e controllo. E in ciò risiede la sua modernità: in prima battuta, Poe intuì che la paura non nasce dal paranormale o da mostri esterni, ma, semmai, da quelli che ci portiamo dentro.

La sua vita si spese troppo presto - nel 1849, appena quarantenne - in circostanze mai del tutto chiarite. Trovato delirante per le strade di Baltimora, muore pochi giorni dopo, lasciando dietro di sé un'aura di mistero degna dei suoi racconti. Ma più del mito dell'autore maledetto, ciò che sopravvive oggi è la sua capacità di parlare al nostro tempo. In un mondo in cui l'ansia, la perdita e la solitudine tornano ciclicamente a galla, le sue parole ci ricordano che il terrore non è solo un genere letterario, ma una condizione umana. Poe ci ha insegnato che nella bellezza si nasconde la morte, e che nella morte può celarsi una forma di bellezza. È un messaggio disturbante, ma necessario: guardare nell'ombra non significa arrendersi al buio, bensì riconoscerlo per poterlo nominare. In fondo, scriveva lui stesso, "tutto ciò che vediamo o sembriamo non è che un sogno dentro un sogno".



is a laboratory of balance between chaos and control. And therein lies his modernity: at first glance, Poe sensed that fear does not arise from the paranormal or from external monsters, but, if anything, from those we carry within us.

His life ended too soon - in 1849, at the age of just forty - under never fully clarified circumstances. Found delirious on the streets of Baltimore, he passes away a few days later, leaving behind an aura of mystery worthy of his tales. But more than the myth of the cursed author, what survives nowadays is his ability to speak in our time. In a world where anxiety, loss, and loneliness cyclically resurface, his words remind us that terror is not just a literary genre, but a human condition. Poe taught us that in beauty lies death, and that in death can lie a form of beauty. It is a disturbing message, but a necessary one: looking into the shadows doesn't mean surrender to darkness, but rather recognizing it in order to name it. After all, he wrote himself, "all that we see or seem / is but a dream within a dream".

ASCOLTO CONSIGLIATO  
Recommended listening

The Cure,  
"A forest"





B U O N E F E S T E



NEL  
CENTRO  
STORICO  
CHIANCIANO TERME

NATALE A CHIANCIANO TERME







ENOTECA MEUCCI,  
LA CUCINA  
COME FORMA D'ARTE

Enoteca Meucci, Cooking as an Art Form

DI CHIARA PIETRELLA



***“La natura non crea opere d’arte.  
Siamo noi umani, grazie alla nostra peculiare capacità  
d’interpretazione - che è ciò che ci rende umani - a vedere  
in essa l’arte”.***

*Man Ray – Fotografo (1890 – 1976).*

*Questo vale anche per la cucina, per la pasticceria, per il vino  
e per tutte quelle specialità, apparentemente semplici, in cui  
l’essere umano può esprimere sé stesso o un’ispirazione.  
Lo sanno bene all’enoteca Meucci, dove ogni piccola attività  
si trasforma in esperienza per chi la crea e per chi la vive.*

Stavolta vengo accolta nella sala del camino. È autunno ormai, e il calore di quel fuoco mi riscalda la mente, il corpo e l’anima mentre mi guardo intorno di nuovo incantata dal fascino delle bottiglie così ben distribuite e custodite. Ma ad attrarre la mia attenzione è più che altro il profumo dei panettoni, che sono stati appena confezionati e ora attendono di essere sapientemente esposti insieme agli altri prodotti. Non mi aspettavo di poter trovare anche dolci artigianali in questo magico posto; invece, la creatività del team Meucci mi sorprende di nuovo: lo chef, Massimo Romano, sta lavorando a quelli ancora in produzione e mi guida all’assaggio del panettone classico, lasciandomi un incredibile desiderio di provare anche gli altri quattro che, mi spiega, avranno gusti diversi: caramello salato e albicocca, tre cioccolati, gianduia e amarene, uvetta. All’Enoteca Meucci si sta già lavorando al Natale e alla preparazione di cesti per aziende e privati con vini e prodotti locali, ma anche con la pasticceria autoprodotta, che oltre ai panettoni prevede panforte, ricciarelli, cantucci, zuccherini e gli ‘mbriachelli’, preparati con vino, zucchero e cannella.



***“Nature does not create works of art.  
It is us, humans, thanks to our peculiar ability  
to interpret - which is exactly what makes us human - who  
see art in it”.***

*Man Ray – Photographer (1890 – 1976).*

*This also applies to cooking, pastry, wine and all those specialties,  
apparently simple, in which the human being can express  
himself or an inspiration. They know this well at the Meucci  
wine shop, where every small business is transformed into an  
experience for those who create it and for those who live it.*

This time I am welcomed in the fireplace room. It’s autumn now, and the heat of that fire warms my mind, body and soul as I look around again enchanted by the charm of the bottles so well distributed and guarded. But what attracts my attention is more than anything else the scent of the panettone, which have just been packaged and are now waiting to be expertly displayed together with the other products. I didn’t expect to be able to find homemade sweets in this magical place; instead, the creativity of the Meucci team surprises me again: the chef, Massimo Romano, is working on those still in production and guides me to taste the classic panettone, leaving me with an incredible desire to try the other four which, he explains, will have different flavours: salted caramel and apricot, three chocolates, gianduia and black cherries, raisins. At the Enoteca Meucci they are already working on Christmas and the preparation of baskets for companies and individuals with wines and local products, but also with self-produced pastries, which in addition to panettone includes panforte, ricciarelli, cantucci, zuccherini and ‘mbriachelli’, prepared with wine, sugar and cinnamon.





Ma come si festeggerà al ristorante? Mauro Meucci, il proprietario, mi spiega che su prenotazione è prevista l'organizzazione di cene aziendali, anche in apposite sale, e ovviamente il pranzo di Natale e la cena di Capodanno con menù tradizionale, ma rivisitato dallo chef, al quale sarà possibile affiancare una degustazione di vini su richiesta, oppure scegliere una bottiglia o il calice. "L'abbinamento al vino è un servizio che offriamo anche il resto dell'anno" dice Mauro. "Si parte con le bollicine per poi passare al bianco, al rosé, al rosso e infine al vino da dessert. È molto richiesto e apprezzato dai nostri ospiti, come quello di offrire una rosa rossa alle signore nel giorno del compleanno o in occasione di un anniversario".

L'attenzione e la "coccola" ritornano dunque come must all'Enoteca Meucci, e non è un caso che sia segnalata sull'autorevole Guida Michelin già dal 2022, poco dopo l'apertura. Stavolta sono stata invitata anche ad assaggiare qualche prelibatezza dello chef Massimo Romano, professionista di grande esperienza, che ha lavorato con successo in Italia e all'estero, anche in realtà stellate. Massimo è maremmano e Mauro ci tiene a sottolineare che l'appellativo indica la sua provenienza, ma soprattutto la sua sostanza, come i piatti che fa. Pescatore, cacciatore, cercatore di funghi e tartufi, è cresciuto nel ristorante di famiglia e la sua è una cucina che guarda con attenzione alla tradizione toscana, strizzando però l'occhio anche all'innovazione e alla ricerca.

Cerco quindi di capirne di più, anche in virtù della mia personale passione per la cucina, e quando vado su a degustare i deliziosi assaggi che ha preparato per me e per lo staff di Valleylife, gli faccio un sacco di domande, scoprendo i segreti che rendono davvero magnifica l'esperienza qui



But how will we celebrate at the restaurant? Mauro Meucci, the owner, explains to me that by reservation it is possible to organize business dinners, even in special rooms, and of course Christmas lunch and New Year's Eve dinner with a traditional menu, but revisited by the chef, to which it will be possible to combine a wine tasting on request, or choose a bottle or glass. "Wine pairing is a service that we also offer the rest of the year," says Mauro. "It starts with bubbles and then moves on to white, rosé, red and finally dessert wine. It is in great demand and appreciated by our guests, such as offering a red rose to ladies on their birthdays or on the occasion of an anniversary". Attention and "pampering" therefore return as a must at Enoteca Meucci, and it is no coincidence that it has been reported in the authoritative Michelin Guide as early as 2022, shortly after opening. This time I was also invited to taste some delicacies by chef Massimo Romano, a highly experienced professional, who has worked successfully in Italy and abroad, even in starred realities. Massimo is from Maremma and Mauro is keen to emphasize that the name indicates his origin, but above all his substance, like the dishes he makes. Fisherman, hunter, mushroom and truffle hunter, he grew up in the family restaurant and his is a cuisine that looks carefully at the Tuscan tradition, but also winks at innovation and research.

So I try to understand more, also by virtue of my personal passion for cooking, and when I go up to taste the delicious tastings he has prepared for me and for the staff of Valleylife, I ask him a lot of questions, discovering the secrets that make the experience here at the restaurant of the wine





al ristorante dell'enoteca, che sono sostanzialmente tre: la scelta rigorosissima delle materie prime e l'uso esclusivo di prodotti di stagione (laddove possibile coltivati da loro stessi nell'orto dedicato), lo studio sulle tipologie di cottura, soprattutto quelle a bassa temperatura, e il sapiente uso delle erbe aromatiche, che donano ai vari piatti un gusto del tutto particolare. Per quanto riguarda lo 'stile', perché è proprio così che vogliamo definirlo, è possibile scegliere tra i classici toscani e quelli rivisitati in chiave artistica e moderna, oltre ai piatti innovativi legati alla stagione o alla passione del momento, sempre però realizzati con prodotti locali.

Lo metto in crisi, invece, quando gli chiedo qual è il suo piatto preferito: "Non so – mi risponde – perché va in base alla stagione, alla serata, allo stato d'animo, alla compagnia; quindi, in verità non ce n'è uno in particolare..."

VL: "Non c'è un piatto che consideri quello 'forte'?"

MR: "No, perché tutto è legato ai gusti di chi assaggia, che possono essere influenzati da tanti fattori diversi. Posso dire però che nei miei piatti si trovano tre, o al massimo quattro ingredienti. Questo perché ci tengo che siano tutti valorizzati, senza soffocarsi o sovrapporsi".

VL: "A proposito di ingredienti: visto che siamo in un'enoteca, quanto vino usi nelle tue pietanze?"

MR: "Non lo metto ovunque, ma laddove presente, come dicevo, deve sentirsi come pieno protagonista. Ad esempio nel menù invernale c'è un filetto di cinghiale cotto a bassa temperatura e rosolato in salsa di Syrah, dove il vino è un vero e proprio 'ingrediente'. Tra l'altro questo è il vitigno tipico di Cortona".

VL: "C'è un 'fil rouge' nella scelta dei piatti che proponi?"

MR: "Il menù viene cambiato spesso, perché qui diamo molta importanza alla stagionalità e non usiamo in nessun caso ingredienti congelati. Ma a parte questo, seguo l'ispirazione: capita che per giorni non mi venga in mente niente e poi in un pomeriggio chiuda l'intero menù inseguendo un'idea o una sensazione".

Già, perché la cucina può essere una intensa e intrigante forma d'arte. E dopo aver provato l'esperienza, posso dire che quella dell'Enoteca Meucci lo è senza tema di smentita.



Lo chef Massimo Romano

shop truly magnificent, which are basically three: the very rigorous choice of raw materials and the exclusive use of seasonal products (where possible grown by themselves in the dedicated garden), the study of the types of cooking, especially those at low temperatures, and the skilful use of aromatic herbs, which give the various dishes a very special taste. As for the 'style', because that's exactly how we want to define it, it is possible to choose between Tuscan classics and those revisited in an artistic and modern way, as well as innovative dishes linked to the season or the passion of the moment but always made with local products.

I put him in crisis, however, when I ask him what his favorite dish is: "I don't know – he replies – why it goes according to the season, the evening, the mood, the company; so, in truth there is not one in particular..."

VL: "Isn't there a dish that you consider the 'strong' one?"

MR: "No, because everything is linked to the tastes of the taste, which can be influenced by many different factors. I can say, however, that in my dishes there are three, or at most four ingredients. This is because I want them all to be valued, without suffocating or overlapping".

VL: "Speaking of ingredients: since we are in a wine shop, how much wine do you use in your dishes?"

MR: "I don't put it everywhere, but where it is present, as I said, it must feel like a full protagonist. For example, in the winter menu there is a wild boar fillet cooked at low temperature and browned in Syrah sauce, where wine is a real 'ingredient'. Among other things, this is the typical grape variety of Cortona".

VL: "Is there a 'common thread' in the choice of dishes you offer?"

MR: "The menu is changed often, because here we give a lot of importance to seasonality and we do not use frozen ingredients under any circumstances. But apart from that, I follow inspiration: it happens that for days nothing comes to mind and then in an afternoon I close the entire menu chasing an idea or a feeling".

Yes, because cooking can be an intense and intriguing form of art. And after having tried the experience, I can say that that of the Enoteca Meucci is without fear of denial.







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







# UN ANNO CON TORRITA DI SIENA

A Year with Torrita di Siena

DI SIMONE BANDINI



Parliamo con l'Assessore Roberto Trabalzini dell'anno che è stato e del tempo che verrà, tracciando un bilancio del 2025 con gli ultimi eventi delle festività natalizie e di fine anno – con anticipazioni sul calendario delle manifestazioni che interesseranno questo lembo di Toscana classica, coronato da una storia millenaria e da un ambiente naturale ed antropico straordinari, per varietà e intensità. Una narrazione che l'Amministrazione Comunale, assieme alle Associazioni locali, porta avanti con grande impegno grazie a una cittadinanza attiva, propulsiva e lungimirante. Scopriamo assieme cosa aspettarci dalla città di Ghino di Tacco, illustre concittadino nato a metà del XIII secolo nel Castello de La Fratta.

We talk to Councillor Roberto Trabalzini about the year that has been and the time to come, taking stock of 2025 with the latest events of the Christmas and end-of-year holidays – with previews of the calendar of events that will affect this strip of classic Tuscany, crowned by a thousand-year history and an extraordinary natural and anthropic environment, for variety and intensity. A narrative that the Municipal Administration, together with the local Associations, carries out with great commitment thanks to active, propulsive and far-sighted citizens. Let's find out together what to expect from the city of Ghino di Tacco, an illustrious fellow citizen born in the mid-thirteenth century in the Castle of La Fratta.



“L’anno 2025 – ci racconta – è stato ricco di eventi, tradizionali ma anche di nuovi format, con un’importante collaborazione tra le varie Associazioni e l’Amministrazione Comunale e con un notevole successo di pubblico. Molte volte sopra le aspettative, plaudiamo all’impegno di tutti”.  
Il ciclo di manifestazioni si concluderà con il programma della stagione teatrale di cui vi ricordiamo il 29/11 ‘La Fabbrica di Cioccolato’, a cura della Compagnia Teatro Giovani Torrita – ed a seguire, il 13/12, il cabaret di ‘Zelig’. Per le tradizionali serate musicali, occasione di ritrovo e partecipazione allo spirito natalizio cittadino, vi consigliamo il concerto di Natale della Corale Giulio Neri (21/12) e quello della Filarmonica Guido Monaco (7/12, presso la Chiesa S. Leonardo a Montefollonico). Gli ultimi appuntamenti con il progetto “I Viaggi di Pietro Leopoldo in Valdichiana” sono previsti il 6/12 e l’11/12 presso il teatro e, da ultimo, giungerà “Babbo Natale in piazza” il 24/12 a Montefollonico). Da visitare, per dovizia di allestimenti e costumi il presepe vivente nel centro storico di Torrita di Siena (26/12).

“The year 2025 – he tells us – has been full of events, traditional but also of new formats, with an important collaboration between the various Associations and the Municipal Administration and with considerable success with the public. Higher above expectations, we applaud everyone’s commitment”.  
The cycle of events will end with the program of the local theatre season of which we remind you on 29/11 ‘La Fabbrica di Cioccolato’, curated by the Compagnia Teatro Giovani Torrita – and to follow, on 13/12, the cabaret of ‘Zelig’. For the traditional musical evenings, an opportunity to meet and participate in the city’s Christmas spirit, we recommend the Christmas concert of the Giulio Neri Choir (21/12) and that of the Guido Monaco Philharmonic (7/12, at the Church of S. Leonardo in Montefollonico). The last appointments with the project “The Travels of Peter Leopold in Valdichiana” are scheduled for 6/12 and 11/12 at the theatre and, finally, “Santa Claus in the square” will arrive on 24/12 in Montefollonico). To be absolutely visited, for the abundance of fittings and costumes, the living nativity scene in the historic centre of Torrita di Siena (26/12).

“Cosa aspettarci poi nel corso del nuovo anno?” Chiediamo.  
“Il 2026 – spiega Trabalzini – si presenta altrettanto ricco di appuntamenti con il proseguimento della Stagione Teatrale il 17/01 con ‘Così è (o mi pare) Pirandello’ di Elio Germano, il 7/02 con ‘Ti posso spiegare’ di Michele La Ginestra, il 7/03 con ‘Mio figlio’ di Laura Ruocco, l’11/04 con ‘Suore senza senso’ a cura del Teatro Giovani Torrita, il 15/05 con ‘Pierino e il lupo’ della Fondazione Aida e numerose altre occasioni calendarizzate”.



Il Borgo dei Libri



Torrita Blues Festival

Tra questi eventi ci preme informarvi dei seguenti, ormai entrati nei piani operativi e nell’immaginario della cittadinanza torritese e di molti affezionati a questo territorio:

- **Gennaio:**  
“La calza appesa” (5/01); Fiera di S. Antonio (17-18/01)
- **Febbraio:**  
Carnevale Torritese (15/02)
- **Marzo:**  
Il Palio dei Somari (14-22/03)
- **Aprile:**  
Concorso Lirico Internazionale ‘Giulio Neri’ (16-19/04)
- **Maggio:**  
Festa al Capannone (10/05);  
3° Trofeo Città di Torrita (16/05 gara ciclistica giovanile);  
Il Borgo dei Libri (23-24/05)
- **Giugno:**  
Palio dei Somari Straordinario (30/05-6/06);  
Le Giornate di Ghino di Tacco (31/05-02/06);  
Fermento (13-14/06);  
Torrita Blues Festival (25-27/06)
- **Settembre:**  
Peter Park (13/09);  
Fiera al Piano e Torrita Biodiversità (18-20/09)
- **Dicembre:**  
‘Logradireste un goccio di Vin Santo?’ (5-08/12 Montefollonico)

“What to expect then during the new year?” We ask.  
“2026 - explains Trabalzini - is just as full of appointments with the continuation of the Theatre Season on 17/01 with ‘Così è (o mi pare) Pirandello’ by Elio Germano, on 7/02 with ‘Ti posso spiegare’ by Michele La Ginestra, on 7/03 with ‘Mio figlio’ by Laura Ruocco, on 11/04 with ‘Suore senza senso’ by the Teatro Giovani Torrita, on 15/05 with ‘Peter and the wolf’ by the Aida Foundation and numerous other scheduled occasions”.



Fermento



Torrita Biodiversità

Among these events, we would like to inform you of the following, which have now entered the operational plans and the imagination of the citizens of Torrita and of many loyal to this territory:

- **January:**  
“The hanging stocking” (5/01); Fair of S. Antonio (17-18/01)
- **February:**  
Torritese Carnival (15/02)
- **March:**  
The Palio dei Somari (14-22/03)
- **Aprile:**  
‘Giulio Neri’ International Opera Competition (16-19/04)
- **May:**  
Party at the Shed (10/05);  
3rd Trofeo Città di Torrita (16/05, youth cycling race);  
Il Borgo dei Libri (23-24/05)
- **June:**  
Palio dei Somari Straordinario (30/05-6/06);  
Le Giornate di Ghino di Tacco (31/05-02/06);  
Fermento (13-14/06);  
Torrita Blues Festival (25-27/06)
- **September:**  
Peter Park (13/09);  
Fiera al Piano and Torrita Biodiversità (18-20/09)
- **December:**  
‘Would you like a drop of Vin Santo?’ (5-08/12 Montefollonico)









BIBLIOTECA COMUNALE  
ARCHIVIO STORICO  
“PIERO CALAMANDREI”,  
UNA MACCHINA DEL TEMPO  
NEL CUORE DI MONTEPULCIANO

Municipal Library and Historical Archive “Piero Calamandrei”,  
a Time Machine in the Heart of Montepulciano

A CURA DELLA REDAZIONE



*Passeggiare nel centro storico di Montepulciano è come sfogliare le pagine di un racconto che attraversa secoli di storia. Ad ogni sguardo si aprono infatti alla vista le testimonianze preziose di quella vivacità culturale che ha reso la cittadina del Poliziano una delle mete più ricercate della Toscana. Il presente e il passato si incontrano tra le strade, le chiese, gli antichi palazzi, il Museo Civico Pinacoteca Crociani (un viaggio nell'arte a partire dall'epoca etrusca) e la Biblioteca Comunale Archivio Storico "Piero Calamandrei", luogo di vivace scambio culturale che, grazie agli antichi tesori conservati al suo interno, rappresenta anche un suggestivo punto di accesso ad epoche lontane.*



*Walking through the historic centre of Montepulciano is like flipping through the pages of a story that spans centuries of history. At every glance, in fact, the precious testimonies of that cultural liveliness that has made the town of Poliziano one of the most sought-after destinations in Tuscany open up to the view. The present and the past meet in the streets, churches, ancient palaces, the Crociani Civic Museum (a journey through art starting from Etruscan times) and the "Piero Calamandrei" Municipal Library and Historical Archive, a place of lively cultural exchange which, thanks to the ancient treasures preserved inside, also represents a suggestive access point to distant eras.*

Dagli inizi del 2000 la Biblioteca ha sede a Palazzo Sisti, edificio del 1300 situato a pochi passi da Piazza Grande, che il Comune di Montepulciano acquistò agli inizi del 1800 per farne la sede del Tribunale, rimasto in funzione fino agli anni '80 del secolo scorso. Ancora oggi è possibile scorgere la Sala delle Udienze e, nei sotterranei, le celle carcerarie.

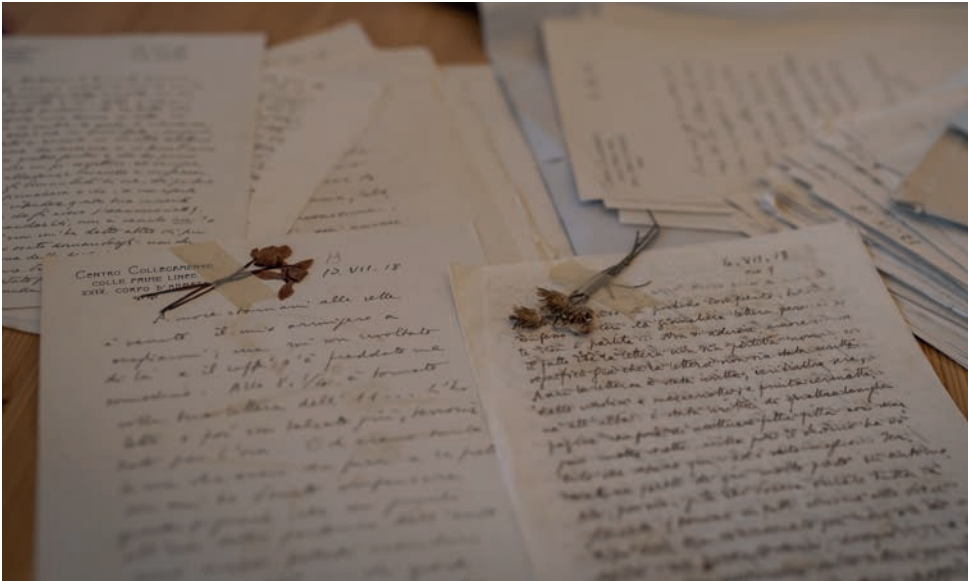
Since the beginning of 2000 the Library has been located in Palazzo Sisti, a building of the 1300s located a few steps from Piazza Grande, which the Municipality of Montepulciano purchased in the early 1800s to make it the seat of the Court, which remained in operation until the 80s of the last century. Even today it is possible to see the Audience Hall and, in the basement, the prison cells.





Nei tre piani in cui è dislocata, la Biblioteca accoglie un fondo antico di circa 12.000 volumi ed uno moderno di circa 60.000. Il suo nucleo originario è costituito dalla Biblioteca del Collegio gesuitico che esisteva in città, soppresso insieme all'Ordine nel 1773, in seguito arricchito dagli esiti di altre soppressioni di conventi, da lasciti e da acquisti. L'utilizzo del Palazzo da parte del Comune ha fatto sì che nel tempo vi fosse raccolto un nutrito corpo di statuti, atti amministrativi e cartografie del territorio di Montepulciano. La possibilità di accedere oggi a questi documenti rende l'Archivio una macchina del tempo: basta sfogliare un volume degli statuti del 1300 per scoprire le leggi che regolavano lo svolgimento della società civile di quell'epoca; consultare gli atti del 1600 per sapere di delitti e condannati; aprire una carta geografica del 1700 per individuare località presenti ancora oggi; sbirciare i testi scritti negli anni poco prima dell'Unità di Italia per conoscere una Montepulciano che si preparava ad entrare nell'era contemporanea.

Tra i documenti del '900 gelosamente custoditi, un posto di rilievo lo ricoprono sicuramente le carte di Pietro Calamandrei, insigne giurista, intellettuale antifascista e costituzionalista che ebbe legami con Montepulciano fin dagli anni della gioventù e delle vacanze estive trascorse nella residenza di famiglia (il nonno era stato magistrato nella cittadina poliziana). Oggi l'Archivio Storico a lui intitolato conserva la parte più familiare e intima delle sue carte e, sotto lo sguardo attento della nipote Silvia Calamandrei, attualmente Presidente di questa istituzione del Comune di Montepulciano, ne valorizza gli scritti attraverso convegni e progetti.



On the three floors in which it is located, the Library houses an ancient collection of about 12,000 volumes and a modern one of about 60,000. Its original nucleus consists of the Library of the Jesuit College that existed in the city, suppressed together with the Order in 1773, later enriched by the results of other suppressions of convents, bequests and purchases. The use of the Palace by the Municipality has meant that over time a large body of statutes, administrative acts and maps of the territory of Montepulciano has been collected. The possibility of accessing these documents today makes the Archive a time machine: it is enough to leaf through a volume of the statutes of the 1300s to discover the laws that regulated the development of civil society at that time; consult the acts of 1600 to find out about crimes and convicts; open a map of the 1700s to identify places still present today; peek at the texts written in the years just before the Unification of Italy to get to know a Montepulciano that was preparing to enter the contemporary era.

Among the jealously guarded documents of the 20th century, a prominent place is certainly held by the papers of Pietro Calamandrei, a distinguished jurist, anti-fascist intellectual and constitutionalist who had ties with Montepulciano since his youth and the summer holidays spent in the family residence (his grandfather had been a magistrate in the town of Montepulciano). Today the Historical Archive named after him preserves the most familiar and intimate part of his papers and, under the watchful eye of his granddaughter Silvia Calamandrei, currently President of this institution of the Municipality of Montepulciano, enhances his writings through conferences and projects.





Tra questi si ricorda la creazione della piattaforma digitale [www.archiviocalamandrei.it](http://www.archiviocalamandrei.it), coordinata con altri istituti italiani, che dal 2024 consente a studiosi e grande pubblico di fruire in modo semplice e agevole delle carte del grande giurista e padre costituente, o l'inventario scientifico delle opere redatto dalla Direttrice della Biblioteca Comunale Archivio Storico "P. Calamandrei" Francesca Cenni. È stata proprio lei ad accompagnarci nella visita al Palazzo, che accoglie inoltre la Sala Bozzini, un ambiente spesso sede di iniziative culturali, conferenze e seminari, intitolato ad un'altra importante figura poliziana del secolo scorso: Lidio Bozzini. Questi fu un attivista politico, partigiano, editore, imprenditore in campo artistico, rappresentante all'estero della cultura italiana e dello spettacolo, protagonista della scena politica e istituzionale della Prima Repubblica, che mantenne sempre rapporti con Montepulciano e Siena. Per tale motivo, a 100 anni dalla sua nascita (2 febbraio 2022), la famiglia ha deciso di donare il suo archivio alla Biblioteca. Si tratta di una quantità importante di documenti risalenti per lo più agli anni della Resistenza e alla battaglia di Monticchiello, che rappresentano oggi una preziosa fonte di informazioni sull'organizzazione della lotta partigiana tra Valdichiana e Val d'Orcia.

Alla Biblioteca Comunale Archivio Storico "P. Calamandrei", grazie a scritti, lettere e documenti, persone del passato sono in continuo dialogo con il presente e continueranno a vivere presso le generazioni future. Ed è per avvicinare i più piccoli ai libri e a queste sale, che la Biblioteca Comunale spesso propone iniziative pensate proprio per crescere piccoli lettori.

These include the creation of the digital platform [www.archiviocalamandrei.it](http://www.archiviocalamandrei.it), coordinated with other Italian institutes, which from 2024 allows scholars and the general public to enjoy the papers of the great jurist and founding father in a simple and easy way, or the scientific inventory of the works drawn up by the Director of the Municipal Library Historical Archive "P. Calamandrei" Francesca Cenni. It was she who accompanied us on the visit to the Palace, which also houses the Sala Bozzini, an environment often home to cultural initiatives, conferences and seminars, named after another important Poliziana figure of the last century: Lidio Bozzini. He was a political activist, partisan, publisher, entrepreneur in the artistic field, representative abroad of Italian culture and entertainment, protagonist of the political and institutional scene of the First Republic, which always maintained relations with Montepulciano and Siena. For this reason, 100 years after his birth (February 2, 2022), the family has decided to donate his archive to the Library. It is an important quantity of documents dating back mostly to the years of the Resistance and the battle of Monticchiello, which today represent a valuable source of information on the organization of the partisan struggle between Valdichiana and Val d'Orcia.

At the "P. Calamandrei" Municipal Historical Archive Library, thanks to writings, letters and documents, people from the past are in continuous dialogue with the present and will continue to live with future generations. And it is to bring the little ones closer to books and to these rooms, that the Municipal Library often offers initiatives designed precisely to raise young readers.

A laboratori e letture ad alta voce per bambini, anche a partire dai sei mesi, si aggiungono poi book club per ragazzi adolescenti, circoli di lettura, eventi tematici, presentazioni di libri e incontri con autori, oltre che il tradizionale servizio di prestito. In più, a coloro che cercano un ambiente dove studiare o lavorare, la Biblioteca offre una sala confortevole e silenziosa, dotata di Wi-Fi gratuito.

In addition to workshops and readings aloud for children, even from six months, there are also book clubs for teenagers, reading circles, thematic events, book presentations and meetings with authors, as well as the traditional loan service. In addition, for those looking for an environment to study or work, the Library offers a comfortable and quiet room, equipped with free Wi-Fi.

**Info:**  
**Biblioteca Comunale e Archivio Storico "P. Calamandrei"**  
Palazzo del Capitano, Piazza Grande 7 - Montepulciano (Si)  
**Tel.: +39 0578 71256**

[www.biblioteca.montepulciano.si.it](http://www.biblioteca.montepulciano.si.it) - [info@biblioteca.montepulciano.si.it](mailto:info@biblioteca.montepulciano.si.it)





PALIO 16 AGOSTO 2025,  
VINCE IL VALDIMONTONE

Il cavallo Anda e Bola e il fantino Giuseppe Zedde detto Gingillo  
portano il Drappellone di Francesco De Grandi  
in via dei Servi

PALIO AUGUST 16, 2025,  
VALDIMONTONE WINS

The horse Anda e Bola and the jockey Giuseppe Zedde,  
known as Gingillo, carry Francesco De Grandi's Drappellone  
in Via dei Servi

FOTO DI LUCIANO VALENTINI





# UN ANNO DI CRESCITA, RADICI E VISIONE

A Year of Growth, Roots and Vision

DI GIACOMO ROGGI





Quest'ultimo anno per me non è stato soltanto un susseguirsi di mostre, trasporti, allestimenti e viaggi. È stato il momento in cui ho visto la scultura di mio padre, Andrea Roggi, affermarsi come un linguaggio capace di parlare a più generazioni e di attraversare confini che fino a poco tempo fa sembravano lontani. Abbiamo costruito un percorso intenso tra Italia ed Europa, con installazioni e personali che hanno dato continuità a un messaggio ormai riconoscibile: raccontare la vita, l'energia, le radici e la tensione verso il futuro attraverso opere che dialogano profondamente con i luoghi e con le persone.



Tra tutti i progetti, il più importante è stato senza dubbio Élan Vital a Parigi: un percorso vasto, frutto di mesi di preparazione, coordinamento internazionale, riprese, trasporti complessi e cura di ogni dettaglio, dall'allestimento alla comunicazione. Vedere Élan Vital prendere forma nella capitale francese è stato un momento decisivo: un progetto che non solo ha ampliato la nostra presenza, ma ha offerto una sintesi potente della poetica di Andrea e della direzione verso cui stiamo andando. Firenze con Humanitas merita un posto speciale in questo percorso. Dopo l'intensità di Élan Vital a Parigi, Humanitas è stata la conferma di un traguardo inseguito per anni: una mostra che non è solo un'esposizione, ma il punto in cui la visione di mio padre ha trovato una delle sue espressioni più compiute. Presentarla nella Basilica di San Lorenzo, in un dialogo profondo con la storia e la spiritualità di Firenze, ha segnato uno dei momenti più significativi del nostro cammino. Un altro passaggio fondamentale è stato il dialogo tra la nostra arte e il mondo della gioielleria internazionale. La collaborazione con Martin Katz ha dato vita alla serie Energia della Vita, presentata in luoghi iconici come il Salone dei Cinquecento a Firenze e la Scuola Grande di San Rocco a Venezia. Quest'anno l'opera è stata esposta anche all'Hôtel de Crillon di Parigi. L'Albero della Vita con la sfera-gioiello è ormai più di una scultura: è una sintesi di tecnica, poesia e lusso contemporaneo. Abbiamo inoltre installato un nuovo Albero della Vita al Sina Centurion Palace, affacciato sul Canal Grande a Venezia: un'opera dal movimento fluido, quasi modellata dal vento, che dialoga con l'acqua e con l'architettura in modo naturale e potente. A questo si aggiungono le opere presenti all'aeroporto di Venezia, che accolgono i viaggiatori come un vero biglietto da visita della nostra poetica. Parallelamente abbiamo portato avanti un calendario fittissimo: Matera; Martina Franca, Cisternino e Locorotondo per il progetto Valle d'Itria; Porto Cervo e Porto Rotondo con Life!; l'Inclusion Week alla Bocconi; L'Art au Sommet a Courchevel; e il progetto Peace for All con l'installazione di un'opera in Corea del Sud. Ogni mostra, ogni spostamento e ogni allestimento sono oggi parte di un sistema che cresce senza perdere la sua anima artigianale. Il 2025 si è aperto con un progetto per me particolarmente significativo: la collaborazione con Montblanc. Un albero dalle foglie-pagine, presentato al Salone dei Tessuti il 15 gennaio, ha unito scultura e memoria in una riflessione sul valore della conoscenza e sulla continuità del gesto creativo. Riguardando l'anno, mi accorgo che ogni progetto – grande o piccolo che sia – ha contribuito a rafforzare la nostra identità. La Sorgente di Vita, l'Immagine, il Tempo, l'Albero della Vita, l'Energia della Vita, il Volo della Conoscenza e l'Albero della Conoscenza non sono soltanto i temi cardine della ricerca artistica di Andrea Roggi, ma la struttura stessa attraverso cui interpretiamo l'arte: un linguaggio simbolico che unisce materia, memoria e visione. Il 2025 è stato un anno di conferme e, soprattutto, di evoluzione. Abbiamo consolidato basi solide e aperto nuove strade. E la sensazione è che siamo soltanto all'inizio. La bellezza, per noi, non è un traguardo: è un movimento continuo. Ed è in quella direzione che stiamo andando.

*This last year for me has not only been a succession of exhibitions, transports, installations and travelling. It was the moment when I saw the sculpture of my father, Andrea Roggi, establish itself as a language capable of speaking to multiple generations and crossing borders that until recently seemed distant. We have built an intense path between Italy and Europe, with installations and solo shows that have given continuity to a message that is now recognizable: telling the story of life, energy, roots and the tension towards the future through works that dialogue deeply with places and people.*



Of all the projects, the most important was undoubtedly Élan Vital in Paris: a vast journey, the result of months of preparation, international coordination, filming, complex transport and attention to every detail, from set-up to communication. Seeing Élan Vital take shape in the French capital was a defining moment: a project that not only expanded our presence but offered a powerful synthesis of Andrea's poetics and the direction we are heading. Florence with Humanitas deserves a special place in this journey. After the intensity of Élan Vital in Paris, Humanitas was the confirmation of a goal pursued for years: an exhibition that is not just an exhibition, but the point where my father's vision found one of its most complete expressions. Presenting it in the Basilica of San Lorenzo, in a profound dialogue with the history and spirituality of Florence, marked one of the most significant moments of our journey. Another fundamental step was the dialogue between our art and the world of international jewellery. The collaboration with Martin Katz gave birth to the Energy of Life series, presented in iconic places such as the Salone dei Cinquecento in Florence and the Scuola Grande di San Rocco in Venice. This year the work was also exhibited at the Hôtel de Crillon in Paris. The Tree of Life with the jewel-sphere is now more than a sculpture: it is a synthesis of technique, poetry and contemporary luxury. We have also installed a new Tree of Life at the Sina Centurion Palace, overlooking the Grand Canal in Venice: a work of fluid movement, almost shaped by the wind, which dialogues with the water and the architecture in a natural and powerful way. Added to this are the works at Venice airport, which welcome travellers as a true calling card of our poetics. At the same time, we have carried out a very busy calendar: Matera; Martina Franca, Cisternino and Locorotondo for the Valle d'Itria project; Porto Cervo and Porto Rotondo with 'Life!'; the Inclusion Week at Bocconi; L'Art au Sommet in Courchevel; and the Peace for All project with the installation of a work in South Korea. Every exhibition, every move and every set-up are now part of a system that grows without losing its artisan soul. 2025 opened with a project that is particularly significant to me: the collaboration with Montblanc. A tree with leaf-pages, presented at the Salone dei Tessuti on 15 January, combined sculpture and memory in a reflection on the value of knowledge and the continuity of the creative gesture. Looking back at the year, I realize that every project – big or small – has contributed to strengthening our identity. The Source of Life, the Image, Time, the Tree of Life, the Energy of Life, the Flight of Knowledge and the Tree of Knowledge are not only the key themes of Andrea Roggi's artistic research, but the very structure through which we interpret art: a symbolic language that combines matter, memory and vision. 2025 was a year of confirmations and, above all, of evolution. We have consolidated solid foundations and opened new paths. And the feeling is that we are only at the beginning. Beauty, for us, is not a goal: it is a continuous movement. And that's where we're going.







Info:  
**La Scultura di Andrea Roggi**  
 Località Manciano 236b, Castiglion Fiorentino (Ar)  
**Tel.: +39 0575 653401**  
[www.andrearoggi.com](http://www.andrearoggi.com) - [info@andrearoggi.com](mailto:info@andrearoggi.com)



# P64

Lo Stato Dell'Arte



RAVAZZI



# IL TEATRO SECONDO ASTROLABIO

Theatre According to Astrolabio

A CURA DI ASTROLABIO  
FOTO DI ARCHIVIO ASTROLABIO



**Il Gruppo Teatro Astrolabio** è composto da: Leda Bursi, Carla Canapini, Ilaria Carrella, Paola Cortonicchi, Maria Galati, Patrizia Giommetti, Anna Ianunzio, Angela Milani, Romana Oppiarelli, Daniela Pascucci, Joëlle Rampacci.  
**Musicisti:** Ivan Barboni e Roberto Felici.

*‘Teatro’ è una parola che racchiude in sé un mondo a parte: luogo fisico, evento comunicativo, esperienza artistica, spazio scenico, attori, opera, drammaturgia. Per Pirandello il teatro era la vita stessa, luogo dove si creava l’illusione delle maschere sociali; poiché ogni giorno l’uomo nel proprio quotidiano indossa mille maschere diverse. Per il grande Pirandello il teatro inscenava il contrasto tra vita interiore, pulsioni e convenzioni in cui l’individuo è costretto a vivere. Nell’antica Grecia la tragedia era considerata una specie di ‘terapia collettiva’ che permetteva la liberazione da emozioni negative, creando un senso di pace.*

*‘Theatre’ is a word that encompasses a world apart: physical place, communicative event, artistic experience, scenic space, actors, opera, dramaturgy. For Pirandello, theatre was life itself, a place where the illusion of social masks was created; because every day man wears a thousand different masks in his daily life. For the great Pirandello, theatre staged the contrast between inner life, drives and conventions in which the individual is forced to live. In ancient Greece, tragedy was considered a kind of ‘collective therapy’ that allowed liberation from negative emotions, creating a sense of peace.*





2022. Alcune immagini da "Equilibrio capovolto"



L'Associazione Culturale Astrolabio si apre al teatro nel 2010 grazie all'entrata nel team di Anna Ianunzio, una giovane donna che ama la poesia e il teatro. Il primo lavoro teatrale di cui scrive il testo è "Alda Merini, punto e a capo". È uno spettacolo semplice, senza scenografia, costituito da quattro donne, di cui una è una ragazza che suona la fisarmonica. Lo spettacolo riceve consensi positivi. È solo l'inizio di un percorso, è una sfida che l'Associazione accoglie con entusiasmo.

Anna cerca collaborazioni con altre persone del territorio che, allo stesso modo, amano realizzare eventi per tentare di realizzare uno strumento di profonda connessione sociale, culturale e civile. In cooperazione con musicisti 'per passione' e artisti non professionisti, mette in scena lo spettacolo "Dal ventre del cavallo". Spettacolo che tratta della guerra di Troia – si tratta di un pretesto per portare la riflessione sull'assurdità della guerra, per dare voce alle donne, per scuotere le coscienze addormentate di fronte alla violenza, al sopruso, all'ingiustizia. Nel frattempo, all'interno dell'Associazione, prende corpo un gruppo di donne di età diverse: dai 24 ai 75 anni che iniziano a partecipare agli spettacoli. In un primo tempo gli atteggiamenti più frequenti denotavano insicurezza e inadeguatezza al ruolo di attrici, poi pian piano, ogni sera alle prove dello spettacolo, ognuna era lì presente con il desiderio di provare e riprovare, con la paura di sbagliare, di apparire goffe, ridicole, con la difficoltà di gestire insieme parole e movimento. Il teatro per Anna è come uno specchio della realtà: è uno strumento di riflessione e quindi inizia a mettere in scena spettacoli che affrontano il tema della violenza sulle donne, sottolineando la violenza verbale, il non detto, la trasversalità della violenza che coinvolge ogni ceto sociale. Nascono con questo intento gli spettacoli: "ScegliSempreTu@Libera.it" e "Lo specchio distorto delle favole".



Anna seeks collaborations with other people in the area who, in the same way, love to organize events to try to create a tool of deep social, cultural and civil connection. In cooperation with musicians 'for passion' and non-professional artists, she stages the show "From the belly of the horse". A show that deals with the Trojan War – it is a pretext to bring reflection on the absurdity of war, to give voice to women, to shake consciences asleep in the face of violence, abuse, injustice. In the meantime, within the Association, a group of women of different ages takes shape: from 24 to 75 years old who begin to participate in the shows. At first, the most frequent attitudes denoted insecurity and inadequacy for the role of actresses, then slowly, every night at the rehearsals of the show, each one was there with the desire to try and try again, with the fear of making mistakes, of appearing clumsy, ridiculous, with the difficulty of managing words and movement together. For Anna, theatre is like a mirror of reality: it is a tool for reflection and therefore she begins to stage shows that deal with the issue of violence against women, emphasizing verbal violence, the unspoken, the transversality of violence that involves every social class. The shows "ScegliSempreTu@Libera.it" and "The distorted mirror of fairy tales" were born with this intent.



2025. "Nata il 21 di marzo"





Ed è proprio questo che l'Associazione Culturale Astrolabio sta cercando di fare con i suoi spettacoli, con i suoi artisti valorizzando le loro attitudini e inclinazioni. Ma questa è un'altra storia, quella di un'altra iniziativa dell'Associazione Culturale Astrolabio: La Primavera degli artisti che potremo leggere in un prossimo articolo nel numero primaverile di Valley Life.



And this is precisely what the Astrolabio Cultural Association is trying to do with its shows, with its artists, enhancing their attitudes and inclinations. But this is another story, another initiative of the Astrolabio Cultural Association: 'Spring of Artists' that we will be able to read in a future article in the spring issue of Valley Life.

www.astrolabiocult.it - astrolabiocult@gmail.com



"ScegliSempreTu@Libera.it"



DEL TORO PRIMO<sub>SRL</sub>



*da oltre 30 anni al vostro fianco*

# CENTRO ASSISTENZA MULTIMARCHE CIVILE E INDUSTRIALE

www.deltoroprimo.it  
assistenza@deltoroprimo.it





In Incenso Eau de Parfum l'intensità del cardamomo e del pepe rosa introducono un cuore misterioso di incenso e papiro. Completa la composizione un fondo di vetiver. Questa fragranza racchiude l'essenza di un giardino d'inverno trasportato all'interno della corte fiorentina dei Medici.



# Buone Feste

da Chiara, Fiorella, e Francesca.



~L'ANTICO COCCIAIO~  
TERRECOTTE E CERAMICHE ARTIGIANALI

Negozi e laboratorio:  
via Benedetti, 20 - Cortona

Telefono e WhatsApp  +39 0575 605294  
info@lanticococciaio.com - www.lanticococciaio.com

Seguici su Instagram  e Facebook 

Benedetta Checcharelli/Studio

**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





# LA FISIOTERAPIA TI PRENDE PER MANO

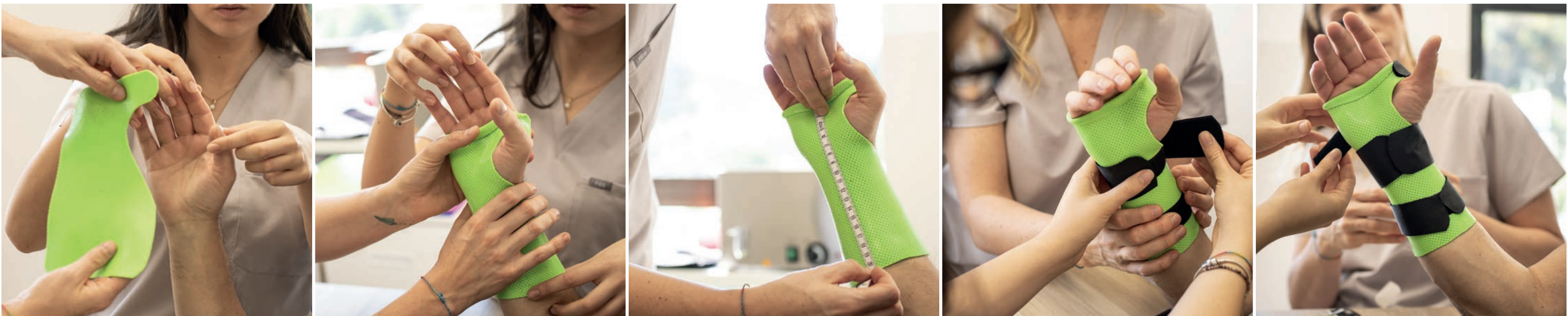
Physiotherapy Takes You by the Hand

DI CHIARA PIETRELLA



*“La mano è il vero organo della civiltà, iniziatore dell’evoluzione umana” diceva nel secolo scorso lo scrittore, filosofo e critico tedesco Ernst Fischer esplorando il rapporto tra arte, lavoro e società ed identificando, proprio negli arti superiori, il principale strumento per lo sviluppo della civiltà, della ragione e della coscienza. A Siena e a Grosseto troviamo due centri di eccellenza dove è possibile prendersene cura in caso di traumi o altre patologie.*

*“The hand is the true organ of civilization, the initiator of human evolution” said the German writer, philosopher and critic Ernst Fischer in the last century, exploring the relationship between art, work and society and identifying, precisely in the upper limbs, the main instrument for the development of civilization, reason and conscience. In Siena and Grosseto there are two centres of excellence where it is possible to take care of them in case of trauma or other pathologies.*



Si chiamano Giulia Pompili e Celeste Magara e il loro accogliente sorriso ci colpisce subito quando andiamo ad incontrarle a Siena, presso il Centro Medico Igea, uno dei due in cui le giovani lavorano. L'altro è lo Studio Beside a Grosseto. La loro specializzazione è la fisioterapia della mano e dell'arto superiore operando nella riabilitazione conservativa e post-chirurgica, oltre che nelle patologie degenerative, reumatologiche, infiammatorie compressive e post traumatiche. “La mano è un distretto anatomico altamente complesso e richiede cure specialistiche, sia a livello medico che fisioterapico” ci spiegano con un linguaggio tecnico e professionale, ma non senza quella gentilezza che è parte integrante dei trattamenti quando il fine ultimo è la cura della persona. “La riabilitazione della mano – continuano - utilizza strumenti e principi riabilitativi basati su evidenze scientifiche che molto spesso risultano inusuali a chi è abituato a vedere una palestra fisioterapica tradizionale. Noi ci serviamo di tanti oggetti manipolativi che aiutano a migliorare il movimento, la sensibilità, il rinforzo muscolare e la propriocezione ovvero la consapevolezza motoria nello spazio che ci circonda”. Le due professioniste si occupano di patologie comuni che colpiscono gran parte della popolazione, come le compressioni nervose (tunnel carpale e tunnel cubitale che causano il fastidioso “formicolio” notturno), artrosi, rizoartrosi (artrosi

Their names are Giulia Pompili and Celeste Magara and their welcoming smile strikes us immediately when we go to meet them in Siena, at the Igea Medical Center, one of the two where the young women work. The other is Studio Beside in Grosseto. Their specialization is hand and upper limb physiotherapy, operating in conservative and post-surgical rehabilitation, as well as in degenerative, rheumatological, compressive and post-traumatic inflammatory pathologies. “The hand is a highly complex anatomical district and requires specialized care, both medically and physiotherapeutically,” they explain to us in technical and professional language, but not without that kindness that is an integral part of treatments when the ultimate goal is personal care. “Hand rehabilitation - they continue - uses rehabilitation tools and principles based on scientific evidence that are very often unusual for those who are used to seeing a traditional physiotherapy gym. We use many manipulative objects that help improve movement, sensitivity, muscle strengthening and proprioception, i.e. motor awareness in the space around us”. The two professionals deal with common pathologies that affect a large part of the population, such as nerve compressions (carpal tunnel and cubital tunnel that cause the annoying nocturnal “tingling”), osteoarthritis, rhizoarthrosis

della base del pollice), tendinopatie (a seguito di lavori usuranti come nel caso del “dito a scatto”), attività sportiva (epicondilitis) e squilibri ormonali (come nel caso della Sindrome di De Quervain), ma collaborano anche con ortopedici specializzati nella diagnosi e nel trattamento delle patologie della mano sia a livello conservativo che chirurgico. “Poniamo sempre molta attenzione alla presa in carico del paziente, in particolar modo nelle problematiche post-chirurgiche in quanto conosciamo le tempistiche ottimali per fissare la prima consulenza fisioterapica nell’ottica di ridurre il periodo di recupero, garantire il miglior decorso post-operatorio e il miglior risultato funzionale possibile”. Giulia e Celeste fanno infatti parte anche dell’AIRM (Associazione Italiana Riabilitazione Mano) un’associazione scientifica che riunisce da più di trent’anni professionisti della riabilitazione, principalmente fisioterapisti e terapisti occupazionali che si occupano della cura e del recupero funzionale in questo specifico settore. L’associazione coopera strettamente con la Società Italiana di Chirurgia della Mano (SICM), la quale riunisce invece chirurghi specializzati negli interventi relativi alla mano, al polso e all’avambraccio, e i due enti organizzano congressi ed eventi congiunti per favorire lo scambio e la collaborazione tra le due figure professionali (chirurghi e terapisti), fondamentale per impostare un percorso

(osteoarthritis of the base of the thumb), tendinopathies (as a result of strenuous work as in the case of the “trigger finger”), sports activity (epicondylitis) and hormonal imbalances (as in the case of De Quervain’s Syndrome), but they also collaborate with orthopaedists specialized in the diagnosis and treatment of hand pathologies both conservatively and surgically. “We always pay close attention to taking care of the patient, especially in post-surgical problems as we know the optimal timing to schedule the first physiotherapy consultation with a view to reducing the recovery period, ensuring the best post-operative course and the best possible functional result”. Giulia and Celeste are in fact also part of the AIRM (Italian Association of Hand Rehabilitation) a scientific association that has brought together professionals in the field of rehabilitation, mainly physiotherapists and occupational therapists who deal with the care and functional recovery in this specific sector. The association cooperates closely with the Italian Society of Hand Surgery (SICM), which brings together surgeons specialized in hand, wrist and forearm operations, and the two bodies organize joint congresses and events to encourage exchange and collaboration between the two professional figures (surgeons and therapists), which is essential to set up a valid and effective treatment path.





di cure valido ed efficace. “La collaborazione e la comunicazione diretta tra chirurgo e terapeuta della mano – ci spiegano – è fondamentale per il miglior recupero funzionale completo del paziente, sia in caso di trattamento conservativo che post-chirurgico. Questa sinergia assicura trattamenti personalizzati, ottimizza il percorso di recupero e aiuta a prevenire l’insorgere di possibili complicanze. Grazie alla collaborazione tra le nostre società scientifiche, alla partecipazione attiva agli eventi e alle attività congressuali di interesse, siamo in collegamento con le chirurgie della mano del nostro Paese. In questo modo, riusciamo ad aiutare e indirizzare i pazienti verso il centro chirurgico specialistico più utile al loro specifico problema”.

Valleylife: “I trattamenti consistono solo in ginnastiche specifiche o utilizzate anche macchinari o altre tecniche?”

G e C: “Ci avvaliamo anche del confezionamento di tutori funzionali che fanno parte a tutti gli effetti del programma riabilitativo. Sono tutori che confezioniamo su misura solitamente con materiale termoplastico, specifico per questa pratica, e sono utili per immobilizzare in maniera corretta e precisa distretti anatomici a seguito di fratture/lussazioni ma possono essere usati anche per evitare o supportare alcuni movimenti. I tutori possono essere parte integrante del protocollo riabilitativo: per esempio, a seguito di lesioni tendinee servono a favorire una mobilizzazione precoce protetta del tendine operato oppure a posizionare il distretto in modo tale da favorire la guarigione in posizione corretta e prevenire possibili rigidità. Sono utili anche in caso di rigidità articolari oppure a protezione di determinate fratture, in questo caso viene prescritto il tutore dal medico magari al posto di un gesso al fine di evitare compressione, prurito o sudorazione, e risultano decisamente più comodi a livello quotidiano in quanto possono essere bagnati e ci si può quindi fare la doccia o lavarsi”.

Insomma, i trattamenti di Giulia e Celeste non mirano soltanto al ritorno della funzionalità al suo massimo livello possibile, ma anche alla cura del paziente in termini di soddisfazione di vita quotidiana, lavorativa e sportiva, laddove le mani hanno una funzione fondamentale.

“Collaboration and direct communication between surgeon and hand therapist - they explain - is essential for the best complete functional recovery of the patient, both in the case of conservative and post-surgical treatment. This synergy ensures personalized treatments, optimizes the recovery path and helps prevent the onset of possible complications. Thanks to the collaboration between our scientific societies, active participation in events and congress activities of interest, we are in connection with hand surgery in our country. In this way, we are able to help and direct patients to the specialist surgical centre most useful for their specific problem”.

Valleylife: “Do the treatments consist only of specific gymnastics or do you also use machinery or other techniques?”

G and C: “We also make use of the packaging of functional braces that are to all intents and purposes part of the rehabilitation program. They are braces that we make to measure, usually with thermoplastic material, specific for this practice, and are useful for correctly and precisely immobilizing anatomical districts following fractures/dislocations but can also be used to avoid or support some movements. Braces can be an integral part of the rehabilitation protocol: for example, following tendon injuries they serve to promote a protected early mobilization of the operated tendon or to position the district in such a way as to promote healing in the correct position and prevent possible stiffness. They are also useful in case of joint stiffness or to protect against certain fractures, in this case the brace is prescribed by the doctor perhaps instead of a cast in order to avoid compression, itching or sweating, and they are much more comfortable on a daily basis as they can be wet and you can therefore shower or wash yourself”.

In short, Giulia and Celeste's treatments are not only aimed at returning functionality to its highest possible level, but also at caring for the patient in terms of satisfaction in daily life, work and sports, where the hands play a fundamental role.



Le Dott.sse Celeste Magara (sx) e Giulia Pompili (dx)

**Info:**

**SIENA, Centro Medico Igea, Strada Massetana Romana, 12/6**  
**GROSSETO, Studio Beside, Via Aurelia Antica, 46/scala C**

**Dott.ssa Celeste Magara: +39 345 5759866**  
 celestemagara05@gmail.com

**Dott.ssa Giulia Pompili: +39 339 5651731**  
 giulia.pompili90@gmail.com



# Perfetti per allenarsi, divertirsi e godersi il tempo libero in compagnia!

**2 CAMPI DA PADEL  
PANORAMICI**

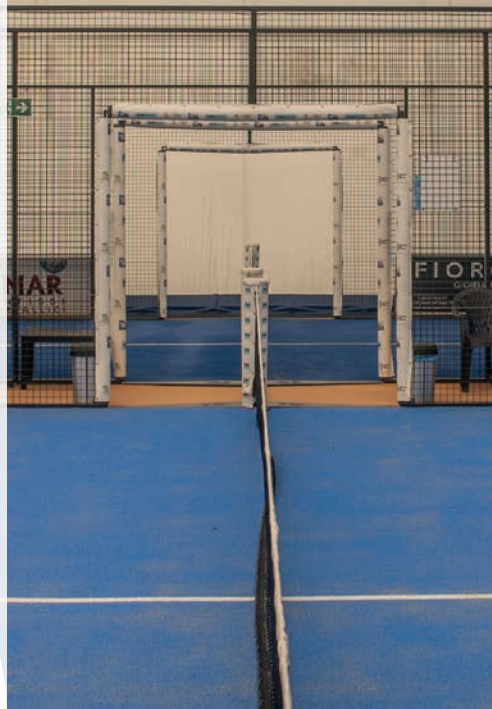
**1 CAMPO  
PER IL GIOCO SINGOLO**

**PARCHEGGIO COMODO**

**WI-FI GRATUITO**

**DOCCE E BAR**

**LEZIONI DI PADEL  
CON ISTRUTTORI FEDERALI**



**Power Padel 2.0**  
Chiusi (Loc. Poggio Gallina)  
INFO & PRENOTAZIONI:  
Andrea Fratini +39 345 8005421

**SI POSSONO  
EFFETTUARE  
PRENOTAZIONI  
DEI CAMPI  
ANCHE TRAMITE  
L'App **Playtomic****

**3 CAMPI DA PADEL  
PANORAMICI**

**2 CAMPI DA TENNIS  
IN TERRA BATTUTA**

**PARCHEGGIO**

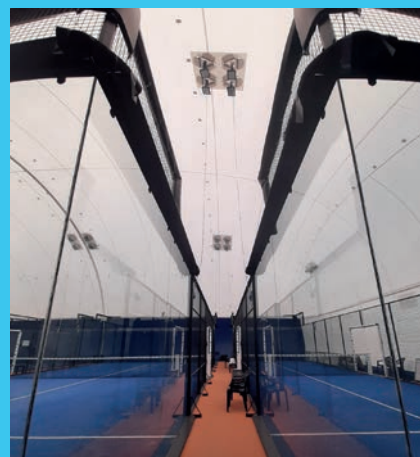
**DOCCE E BAR**

**AMPIO SPAZIO VERDE  
PER IL RELAX**

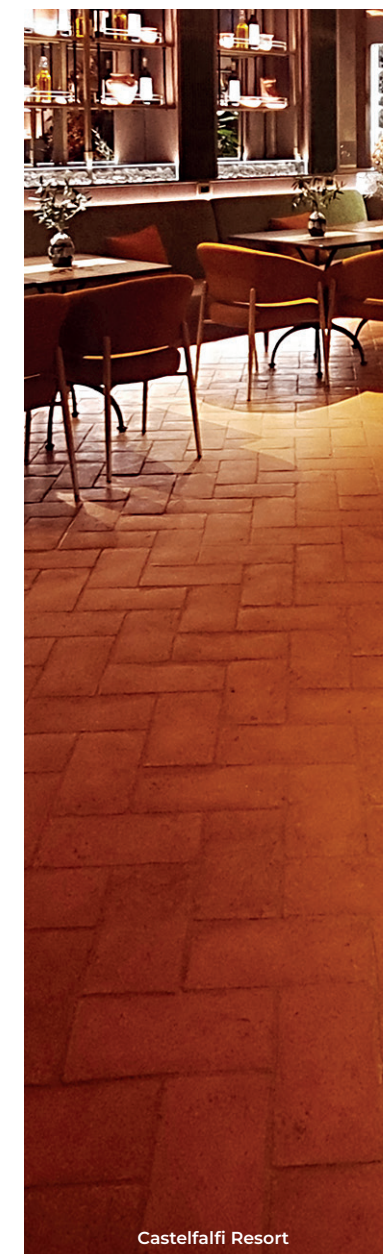
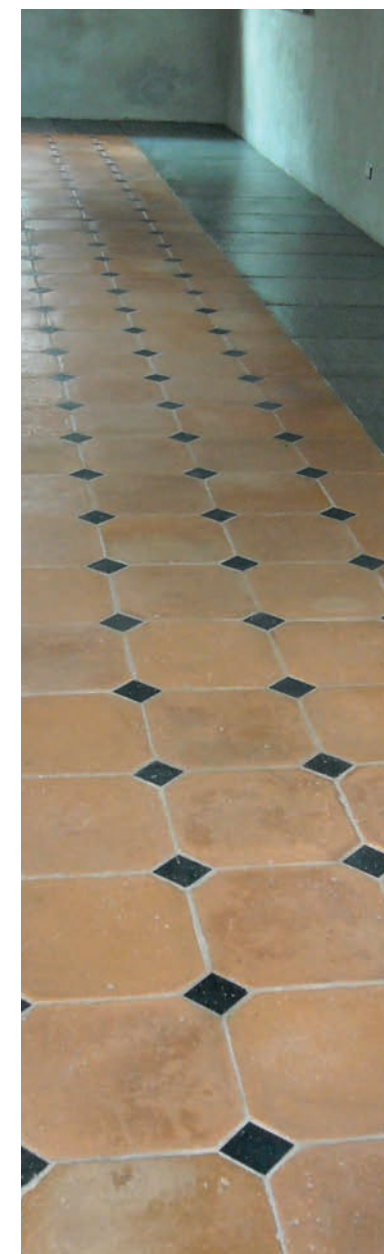
**LEZIONI DI TENNIS E PADEL  
CON ISTRUTTORI FEDERALI**



**Cortona Padel & Tennis 2.0**  
Terontola (Cortona)  
INFO & PRENOTAZIONI:  
Andrea Fratini +39 339 8275444



Benedetta Checcharelli/Studio



Castelfalfi Resort



**CHIANCIANO TERME**  
338 2518918 - [info@punto-service.info](mailto:info@punto-service.info) - 329 9296682

**PROFESSIONISTI DEL COTTO**





# PACELLI, STORIA DI PASSIONE DAL VIVAIO, AL NEGOZIO DI PIANTE E FIORI

Pacelli, a Story of Passion - from Nursery  
to the Plants and Flowers Shop

DI CHIARA PIETRELLA

Laura Baldassarra



*Ha aperto nel 2022 a Terontola, e dopo tre anni è già un'affermata realtà in cui è possibile trovare anche vasi in terracotta, prodotti agricoli e per animali, candele e altri piccoli oggetti da regalare.*

I sogni non sono fatti per rimanere nel cassetto. È questo il motto di Laura Baldassarra, che con Germano Pacelli condivide la gestione della Pacelli Piante a Cortona. Di questa splendida realtà abbiamo già parlato nel numero estivo, esplorando il servizio a trecentosessanta gradi che il vivaio offre ai suoi clienti, tra cui l'impianto e la progettazione di coltivazioni, giardini e spazi verdi, oltre naturalmente alla vendita di piante, che si estendono per due ettari nelle fertili campagne della Valdichiana.

Oggi vogliamo invece raccontarvi del negozio, che è già addobbato per Natale con un'esplosione di colori, candele, piante e particolarissimi oggetti ornamentali. Una parte è dedicata ai prodotti agricoli e per animali, mentre fuori si trovano vasi in terracotta, piante da esterno e gli abeti da addobbare, che è possibile acquistare qui, ma anche al vivaio vero e proprio,

*It opened in 2022 in Terontola, and after three years it is already an established business where it is also possible to find terracotta pots, agricultural and animal products, candles and other small objects.*

Dreams are not made to stay in the drawer. This is the motto of Laura Baldassarra, who shares the management of Pacelli Piante in Cortona with Germano Pacelli. We have already talked about this splendid reality in the summer issue, exploring the all-round service that the nursery offers to its customers, including the planting and design of crops, gardens and green spaces, as well as of course the sale of plants, which extend for two hectares in the fertile countryside of Valdichiana.

Today we want to tell you about the shop, which is already decorated for Christmas with an explosion of colours, candles, plants and very special ornamental objects. A part is dedicated to agricultural and animal products, while outside there are terracotta pots, outdoor plants and fir trees to decorate, which can be purchased here, but also at the actual nursery,







Laura ci accoglie con grande familiarità e un bellissimo sorriso. L'energia che emana è straordinaria e capiamo bene perché quando iniziamo a parlare con lei della sua attività e della sua famiglia. "Abbiamo aperto questo negozio come opportunità per far conoscere meglio il nostro nome e i nostri servizi. Sapevamo fin dall'inizio che avrebbe costituito un ulteriore e oneroso impegno e non è stata una scelta facile: ho quattro figli, un cane e un'impresa già grande e ben avviata. Ma quando si è profilata questa idea mi sono sentita come una bambina quando scarta un regalo". È stata dunque la passione che ha dato il via a questo nuovo progetto, e di certo ce ne vuole tanta, a maggior ragione in un settore dove si parla di alberi, coltivazioni e fiori: di vita, quindi. "Ho sempre lavorato seguendo anche i figli, che sono cresciuti in mezzo alle piante. È stato un tutt'uno prendermi cura di loro e della nostra attività, e anche se è stato ed è ancora faticoso, quando oggi apro quel cancello mi sento invincibile. Starei qui anche di notte per creare qualcosa di nuovo e di bello".

Ad affiancarla nella gestione del negozio è Monica, che oltre al resto si occupa più specificamente dei fiori recisi e delle confezioni. Anche lei è già sui blocchi di partenza per il periodo natalizio, che si profila ricco di attività. "Alcune pro-loco ci hanno chiesto di addobbare le casette di Babbo Natale" ci spiega ancora Laura "ma anche qui in negozio sarà un periodo intenso. Oltre alle classiche stelle di Natale e agli abeti, da noi sarà possibile trovare anche l'elleboro, il vischio e varie composizioni di piante da esterno, oltre che piccoli oggetti da regalare".

Valleylife: "La Pacelli piante si è dunque aperta a nuove strade. Qual è stata la difficoltà maggiore che avete incontrato?"

Laura Baldassarra: "All'inizio sembrava che nessuno volesse credere in questo progetto, da qualcuno ci siamo anche sentiti dire che 'i sogni a volte vanno richiusi nei cassetti', ma è una cosa che non possiamo accettare; quindi, abbiamo continuato a guardare avanti e alla fine abbiamo trovato chi ci ha dato fiducia e ha voluto investire nelle nostre idee. È una cosa che non ci dimenticheremo mai e della quale siamo infinitamente grati, e anche per questo ci stiamo impegnando con così tanta passione".

La storia della Pacelli Piante parte da lontano, non solo nel tempo, ma anche nello spazio: Benevento è infatti sede di uno dei vivai di famiglia e nel 2003 il vivaio di Cortona era ancora agli albori. È stato grazie all'impegno e allo spirito di sacrificio che in poco più di vent'anni è cresciuto fino ai risultati che possiamo ammirare oggi.

Il sogno di Laura è naturalmente che i figli proseguano l'attività di famiglia "ma sono liberi di scegliere la loro strada", ci dice con rispetto e orgoglio.

Vedremo in seguito come proseguirà questa lunga strada, intanto ci godiamo la bellezza della realtà già esistente, fatta di natura, vita e passione.

Laura welcomes us with great familiarity and a beautiful smile. The energy she gives off is extraordinary, and we understand why when we start talking to her about her business and her family. "We opened this store as an opportunity to make our name and services better known. We knew from the beginning that it would be a further and onerous commitment and it was not an easy choice: I have four children, a dog and an already large and well-established business. But when this idea came up, I felt like a child when she unwraps a gift."

It was therefore passion that gave way to this new project, and it certainly takes a lot of it, even more so in a sector where we talk about trees, crops and flowers: life, therefore. "I have always worked following my children, who grew up among the plants. It was a whole to take care of them and our business, and even if it was and still is tiring, when I open that gate today I feel invincible. I would also stay here at night to create something new and beautiful".

To support her in the management of the shop is Monica, who in addition to the rest deals more specifically with cut flowers and packaging. She too is already on the starting blocks for the Christmas time, which promises to be full of activities. "Some pro-loco have asked us to decorate Santa's houses," Laura explains, "but even here in the shop it will be an intense period. In addition to the classic poinsettias and fir trees, here it will also be possible to find hellebore, mistletoe and various compositions of outdoor plants, as well as small objects to give as gifts".

Valleylife: "Pacelli Piante has therefore opened up to new paths. What was the biggest difficulty you encountered?"

Laura Baldassarra: "At the beginning it seemed that no one wanted to believe in this project, we were even told by someone that 'dreams sometimes have to be locked in drawers', but it is something we cannot accept; So, we continued to look ahead and in the end we found those who trusted us and wanted to invest in our ideas. It is something we will never forget and for which we are infinitely grateful, and also for this reason we are committed with so much passion".

The history of Pacelli Piante starts from afar, not only in time, but also in space: Benevento is in fact home to one of the family nurseries and in 2003 the Cortona nursery was still in its infancy. It was thanks to commitment and the spirit of sacrifice that in just over twenty years it grew to the results we can admire today.

Laura's dream is of course that her children continue the family business "but they are free to choose their own path", she tells us with respect and pride.

We will see later how this long road will continue, in the meantime we enjoy the beauty of the already existing reality, made up of nature, life and passion.





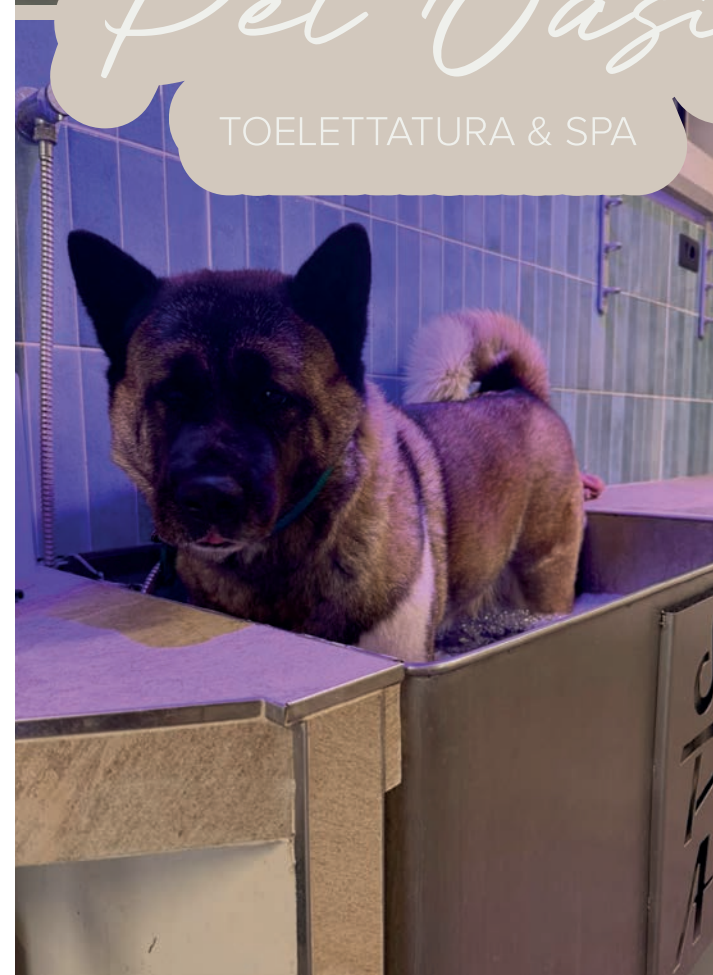


Info:  
**Pacelli Piante - Negozio,**  
 S.R. 142 – Terontola di Cortona (Ar)  
**Tel. 0575 67194**  
**349 7186496 (Laura) / 333 4095529 (Germano)**  
[www.pacellipiantevivaio.it](http://www.pacellipiantevivaio.it) - [info@pacellipiante.it](mailto:info@pacellipiante.it)



## Pet Oasis

TOELETTATURA & SPA



Dal **bagno all'ozono con cromoterapia** che purifica e rilassa, allo **stripping** professionale che valorizza il mantello, fino ai **fanghi termali** che coccolano pelle e pelo: ogni trattamento è un momento di puro amore per il tuo pelosetto.

**Bagno all'ozono con cromoterapia:** una pulizia profonda che ossigena la pelle, stimola la rigenerazione cellulare e, grazie alla luce colorata, favorisce il rilassamento e l'equilibrio psicofisico.

**Stripping:** una tecnica professionale di toelettatura manuale ideale per i cani a pelo duro/lanoso, che mantiene la texture naturale del mantello e ne favorisce la salute.

**Fanghi termali e trattamenti ai fanghi termali:** impacchi remineralizzati e purificati che nutrono la pelle, rinforzando il pelo e regalano una sensazione di benessere totale.



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



+39 0575 130 1992  
 +39 3757433184



@petoasis.toelettatura





**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 - info@coscIService.it  
(+39) 334 7649909 - (+39) 335 5953927



# TRATTORIA TRIPOLITANIA, LA TRADIZIONE CHE FA 'FAMIGLIA'

Trattoria Tripolitania, the Tradition that Makes a 'Family' Sense

DI CHIARA PIETRELLA

Al centro Caterina, con Giuliano e Roberta





*È stata una festa bellissima quella a cui siamo stati invitati per conoscere meglio la cucina dell'antica trattoria di Sarteano. Protagonisti i deliziosi piatti della tradizione locale, preparati in maniera magistrale, ma anche vecchi e nuovi personaggi del paese.*

I sarteanesi la chiamano affettuosamente 'Tripola', e quando nel numero scorso ne parlavo con emozione e affetto, definendola 'casa', mi riferivo all'ambiente familiare che si respira tra queste antiche mura al centro del paese. Ho l'occasione di riviverlo in una dolce serata d'autunno in cui Caterina Aggravi, la giovane proprietaria, ha invitato me e lo staff di Valleylife ad una bellissima festa organizzata insieme ai suoi amici con l'obiettivo di farci conoscere meglio il locale e farci assaggiare i suoi piatti. L'apparecchiatura ci mette allegria già appena entriamo, con le tovaglie colorate e i centritavola con i fiori di campo, ma ci sentiamo ancora più lusingati e a nostro agio quando ci fa accomodare al cosiddetto "tavolo sociale", quello dove di solito siedono gli amici, i parenti e gli 'habitué', proprio accanto alla cucina. "Lo chiamiamo così perché è quello 'aperto'" ci spiega sorridendo. "Chi si mette qui non si aspetta riservatezza, ma anzi sa che arriverà qualcuno a fargli compagnia. Che si tratti di un amico, di un conoscente o di un nuovo ospite, l'importante è scambiare due chiacchiere e passare un'ora insieme".

Poi continua raccontandoci come vive lei la cucina oggi, dopo diversi anni di gestione del locale: "I miei piatti sono quelli della tradizione, che ho sempre visto fare. Non vengo da una preparazione accademica ufficiale, la mia scuola era la nonna, erano gli errori, l'esperienza, le ricette provate e riprovate fino a che non venivano bene". Ce lo dice con commozione ed orgoglio, mentre conveniamo su quanta superba importanza venga oggi attribuita al cibo in alcune, seguitissime trasmissioni televisive, in cui la cucina si è trasformata in un'odiosa gara fra personaggi snob, perdendo il valore affettivo e nutritivo che le è consono, e che qui ritroviamo finalmente in tutto il suo ancestrale significato. Poi ci espone il menù che ha previsto per noi, che è un apprezzatissimo classico toscano: tagliere di affettati e formaggi locali accompagnati dal crostino coi fegatini, pici alle briciole (rivisitati con delle squisite acciughe sotto pesto), le tipiche tagliatelle al ragù e una ribollita, che è uno dei piatti più tradizionali della regione, amato sia dai paesani che dagli stranieri.

*It was a beautiful party to which we were invited to learn more about the cuisine of the ancient trattoria of Sarteano.*

*The protagonists are the delicious dishes of the local tradition, prepared in a masterful way, but also old and new characters of the town.*

The people of Sarteano affectionately call it 'Tripola', and when in the last issue I spoke of it with emotion and affection, calling it 'home', I was referring to the family atmosphere that reigns within these ancient walls in the center of the town. I have the opportunity to relive it on a sweet autumn evening in which Caterina Aggravi, the young owner, invited me and the staff of Valleylife to a beautiful party organized together with her friends with the aim of letting us get to know the place better and let us taste its dishes. The setting makes us happy as soon as we enter, with colorful tablecloths and centerpieces with wildflowers, but we feel even more flattered and at ease when it makes us sit at the so-called "social table", the one where friends, relatives and 'regulars' usually sit, right next to the kitchen. "We call it that because it's the 'open' one," he explains smiling. "Those who sit here do not expect confidentiality, but rather know that someone will come to keep them company. Whether it's a friend, an acquaintance or a new guest, the important thing is to have a chat and spend an hour together".

Then she continues by telling us how she lives the kitchen today, after several years of managing the restaurant: "My dishes are those of tradition, which I have always seen made. I don't come from an official academic background, my school was my grandmother, it was the mistakes, the experience, the recipes tried and tested until they came out well". She tells us this with emotion and pride, while we agree on how much superb importance is attributed to food today in some, very popular television programs, in which cooking has turned into a hateful competition between snobbish characters, losing the emotional and nutritional value that is appropriate to it, and which here we finally find in all its ancestral meaning. Then she shows us the menu she has planned for us, which is a very popular Tuscan classic: a platter of local cold cuts and cheeses accompanied by crouton with livers, pici with crumbs (revisited with delicious anchovies in pesto), the typical tagliatelle with meat sauce and a ribollita, which is one of the most traditional dishes of the region, loved by both villagers and foreigners.



“Qui in zona abbiamo la fortuna di avere delle ottime materie prime” continua Caterina “a partire dai salumi e dai formaggi, fino alle verdure e alla carne”. È comunque sui secondi che la giovane chef si sente più forte, e per la serata ci ha preparato l'ossobuco in bianco stufato in casseruola con salsa gremolata, le classiche polpette al sugo, che riprendono la ricetta della nonna, e il baccalà alla livornese, piatto storico della trattoria. “Cambiamo menù ogni dieci giorni circa, proponendo però sempre ricette della tradizione e sempre un piatto del giorno. Non mancano mai, invece, quelle che per noi sono le basi, come le tagliatelle e i pici - rigorosamente fatti a mano - con i tre classici condimenti di ragù (detto comunemente ‘il sugo’), aglione e briciole. Anche il roast beef è possibile trovarlo quasi sempre”.

Valleylife: “Ci sono dei piatti che hai introdotto tu e che esulano dalla tradizione locale e familiare?”

Caterina Aggravi: “Per lo più il pesce, che propongo in varie forme, dal polpo alla griglia con crema di agrumi fino alle frittiture, ma anche il galletto al mattone, che è un piatto molto apprezzato”.

VL: “E i dolci?”

CA: “Sui dessert, invece, seguo appieno l'eredità dalla nonna: cantucci e vin santo, ciambellone, tiramisù e le crostate”.

Caterina ci spiega poi le iniziative previste per l'inverno: “Il martedì sarà dedicato alle serate a tema, e abbiamo in previsione apericene, improvvisazione teatrale organizzata insieme all'Accademia degli Arrischiati e tornei di giochi in scatola, ma anche altre idee che stiamo elaborando. Salvo alcuni giorni, saremo aperti tutto l'inverno, anche per dare un servizio al paese”.

VL: “E per Natale?”

CA: “Durante le feste saremo aperti a pranzo e a cena, disponibili a prenotazioni per cene aziendali e di famiglia. Ovviamente ci saranno la cena della Vigilia, il pranzo di Natale e il cenone di Capodanno”.

Mentre parliamo di cucina, piatti, progetti e tradizioni, piano piano la trattoria si riempie di persone, di vita e di racconti, a partire dalle ultime imprese dei “Camminatori Folli” presenti alla serata, un'associazione del paese che vede appassionati di trekking lanciarsi in attività estreme, sempre facendo base qui alla ‘Tripola’.

Siamo tutti insieme qui a cena e gli appetitosi piatti cominciano ad imbandire le tavole. E mentre gustiamo sapori tanto familiari e conosciuti, quanto veri e squisiti, anche le conversazioni riempiono le nostre bocche: con Filippo, il fratello di Caterina (che è anche l'altro socio della trattoria), ricordiamo i vecchi personaggi che animavano Corso Garibaldi negli anni '80, da Nerone il pollaiolo che abitava sopra alle scalette e sedeva sempre accanto al signor G., ad Amleto, che consegnava i telegrammi col Garelli. C'era poi Tiritunne il barbiere, a cui Marino il falegname faceva i dispetti, ma gliene facevano tutti, come quella volta che sostituirono la crema da barba con lo stracchino...

Le nostre conversazioni vanno avanti fra una portata e l'altra e fra una risata e l'altra, fino ai saluti, quando ci ripromettiamo di intervistare la Florisa che conosce la storia della trattoria prima della gestione della Franca, la nonna di Filippo e Caterina...

Ve la racconteremo nel prossimo numero.



“Here in the area we are lucky enough to have excellent raw materials,” continues Caterina, “starting from cured meats and cheeses, up to vegetables and meat.” However, it is on the second courses that the young chef feels stronger, and for the evening she prepared us the ossobuco in bianco stewed in a casserole with gremolata sauce, the classic meatballs with sauce, which take up the grandmother's recipe, and the Livorno-style cod, a historic dish of the trattoria. “We change the menu every ten days or so, but always offering traditional recipes and always a dish of the day. On the other hand, there is never a shortage of what for us are the basics, such as tagliatelle and pici - strictly handmade - with the three classic condiments of meat sauce (commonly called ‘the sauce’), aglione and crumbs. Roast beef can also be found almost always”.

Valleylife: “Are there any dishes that you have introduced that go beyond the local and family tradition?”

Caterina Aggravi: “Mostly fish, which I offer in various forms, from grilled octopus with citrus cream to fried food, but also brick cockerel, which is a very popular dish”.

VL: “And the desserts?”

CA: “On desserts, however, I fully follow the legacy from my grandmother: cantucci and vin santo, donut, tiramisù and tarts”. Caterina then explains the initiatives planned for the winter: “Tuesday will be dedicated to theme evenings, and we are planning aperitifs, theatrical improvisation organized together with the Accademia degli Arrischiati and board game tournaments, but also other ideas that we are developing. Except for a few days, we will be open all winter, also to give a service to the town”.

VL: “And for Christmas?”

CA: “During the holidays we will be open for lunch and dinner, available for reservations for business and family dinners. Obviously there will be Christmas Eve dinner, Christmas lunch and New Year's Eve dinner”.

While we talk about cuisine, dishes, projects and traditions, slowly the trattoria is filled with people, life and stories, starting with the latest exploits of the “Camminatori Folli” present at the evening, an association of the town that sees trekking enthusiasts launch themselves into extreme activities, always based here at the ‘Tripola’.

We are all together here for dinner and the appetizing dishes begin to set the tables. And while we enjoy flavours that are as familiar and well-known as they are true and exquisite, conversations also fill our mouths: with Filippo, Caterina's brother (who is also the other partner of the trattoria), we remember the old characters who animated Corso Garibaldi in the 80s, from Nero the chicken coop who lived above the stairs and always sat next to Mr. G., to Hamlet, who delivered the telegrams with Garelli. Then there was Tiritunne the barber, to whom Marino the carpenter teased, but they all did it to him, like the time they replaced the shaving cream with ‘stracchino’ cheese...

Our conversations go on between one course and another and between one laugh and another, until the greetings, when we promise to interview Florisa who knows the history of the trattoria before the management of Franca, Filippo and Caterina's grandmother ...

We will tell you about it in the next issue.





I pici alle briciole



Le tagliatelle al "sugo", dove per sugo in sardeane si intende il classico ragù di carne



Caterina e Giuliano con il ciambellone, un "must" della trattoria



La ribollita



L'ossobuco con salsa gremolada



Le polpette



Il baccalà alla livornese



**Info:**  
**Trattoria Tripolitania**  
 Corso Giuseppe Garibaldi, 27 - 53047 Sarteano SI  
**Tel.: +39 0578 265311**  
 Orario: 12:30-14:30 / 19:30-21:30  
 Chiusura: mercoledì  
 Facebook: La Tripolitania  
 Instagram: @TrattoriaTripolitania





SCOPRI IL NOSTRO  
PERCORSO GRATUITO

**RISTORANTE  
DIGITALE**

# AGENZIA DI MARKETING PER RISTORANTI? NON ESATTAMENTE...

La pensiamo come un Ristoratore,  
e insieme, realizziamo successi.

Via Cassia 92 - Marciano della Chiana (Ar)

Benedetta Checcharelli Studio



"Sicuramente uno dei migliori  
ristoranti di carne"

**La braceria**

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



# NATALE A PALAZZO

Christmas at the Palace

A CURA DELLA REDAZIONE





*Nel fascino della prestigiosa residenza d'epoca "Palazzo Pio III" a Sarteano è possibile trascorrere delle vacanze all'insegna del lusso, del relax e della storia, ma sarà aperta anche il resto dell'inverno per accogliere gli ospiti nelle incantevoli suite con mini-spa e camino.*

L'atmosfera che si respira in questa struttura è sempre meravigliosa, con le sue rilassanti e lussureggianti camere, i camini accesi e l'intrigante fascino della storia, ma a Natale tutto si amplifica e anche qui le luci colorate e gli addobbi arricchiscono la magia, accogliendo gli ospiti in un ambiente incantevole. Palazzo Pio III sarà aperto tutto l'inverno, ma in particolare durante le feste è possibile trascorrere qui le vacanze sentendosi coccolati e anche un po' viziati. Per Capodanno, su richiesta, è possibile avere una cena speciale preparata da Chiara, la proprietaria e chef della struttura, e come sempre una colazione con prodotti freschissimi e preparati "su misura" per gli ospiti. Nella zona, poi, durante le feste non mancano le iniziative: a Sarteano in particolare è visitabile in tutto il suo splendore il Museo dei Presepi, curato dall'esperto collezionista Stefano Rappuoli, che annovera pezzi d'arte inimmaginabili e che ogni anno ne espone uno anche nella grotta della zona living e relax di questa pregevole residenza. Palazzo Pio III ha aperto le porte dopo una lunga ristrutturazione nel dicembre del 2021 e oggi vanta recensioni

*In the charm of the prestigious ancient residence "Palazzo Pio III" in Sarteano spend your holidays in the name of luxury, relaxation and history. Also open for the rest of the winter to welcome guests in the enchanting suites with mini-spa and fireplace*

The atmosphere in this structure is always wonderful, with its relaxing and lush rooms, lit fireplaces and the intriguing charm of history, but at Christmas everything is amplified and even here the coloured lights and decorations enrich the magic, welcoming guests in an enchanting environment. Palazzo Pio III will be open all winter, but especially during the holidays don't miss the chance to be pampered and a little spoiled. For New Year's Eve, on request, it is possible to have a special dinner prepared by Chiara, the owner and chef of the structure, and as always a breakfast with fresh products and prepared "tailor-made" for guests. In the area, then, during the holidays there is no shortage of initiatives: in Sarteano in particular you can visit in all its splendour the Museum of Nativity Scenes, curated by the expert collector Stefano Rappuoli, which includes unimaginable pieces of art and which every year also exhibits one in the cave of the living and relaxation area of this valuable residence. Palazzo Pio III opened its doors after a long renovation in December 2021 and today boasts stellar reviews in the truest

stellari nel vero senso della parola, complice anche l'arte di Mauro Fastelli, scultore e orafo sarteanese che espone qui le sue opere in forma di mostra d'arte permanente. Ma anche la storia fa la sua parte: Papa Pio III nacque in questo palazzo come Francesco Todeschini, figlio di Nanni e Laudomia Piccolomini, sorella del noto Enea Silvio (Pio II) a cui tanto deve la città di Pienza, a partire dal nome. La famiglia paterna era certamente una famiglia prestigiosa, ma quando lo zio materno concesse l'onore del cognome alla sorella e ai figli, i Todeschini ascесero di rango divenendo Todeschini-Piccolomini e questa casa fu lasciata in favore del più prestigioso Palazzo Piccolomini, che qui a Sarteano dista solo un centinaio di metri. A quei tempi Francesco era ancora Arcivescovo di Siena e la casa natale fu onorata del meraviglioso portale in travertino che ancora oggi possiamo ammirare sulla via dei Goti. Ma non solo: fu fatto scrivere nei testamenti che l'abitazione in cui erano nati i fratelli Todeschini non fosse venduta, rimanendo patrimonio della famiglia insieme alle altre proprietà sarteanesi. Chissà poi, nei secoli, dove si interruppe la catena, fatto sta che i fratelli Chiara e Guido Pietrella l'hanno acquistata nel 2017 e per onorarne le origini hanno fatto un lavoro di ristrutturazione davvero stupendo. "Di certo non è stata una passeggiata, ma oggi ci riteniamo davvero orgogliosi dei risultati", ci dicono entusiasti. Palazzo Pio III è una struttura ricettiva, ma su appuntamento è possibile organizzare una visita.

sense of the word, also thanks to the art of Mauro Fastelli, a sculptor and goldsmith from Sarteano who exhibits his works here in the form of a permanent art exhibition. But history also plays its part: Pope Pius III was born in this palace as Francesco Todeschini, son of Nanni and Laudomia Piccolomini, sister of the well-known Enea Silvio (Pius II) to whom the city of Pienza owes so much, starting with the name. The paternal family was certainly a prestigious family, but when the maternal uncle granted the honour of the surname to his sister and children, the Todeschini rose in rank becoming Todeschini-Piccolomini and this house was left in favour of the more prestigious Palazzo Piccolomini, which here in Sarteano is only a hundred meters away. At that time Francis was still Archbishop of Siena and the house where he was born was honoured by the wonderful travertine portal that we can still admire today on the Via dei Goti. But that's not all: it was written in the wills that the house where the Todeschini brothers were born was not sold, remaining the family's heritage together with the other Sarteano properties. Who knows then, over the centuries, where the chain stopped, the fact is that the siblings Chiara and Guido Pietrella bought it in 2017 and to honour its origins they did a truly wonderful renovation job. "It certainly wasn't a walk in the park, but today we are really proud of the results," they tell us enthusiastically. Palazzo Pio III is an accommodation facility, but by appointment it can also be visited.

A Palazzo Pio III è possibile cenare (a richiesta) con delizie preparate "su misura" per gli ospiti



La jr suite Todeschini, intitolata alla famiglia paterna di Papa Pio III



La suite Piccolomini, la più grande e lussuosa, intitolata alla nota famiglia senese



"Passato", una delle più belle opere dello scultore-orafo sarteanese Mauro Fastelli esposte al Palazzo







La colazione viene interamente preparata a mano da Chiara

*I nostri auguri  
di "buonissime"  
Feste!!!*



Chiara e Guido Pietrella, proprietari della struttura



**MALEUCATO**  
BIRRIFICIO & RISTORANTE

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

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







P64

IL VINO E L'ARTE

RAVAZZI



RAVAZZI P64

RAVAZZI P64



RAVAZZI

P64



P64 Sangiovese I.G.T.

“Una combinazione di stili che uniscono tradizione e modernità, struttura e finezza, alla continua ricerca del mio amato Sangiovese, viola, fragola e visciole, con note di cioccolato bianco e buccia di pesca, questi sono i miei ricordi, questo è P64 Sangiovese.”

*(Alberto Ravazzi)*

P64 Sangiovese I.G.T.

“A combination of styles which mixes tradition and modernity, structure and finesse in the ongoing pursuit of my Sangiovese. Purple, strawberry, sour cherry, with notes of white chocolate and peach peel. These are my feeling, this is P64 Sangiovese.”



Info:

Cantine Ravazzi  
Tel: +39 0578 56008  
www.ravazzi.it  
info@ravazzi.it

P64 Cabernet Sauvignon I.G.T.

“Caldo come la mia terra, ruvido ed elegante come le nostre colline, vellutato come i prati in cui correvo. Struttura ed eleganza, note intense di ciliegia, ribes, confettura di more ma anche pepe verde, balsamico e spezie, ci vuole tempo per capirlo, impossibile scordarlo. Questo è per me P64 Cabernet.”

*(Alberto Ravazzi)*

P64 Cabernet Sauvignon I.G.T.

“Warm as my land, rough and elegant like our hills, velvety as the meadow here I used to run. Structure and elegance, with notes of cherry, currants, blackberry jam, and also green pepper, balsamic and spices notes. It takes times to understand it, impossible to forget it. This is P64 Cabernet for me.”







Benvenuti nella Farmacia Moccia  
un Presidio di Salute e Prevenzione.



*Vi auguriamo un sereno anno nuovo*



Viale Baccelli 70 - Chianciano Terme (Si)  
Tel. 0578 64590  
[www.farmaciamoccia.it](http://www.farmaciamoccia.it) - [fmoccia@hotmail.com](mailto:fmoccia@hotmail.com)