

ValleyLife

RIVISTA PANEUROPEA



Tutti al
Mammegliò



Anno XXIV nr. 182 | INVERNO 2026

SIENA / VAL D'ORCIA / AMIATA / ACQUAPENDENTE



E L E T T R I C A

CAPPELLETTI

di Cappelletti Nico

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

Cell. Nico +39 346 6387961

Tel. +39 0564 978208

eletricacappelletti@gmail.com



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

www.eletricacappelletti.it

DAL 1986

IMPIANTI ELETTRICI

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



BUONE FESTE 2025



Acquedotto del
Fiora



In copertina: Mammeglio

INVERNO 2026

**EDITORE,
DIRETTORE RESPONSABILE**
Simone Bandini

DIRETTORE EDITORIALE
Jori Diego Cherubini

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

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

AUTORI
Jori Diego Cherubini
Simone Bandini
Nicola Ciuffoletti
Giacomo Roggi

PHOTO CREDITS
Archivio Thatsamiata.com
Archivio JDC Media
Giacomo Roggi

STAMPATO DA
Oplàprint Padova

ValleyLife
NEWS - PANEURÓPA

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

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

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

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

*Questo numero è stato chiuso in redazione
alle 11.07 di venerdì 12 dicembre,
quando io, senza capire, ho detto sì / E hai
detto 'È tutto quel che hai di me' / è tutto quel
che ho di te.*

Sommario

Summary

10 L'ultimo cielo dell'anno

16 Custodire il fuoco

22 Tutti al Mammeglio

34 Le prelibatezze
di Fungo Amiata

42 Studio Bonari

56 Steel Fusion

66 Solidarietà Quadrifoglio

78 La visione di Roggi

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



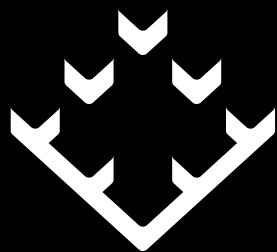
UNA IN TESTA UNA NEL CUORE

FM 9.12 - F.M 93.5 - FM 99.1 - FM 88.4
DAB+ - STREAMING WEB



+39 392 0577 392

www.antennaradioesse.it



CORAZZI
MOBILI & ARREDO

**Il tempo passa.
La qualità no.**

📍 Piancastagnaio (SI)

☎ 0577 786697

🌐 www.mobilicorazzi.com

📞 393 307 3173



STOSA
CUCINE

Brano consigliato: Andrea Laszlo De Simone - La notte

10

di Jori Diego Cherubini

L'ultimo cielo dell'anno

di Jori Diego Cherubini

«Vi sono dicono cento miliardi di galassie. Tocco l'infinito con le mani. Aggiungo stella a stella. Sbucherò da qualche parte. Sono sicuro, vivremo per l'eternità.»

(Vite parallele - Franco Battiato)

Il tramonto in Val d'Orcia lascia spazio alla notte. La notte allo stupore. Spuntano dall'Alto monte in armoniosa sequenza Venere, Luna e i pianeti uno ad uno a riflettersi sui campi gelati. Un incanto. È un inverno freddo e astronomicamente appassionante per chi ama il firmamento. A dicembre sono passati lo sciame delle Geminidi, con tante stelle da fare invidia a San Lorenzo, e la cometa interstellare 3I/ATLAS, ma un nome migliore?, proveniente da un sistema solare remotissimo rispetto alla nostra galassia e in tempo per posarsi sulla capanna del Bambino. Spostando il telescopio verso la costellazione dell'Unicorno ecco un gruppo di stelle

disposte ad albero di Natale, mentre nella costellazione del Cancro, fra due corpi celesti chiamati Asinelli, si vede il luccichio dell'ammasso del Presepe (M44). Tra i pianeti è possibile poi godere dello splendore di Giove che al calar del Sole adorna la costellazione dei Gemelli. Imperdibile, infine, l'ultimo incanto di Saturno, osservabile per qualche ora dopo il tramonto.

Gli astri fanno il loro giro senza badare a chi da milioni di anni subisce il moto perpetuo. Come gli astri, ci concediamo, ci nascondiamo, ci allontaniamo per delusione, e senza fine riprendiamo la nostra via. Arriveranno cose belle, arriveranno dal cielo e dalla terra.



"They say there are a hundred billion galaxies. I touch infinity with my hands. I add star to star. I'll emerge somewhere. I'm sure, we will live for eternity."

(Vite parallele - Franco Battiato)

The Last Sky of the Year

Sunset in the Val d'Orcia gives way to night. Night to wonder.

From Alto Monte, Venus, the Moon and the planets appear one by one, in a harmonious sequence, reflecting on the frozen fields. Enchanting.

It is a cold winter, and an astronomically thrilling one for those who love the starry sky. In December, the Geminid meteor shower passed by with so many shooting stars as to make San Lorenzo jealous, as well as the interstellar comet 3I/ATLAS - couldn't it have a better name? - coming from a solar system far more remote than our own galaxy, arriving just in time to rest above the Child's manger.

Shifting the telescope toward the constellation of the Unicorn, there appears

a group of stars arranged like a Christmas tree, while in the constellation of Cancer, between two celestial bodies called the Little Donkeys, one can see the sparkle of the Beehive Cluster (M44). Among the planets, the splendour of Jupiter can be admired as it adorns the constellation of Gemini at dusk. And not to be missed, finally, is Saturn's last enchantment, visible for a few hours after sunset.

The stars follow their course without regard for those who, for millions of years, have endured perpetual motion. Like the stars, we reveal ourselves, we hide, we pull away in disappointment, and endlessly we find our path again.

Good things will come - they will arrive from the sky and from the earth.



A Circolino
Bar • Ristorante • Pizzeria

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





Trattoria
"IL POZZO"

Cucina tradizionale dal 1968

La Trattoria Il Pozzo augura
buone feste a tutti e
vi aspetta da
febbraio
2026



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

Custodire il fuoco

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, forgiando 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 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.

Guarding the Fire

"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 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

17

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.





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 fire-place, 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.

SOSTIENI THATSAMIATA

IL PORTALE ONLINE
DI INFORMAZIONE TURISTICA
DEL MONTE AMIATA

NEWS

EVENTI

PRODOTTI

BORGHİ

TERRITORIO

ETANTO ALTRO



SEGUICI SU



thatsamiata.com

PORTINERIA, GUARDIANIA E
CALL CENTER

FRONT-OFFICE SANITARI

PULIZIE CIVILI E INDUSTRIALI

BIBLIOTECHE E CANILI

MENSE SCOLASTICHE E
VIGILANZA SCUOLABUS

IGIENE AMBIENTALE E
MANUTENZIONE DEL VERDE

SERVIZI ALLA PERSONA E
STRUTTURE RESIDENZIALI
PER ANZIANI E PSICHIATRICI

SERVIZI EDUCATIVI,
HANDICAP E MINORI

COMUNICAZIONE E
INNOVAZIONE



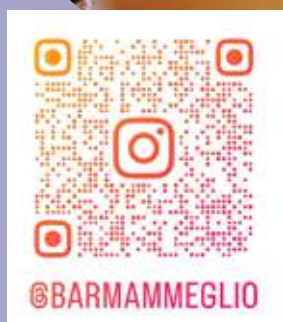
La Cooperativa Solidarietà Quadrifoglio nasce nel 2024 dalla fusione per incorporazione de Il Quadrifoglio Soc. Coop. Sociale in Solidarietà Cooperativa Sociale di Colle Val d'Elsa (SI), entrambe con 30 anni di esperienza nel settore, con l'obiettivo di gestire e progettare servizi per enti pubblici e privati anche attraverso l'inserimento lavorativo di soggetti svantaggiati. Qualità, inclusione, competitività, territorio e sostenibilità i pilastri del proprio operare quotidiano e dei valori su cui si basa l'intera attività.

La **qualità**
attraverso
le **persone.**

Tutti al *Mammegliò*

Informazione pubblicitaria

22



Bar Mammegliò

Piazza Garibaldi 6/A , Castel del Piano

Tel 333 5616067 - 366 3030044

Facebook: Bar Mammegliò



L'arrivo di un nuovo locale è sempre motivo di interesse e curiosità. Parliamo del Mammeglio, il nuovo bar (e molto altro) situato nella centralissima piazza Garibaldi di Castel del Piano. Colazioni, aperitivi, musica, tisane, taglieri, eventi, cerimonie. Ci raccontano tutto Moira, il compagno Paolo e il padre Massimiliano.

The arrival of a new venue is always a source of interest and curiosity. We're talking about Mammeglio, the new bar - and much more - located in the central Piazza Garibaldi in Castel del Piano. Breakfasts, aperitivi, music, herbal teas, charcuterie boards, events and ceremonies... Moira, her partner Paolo, and her father Massimiliano tell us all about it.



Un bar pieno di stile: «ci tenevamo molto a creare qualcosa di completamente nuovo - raccontano - a iniziare da un tocco di pop-art alle pareti, quadri colorati su colori neutri, prestando la massima attenzione alla ricerca del dettaglio, come le lampade create con le bottiglie di gin o i quadri alle pareti che ritraggono David Bowie e Maria Callas». Amore per i dettagli, dunque, che si riflette sul lavoro: «siamo specializzati negli aperitivi, assolutamente vari, dai classici fino agli analcolici, accompagnati da un ricco buffet e da ottima musica (spesso suonata dal vivo)». Nel merito: «Oltre a Mojito, Pina Colada, Cuba libre, Negroni, Bellini e vari tipi di Bitter, proponiamo tanti tipi di Gin, di cui molti toscani (da Montalcino, Monte Amiata, Isola del Giglio e Cortona).



Gli aperitivi sono arricchiti da creazioni nostre che vanno tantissimo (vedi foto, ndr), come lo Shot Medusa e varianti di famosi cocktail» Ma quello che va per la maggiore è forse lo Spritz: «noi abbiamo quello originale, il veneziano, che si prepara con il Select, via di mezzo tra Aperol e Campari, anche per il gusto, tanti spaziano da una bevuta all'altra chiedendo consiglio a noi».

Il bar è diviso in vari segmenti, per così dire. Uno di questi è la colazione, che vanta una vastissima scelta di dolci e salati, paste di ogni tipo, pasticceria secca, torte a fette. Mentre il salato viene preparato al momento da Massimiliano, con schiacciate ripiene dei migliori salumi e formaggi del territorio: «cerchiamo sempre la qualità - spiegano -, è il nostro tratto distintivo, tra gli affettati, proponiamo finocchiona, salame, mazzafegato, capocollo,

prosciutto, pecorini, che possono andare in un tagliere da leccarsi i baffi (vedi foto, ndr), perfetto per un pranzo o una merenda tra amici, e comprende anche vari tipi di crostini, con differenti condimenti... Il tutto accompagnato dai migliori vini locali, come Banfi, Sasso di Sole, e altri "a rotazione".

Ai vini si aggiungono diverse varietà di whisky, di rum e di distillati. Parlando con Moira si intuisce la grande conoscenza della materia, con proposte che si arricchiscono continuamente, laddove il compagno Paolo ha portato la sua esperienza imprenditoriale e comunicativa e il padre Massimiliano il sapere e la preparazione in materia di cucina. Il tutto è strettamente legato al pae-





A bar full of style: "We really wanted to create something completely new," they say, "starting with a touch of pop art on the walls - colorful paintings on neutral tones - paying the utmost attention to detail, like the lamps made from gin bottles or the wall art portraying David Bowie and Maria Callas."

A love for details, then, which is reflected in their work: "We specialize in aperitifs, with an absolutely varied selection, from the classics to non-alcoholic options, accompanied by a rich buffet and great music (often played live)."

More specifically: "In addition to Mojito, Piña Colada, Cuba Libre, Negroni, Bellini and various types of bitters, we offer many kinds of gin, including several from Tuscany (from Montalcino, Monte Amiata, Isola del Giglio and Cortona). Our aperitifs are enriched by our own creations that are extremely popular (see photo, ed.), such as the Medusa Shot and variations of famous cocktails."

But the real star is perhaps the Spritz: "We serve the original Venetian version, made with Select - somewhere between Aperol and Campari also in taste. Many customers switch from one drink to another, asking us for recommendations."

The bar is divided into various segments, so to speak. One of these is breakfast, offering a vast selection of sweet and savory options: all kinds of pastries, dry confectionery, and sliced cakes. The savory dishes are prepared on the spot by Massimiliano, with stuffed focaccias filled with the best local cold cuts and cheeses: "We always seek quality," they explain, "it's our trademark. Among the cured meats we offer finocchiona, salami, mazzafegato, capocollo, prosciutto, pecorino cheeses, which can come together on a mouth-watering platter (see photo, ed.), perfect for lunch or a snack with friends, and it also includes various types of crostini with different toppings... All accompanied by the best local wines, such as Banfi, Sasso di Sole, and others that rotate."

To the wines, several varieties of whisky, rum, and spirits are added. Talking with Moira, one quickly understands her deep knowledge of the subject, with a range of offerings that is continuously expanding, while her partner Paolo brings his entrepreneurial and communication experience, and her father Massimiliano contributes his culinary expertise and preparation. Everything is closely tied to the town, from the banners of the local Palio districts hanging

se, dai drappi delle contrade del palio appese al muro - Borgo, Monumento, Poggio e Storte -, al poster del concerto di Vasco Rossi tenuto proprio a Castel del Piano nel 1987. In questo locale si intersecano storia, vivacità e vita.

Non solo: «da noi - sottolinea Paolo - è possibile organizzare eventi a buffet e cerimonie

di ogni tipo. Un paio di volte al mese chiamiamo a suonare un gruppo, spesso chitarra e voce, e organizziamo serate a tema, come di recente l'Okttoberfest con dj set, birra "a caduta", crauti e würstel». Tra le birre: «usiamo tanto l'Olmaia (fuori dalla vetrina c'è scritto "Qui si beve Olmaia"), mentre alla spina abbiamo



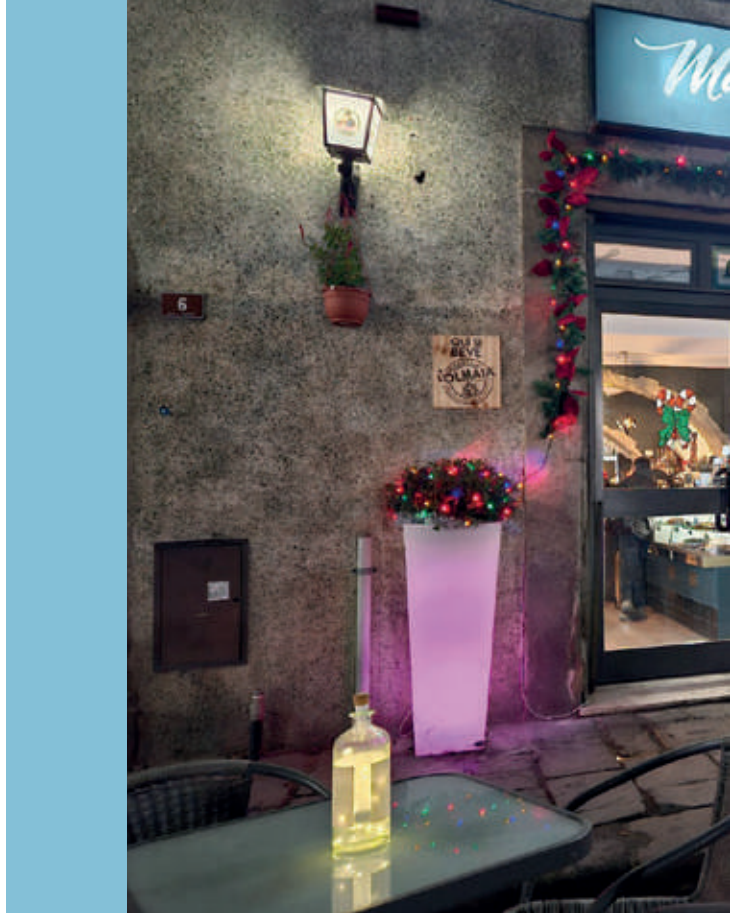
on the wall -Borgo, Monumento, Poggio, and Storte -to the poster of Vasco Rossi's concert held right in Castel del Piano in 1987. Inside this venue, history, vibrancy, and life intersect. And that's not all: "Here," Paolo emphasizes, "it's possible to organize buffet events and all kinds of ceremonies. A couple of times a

month we invite a band to play - often guitar and vocals - and we host themed evenings, such as the recent Oktoberfest with DJ set, gravity-poured beer, sauerkraut and würstel." As for the beers: "We use Olmaia a lot (outside the window it says 'Here we drink Olmaia'), while on tap we have IPA, dark, blonde or red



lpa, scura, bionda o rossa, in base alla stagione, mentre le lattine arrivano dal birrificio artigianale "Granda", italiana, ottima». «Inoltre - prende la parola Moira - abbiamo l'esclusiva sul liquorificio Tana dell'Elfo: infusi alcolici in ben 42 varianti, tutti artigianali che spaziano dagli amari ai distillati e liquori di ogni gusto dal classico Limoncello alle varianti più particolari - scaldandole somigliano a un punch e sono ottime soprattutto in inverno -, oltre alle cioccolate calde che si possono correggere in tantissimi modi».

Infine il nome, Mammeglio: «è un intercalare molto usato da queste parti, che ti rimane impresso». Insomma, il luogo ideale dove scambiare due chiacchiere in tranquillità, con musica soft, taglieri, aperitivi, e il punto di forza dato dalla tranquillità. «Collaboriamo spesso e volentieri con gli altri locali - concludono orgogliosi Paolo, Moira e Massimiliano - le arance arrivano dal frantoio di Montalcino, con il Mastro Oleario Daniele Lepori e il loro prodotto "Brunera" considerato tra i migliori Oli al mondo, gli affettati dalla macelleria qui di fianco "L'Arte della Ciccia"; stiamo pensando a tanti progetti, degustazioni e nuove collaborazioni. Vi aspettiamo!».



28





depending on the season, and the cans come from the craft brewery 'Granda', an excellent Italian producer." "Moreover," Moira adds, "we have exclusive rights to the Tana dell'Elfo liquor distillery: alcoholic infusions in no fewer than 42 varieties, all artisanal, ranging from bitters to spirits and liqueurs of every flavor—from classic Limoncello to the more unusual ones. When heated, they resemble a punch and are excellent especially in winter. We also offer hot chocolates that can be customized in countless ways."

Finally, the name, Mammeglio: "It's an expression widely used around here, one that sticks in your mind." In short, the ideal place to enjoy a relaxed chat, with soft music, platters, aperitifs, and above all, a sense of tranquility.

"We often collaborate gladly with the other local businesses," Paolo, Moira and Massimiliano conclude with pride. "The oranges come from the fruit and vegetable shop 'Primizie' next door, the olive oil from the Montalcino Oil Mill, with Master Oil Maker Daniele Lepori and their product 'Brunera', considered among the best oils in the world; the cured meats from the butcher next door 'L'Arte della Ciccia'. We're working on many projects tastings and new collaborations. We look forward to seeing you!"





DAL 1968 AL VOSTRO SERVIZIO

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

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



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

kaloroil



OLIMPIA

TERRECOTTE & CERAMICHE

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





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

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

FungoAmiata

Antiche ricette prelibate e toscane

Ancient Tuscan delicacies and recipes

1975 - 2025, mezzo secolo di qualità

1975 - 2025, half a century of quality

informazione pubblicitaria



FungoAmiata da cinquant'anni è sinonimo di gusto e qualità. I barattoli contengono delle prelibatezze provenienti da antiche ricette toscane con ingredienti di primissima scelta. Se in principio l'azienda - a conduzione familiare - produceva i funghi, col tempo sono entrati nuovi prodotti. Dagli squisiti carciofi fino ai porcini passando da sughi, creme spalmabili, marmellate, zuppe, oltre, ovviamente, all'eccellente olio extravergine d'oliva...

For fifty years, Fungoamiata has been synonymous with flavor and quality. The jars contain delicacies originating from ancient Tuscan recipes made with top-quality ingredients. If at the beginning the family-run company produced mushrooms, over time new products were added. From exquisite artichokes to porcini mushrooms, along with sauces, spreads, jams, soups, and of course excellent extra virgin olive oil...



Fungoamiata

Produzioni Tipiche Toscane

Località Pian di Ballo, Castel del Piano (Gr).

Tel. 0564/956214

fungoamiata@gmail.com

www.fungoamiata.it

Forse la chiave del successo risiede nella semplicità e al tempo stesso nell'uso sapiente delle materie prime. Prodotti classici e poco elaborati, dunque, dove il carciofo è forse il prodotto di punta: «Sono un'idea di nonna Vittoria, la lavorazione è un rito, ci portano i carciofi freschi, vengono selezionati dalla calibratrice, controllati uno per uno e cotti e conditi con la nostra ricetta segreta, la stessa da decenni. Tutti ci fanno i complimenti e lo apprezzano». Un altro prodotto di grande successo sono i sughi: «apprezzatissimi - prosegue Giacomo - Arrabbiata, Agliata, Basilico, Tartufo, Porcino... Noi aggiungiamo dell'ottima polpa di pomodoro e il nostro olio extravergine d'oliva (una firma), infine vengono cotti, sono un'altra eccellenza e ti permettono in pochi minuti di gustare un piatto di pasta come quello della nonna». Come si intuisce dalla ragione sociale, l'azienda inizialmente lavorava i funghi (*Pleurotus*) venduti sott'olio da un'idea della bisnonna Edvige, poi sono arrivati gli champignon, "il bocconcini di fungo", e infine il mitico porcino dal gusto imbattibile, provare per credere: «non hanno un costo basso

- dice il titolare - ma sono unici e ne vendiamo tantissimi; i funghi si trovano anche nella pasta spalmabile, ottima per i crostini, e nella fantastica crema di porcini, assai versatile, perfetta per i primi, i secondi o per i più ghiotti da mangiare direttamente nel barattolo».

Anche i sott'olio, come in un quadro dell'Arcimboldo, sono di diversi tipi: cipolla, peperoni, pomodori... Ma dove si possono acquistare? «Nelle Coop, Amiatina, Etruria e Firenze, nei negozi a marchio Conad, Sma, Carrefour, e a breve all'Esselunga; ovvero in quella "grande distribuzione" che ha adottato il sistema dei prodotti del territorio: «a noi fa molto piacere collaborare con loro, anche perché ci permettono di essere dappertutto; ma è possibile trovarci anche nelle rivendite che tengono i prodotti d'eccellenza». In Italia, ma non solo: «lavoriamo tantissimo con l'estero, in particolare Inghilterra, Stati Uniti, Germania, Svizzera e Francia, i barattoli si possono ordinare dalla pagina internet e in due giorni arrivano con il corriere; tanti chef li usano anche nei loro ristoranti».



Perhaps the key to their success lies in simplicity combined with the skillful use of raw materials. Classic, minimally processed products, where the artichoke is perhaps the flagship item: "This was an idea of Grandma Vittoria; the preparation is a ritual. Fresh artichokes are brought to us, selected by the calibrator, checked one by one, cooked, and seasoned with our secret recipe, the same for decades. Everyone compliments us and loves them."

Another highly successful product is their sauces: "very popular," Giacomo continues, "Arrabbiata, Garlic, Basil, Truffle, Porcini... We add excellent tomato pulp and our extra virgin olive oil (our signature touch), then they are cooked. They're another one of our excellences and allow you to enjoy a pasta dish just like grandma's in just a few minutes."

As suggested by the company name, the business initially processed mushrooms (*Pleurotus*), sold in oil thanks to an idea from great-grandmother Edvige. Later came the champignons, the "mushroom bites," and eventually the legendary porcini with their unbeatable flavor try it to believe it: "They're not cheap," says the

owner, "but they're unique and we sell a lot of them. Mushrooms can also be found in our spreadable paste excellent for crostini and in our fantastic porcini cream, highly versatile and perfect for first courses, main dishes, or, for the greedy, eaten straight from the jar."

Even their preserved vegetables, reminiscent of an Arcimboldo painting, come in various types: onions, peppers, tomatoes... But where can they be purchased? "At Coop, Amiatina, Etruria and Firenze supermarkets, in Conad, Sma, Carrefour stores, and soon at Esselunga; in other words, in the large retail chains that have adopted a system promoting local products. We are very pleased to collaborate with them, as they allow us to be everywhere; but you can also find us in specialty shops that stock high-quality products."

In Italy, but not only: "We work a lot with foreign markets, particularly England, the United States, Germany, Switzerland, and France. The jars can be ordered from our website and delivered by courier within two days; many chefs use them in their restaurants."



Se parliamo di zuppe, tutte con verdura fresca, come Acquatta o Ceci e funghi, basta aprire il barattolo, versarlo nella pentola, magari aggiungere il pane, e sono pronti in pochi minuti». Poi ci sono le imperdibili confetture, come le marmellate di castagne del Monte Amiata.

L'azienda, a conduzione familiare, è stata fondata nel 1975 dai fratelli Angeli: «Da Gastone e Mauro e stata tramandata successivamente a nostro padre Andrea Angeli che ha gestito l'attività per altri 25 anni e ad oggi prosegue la tradizione sempre con i fratelli Angeli, Giacomo e David, insieme al babbo Andrea, la mamma Simona, poi Nunzia, Augusto e Nicoletta... in tutto nove persone, una piccola azienda che dà un contributo importante all'Amiata, in ogni barattolo si evince l'elemento geografico della montagna. «Di recente abbiamo rinnovato l'immagine affinché sia individuata facilmente nella scaffalatura, ogni colore rappresenta una categoria». Poi c'è il frantoio: «aperto dal 1998, lo chiamo il frantoio del popolo, chi ha delle olive, soprattutto la famosissima olivastra, può venire qui, nelle vicinanze ci siamo solo noi e ci rende molto orgogliosi. In futuro cerchiamo sempre nuove idee per far conoscere il più possibile il nostro prodotto, tramite delle degustazioni nei punti vendita».

Si tratta di un'azienda in costante evoluzione, dunque, dove la forza, ieri come oggi, rimangono la qualità e la grande versatilità.

As for soups, all made with fresh vegetables - like Acquatta or chickpeas and mushrooms - you simply open the jar, pour it into a pot, maybe add some bread, and it's ready in just a few minutes. Then there are the unmissable preserves, like the Monte Amiata chestnut jams.

The family-run company was founded in 1975 by the Angeli brothers: "From Gastone and Mauro, it was later passed down to our father Andrea Angeli, who managed the business for another 25 years, and today the tradition continues with the Angeli brothers Giacomo and David, together with our father Andrea, our mother Simona, and then Nunzia, Augusto and Nicoletta... nine people in total - a small company that makes an important contribution to the Amiata region. Every jar reflects the geographical identity of the mountain."

"Recently we renewed our image so the products can be easily recognized on the shelves; each color represents a product category."

Then there is the olive mill: "opened in 1998. I call it the people's mill. Anyone with olives - especially the famous 'olivastra' variety - can come here; we're the only ones in the area and this makes us very proud. In the future, we're always seeking new ideas to make our products known as widely as possible, through tastings in retail stores."

It is, therefore, a constantly evolving company, where - now as then - the strengths remain quality and great versatility.





La Gardenia



10

anni di attività insieme

Piante e Fiori - Addobbi per Cerimonie

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

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

PITSTOP

2025 SPECIALE
AUTUNNO-INVERNO

Con il giusto
EQUIPAGGIAMENTO
puoi andare ovunque

Acquistando
4 PNEUMATICI
riceverai in omaggio



WINTER KIT

Dal 15 OTTOBRE
è possibile montare gli
PNEUMATICI INVERNALI



Via Esasseta,
ABBADIA SAN SALVATORE (SI)



pitstopmorini@gommeservice.it



348 7962 382 - 0577 1512499

GOMME
& service

Offerta valida dal 15/10/2025
fino ad esaurimento scorte.

Offerta non cumulabile
con altre promozioni
in corso.

Studio Bonari

La pedina vincente tra banca e impresa

The winning piece between banking and business

42 *informazione pubblicitaria*

Affrontiamo un tema finora poco presente su queste colonne, ma riguarda quasi tutti: il rapporto tra impresa e banca. In questo ambito c'è chi si occupa che tutto vada per il meglio, lo Studio Fabio Bonari. Partendo dalla Toscana, portano la loro esperienza in tutta Italia, garantendo i massimi standard di affidabilità e di obiettivi centrati. «Predisposizione, analisi, studio, business plan, comunicazione adeguata sono gli obblighi che oggi le aziende devono rispettare in modo scrupoloso».

We address a topic that has so far been largely absent from these pages, yet concerns almost everyone: the relationship between businesses and banks. In this field, there is someone who ensures everything runs smoothly: Studio Fabio Bonari. Starting from Tuscany, they bring their expertise throughout Italy, guaranteeing the highest standards of reliability and successful outcomes. «Preparation, analysis, research, business planning, and appropriate communication are the requirements that companies today must meet with the utmost diligence».

Studio Bonari

Consulenza Finanziaria e Aziendale

Borgo Vittorio Emanuele, 72

Castiglione d'Orcia (Siena)

+39 0577 134 1973 / +39 327 439 5901







Lo studio, che si trova nel centro di Castiglione d'Orcio ed è facilmente raggiungibile, si occupa di consulenza professionale per le aziende in ambito finanziario e aziendale: «Si tratta - spiega il titolare Fabio Bonari - di un settore che negli ultimi anni si è molto evoluto, in seguito all'introduzione dei sistemi di valutazione automatica delle aziende, ai rating e alle nuove normative come Basilea 2 e 3 il core business dello studio riguarda, appunto, il rapporto tra banca e impresa».

Fabio proviene da una lunga formazione bancaria, esperienza pluriennale per 25 anni in banca nel settore fidi: «quando arriva un'azienda - spiega - sono in grado di capire e determinare "il vestito che ha", ovvero se il suo rating, è finanziabile o no attraverso l'impiego di software sofisticati e dedicati che devono obbligatoriamente essere presenti nello studio».

Di solito sono gli stessi commercialisti a "passare" l'azienda allo Studio: «determinate decisioni - prosegue - sono delegate a noi, che abbiamo il compito delicato di analizzare l'azienda asetticamente con lo sguardo del terzo e sulla scorta dei dati e dell'esperienza consigliare e/o assumere decisioni». Un ruolo fondamentale: «Spesso le imprese chiamano quando sono presenti a loro carico segnalazioni ostative, problemi legati a fatture non pagate nei termini, sconfinamenti nella Centrale dei Rischi che comportano un irrigidimento dell'atteggia-

mento e del comportamento della banca; purtroppo sono presenti degli aspetti tecnici che l'imprenditore, preso da mille problemi di gestione aziendale del quotidiano della burocrazia, tende a procrastinare, ma purtroppo il rapporto con la banca deve essere curato e seguito quotidianamente e le scadenze e i fidi non si possono rimandare».

Fabio è anche specializzato nel Credito agrario, e imprese della Val d'Orcia, e non solo, fanno ricorso alla sua esperienza: «Un tempo - prosegue - direttore e cliente si trovavano al bar per un caffè e magari nell'occasione con una stretta di mano veniva concessa la delibera del fido. Oggi è tutto cambiato. Il rapporto banca-impresa viene gestito da procedure informatiche le cui griglie decisionali sono automatizzate e vengono decise dalla banca in piena autonomia in qualunque momento a seconda se intende allargare o stringere i cordoni della borsa, in base alle proprie politiche monetarie e da un mese all'altro può cambiare tutto». In questo momento, il mercato del credito è ingessato in attesa di cambiamenti a livello normativo e procedurale: «probabilmente scomparirà la garanzia del mediocredito, dove lo Stato garantiva l'impresa...» elemento questo che potrebbe in futuro portare a un ulteriore irrigidimento del sistema verso la concessione di nuovo credito.

Un altro segmento fondamentale del moderno rapporto tra banca e impresa è il

Studio Notari, located in the center of Castiglione d'Orcia and easily accessible, provides professional consulting services for companies in the financial and corporate fields. «This is, - explains owner Fabio Bonari, - a sector that has evolved greatly in recent years, following the introduction of automated company assessment systems, ratings, and new regulations such as Basel II and III. The core business of the firm is precisely the relationship between banks and businesses».

Fabio comes from an extensive banking background, with 25 years of experience in the credit sector: «When a company comes in, - he says, - I can understand and determine the "suit it's wearing": in other words whether its rating makes it eligible for financing, thanks to sophisticated, dedicated software that any firm in this field must have.»

Most often, accountants are the ones who refer companies to the firm: 'Certain decisions,' he continues, 'are delegated to us. Our delicate task is to analyze the company as a third party would, objectively, using data and experience to advise and/or make decisions.' It is a crucial role: 'Often companies call when they already have negative reports against them, issues related to invoices not paid on time, or overdrafts recorded in the Central Credit Register, which lead to a tightening of the bank's attitude and behavior. Unfortunately, there are technical aspects that entrepreneurs - overwhelmed by daily business management and bureaucracy - tend to postpone. But the relationship with the bank must be monitored and

managed daily, and deadlines and credit lines cannot be put off.'

Fabio is also specialized in agricultural credit, and companies from the Val d'Orcia and beyond rely on his expertise: 'In the past,' he says, 'the bank manager and the client could meet at the café for a coffee and, with a handshake, approve a credit line. Today everything has changed. The bank-business relationship is managed by IT procedures whose decision grids are automated and determined by the bank at any moment, depending on whether it intends to loosen or tighten its lending policies. Everything can change from one month to the next.'

At present, the credit market is frozen, awaiting regulatory and procedural changes: 'The





business plan da consegnare agli istituti di credito: «interventiamo quando c'è da spiegare un'anomalia o uno sconfinamento; oggi i software dicono "affidabile o non affidabile", nel primo caso non serve l'intervento umano perché significa che "tutti i pallini sono verdi" e si può procedere, noi interveniamo in presenza di eventuali "pallini arancioni o rossi", in poche parole, cerchiamo di rendere l'azienda finanziabile attraverso progetti dettagliati e elaborati anche in questo caso con ausilio di software specifici e dedicati».

Un altro ramo dello Studio Bonari riguarda la ricerca dei bandi agevolativi per i finanziamenti agevolati e/o i contributi: «abbiamo la possibilità di accedere a una struttura nazionale, dove siamo abbonati, che ci segnala quotidianamente i bandi in uscita, divisi geograficamente, per area economica di appartenenza del beneficiario, regione, provincia e comune, se corrispondono a determinate necessità, contattiamo il cliente e prepariamo la domanda sia in termini di documentazione aziendale, piano economico e finanziario e tutti gli allegati richiesti; capita per rispettare i tempi di consegna di dover lavorare oltre agli orari consentiti per spedirle in tempo, ma la correttezza e la precisione viene apprezzata e i clienti tornano».

Lo Studio lavora con il carrozziere, con l'artigiano, con il piccolo imprenditore e con le piccole e medie imprese: «a volte chiamano per situazioni spiacevoli, come l'insolvenza con le banche o l'Agenzia delle entrate, allora l'attività consta nel fare da tramite tra il debitore e il creditore per la trattativa e la contestazione al fine di limitare i danni per il nostro cliente; per questo tipo di attività e anche per le altre lavoriamo in tutta Italia, da Palermo ad Aosta, il primo incontro di solito avviene con una video-call e segue una visita in azienda dal cliente. Poi i clienti, sapendo delle bellezze del territorio, gradiscono una visita in loco presso l'ufficio per abbinare al lavoro anche la visita a Bagno Vignoni, Pienza, San Quirico, l'Amiata, zone bellissime e ci accompagniamo anche un bel pranzo».

Il lato umano rimane l'aspetto essenziale: «tanti imprenditori, e anche io - conclude -, si emozionano quando riusciamo a sostenerli; la cosa più bella è la telefonata dove puoi dire, dopo innumerevoli difficoltà, 'oh, è andata bene!'».



state-backed Mediocredito guarantee will likely disappear...' an element that could further tighten the system when it comes to granting new credit.

Another key element in the modern relationship between banks and businesses is the business plan to be submitted to lending institutions: 'We step in when an anomaly or an overdraft needs to be explained. Today, software simply says "reliable or unreliable." In the first case, no human intervention is needed because it means "all the lights are green," and everything can proceed. We intervene when there are "orange or red lights" in short, we work to make the company eligible for financing through detailed projects, also developed using specific dedicated software.'

Another branch of the Bonari Firm concerns the search for subsidized-finance programs and grants: 'We have access to a national platform, which we subscribe to, that notifies us daily of new calls for applications. They are categorized geographically, by economic sector, region, province, and municipality. If they match our clients' needs, we contact them and prepare the application company documentation, economic and financial plan, and all required attachments.

Sometimes, to meet submission deadlines, we must work beyond regular hours, but our accuracy and precision are appreciated, and clients return.'

The firm works with body shops, artisans, small entrepreneurs, and small and medium-sized enterprises: 'Sometimes they call because of difficult situations, such as insolvency with banks or the Revenue Agency. In those cases, our work consists of acting as an intermediary between debtor and creditor to negotiate and contest issues, reducing damage to our client. For this and other services, we work throughout Italy, from Palermo to Aosta. The first meeting usually happens via video call, followed by an on-site visit to the client's company. Then clients, knowing about the beauty of the area, enjoy visiting our office in person to combine work with a trip to Bagno Vignoni, Pienza, San Quirico, Mount Amiata wonderful places and a good lunch together.'

The human side remains essential: 'Many entrepreneurs and I myself,' he concludes, 'get emotional when we succeed in helping them. The best moment is the phone call when, after countless difficulties, you can finally say: "Hey, it worked out!"'

Siete pronti
a esplorare la
come mai
ad
Val d'Orcia
prima d'ora?



Benvenuti nel nostro
mondo, Happy Bike
vi permetterà di fare
esperienze uniche nei
dintorni di Pienza
tramite il
noleggio di eBike

PODERE FRATERNITA 72, PIENZA

TEL. 340 697 4514 | INFO@EBIKEPIENZA.COM

WWW.EBIKEPIENZA.COM

Vai al sito!!



HAPPY
BIKE

EBIKE PIENZA



AZIENDA AGRICOLA CASAGORI

PODERE FRATERNITA, 72 - PIENZA SI

TEL. 338 20 54 020 - INFO@AGRICOLACASAGORI.IT

WWW.AGRICOLACASAGORI.IT



GRUPPO
CIAFFARAFÀ
S.R.L.



EDILIZIA E MOVIMENTO TERRA



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



EDILSERVICE S.R.L.

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



UNA RISPOSTA CONCRETA AI PRINCIPI
DELLA SOSTENIBILITÀ

📞 339.8546811 (Geometra Francesco Zoppi)
331.7139097 (Geometra Marco Rappuoli)

✉ zetaerreedilservice@libero.it

📍 Via dei Telefoni, 5, Abbadia S.S., SI





thatsamiata.com

SAVE
THE
DATES

A NATALE #EVENTI #2025 SUL MONTE AMIATA

ABBADIA SAN SALVATORE

ABBADIA CITTÀ
DELLE FIACCOLE
E INCANTO

DAL 6 DICEMBRE AL
6 GENNAIO

FIACCOLE
24 DICEMBRE

ARCIDOSO

NATALE DI LUCE

PISTA DI PATTINAGGIO SUL
GHIACCIO, GIOCHI DELLA
TRADIZIONE, CENONE DI
CAPODANNO E ALTRI EVENTI
DAL 6 DICEMBRE AL
6 GENNAIO

CASTEL DEL PIANO

MERAVIGLIA

MERCATINI DI NATALE,
CONCERTI, PRESEPE VIVENTE,
BABBO NATALE IN PIAZZA,
FIACCOLATE
DAL 6 DICEMBRE AL
6 GENNAIO

LUCI E SAPORI

DAL 6 ALL'8 DICEMBRE

PRESEPE VIVENTE
28 DICEMBRE

CASTELL'AZZARA

BEFANA ITINERANTE
5 GENNAIO

CINIGIANO

NATALE A CINIGIANO

DAL 6 DICEMBRE AL
6 GENNAIO

XMAS OIL VIBES
"OLIO PARADE"

6 E 7 DICEMBRE

PASSEGGIATA
SASSO D'OMBRONE
8 DICEMBRE

COCCOLO DI NATALE

MONTICELLO AMIATA
14 DICEMBRE

BABBO NATALE
A CASTEL PORRONA

CASTEL PORRONA
24 DICEMBRE

PANFORTATA DELLE
CONTRADE

27 DICEMBRE

PRESEPE VIVENTE

MONTICELLO AMIATA
27 DICEMBRE

PIANCASTAGNAIO

BABBO NATALE
CHE SCENDE
DALLA TORRE

22 DICEMBRE

VISITA AI PRESEPI

28 DICEMBRE

CENONE DI
CAPODANNO E
FUOCHI D'ARTIFICIO

31 DICEMBRE

BEFANA A TEATRO
6 GENNAIO

SANTA FIORA

PRESEPE VIVENTE
27 DICEMBRE

ASPETTANDO LA
FIACCOLATA

DAL 27 AL 29 DICEMBRE

FIACCOLATA
30 DICEMBRE

ROCCALBEGNA

VIGILIA ALLA
FOCARAZZA

VALLERONA
24 DICEMBRE

GIOCHI DI NATALE
25 DICEMBRE

CANTINE IN FESTA
27 DICEMBRE

CENA DELL'ULTIMO
DELL'ANNO

31 DICEMBRE

ASPETTANDO
LA BEFANA

5 GENNAIO

SEGGIANO

BABBO NATALE
IN PIAZZA

24 DICEMBRE

THE CHRISTMAS
GOSPEL

28 DICEMBRE

PER MAGGIORI INFORMAZIONI
SUGLI EVENTI VISITA
WWW.THATSAMIATA.COM

O LE PAGINE SOCIAL DI ASSOCIAZIONI E COMUNI

SEGUICI SU



TUTTO IL
**MONTE
AMIATA**
IN UN CLICK

VAL D'ORCIA

PELLET

Il nostro obiettivo è portarti un calore economico, ecologico e sostenibile, direttamente dal cuore della Val d'Orcia

Vieni a trovarci!



VAL D'ORCIA
PELLET



+39 339 4978215



info@valdorciapellet.it



San Quirico d'Orcia, Strada delle Fornaci



Abbadia San Salvatore, Via Po 2

Steel Fusion

Metallo a regola d'arte

Mastering the art of metal

Vi presentiamo un'officina dove si forgia il ferro e lo si trasforma in oggetti pratici, utili e bellissimi. Siamo alla Steel Fusion di Castel del Piano, sull'Amiata. Un'impresa creata nel 2023 dalla visione di Leonardo e Dario, dopo anni di esperienza nel settore, con l'indispensabile visione professionale di Samuele. Oggi la SF produce tutto ciò che ha a che fare con la lavorazione della carpenteria leggera, e non solo: cancelli, ringhiere, inferriate, strutture metalliche, telai, soppalchi, scale, serramenti, vetrate in ferro battuto, zanzariere, fino alle saldature certificate...

We introduce you to a workshop where iron is forged and transformed into practical, useful, and beautiful objects. Welcome to Steel Fusion in Castel del Piano, on Mount Amiata. The company was founded in 2023 from the vision of Leonardo and Dario after years of experience in the field together with the essential professional expertise of Samuele. Today, SF produces everything related to light metalwork, and much more: gates, railings, security grilles, metal structures, frames, mezzanines, staircases, doors and windows, wrought-iron glass panels, mosquito screens, and even certified welding services...

57

Steel Fusion

Lavorazioni Metallo & Saldatura
Via del Gallaccino, 18
Castel del Piano (Grosseto)
Cell. 333/8486437 - 339/1265487
steelfusionitaly@gmail.com



«Per anni - raccontano Dario e Leonardo - siamo stati colleghi, poi ci siamo messi in proprio, e questo è il nostro sogno che si realizza; lavoriamo per il privato, per il pubblico e per le grandi aziende». I cancelli sono tra i manufatti più richiesti: «di tutti i tipi, di recente ne hanno commissionato uno di una dozzina di metri, ma ci sono anche carrabili "a scorrimento", con apertura a "doppio battente" per le automobili, ma anche di tipo artistico...».

Gli ultimi arrivati sono gli infissi: «È un settore che ci piace molto ed è richiesto, possono essere in PVC o in alluminio, porte, portoni, finestre, porte blindate, persiane, vetrate, scorrevoli, sempre tenendo conto dell'imprescindibile binomio "estetica e funzionalità"». Ed è molto importante, al fine di accedere agli incentivi statali, ridurre la perdita del calore dall'infisso all'esterno: «il termine esatto - spiegano - è "trasmissione termica"; anche in questo campo il committente può contare su un'attenta consulenza da parte nostra».

Quanto al colore: «Lo scegliamo insieme, vanno di moda il legno, come noce fiammato, castagno o abete, ma anche i toni del bianco, avorio, ardesia o grafite».

I lavori - anche per grandi aziende, cantine, agriturismi e strutture ricettive - iniziano sempre con le misure. Dall'ordine al montaggio passano mediamente appena trenta giorni. Inoltre la SF raggiunge senza problemi tutta Italia: «la maggior parte degli ordini finora sono arrivati dalla Toscana, ma siamo pronti a raggiungere anche l'isola più remota».



«For years, - Dario and Leonardo tell us, - we worked as colleagues. Then we struck out on our own, and this is our dream coming true. We work for private clients, public institutions, and large companies.»

Gates are among their most requested creations: «all kinds, recently we were commissioned to make one about twelve meters long. But we also build sliding driveway gates, double-leaf gates for cars, and even artistic, decorative ones...»

The newest additions to their production are window and door frames: «It's a field we truly enjoy and one that's in high demand. They can be made of PVC or aluminum: doors, entrances, windows, security doors, shutters, glass walls and sliding systems, always keeping in mind the essential balance between aesthetics and functionality.» A key priority, especially for those seeking access to national incentives, is reducing heat loss from windows and doors: «the correct term, - they explain, - is 'thermal transmittance'. And in this area too, clients can count on our careful guidance.»

As for colors: «We choose them together. Wood effects are very popular, such as flamed walnut, chestnut, fir, as well as shades of white, ivory, slate, and graphite.»

Their work - also for major companies, wineries, farm stays, and hospitality facilities always starts with precise measurements. From order to installation, the average wait time is just thirty days. SF easily reaches every corner of Italy: «Most of our orders so far have come from Tuscany, but we're ready to reach even the most remote island.»





60

**DI LECCHI L. & VICHI D.
LAVORAZIONE METALLI, SALDATURA
INFISSI IN PVC E ALLUMINIO**



Informazione pubblicitaria

www.valleylife



Oltre a quanto detto, in questa officina, dove spiccano arnesi antichi e affascinanti come l'incudine, si approntano strutture per il fotovoltaico, come le pergole, con il supporto dell'elettricista esperto Leonardo Pasquini. Poi i soppalchi: «possono essere di legno o "grigliati", dipende dalla situazione, poi strutture in travi, librerie, tubature in acciaio inox... Non c'è limite alla creatività e alla versatilità».

A lavorare con Dario e Leonardo c'è Samuele, un vero e proprio artista degli infissi. Ci troviamo a Castel del Piano, ad appena mezz'ora di auto da Grosseto: «i lettori possono raggiungere l'officina e osservare il nostro lavoro da vicino. Vi aspettiamo!».



62



«È il nostro sogno che si realizza.

Lavoriamo per il privato, per il pubblico e per le grandi aziende»
Dario & Leonardo





*«This is our dream coming true. We work for private clients, public institutions, and large companies.»
Dario & Leonardo*

In addition to what has already been mentioned, this workshop, where ancient and fascinating tools like the anvil still stand out, also builds structures for photovoltaic systems, such as pergolas, with the support of expert electrician Leonardo Pasquini. Then there are the mezzanines: «They can be wooden or grated, depending on the project, and we also build beam structures, bookcases, stainless-steel piping... There's no limit to creativity and versatility.»

Working alongside Dario and Leonardo is Samuele, a true artist when it comes to frames and fixtures. We are in Castel del Piano, just half an hour from Grosseto: «Visitors are welcome to stop by the workshop and see our work up close. We look forward to meeting you!»




BAR ORCIA

BAR,
TAVOLA CALDA,
CUCINA CASALINGA



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



 VIA CELLANE 15, Castel del Piano, Italy

 0564 957505

panificioamiatasrl.ordini@gmail.com

panificio-amiata.com



Solidarietà Quadrifoglio, a contatto con i territori


*Solidarietà Quadrifoglio,
in close contact with
local communities*

66

di Nicola Ciuffoletti

informazione pubblicitaria





Solidarietà Quadrifoglio è una realtà giovane, nata a dicembre 2024 dalla fusione tra due cooperative storiche: Solidarietà Cooperativa Sociale di Colle Val d'Elsa e Quadrifoglio Gruppo Cooperativo di Arcidosso. "Quest'operazione – spiega il presidente Francesco Rustici – ha consentito la nascita di un'entità più forte, con un ventaglio di servizi più ampio e una presenza più capillare e strategica sul territorio". Le due cooperative hanno unito competenze, professionalità e solide conoscenze dei territori, mantenendo un presidio umano e lavorativo nelle singole aree dove operano: Siena e provincia, Firenze, Grosseto, Amiata e Colline del Fiora. "Per noi si tratta di un grande risultato, dal quale partire per raggiungere nuovi obiettivi", osserva Rustici.

Solidarietà Quadrifoglio is a young organization, founded in December 2024 from the merger of two long-established cooperatives: Solidarietà Cooperativa Sociale of Colle Val d'Elsa and Quadrifoglio Gruppo Cooperativo of Arcidosso. "This operation," explains president Francesco Rustici, "has allowed the creation of a stronger entity, with a wider range of services and a more extensive and strategic presence across the territory." The two cooperatives have pooled expertise, professionalism, and strong knowledge of the local areas, while maintaining a human and working presence in the individual territories where they operate: Siena and its province, Florence, Grosseto, the Amiata area and the Colline del Fiora. "For us, this is a major achievement, one that will serve as a starting point for reaching new goals," Rustici adds.

**SOLIDARIETÀ QUADRIFOGLIO
COOPERATIVA SOCIALE**

Sede Legale e Amm.va

Loc. Belvedere | S. Antonio, Ingr. 5 n. 39
53034 Colle di Val D'Elsa (SI)

Sede Operativa e Amm.va

Via Bagnoli, 3 | 58031 Arcidosso (GR)
Tel. +39 0577 17 81 840 | +39 0564 97 90 94

www.solidarietaquadrifoglio.it | info@solidarietaquadrifoglio.it



Raccontare questa realtà significa guardare ai numeri: l'ultimo bilancio sociale e il primo della cooperativa è il frutto di 30 anni di esperienza e testimonia la crescita costante dell'ente. Oggi Solidarietà Quadrifoglio conta 320 soci, 470 dipendenti con contratto a tempo indeterminato – di cui 450 donne – e oltre 600 lavoratori complessivi. Questo ha permesso alla realtà toscana di ottenere la certificazione per la parità di genere UNI/PdR 125. Un traguardo che si somma alle certificazioni del Sistema di Gestione per la Qualità, Ambientale, del Sistema di Gestione della Sicurezza e Salute sul Lavoro e, infine, la certificazione Servizi Educativi per la Prima Infanzia. Complessivamente, i lavoratori sono oltre 600, con un fatturato in crescita. “Siamo – dichiara il direttore generale France-

sco Capo – una realtà strutturata. A garanzia di servizi sempre migliori, abbiamo attivato un sistema di valutazione della nostra sostenibilità attraverso la piattaforma Ecovadis”. Sul fronte della comunicazione, la fusione ha permesso di potenziare e ampliare l'area marketing. “Abbiamo affiancato all'ufficio esistente un settore con un'importante esperienza, capace di rispondere alle esigenze interne e del mercato, offrendo molteplici servizi di comunicazione - sottolinea Filippo Raffi, responsabile commerciale e produzione - La nuova strategia punta a creare una comunicazione efficace, che racconti i nostri servizi rivolti a persone e imprese. L'obiettivo – conclude Raffi – è dialogare meglio con la PA e con gli stakeholders del territorio”.





Telling the story of this organization means looking at the numbers: the latest social report - its first as a unified cooperative reflects 30 years of experience and demonstrates its steady growth. Today, *Solidarietà Quadrifoglio* has 320 members, 470 permanent employees - 450 of whom are women and over 600 workers in total.

This has enabled the Tuscan cooperative to obtain the UNI/PdR 125 gender equality certification. This accomplishment adds to the certifications already achieved: Quality Management System, Environmental Management System, Occupational Health and Safety Management System, and Early Childhood Educational Services. Overall, the cooperative employs more than 600 workers, with a growing turnover.

"We are," states general director Francesco Capo, "a well-structured organization. To guarantee increasingly high-quality services, we have implemented a system to assess our sustainability through the *Ecovadis* platform." On the communications front, the merger has strengthened and expanded the marketing department. "We have added a new team with significant experience alongside the existing office, enabling us to meet internal and market needs and to offer multiple communication services," says Filippo Raffi, head of sales and production. "The new strategy aims to create effective communication that tells the story of our services for individuals and businesses. Our goal," Raffi concludes, "is to improve dialogue with public administration and all territorial stakeholders."





70

informazione pubblicitaria



La cooperativa offre servizi diversificati: front e back office sanitario, pulizie civili e industriali, portineria, vigilanza, igiene ambientale, manutenzione del verde, facility management, oltre ai servizi assistenziali e educativi per minori e persone con disabilità.

Proprio rispetto al tema della disabilità, la realtà toscana si è prefissata “una mission sociale: agevolare l’inserimento lavorativo di queste persone all’interno delle imprese, dimostrando a queste ultime quanto gli individui fragili siano ricchi di valori e competenze.

Per noi, ogni persona con disabilità che trova e che troverà un’occupazione, rappresenta un grande traguardo umano prima ancora che professionale”, commenta il presidente Francesco Rustici. Una mission in linea con l’approccio della Solidarietà Quadrifoglio che, ereditandola dalle due realtà che hanno portato alla sua nascita, sta dimostrando di avere una vocazione sociale e al contempo un’anima imprenditoriale. Infine, grande attenzione è dedicata alla sostenibilità sociale.



The cooperative provides a diversified range of services: healthcare front and back office, civil and industrial cleaning, concierge and surveillance, environmental hygiene, landscaping, facility management, as well as care and educational services for minors and individuals with disabilities.

Regarding disability, the Tuscan cooperative has set "a social mission: facilitating the employment of people with disabilities within companies, showing these companies how individuals who are considered vulnerable are in fact rich in value and skills. For us, every person with a disability who finds and will find employment is a significant human milestone, even before a professional one," says president Rustici.

This mission aligns with the approach of Solidarietà Quadrifoglio which, inheriting it from the two cooperatives that gave rise to it, demonstrates both a strong social vocation and an entrepreneurial spirit. Great attention is also dedicated to social sustainability.



30 anni, due semi un unico raccolto

Trent'anni di storia non sono mai un semplice anniversario. Sono un patrimonio di persone, scelte, responsabilità, cambiamenti e radicamento nei territori. Nel 2025 **Solidarietà Quadrifoglio** celebra i suoi **30 anni di attività**, un traguardo che nasce dall'esperienza e dalla visione delle due realtà fondatrici – **Solidarietà Cooperativa Sociale** e **Quadrifoglio Gruppo Cooperativo** – che da un anno hanno intrapreso un percorso comune, dando vita a un soggetto unico, più forte e più capace di generare valore sociale.

Il claim scelto per accompagnare questo anniversario – “*I nostri 30 anni, due semi un unico raccolto*” – racchiude il senso di un cammino condiviso: due storie parallele, nate dagli stessi valori cooperativi, che oggi diventano un'unica progettualità al servizio delle comunità.

A dicembre, soci e dipendenti si sono ritrovati per un momento dedicato a questo anniversario: un'occasione di condivisione, riconoscimento e identità, pensata per chi ogni giorno rende possibile la nostra mission. Il trentesimo compleanno non è stato solo una ricorrenza da ricordare, ma un'occasione di confronto e visione. Questo compleanno è stato considerato come l'occasione per intraprendere un percorso che ha permesso di fare il punto su ciò che è stato costruito, ma anche di definire con chiarezza le **linee guida per il futuro**: servizi più innovativi, maggiore sostenibilità, nuove forme di partecipazione comunitaria e un welfare che metta sempre al centro le persone.

30 years, two seeds one single harvest

Thirty years of history are never just an anniversary. They represent a heritage of people, decisions, responsibilities, changes, and deep roots in the local communities. In 2025, **Solidarietà Quadrifoglio** celebrates its **30 years of activity**, a milestone born from the experience and vision of the two founding organizations - **Solidarietà Cooperativa Sociale** and **Quadrifoglio Gruppo Cooperativo** - which one year ago began a shared path, creating a single, stronger entity, capable of generating greater social value.

The anniversary claim “*Our 30 years, two seeds one single harvest*” summarizes the meaning of this shared journey: two parallel stories, born from the same cooperative values, which today merge into a unified project serving local communities.

In December, members and employees gathered for a moment dedicated to this anniversary: a chance for sharing, recognition, and identity, dedicated to those who make the cooperative's mission possible every day. The thirtieth anniversary was not just a date to commemorate, but an opportunity for reflection and vision.

This anniversary marked the beginning of a journey that allowed the cooperative to take stock of what has been built so far, while clearly defining the guidelines for the future: more innovative services, greater sustainability, new forms of community participation, and a welfare model that always places people at the center.





1995 - 2025

**I nostri 30 anni:
due semi,
un unico raccolto.**



WWW.SOLIDARIETAQUADRIFOGLIO.IT

SEGUICI SU





L'INCONTRO TRA ARTIGIANATO SOCIALE E MONDO DELL'ARTE HA FINALMENTE UN E-COMMERCE

VISITA www.tuttimattiperlarte.com





QUASI
40 ARTISTI

FATTI
A MANO

OLTRE
60 ILLUSTRAZIONI
PIÙ DI 1000
COMBINAZIONI

The background of the entire image is a photograph of a modern fitness center. The gym is filled with various exercise machines, including treadmills, ellipticals, and weight training stations. The color scheme is dominated by red and white. In the foreground, a man is performing a sit-up on a bench. Other people are visible in the background, some standing and some using equipment. The lighting is bright, and the overall atmosphere is one of active fitness.

HEROS FACTORY, *FITNESS* CENTER.

The lower half of the image shows a different section of the gym. It features more red and white exercise equipment, including a leg press machine and various cable machines. A person is lying on a bench in the background. The gym has large windows and a high ceiling with industrial-style lighting.

IHIF
HEROES FACTORY
— FITNESS CENTER —

Medico Terapista del Dolore



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



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



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.

78 *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.*

LA SCULTURA DI ANDREA ROGGI

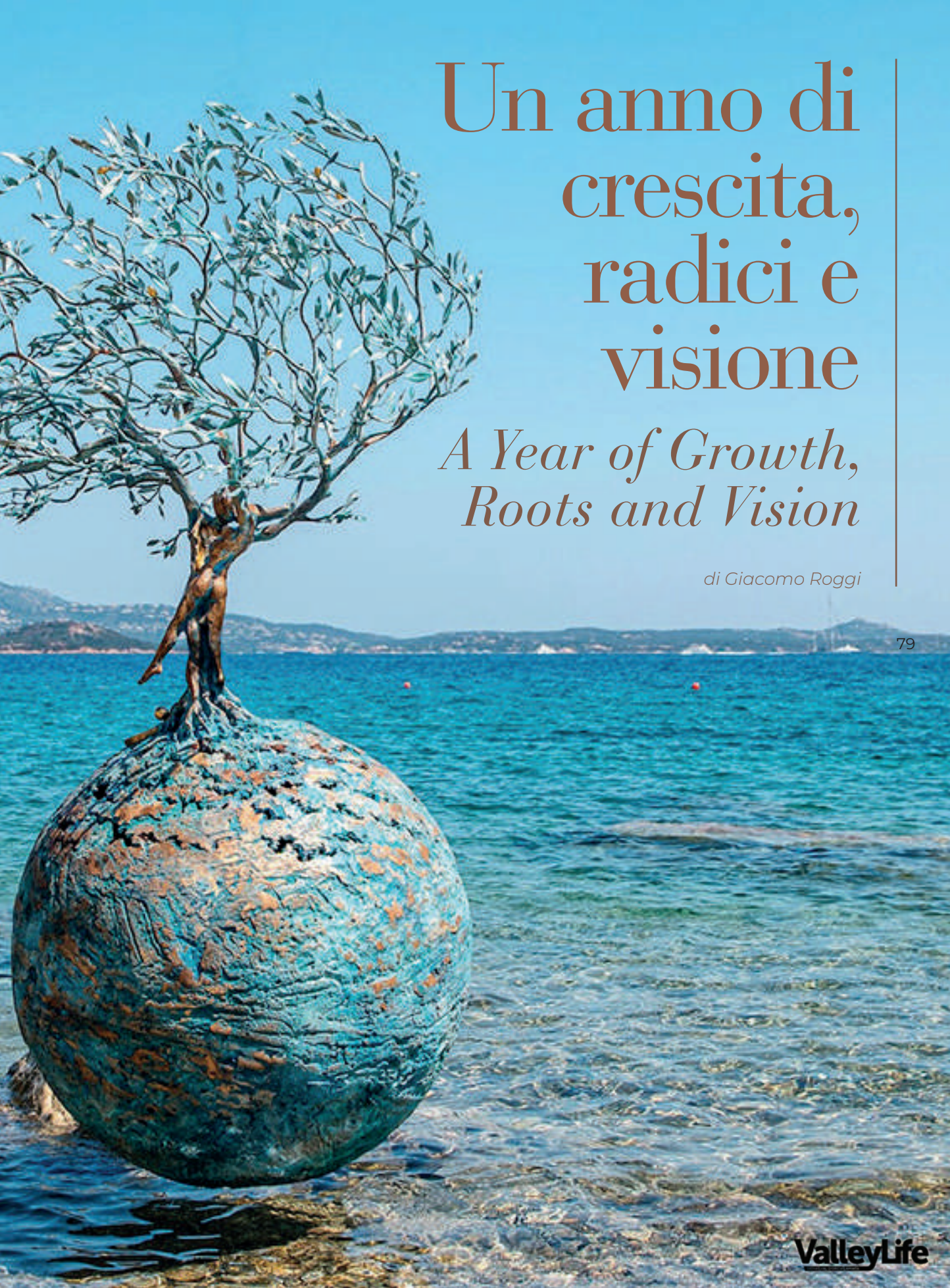
Località Manciano 236b,
Castiglione Fiorentino (Ar)

Tel. 0575 653401

www.andrearoggi.com

info@andrearoggi.com





Un anno di crescita, radici e visione

*A Year of Growth,
Roots and Vision*

di Giacomo Roggi

79

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.





81

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.

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.

Un capitolo particolarmente significativo è stata l'installazione permanente di un'opera a Caserta,

richiesta direttamente da Confindustria. Un riconoscimento che ci ha onorato e che ha radicato in modo definitivo la nostra presenza nel territorio campano, trasformando lo spazio urbano.

A questo si aggiunge la realizzazione e l'esposizione dell'opera dedicata alla Vernaccia di San Gimignano. La scultura rappresenta l'uva come frutto simbolico, una dedica al vino inteso come la bevanda più antica ed elegante al mondo, celebrando un patrimonio culturale attraverso una forma capace di dialogare con il paesaggio, con



la memoria del territorio e la tradizione Toscana. 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.

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. A particularly significant chapter was the permanent installation of a work in Caserta, requested directly by Confindustria. A reco-

gnition that has honoured us and that has definitively rooted our presence in the Campania region, transforming the urban space. Added to this is the creation and exhibition of the work dedicated to Vernaccia di San Gimignano. The sculpture represents the grape as a symbolic fruit, a dedication to wine understood as the oldest and most elegant drink in the world, celebrating a cultural heritage through a form capable of dialoguing with the landscape, with the memory of the



83

territory and the Tuscan tradition. 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.

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.





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.



OSTEOPATIA
E PNEI

Osteopatia e pnei

QUEL DOLORE NON È "NORMALE". È UN AVVERTIMENTO.

Ti svegli rigido. Ti allacci le scarpe e senti una fitta che ti toglie il fiato. Magari pensi sia il materasso. O gli anni che passano. Balle. È il tuo corpo che sta urlando perché c'è qualcosa che non va.

Hai due opzioni:

1. Continuare a prendere antinfiammatori e farmaci vari che distruggono il tuo stomaco e i reni, limitandosi a nascondere la polvere sotto il tappeto.
2. Venire da me e affrontare la causa alla radice e risolvere il problema in modo rapido e naturale.

Ti riequilibra, ti rigenera, ti riarmonizza

Seguimi e contattami

@ osteopatiaepnei@gmail.com

osteopatiaepnei

osteopatiaepnei.it

324 951 22 34



"Il tuo corpo ha tutto il potenziale per stare bene. Noi siamo qui per risvegliarlo."



REGISTRO OSTEOPATI D'ITALIA NO. 8582

Prenota una visita! Inizia a sentirti meglio!

OSTEOPATIA E PNEI

Ascoltami bene: il mio lavoro è riportare il tuo corpo al suo stato naturale. Non sono qui per vederti ogni settimana per un anno. Non propongo abbonamenti infiniti. Il mio obiettivo è darti una svolta concreta e tangibile già dal primo incontro.



"Il reflusso che ti tormenta? Non è solo acidità. È il tuo corpo che fatica a digerire lo stress e le emozioni repressi, come l'ansia che ti brucia dentro."

"Se pensi che i dolori mestruali siano normali, è ora di ripensarci. C'è una soluzione che non hai ancora scoperta."

Stata trattenere tutto, è ora di lasciarlo andare.
Liberiamo il diaframma, rilassiamo il sistema nervoso

"Le tue emicranie? Non sono solo mal di testa. Sono il risultato di pensieri continui, denti serrati e tensioni muscolari che ti tormentano."

Rilassiamo i muscoli contratti, riequilibreremo il sistema nervoso e liberiamo la mente dal sovraccarico.



Ciao sono Mihaela!

Uso l'osteopatia e la PNEI per trattare i segnali d'allarme che il tuo corpo ti sta lanciando (e che gli altri ignorano), per esempio:

1. La schiena che "piange": Lavoriamo per sbloccare le vertebre rigide che ti impediscono di muoverti liberamente.
2. Il nervo sciatico infiammato: Trattiamo la compressione che ti toglie forza alla gamba.
3. L'intestino in disordine: Aiutiamo a regolarizzare la tua motilità naturale (perché un intestino gonfio tira sulla schiena come un'ancora).
4. I dolori mestruali invalidanti: Allentiamo le tensioni profonde nel bacino per favorire il sollievo in quei giorni.

5. La cervicale da stress: Sciogliamo il collo rigido dove stai accumulando tutte le preoccupazioni non dette.

Già dalla prima seduta avvertirai un cambiamento profondo. Uscirai dal mio studio sentendo il corpo più leggero e, in pochi incontri, potrai tornare a:

- Riabbracciare tua moglie senza quella rigidità che ti fa sembrare un pezzo di legno.
- Chinarti per accarezzare il tuo cane senza la paura di restare bloccato.
- Prendere in braccio tua figlia o la tua nipotina e sollevarla al cielo senza sentire quella pugnalata alla schiena.

Il mio lavoro termina quando il tuo corpo smette di gridare e ricomincia a funzionare in silenzio, come deve.

Colpo della strega (blocco improvviso della schiena)

Sciatica davanti o dietro la gamba

Bacino bloccato (non riesci a piegarti o girarti)

Dolore forte in mezzo alla schiena quando ti muovi

Fitta al fianco quando respiri

Respiro corto perché "ti tira tutto dentro"

Rigidità al mattino (fatica a muoverti appena sveglio)

Fischii nelle orecchie da tensione cervicale (acufeni)

Dolore al sedere che scende alla gamba

Contratture profonde che non passano

Mal di testa da tensione al collo

Denti stretti e mandibola che fa male

Spalla che duole alzando il braccio

Dolore all'anca quando cammini o ti alzi

Ginocchio che fa male senza averlo "fatto"

Se vuoi smettere di soffrire già dalla prima visita e recuperare la tua libertà:

Prenota una visita! Inizia a sentirti meglio!



324 951 22 34

Ricevo presso i mie studi previo appuntamento:

Parioli (RM), Castiglione D'Orcia, (SI), Montalcino (SI), Chianciano Terme (SI),
Sinalunga (SI), Piancastagnaio (SI)



REGISTRO OSTEOPATI D'ITALIA NO. 8502





Un nuovo capitolo per la Capannina

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

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

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

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

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

E' ancora possibile la prenotazione a prezzi agevolati.



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

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

La vecchia Stazione

Osteria della
Val d'Orcia

Via Case Sparse la Poderina, 18,
Castiglione d'Orcia (Siena)
+39 0577/602758
agriturismolavecchiastazione@gmail.com



Carrefour *market*



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

**OTTICA
ZILIANI**

DAL 1948

DI CLAUDIO E GIORGIA



Montaggio lenti con mole di ultima generazione

OCCHIALE PRONTO IN 1 ORA

Abbadia San Salvatore (Si) | Tel. 0577 1646144

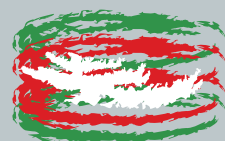
giorgia.ziliani@gmail.com

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

PRENDI 2 PAGHI 1



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



FERRAZZANI srl

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

Seguici su **facebook**

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



Bivio dell'Asso - Montalcino (SI)

Tel. (+39) 0577 834079 - artcinque@gmail.com - www.infissiat5.it

**SERRAMENTI E INFISSI
ARREDO E INTERNI**



Pizza Rosa Guarnieri Carducci, 18 Castel del Piano (GR) - ITALIA

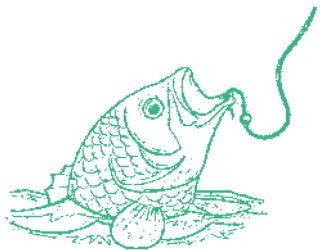
Tel./Fax (+39) 0564 955244 - Cell. (+39) 3476440076

www.davenerio.com - info@davenerio.com



Ristorante Albergo Da Venerio

Pescheria
AMO IN BOCCA



IL PESCE FRESCO IN MONTAGNA

Via Cavour, 44,
Abbadia San Salvatore (SI)
amoinboccaabbadia@gmail.com
Tel. 347 5132795



epiloff®

sistema innovativo di
epilazione progressiva
con tecnologia biochimica

pelliccioli bianchi | pelliccioli biondi | pelliccioli rossi | pelliccia | tatuaggi
carnagione scura | carnagione abbronzata | nei

prenota subito
una consulenza gratuita

Chiama 340 7893016

chiedi informazioni e prenota



FASHION BEAUTY SUN

Via Dante Alighieri, 53
Bagnocavallo - SI

ENTRA GUARDA E...
★ COMPR★



DA NOI PUOI TROVARE

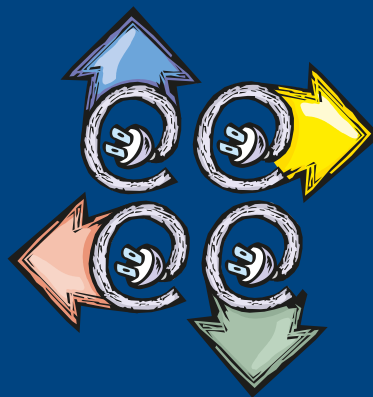
BIANCHERIA PER LA CASA, DETERSIVI, CASALINGHI, IGIENE PERSONALE,
FIORI ARTIFICIALI, ARTICOLI REGALO, COMPLETI ARREDO, ARTICOLI STAGIONALI...

VIA PIETRO PIFFERI 6/8 ARCIROSSO (GR)

f: ENTRAGUARDA E COMPRA

@: ENTRAGUARDAECOMPRA

☎: +39 389 007 8993



TONDI
IMPIANTI
ELETTRICI

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

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



MEDIA & COMMUNICATION

**GESTIAMO I TUOI SOCIAL
DALLA A ALLA Z**

INFO: 328 5816968

Bar Italia



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



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



BAR

PARCO DELLA RIMEMBRANZA
VIA CASE NUOVE,
ABBADIA SAN SALVATORE 53021



☎ PANEVINO25
☎ 3207923707

paneevino25@outlook.com



ANGELI



1975-2025

“50 anni di persone, valori e dedizione”



Località Pian di Ballo 48B - Castel del Piano (GR)

Cell. (+39) 0564 956214 - (+39) 379 2788359 - fungoamiata@gmail.com



www.fungoamiata.it

Fonteverde

la tua Day Spa in Toscana

Vivrete una giornata dedicata al relax più esclusivo in una delle più affascinanti terme e spa in Toscana: tra bagni termali, massaggi e trattamenti benessere.

PERCORSO DAY SPA TERME E CRIOTERAPIA: 70 €

Ingresso Piscina Termale - Seduta di crioterapia (4')

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

RASUL ALL INCLUSIVE: 75 €

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

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

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



FONTEVERDE

LIFESTYLE & THERMAL RETREAT | TUSCANY