

Anno XXV Numero 183 / PRIMAVERA 2026

ValleyLife

VALDICHIANA & LAGO TRASIMENO

RIVISTA PANEUROPEA



COVER STORY

CAFFÈ GM
IL RITO PIÙ POPOLARE D'ITALIA
È "MADE IN TUSCANY"

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 TERMALE RIGENERANTE

Ingresso piscina termale con cascata e idromassaggi

Percorso termale Bioaquam® (piscina e percorso idroterapico con 22 diversi tipi di idromassaggio)

dal lunedì al venerdì: 59 € - sabato, domenica, ponti e festività: 70 €

PRENOTA ON LINE

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

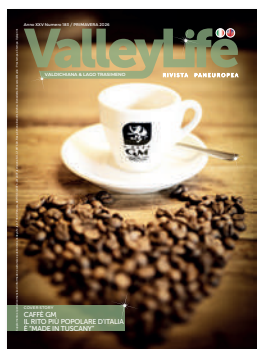
www.fonteverdespa.com

San Casciano dei Bagni



FONTEVERDE

LIFESTYLE & THERMAL RETREAT | TUSCANY



In copertina:
Caffè GM il rito più popolare d'Italia
è made in Tuscany

PRIMAVERA 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

Giacomo Roggi

Loris Pippi

Le opinioni degli autori non sono
necessariamente le opinioni dell'editore.
© Valley Life - tutti i diritti riservati.

Ne è vietata la riproduzione anche parziale

Abbiamo chiuso la rivista mercoledì 18 marzo,
con il ritorno del primo sole caldo
e della pungente brezza primaverile.

ValleyLife

REDAZIONE e PUBBLICITÀ:

BenedettaCheccarelliStudio

Via Poggio Bacherina 4

53042 Chianciano Terme (SI)

Tel. 375 9114804

benedettacheccarellistudio@gmail.com

www.valleylife.it

- 10** Sul valore dei segni
On the Value of Signs
- 14** Fra mito e rigetto:
semplicemente (l') Oriana
*Between Myth
and Rejection: Simply (L') Oriana*
- 18** Caffè GM,
il rito più popolare d'Italia
è 'Made in Tuscany'
*GM Coffee,
the Most Popular Ritual in Italy
is 'Made in Tuscany'*



- 28** La primavera artistica
di Torrita di Siena
*The Artistic Spring
of Torrita di Siena*
- 34** 50 anni di scultura
per il Maestro Roggi
*50 years of sculpture
or Maestro Roggi*
- 42** Nuovo Cinema Astrolabio
New Cinema Astrolabio
- 50** Il Sarapino, Saracino di Civitella
Il Sarapino, Civitella's Saracino



- 58** Il recupero
di un antico casale
nella Toscana classica
*The Restoration
of an Ancient Farmhouse
in Classical Tuscany*
- 66** Rizoartosi:
cos'è e come curarla
*Rhizoarthrosis:
What It Is and How to Treat It*
- 72** Cortona Padel & Tennis 2.0
Cortona Padel & Tennis 2.0



- 78** Enoteca Meucci
e 'Cortona Wines'
*Enoteca Meucci
and 'Cortona Wines'*
- 86** La trattoria Tripolitania
e i suoi cent'anni di storia
*Hundred Years of History
for Tripolitania Trattoria*



Benvenuti nella Farmacia Moccia
un Presidio di Salute e Prevenzione.



Viale Baccelli 70 - Chianciano Terme (Si)
Tel. 0578 64590
www.farmaciamoccia.it - fmoccia@hotmail.com

Scegliere la **Sanitaria Moccia** significa scegliere la **Professionalità**.

La Sanitaria Ortopedia Moccia di Chianciano Terme, si occupa di migliorare il tenore di vita delle persone con problemi fisici o disagi temporanei, attraverso un vasto assortimento di articoli Ortopedico-Sanitari, appartenenti ai principali Marchi in commercio.

Il Personale, qualificato e competente, lavora sempre con dinamicità e professionalità per poter dare consigli e indirizzare il Cliente alla scelta del prodotto più adatto all'esigenza.

La Sanitaria costituisce un punto di riferimento poli-specialistico, sia per le problematiche della riabilitazione ortopedica sia per tutti gli ausili in grado di **offrire una migliore qualità della vita**, soprattutto nella terza età.



VISITA IL SITO
PER CONOSCERE TUTTE
LE PROMOZIONI
DELLA NOSTRA SANITARIA

CONVENZIONE

Per fornitura gratuita ausili medici con la A.S.L.

NOLEGGIO

Carrozzine, apparecchi magnetoterapia,
apparecchi aerosol, stampelle, tiralatte, ecc.

PRODOTTI PRIMA INFANZIA

Passeggini, seggiolini, cullette, girelli

REALIZZAZIONE PLANTARI

Su misura con tecnico ortopedico

LINEA SCARPE ORTOPEDICHE

E per piede diabetico

POLTRONA LIFT RELAX

Possibilità di prova presso i nostri negozi

NOLEGGIO AUSILI MOMENTANEI

Per portatori di handicap o persone con ridotta mobilità



**SANITARIA
ORTOPEDIA
MOCCIA**

Viale della Libertà 31 - Chianciano Terme (Si)

Tel. e Fax 0578 07019

www.sanitariamoccia.it



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

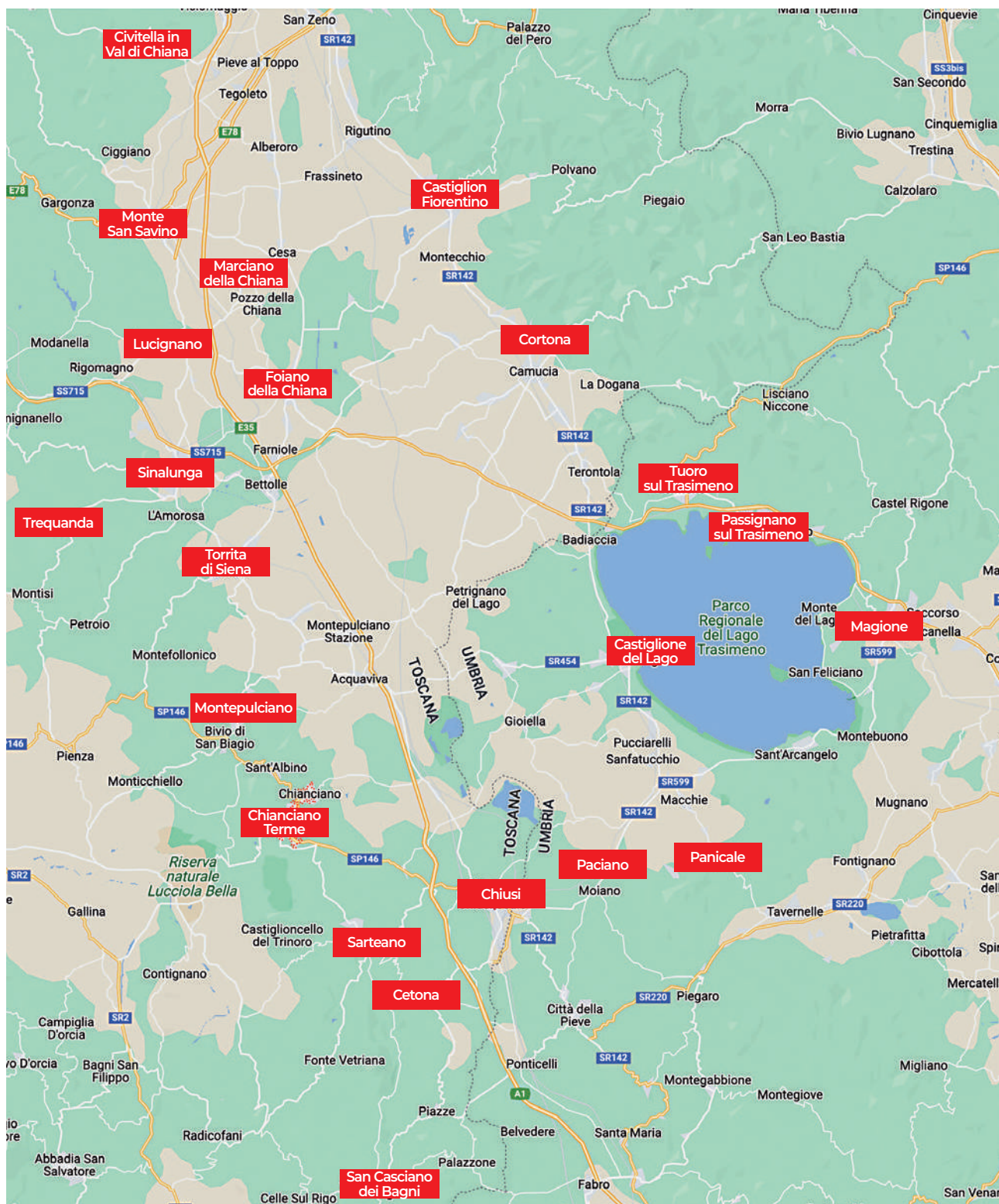
SCAN ME



SPEDIZIONI IN TUTTO IL MONDO

Shipments all over the world

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

DAL 1953

IN VIALE ROMA A C

*Avete bisogno
di un controllo della vista?*





CHIANCIANO TERME

0578 63203





SUL VALORE DEI SEGNI

On the Value of Signs

DI SIMONE BANDINI



ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening

*Arctic Monkeys,
"Opening Night"*

Parliamo del valore dei segni e della bellezza trascendentale. Del potere magico e sublime del bello che il nostro tempo pare abbia perso, o meglio squalificato nei meandri del materialismo e dell'appagamento facile, immediato, riproducibile per pochi euro.

Vi racconto cosa mi è successo qualche giorno fa.

Avevo conosciuto, casualmente e per lavoro, una donna di origine tedesca che, da decenni ormai, vive nelle pendici del Pratomagno. Da sempre mi affascinano le scelte per così dire radicali – poiché giudico un valore di libertà la capacità di determinare il proprio quotidiano, al di sopra delle contingenze. Tanto che ci si potrebbe chiedere: per uno spirito libero è una scelta più estrema assecondare la propria natura mettendo in atto cambiamenti importanti, oppure rimanere nella stasi insopportabile di una situazione esistenzialmente irricevibile?

Ecco quella persona, per me, in un immaginario forse idealizzato, evocava proprio questa sensazione di libertà, di autodeterminazione. Da subito ebbi la sensazione che appartenesse al mondo delle cose possibili e non meramente necessarie. Mi sarebbe piaciuto collaborare con lei ma, per qualche ragione, non trovammo una quadra al nostro sodalizio professionale.

Poi ci siamo persi di vista per qualche anno. Forse tre, magari quattro anni.

Di recente, non so perché ho ripensato a lei, assecondando quella vaga sensazione di affinità ontologica e culturale che avevo provato, scorrendo con lei davanti a un caffè.

L'ho chiamata poiché stavo cercando un appoggio giornalistico in zona. Con poche speranze, pensando fosse troppo impegnata per dedicarmi del tempo.

Ho scoperto invece come quella intuizione fosse giusta. Ci siamo rivisti e abbiamo preso a collaborare, con una stima di fondo che ritengo, abbia una radice diversa – un'affinità elettiva (spero ricambiata!) di natura trascendentale.

Così l'altro giorno, stranamente, mi sono imbattuto in una foto che lei stessa aveva pubblicato online.

Una foto al tramonto: una strada panoramica, una quercia, un'agave in primo piano. Apparentemente niente di troppo speciale. Mi colpiva tuttavia il gioco armonico, il concorso di elementi condizionati dalle ultime luci del giorno – ad indicare una nuova via, metafisica, oltre la luce del giorno. Una via audace verso la notte, l'ignoto, passaggio dalla realtà naturale a quella immateriale. Un destino inevitabile per la condizione umana.

La domenica successiva, come sono solito fare di primo mattino, sono andato a correre sui colli fiorentini, per strade ancora deserte punteggiate da erti mura di pietra e olivi disegnati da potature pierfrancescane.

Ho incontrato solo una macchina che si è fermata poco dopo, attendendo che la raggiungessi.

Era lei. Che stava andando a Firenze.

"Ciao Simone!"

Allora ho capito che bisogna fidarsi dei segni – se si ha la sensibilità e la profondità per farlo.

We are talking about the value of signs and transcendental beauty. Of the magical and sublime power that our time seems to have lost, or rather disqualified in the meanders of materialism and easy, immediate satisfaction, staged with a few euros.

I'll tell you what happened to me a few days ago.

I had met, by chance and for work, a woman of German origin who, for decades now, has been living on the slopes of Pratomagno. I have always been fascinated by radical choices, so to speak – because I consider the ability to determine one's daily life, above contingencies, to be a value of freedom. So much so that one might wonder: is it a more extreme choice for a free spirit to indulge one's nature by implementing important changes, or to remain in the unbearable stasis of an existentially inadmissible situation?

Here that person, for me, in a perhaps idealized imagination, evoked precisely this feeling of freedom, of self-determination. I immediately had the feeling that she belonged to the world of possible and not merely necessary things. I would have liked to collaborate with her but, for some reason, we did not find a way to start our professional partnership.

Then we lost touch for a few years. Maybe three, maybe four years.

Recently, I don't know why I thought about her again, indulging that vague feeling of ontological and cultural affinity that I had felt, talking with her over coffee.

I called her because I was looking for journalistic support in the area. With little hope, thinking she was too busy to devote time to me.

Instead, I discovered that that intuition was right. We met again and we began to collaborate, with a basic esteem that I believe has a different root – an elective affinity (I hope reciprocated!) of a transcendental nature.

So, the other day, strangely, I came across a photo that she herself had posted online.

A photo at sunset: a panoramic road, an oak tree, an agave in the foreground. Apparently, nothing too special. However, I was struck by the harmonious game, the concurrence of elements conditioned by the last light of day – to indicate a new, metaphysical way beyond. A daring way towards the night, the unknown, the passage from natural to immaterial reality. An inevitable fate for the human condition.

The following Sunday, as I usually do early in the morning, I went running on the Florentine hills, along still deserted streets dotted with steep stone walls and olive trees designed by Franciscan pruning.

I only met a car that stopped shortly after, waiting for me to reach it.

It was her. She was going to Florence.

"Hi Simone!"

Then I realized that you have to trust signs – if you have the sensitivity and depth to do it.

BACK TO THE 80'S



RADIOHIT
in concerto

RISTOBAR POGGIOFANTI MONTEPULCIANO

SABATO 23 MAGGIO - LIVE MUSIC



MENU

Usa la fotocamera
del telefono
per inquadrare
il QR Code
e aprire il menu.

www.ristobarpoggiofanti.com



Le nostre proposte

Menu Terra

Menu Mare

Contorni

Dolci

Bevande

Drink

Barre

stobarpoggiofanti.com

ni

09:01

POGGIOFANTI
RISTOBAR

Menu Terra

Tap the dish name for English.

Antipasti

Toscana (affettati, crostini e
pecorino di Pienza)
1, 7

Pecorino di Pienza con miele e
confetture
7

Olive e mozzarelline fritte
1, 3, 7

Bruschetta al pomodoro
1

Insalata caprese con
mozzarella di bufala
7

Primi

Pici all'aglione / cacio e pepe
ragù
1, 7

Ravioli ricotta e spinaci con
formaggio e tartufo

09:02

POGGIOFANTI
RISTOBAR

Primi

Pici all'aglione / cacio e pepe
ragù
1, 7

Ravioli ricotta e spinaci con
formaggio e tartufo
1, 3, 7

Mezzelune di burrata e noci
con fonduta di pecorino
1, 3, 7, 8

Lasagne al forno
1, 3, 7

Ribollita
1

Secondi

Costolette di agnello ai ferri

Filetto ai ferri

Cotoletta di pollo

09:02

POGGIOFANTI
RISTOBAR

Menu Mare

Tap the dish name for English.

Antipasti

Fantasia di pesce (crostini
misti di pesce, salmone
affumicato, insalata di
cozze piccanti)
1, 4, 14

Insalata di mare
4, 14

Bruschetta salmone e
avocado
1, 4

Cozze e vongole piccanti
14

Primi

Spaghetti alle vongole
1, 14

Secondi

10:40

POGGIOFANTI
RISTOBAR

METTITI IN CONTATTO

Prenota ora

Prenota o chiedi
informazioni in modo
semplice e veloce
utilizzando WhatsApp. Se
prenoti, assicurati di
ricevere la conferma della
tua prenotazione.

INDIRIZZO

Viale Primo Maggio snc
Montepulciano (SI)

TELEFONO/WHATSAPP
+39 388 0942566

Apri in Maps

ristobarpoggiofanti.com





FRA MITO E RIGETTO: SEMPLICEMENTE (L') ORIANA

Between Myth and Rejection: Simply (L') Oriana

DI BENEDETTA CHECCARELLI



Sembra non esserci abbastanza spazio per Oriana Fallaci in questo Paese. Il suo nome, conosciuto ai più per le citazioni occasionali di intellettuali e qualche politico, non ricorre come quello di altre importanti figure del '900 in scuole o strade a lei dedicate: fatta eccezione per qualche raro caso circoscritto alla sua città natia, non c'è materializzazione della sua memoria. Il suo spessore letterario viene, il più delle volte, sminuito: l'assenza da ogni programma scolastico la rende ingiustamente avulsa da quel mondo di pensatori e scrittori che hanno fatto la storia culturale del secolo scorso.

Fiorentina, di ossatura piccola e occhi chiari, Oriana Fallaci partecipò giovanissima alla Resistenza. Da subito comprese che non c'è verità senza coraggio e fece di quest'ultimo il compagno fedele di tutta una vita. Lo stesso coraggio che l'aiutò a conseguire il suo principale obiettivo: scrivere. Quando suo zio Bruno seppe della cosa, le consigliò di evitare gli ambienti accademici dove la letteratura si cristallizza in opere sterili. Lei seguì il consiglio, rendendosi schiva e libera dalle correnti semi imposte della seconda metà del XX secolo. Quando iniziò la sua carriera presso L'Europeo, nelle redazioni dei grandi giornali italiani mancavano le firme al

There doesn't seem to be enough room for Oriana Fallaci in this country. Her name, known to most for the occasional quotes from intellectuals and some politicians, does not appear like that of other notable figures of the '900 in schools or streets dedicated to her: with the exception of a few rare cases limited to her native city, there is no materialization of her memory. Her literary importance is often being belittled: her absence from every school curriculum makes her unjustly divorced from the world of thinkers and writers who shaped the cultural history of the last century.

A small-boned florentine with light eyes, Oriana Fallaci joined the Resistance movement at a very young age. She immediately understood that there is no truth without courage and made the latter the faithful companion of a lifetime. The same courage that helped her achieve her main goal: writing. When her uncle Bruno heard of this, he advised her to avoid academic environments where literature crystallizes into sterile works. She followed the advice, making herself shy and free from the semi-imposed currents of the second half of the 20th century. When she began her career at L'Europeo, the editorial offices of major

femminile: decidere di fare quel mestiere era, per una donna, un'utopia che lei mascherò da sogno, per poi trasformare il sogno in progetto. Il giornalismo fu un effetto collaterale della scrittura, un risvolto che l'ha fatta conoscere al pubblico come giornalista, lei che, invece, avrebbe voluto che sulla sua tomba ci fosse solo una parola: scrittore. E infatti scrisse, giovanissima, un romanzo intitolato *Penelope alla guerra*, che è la sua prima dichiarazione d'amore e odio, qui illustrata e occultata all'interno di uno stratificato microcosmo amoroso, agli Stati Uniti, il Paese che l'avrebbe adottata e che lei avrebbe difeso, attaccato, scombuscolato, ammirato. Ma la finzione letteraria forse non le dovette sembrar sufficiente a spiegare, pienamente, che cos'è la vita: il giorno prima di partire per il Vietnam come inviata speciale, la sorella minore le chiese cosa significasse questa parola, ma lei non riuscì a rispondere. Fu l'inizio di un viaggio nella guerra e nella mente che diede vita a *Niente e così sia*, reportage che mostrò ai suoi lettori come in guerra, la verità è un concetto fumoso se applicato all'essere umano che, di fatto, dopo millenni di civiltà, un senso ad essa non può ancora razionalmente darlo. Come l'uomo non può concepire Dio, non può concepire nemmeno la guerra, ma come prega, così combatte. E, in una storia giornalistica fatta di masse, Oriana Fallaci fu la prima a scavare nella singolarità dell'individuo. Poi ci furono *Intervista con la storia*, *Lettera a un bambino mai nato*, *Un Uomo*, *Inshallah*, solo per citare i suoi testi più celebri. A partire dagli ultimi anni della sua vita e dopo la sua morte, fino ad oggi, la sua immagine viene spesso accostata a quella della vecchiaia giornalista rancorosa che sposa teorie razziste e islamofobe, che litiga con Dario Fo e Franca Rame sulle pagine di *Panorama*, che si pone altrove, distante dal resto del mondo "comune". Fallaci, che le verità le teneva in tasca come biglie di vetro da pescare all'occorrenza, sapeva bene e meglio di noi che non esistono oggettività e assolutismo: si tratta di una legge umana imprescindibile. Sapeva di essere in diritto di enunciare e di pubblicare la sua verità poiché ne era una sacerdotessa – ad essa aveva dedicato la sua intera esistenza – così come era consapevole di essere solo una voce, certamente altisonante, tra tante che, messe insieme, avrebbero permesso ai lettori di farsi una propria idea. Lo sapeva da quando, immersa in un Vietnam infuocato, aveva dato voce ai soldati americani quanto ai Vietcong, illuminando il vuoto di un conflitto coloniale moderno che era il prototipo di tutte le guerre. Il suo fluire verso una voce nuova, più marcata e violenta in quelle che sono le sue ultime opere fu un estremismo del suo voto alla libertà di espressione e parola, nonché alla bellezza dell'errore. Era la paura di perdere tutto questo che la portò ad aggrapparsi alla rabbia. I suoi meriti non si calcolano sottraendo ad essi i demeriti, ma considerando gli uni e gli altri come sfumature proprie della natura umana. Si tratta di una concezione apparentemente logica, ma che perde questo carattere nella foga radical chic di chi, non avendo mai letto i suoi libri, si appiglia alle sue ultime citazioni per plasmare da esse una donna di un bigottismo radicale. È questo lo stesso meccanismo di disinformazione che sta alla base delle dittature: il forzare realtà dal parziale. Per questo Oriana Fallaci va letta come un classico, per opporre alla vacuità della critica senza approfondimento il rigore della sua ricerca fatta attraverso un reportage, un'intervista o un romanzo, per comprendere il valore del pensiero libero che, prima di lei, in pochi, soprattutto tra le donne, avevano il diritto effettivo di poter esternare ed esercitare, per capire che il confine tra vero e falso spesso non si coglie basandosi su un'astrazione puramente metafisica ma attraverso l'osservazione profonda della singolarità. Questa fu, ed è, Oriana Fallaci. Una rivoluzione italiana.

Italian newspapers lacked women's signatures: deciding to do that job was, for a woman, a utopia that she would disguise as a dream, only to then transform the dream into a project. Journalism was a side effect of writing, an aspect that made her known to the public as a journalist; she who, instead, would have liked only one word to be on her grave: (male) writer. And indeed, at a very young age, she wrote a novel entitled *Penelope to War*, which is her first declaration of love and hate, drawn here and hidden within a layered microcosm of love, to the United States, the country that would adopt her and that she would defend, attack, disrupt, admire. But literary fiction perhaps didn't have to seem sufficient to fully explain what life is: the day before leaving for Vietnam as special envoy, her younger sister asked her what this word meant, but she couldn't answer. It was the beginning of a journey into war and mind that gave birth to *Nothing and So Be It*, a reportage that showed her readers how in war, truth is a vague concept when applied to mankind that, in fact, after eons of civilization, cannot yet rationally give a meaning to it. As human beings cannot conceive God, they cannot conceive war either, but as they pray, so they fight. And, in a journalistic history made up of masses, Oriana Fallaci was the first to delve into the singularity of the individual. Then there were *Interview with History*, *Letter to an Unborn Child*, *A Man*, *Inshallah*, just to quote her most famous texts. From the last years of her life and after her death, until today, her image is often compared to that of the old resentful journalist who espouses racist and Islamophobic theories, who argues with Dario Fo and Franca Rame on the pages of *Panorama*, who places herself elsewhere, distant from the rest of the "common" world. Fallaci, who kept the truths in her pocket like glass marbles to be fished out when necessary, knew well and better than we do that there is no objectivity and absolutism: it is an essential human law. She knew she had the right to state and publish her own truth since she was a priestess of it – to which she had dedicated her whole existence – just as she was aware that she was only one voice, certainly high-sounding, among many that, put together, would allow readers to form their own opinion. She had known this since, immersed in a fiery Vietnam, she had given voice to American soldiers as much as to the Vietcong, illuminating the void of a modern colonial conflict that was the prototype of all wars. Her flow towards a new, more marked and violent voice in what are her latest works was an extremism of her vow to freedom of speech and expression, as well as to the beauty of mistake. It was the fear of losing all this that led her to cling to anger. Her merits are not calculated by subtracting the demerits from them, but by considering both as nuances specific to human nature. This is a seemingly logical conception, but one that loses this character in the radical chic frenzy of those who, having never read her books, cling to her latest quotes to shape from them a woman of radical bigotry. This is the same disinformation mechanism that underlies dictatorships: forcing reality from the partial. For this reason, Oriana Fallaci should be read as a classic, to counter the emptiness of criticism without in-depth analysis with the rigor of her research carried out through a reportage, an interview or a novel, to understand the value of free thought which, before her, few, especially among women, had the effective right to be able to express and exercise, to understand that the boundary between true and false is often not grasped based on a purely metaphysical abstraction but through deep observation of the singularity. This was, and is, Oriana Fallaci. An Italian revolution.









CAFFÈ GM, IL RITO PIÙ POPOLARE D'ITALIA È 'MADE IN TUSCANY'

GM Coffee, the Most Popular Ritual in Italy is 'Made in Tuscany'

DI CHIARA PIETRELLA

È inebriante l'aria che si respira alla torrefazione GM di Pienza: e non è solo per l'intenso odore di caffè, che già comunque basterebbe, ma per l'entusiasmo della squadra che ci dà il suo caloroso benvenuto non appena varcato l'ingresso, ancora inconsapevoli dello straordinario mondo che sta per aprirsi.

The air you breathe at the GM roastery in Pienza is powerful: and it is not only for the intense smell of coffee, which would already be enough, but for the enthusiasm of the team that gives us its warm welcome as soon as we cross the entrance, still unaware of the extraordinary world that is about to open.

Fondata molti anni fa come piccola realtà artigianale d'eccellenza, già apprezzata e ben radicata nel territorio, la GM è entrata cinque anni fa a far parte del Gruppo Margheriti. Il titolare, Alberto Margheriti, ne ha subito colto il valore e le potenzialità, avviando un percorso di crescita volto a rafforzare sia la produzione che l'identità del marchio, confermandone il prestigio nel panorama delle torrefazioni artigianali.

Founded many years ago as a small artisan company of excellence, already appreciated and well rooted in the territory, GM became part of the Margheriti Group five years ago. The owner, Alberto Margheriti, immediately grasped its value and potential, starting a growth path aimed at strengthening both the production and the brand identity, confirming its prestige in the panorama of artisan roasters.



A lavorare qui sono tutti ragazzi giovani che, con la freschezza che contraddistingue chi fa il proprio mestiere con passione ed entusiasmo, ci guidano a scoprire quello che mai avremmo potuto sapere semplicemente gustando una semplice tazzina: "Se dico caffè non intendo solo una bevanda: dico socialità, rito, accoglienza, invito, presenza", esordisce Filippo Baglioni, responsabile dello stabilimento.

In effetti al caffè sono connessi tanti e tali di quegli aneddoti e luoghi comuni che potremmo quasi azzardarci a definirla una bevanda 'gregaria', se volessimo scherzarci su. Ma di fatto pochi sanno come si arriva al risultato finale e da dove si parte. Filippo ci spiega che quello che fa dell'Italia la maggior estimatrice di questa bevanda è la tostatura: "Nel nostro Paese la pianta del caffè non viene coltivata perché il clima è sfavorevole. Parliamo di una bacca rossa il cui nocciolo, dopo la lavorazione, sarà chicco che tutti noi conosciamo. Una volta estratto, è posto ad essiccare per poi essere commercializzato; quindi, noi compriamo dall'estero dei semi praticamente 'anidri', cioè privi d'acqua, ma di fatto ancora verdi e senza alcun odore. Sarà poi la tostatura che, attraverso una sequenza di accurati passaggi di cottura, permetterà ai diversi aromi di

Working here are all young people who, with the freshness that distinguishes those who do their job with passion and enthusiasm, guide us to discover what we could never have known simply by enjoying a simple cup: "When I say coffee I don't mean just a drink: I mean sociality, ritual, welcome, invitation, presence", begins Filippo Baglioni, manager of the plant.

In fact, coffee is so connected to so many anecdotes and clichés that we could almost dare to call it a 'gregarious' drink, if we wanted to joke about it. But in fact, few know how to get to the final result and where it starts. Filippo explains that what makes Italy the greatest admirer of this drink is roasting: "In our country the coffee plant is not cultivated because the climate is unfavourable. We are talking about a red berry whose stone, after processing, will be the grain that we all know. Once extracted, it is placed to dry and then marketed; therefore, we buy from abroad seeds that are practically 'anhydrous', i.e. without water, but in fact still green and without any smell. It will then be the roasting that, through a sequence of careful cooking steps, will allow the different aromas to fully





esprimersi pienamente: un'arte gastronomica di cui in Italia siamo autentici cultori".

Filippo ci spiega come alla GM si utilizzi un forno in cui tempo e temperatura sono due parametri ancora selezionati e controllati dall'uomo, al contrario della grande produzione industriale, dove il chicco verde entra nel macchinario ed esce subito come chicco tostato pronto per l'uso, tutto in maniera completamente automatizzata. "Qui da noi si utilizza esclusivamente il legno di quercia, che è tipico delle nostre terre, ma soprattutto si controlla ancora a mano la tostatura, cosa per la quale servono attenzione ed esperienza. Una volta raggiunto il giusto livello, i chicchi sono posti in bidoni alimentari, e qui facciamo quasi un lavoro 'di cantina', nel senso che lasciamo riposare il caffè per diversi giorni in modo che possano venire fuori tutte le diverse fragranze".

"Un'altra cosa importante – continua – è che all'interno del forno non mescoliamo mai coltivazioni diverse, ma le tostiamo sempre separatamente. Le miscele vengono fatte dopo, cosa che ci permette una maggior precisione dei sapori e dunque un maggior controllo qualitativo. Infine, ed è la cosa più importante, non solo siamo attentissimi alla scelta dei fornitori

express themselves: a gastronomic art of which we are authentic lovers in Italy".

Filippo explains that at GM they use an oven in which time and temperature are two parameters still selected and controlled by man, as opposed to large industrial production, where the green bean enters the machinery and leaves immediately as a roasted bean ready for use, all in a completely automated way. "Here we use only oak wood, which is typical of our lands, but above all we still control the roasting by hand, which requires attention and experience. Once the right level is reached, the beans are placed in food bins, and here we almost do 'cellar' work, in the sense that we let the coffee rest for several days so that all the different fragrances can come out".

"Another important thing," he continues, "is that inside the oven we never mix different crops, but we always roast them separately. The blends are made later, which allows us greater precision of flavours and therefore greater quality control. Finally, and this is the most important thing, not only are we very careful about the choice of suppliers and the traceability of the product, but we do





e alla tracciabilità del prodotto, ma non aggiungiamo alcun tipo di additivo: i nostri sacchetti non contengono altro che caffè allo stato puro”.

Visitiamo poi il punto vendita, dove oltre a vari tipi di miscele confezionate in sacchetti e barattoli di indiscutibile eleganza, scorgiamo una miriade di prodotti al caffè che mai ci saremmo immaginati, dai profumatori per ambienti al miele prodotto dai frati di Camaldoli, dalla crema spalmabile con nocciole e cioccolato ai liquori. I ragazzi ci guidano all'assaggio e ci dicono come questo reparto costituisca un valore aggiunto, se non un vero e proprio fiore all'occhiello della torrefazione, in quanto si tratta di prodotti esclusivamente 'Made in Tuscany'. Ma chi sono i clienti della GM e come si possono acquistare i loro prodotti? Filippo ci spiega che oltre ai canali di bar e ristorazione, la torrefazione serve strutture ricettive e committenza privata di altissimo livello, che possono comprare in sede oppure online grazie ad un accurato software di e-commerce. Ci sono poi i vari punti vendita: oltre a quello di Pienza, dove ci troviamo, tutte le enoteche del Gruppo Margheriti "Vini di Toscana" ospitano piccoli corner dedicati al caffè. In particolare, le enoteche di Siena, in Piazza del Campo, e di Montepulciano, vicino a San Biagio, offrono una proposta completa con i prodotti più rappresentativi della GM. A completare la rete, c'è anche il negozio dedicato esclusivamente al caffè nel centro storico di Montepulciano, in via di Voltaia nel Corso.

A chiudere il percorso, ma senza certo essere meno importante, c'è l'attenzione con la quale i ragazzi accompagnano i visitatori alla scoperta del mondo del caffè, come hanno fatto con noi oggi: dalla tostatura alla preparazione. Ogni tour si conclude con la degustazione dei prodotti GM che permette di assaporare in prima persona tutta l'eccellenza della filiera aziendale.

“Chi viene qui in visita non è considerato un cliente, ma un ospite”, racconta Filippo con orgoglio. “Tra le due figure c'è una differenza abissale: l'ospite deve sentirsi prima di tutto accolto. Solo quando avremo conquistato la sua fiducia potrà diventare un cliente”.

not add any type of additive: our bags contain nothing but pure coffee”.

We then visit the store, where in addition to various types of blends packaged in bags and jars of indisputable elegance, we see a myriad of coffee products that we would never have imagined, from air fresheners to honey produced by the friars of Camaldoli, from spreadable cream with hazelnuts and chocolate to liqueurs. The guys guide us to the tasting and tell us how this department is an added value, if not a real flagship of the roasting, as these are exclusively 'made in Tuscany' products.

But who are GM's customers and how can their products be purchased? Filippo explains that in addition to the bar and restaurant channels, the roasting company serves accommodation facilities and private clients of the highest level, who can buy on site or online thanks to an accurate e-commerce software. Then there are the various points of sale: in addition to the one in Pienza – where we are now – all the wine shops of the Margheriti Group "Vini di Toscana" host small corners dedicated to coffee. In particular, the wine bars of Siena, in Piazza del Campo, and Montepulciano, near San Biagio, offer a complete proposal with the most representative products of GM.

To complete the network, there is also the shop dedicated exclusively to coffee in the historic centre of Montepulciano, in Via di Voltaia, in the main street.

To close the itinerary, but certainly no less important, there is the attention with which the team accompany visitors to discover the world of coffee, as they did with us today: from roasting to preparation. Each tour ends with a tasting of GM products that allows you to savour firsthand all the excellence of the company's supply chain.

“Those who come here to visit are not considered customers, but guests,” Filippo says proudly. “There is a huge difference between the two figures: the guest must first of all feel welcomed. Only when we have won his trust can he become a customer”.



Da sinistra: Filippo Cappelli, Loretta Bossi, Elvin Soulece, Filippo Baglioni.

Info:

CAFFÈ GM

Torrefazione e punto vendita

S.P. 146, km 35,500 - 53026 Pienza (SI)

Tel.: +39 0578 265188

info@caffegm.com - www.caffegm.com

Punto vendita

Via di Voltaia nel Corso, 36 - 53045 Montepulciano (SI)



Da sempre considerata una fonte di vita, l'acqua nei Giardini Medicei suscitava meraviglia e incanto. Questa Eau de Parfum presenta degli accenti freschi e brillanti, come le sensazioni che rilascia una passeggiata intorno a una fontana zampillante. Perfetta per ogni momento della giornata e stagione, le sue note acquatiche e floreali trovano la loro massima espressione in primavera ed estate grazie a un bouquet fresco, fiorito e leggero.

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





Ambra Eau de Parfum nasce dall'incontro tra la vivacità del bergamotto e la sensorialità di ambra e mirra. Il cuore resinoso e avvolgente sfuma in un fondo di patchouli e sandalo, che amplifica il calore e profondità della composizione. Questa fragranza è l'interpretazione di un giardino d'inverno custodito all'interno della corte fiorentina dei Medici.



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.



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



CASTIGLION FIORENTINO - € 1.950.000



4



3



509 m²

Residenza di lusso restaurata, del XVII sec., con terrazza panoramica.



LISCIANO NICCONE - € 2.400.000



4



6



600 m²

Villa restaurata, del XIX sec., con vista panoramica sul Lago Trasimeno.





CORTONA - € 1.300.000



3



4



207 m²

Casale di charme, con piscina e parco privato.



CORTONA - € 7.500.000



20



11



1100 m²

Residenza nobile, con ampio parco a Cortona.



**ALUNNO
IMMOBILIARE**

CORTONA REAL ESTATE

Dr. Giovanni Alunno

Owner & International Property Consultant

+39 338 6495048

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

LA PRIMAVERA ARTISTICA DI TORRITA DI SIENA

The Artistic Spring of Torrita di Siena

DI SIMONE BANDINI



Concorso Internazionale di Canto Lirico Giulio Neri



HOME ISCRIZIONI GIURIA PREMI REGOLAMENTO GIULIO NERI TORRITA DI SIENA ▾ EDIZIONI PRECEDENTI CONTATTI



Torrita di Siena celebra l'arrivo della bella stagione con due eventi culturali di assoluto rilievo: il Concorso Internazionale di Canto Lirico Giulio Neri (16-19 aprile) e l'evento culturale-fieristico Il Borgo dei Libri (22-24 maggio). Ne parliamo con gli Assessori Roberto Trabalzini e Natascia Volpi e, in chiusura, chiediamo al Sindaco Giacomo Grazi della nuova area camper edificata in paese e del suo ruolo di complemento logistico al turismo.

Torrita di Siena celebrates the arrival of summer with two cultural events of absolute importance: the Giulio Neri International Opera Singing Competition (16-19 April) and the cultural-fair event Il Borgo dei Libri (22-24 May). We talk about it with Councilors Roberto Trabalzini and Natascia Volpi and, in closing, we ask Mayor Giacomo Grazi about the new camper area built in the village and its role as a logistical complement to tourism.

Chi è stato Giulio Neri? Nato a Torrita di Siena il 21 maggio 1909, da Pasquale e Marianna Pagliai, sin dalla gioventù fu solito esibirsi nelle cerimonie che si celebrano nel paese natio; un giorno, durante una festa nuziale, destò l'attenzione di un nobile del luogo, il conte Enrico Galeotti Ottieri della Ciaia che, meravigliato da quel talento, decise di sostenerne gli studi di canto. Iniziò così il periodo della formazione, durante il quale Neri non tardò a distinguersi. Nel 1933 si aggiudicò il concorso del Maggio Musicale Fiorentino per poi proseguire gli studi presso la scuola del Teatro reale dell'Opera di Roma. Correva l'anno 1935 quando esordì nella parte di Baldassarre, ne' La Favorita di Gaetano Donizetti al Politeama Giacomo Puccini di Castelfiorentino. Tre anni più tardi, a Roma, con l'interpretazione di Fafner ne L'Oro del Reno di Richard Wagner, divenne primo basso dell'Opera.

"A questo illustre concittadino – ci dice Roberto Trabalizini – sarà dedicata la XVIII edizione del "Concorso Internazionale di Canto Lirico Giulio Neri", voluto dalla città per celebrare l'arte del canto lirico e per valorizzare giovani talenti provenienti da tutto il mondo".

La kermesse, che prevede peraltro premi generosi e la valutazione degli artisti di una giuria composta da profili rilevanti nella cultura musicale nazionale e internazionale come Cristiano Sandri, in qualità di presidente, Edoardo Bottacin, Alessandro Di Gloria, Eleonora Leonini, Marco Vinco, Carolin Wielpütz, è un'opportunità unica per i cantanti lirici di misurarsi con le sfide del repertorio operistico, confrontarsi con esperti del settore e farsi conoscere dal pubblico e dai professionisti della scena musicale internazionale.

"Non si tratta solo di una competizione, ma di un percorso di crescita artistica: incontri con direttori d'orchestra e professionisti del teatro lirico completano l'esperienza dei concorrenti, trasformando la partecipazione in un'occasione di crescita artistica, formazione e visibilità", chiude Trabalizini.

Torrita diviene così un palcoscenico e un laboratorio musicale che offre ad appassionati e visitatori uno spettacolo davvero unico.

Per rimanere in tema di cultura e divulgazione, in specie giovanile, tornerà nel centro storico del paese "Il Borgo dei Libri", fiera che raccoglie librai, case editrici, autori ed espositori, disposti in un percorso evocativo, con i loro banchi, per le vie e la piazza del Centro Storico. Abbiamo chiesto dunque all'Assessore Natasca Volpi ulteriori informazioni sull'evento del maggio torritese.



Who was Giulio Neri? Born in Torrita di Siena on May 21, 1909, son of Pasquale and Marianna Pagliai, since his youth he used to perform in the ceremonies that are celebrated in his native town; one day, during a wedding party, he attracted the attention of a local nobleman, Count Enrico Galeotti Ottieri della Ciaia who, amazed by that talent, decided to support his singing studies. Thus began the period of training, during which Neri did not take long to distinguish himself. In 1933 he won the competition of the Maggio Musicale Fiorentino and then continued his studies at the school of the Royal Opera Theater in Rome. It was the

year 1935 when he made his debut in the part of Baldassarre, in Gaetano Donizetti's La Favorita at the Politeama Giacomo Puccini in Castelfiorentino. Three years later, in Rome, with the interpretation of Fafner in Richard Wagner's L'Oro del Reno, he became first bass of the Opera.

"The eighteenth edition of the Giulio Neri International Opera Singing Competition will be dedicated to this illustrious fellow citizen – says Roberto Trabalizini – wanted by the city to celebrate the art of opera singing and to enhance young talents from all over the world".

The event, which also includes generous prizes and the evaluation of the artists by a jury composed of relevant profiles in national and international musical culture such as Cristiano Sandri, as president, Edoardo Bottacin, Alessandro Di Gloria, Eleonora Leonini, Marco Vinco, Carolin Wielpütz, is a unique opportunity for opera singers to measure themselves against the challenges of the operatic repertoire, compare yourself with experts in the field and make yourself known to the public and professionals of the international music scene.

"It is not just a competition, but a path of artistic growth: meetings with conductors and opera professionals complete the experience of the competitors, transforming participation into an opportunity for artistic growth, training and visibility," Trabalizini concludes.

Torrita thus becomes a stage and a musical laboratory that offers enthusiasts and visitors a truly unique show.



To remain on the subject of culture, especially for young people, "Il Borgo dei Libri" will return to the historic centre of the town, a fair that brings together booksellers, publishing houses, authors and exhibitors, arranged in an evocative path, with their stalls, through the streets and the square of the Old Town.

We therefore asked Councillor Natasca Volpi for further information on the event in May Torrita.

VALLEY LIFE: "Councillor Volpi, Il Borgo dei Libri,

VALLEY LIFE: "Assessore Volpi, Il Borgo dei Libri, giunge quest'anno alla sua XII edizione, quali le date in calendario e quali le principali novità di quest'anno?"

NATASCIA VOLPI: Quest'anno il Borgo dei Libri amplia la sua offerta, anticipando a venerdì 22 maggio l'inizio della manifestazione che proseguirà poi come da tradizione sabato 23 e domenica 24 maggio. Venerdì 22 è in programma un importante evento al Palazzetto dello Sport, con ospite una figura nota al grande pubblico che sarà a Torrita di Siena per parlare di giovani e scuola, ma sulla quale, in questo momento, non si possono rivelare ulteriori dettagli. Sabato 23 e domenica 24 invece la manifestazione

si sposterà come di consueto nel centro storico, dove sarà allestita la fiera del libro e si dislocheranno i vari eventi ed incontri. Inoltre - novità di questa edizione - a partire da metà aprile, nei fine settimana che precedono l'evento si svolgerà una serie di eventi culturali "Aspettando il Borgo dei Libri" dedicati alla presentazione di libri, letture e scambi di riflessioni sui libri e sul piacere di leggere.

V.L.: La letteratura e la giovane età dei nostri ragazzi, un connubio non facile e una passione sempre più difficile da coltivare nell'era digitale. Qual è il vostro impegno, quale il vostro messaggio alle nuove generazioni?

N.V.: Il messaggio alle nuove generazioni è quello di leggere, sviluppare senso critico e farsi parte attiva del proprio futuro e della nostra società. Per questo tra le novità di quest'anno abbiamo pensato di proporre anche una parte attiva: un laboratorio di scrittura per le classi 4° e 5° delle scuole primarie. Un laboratorio tenuto da uno scrittore di libri gialli per ragazzi. I bambini hanno già avuto un primo incontro a distanza con lo scrittore Luca Occhi e sono entusiasti di fare questa nuova esperienza.

Inoltre, il concorso "Clanis", dedicato alla produzione di elaborati scritti in dialetto chianino, prima riservato ai ragazzi delle scuole superiori della Valdichiana Senese e Aretina sarà esteso quest'anno anche ai ragazzi delle scuole secondarie di primo grado dell'Istituto Comprensivo di Torrita di Siena e Trequanda. Come ogni anno poi è prevista la consegna di un buono da 5 euro - da spendere durante la manifestazione - a tutti i bambini e le bambine che frequentano le nostre scuole: dall'asilo nido alla terza media. Il nostro messaggio è quindi quello di "vivere" i libri e la lettura in ogni modo, come lettori o scrittori, appassionarsi ai libri siano essi di carta o digitali e ricordare sempre, come ci ha insegnato Carlo Collodi al quale quest'anno vorremmo fare una menzione speciale in occasione del bicentenario dalla nascita, che senza



reaches its twelfth edition this year, what are the dates on the calendar and what are the main novelties of this year?"

NATASCIA VOLPI: This year the Borgo dei Libri expands its offer, anticipating the start of the event to Friday 22 May, which will then continue as usual on Saturday 23 and Sunday 24 May. An important event is scheduled for Friday 22 at the Palazzetto dello Sport, with a guest figure known to the general public who will be in Torrita di Siena to talk about young people and school, but on whom, at this time, no further details can be revealed. On Saturday 23 and Sunday 24, however, the event will move as usual

to the historic centre, where the book fair will be set up and the various events and meetings will be located. In addition - new for this edition - starting from mid-April, on the weekends preceding the event, a series of cultural events will take place "Waiting for the Borgo dei Libri" dedicated to the presentation of books, readings and exchanges of reflections on books and the pleasure of reading.

V.L.: Literature and the young age of our children, a combination that is not easy and a passion that is increasingly difficult to cultivate in the digital age. What is your commitment, what is your message to the new generations?

N.V.: The message to the new generations is to read, develop a critical sense and become an active part of their future and of our society. For this reason, among the novelties of this year we have also decided to propose an active part: a writing workshop for the 4th and 5th classes of primary schools. A workshop held by a writer of mystery books for children. The children have already had a first remote meeting with the writer Luca Occhi and are excited to have this new experience.

In addition, the "Clanis" competition, dedicated to the production of written works in Chianina dialect, previously reserved for high school students in the Valdichiana Senese and Aretina, will also be extended this year to secondary

school students of the Comprehensive Institute of Torrita di Siena and Trequanda. As every year, a 5 euro voucher will be delivered - to be spent during the event - to all boys and girls who attend our schools: from kindergarten to eighth grade. Our message is therefore to 'live' books and reading in every way, as readers or writers, to be passionate about books whether they are paper or digital and always remember, as Carlo Collodi taught us to whom we would like to make a special mention this year on the occasion of the bicentenary of his birth, that without education and the curiosity



l'istruzione e la curiosità di scoprire il mondo attraverso le pagine, si rischia di restare burattini in balia degli altri, privati di quella libertà che solo la conoscenza può dare.

V.L.: Che ruolo hanno le associazioni del territorio nell'organizzazione dell'evento?

N.V.: Le associazioni sono l'anima dell'evento. La Proloco di Torrita di Siena collabora con il Comune curando la parte organizzativa: da quest'anno si occuperà anche dei laboratori per i bambini della scuola dell'infanzia e delle elementari. Ma partecipano al Borgo dei Libri praticamente tutte le associazioni culturali del Paese, con attività di cartellone ("L'accademia degli Oscuri" con il Concorso letterario per ragazzi, "I Culturativi" con la loro rubrica dedicata al libro giallo, la Compagnia Teatro Giovani Torrita con un loro spettacolo teatrale), ma anche con l'allestimento di un proprio stand lungo le vie del paese dove i visitatori potranno fermarsi per conoscere le attività dell'associazione e le pubblicazioni prodotte nel corso degli anni.

V.L.: Cosa può dirci degli eventi collaterali, ci saranno anche quest'anno i tradizionali stand gastronomici in centro?

N.V.: Ti rispondo come l'anno passato: "La manifestazione principale è dedicata alla lettura e al libro, cercheremo comunque di allestire stand gastronomici al fine di permettere ai visitatori di trascorrere l'intera giornata a Torrita, partecipando così sia alle iniziative previste al mattino che nel pomeriggio."

Ed infine facciamo il punto con il Sindaco Giacomo Grazi sulla nuova opera strategica realizzata.

VALLEY LIFE: Buongiorno Signor Sindaco, dove è stata realizzata la nuova area camper e qual è il suo valore strategico e funzionale alla visita del paese?

GIACOMO GRAZI: La nuova area camper è stata realizzata in Via Arno nella parte bassa del paese, facilmente raggiungibile una volta entrati nel centro abitato. L'intervento è stato possibile grazie alla donazione del terreno da parte dell'Associazione ARTS che alcuni anni fa ha terminato la propria attività, ed il consiglio direttivo ha deciso, applicando giustamente lo statuto, di donare questo appezzamento di terreno al Comune. Si tratta di un'area dove potranno sostare dieci camper; c'è sia lo scarico dei reflui, sia la ricarica con la corrente elettrica sia ovviamente l'adduzione acqua potabile da parte dei turisti, camperisti, che visitano molto volentieri il nostro bel borgo e la nostra accogliente cittadina. L'intervento è stato possibile anche grazie ad un bando della Regione Toscana, con il quale il Comune ha potuto utilizzare le risorse messe a disposizione. Questa area va a sommarsi a quella già presente in Via di Ciliano, a pochi passi dal Centro Storico di Torrita Paese, e darà una bella risposta turistica a tutto il sistema.

V.L.: Quali sono le azioni che il Comune intende fare per incentivare il turismo, incentivando altresì una maggiore permanenza nel suo territorio?

G.G.: Il Comune ormai da anni, grazie ad un lavoro di squadra nell'Ambito Turistico omogeneo con gli altri otto Comuni dell'ATO Valdichiana Senese – con il Comune di Montepulciano capofila tra i migliori ambiti per accoglienza dell'intera Regione Toscana – cerca di dare sempre migliori servizi ai turisti, utilizzando al meglio anche e non solo la tassa di soggiorno. Inoltre, cerca con delle piccole ma significative iniziative distribuite in tutto l'anno solare, di fornire attrazioni e motivi validi di visita turistica, come eventi, sportivi e culturali, passando per l'enogastronomia e ovviamente le manifestazioni storiche e di revocazione come il nostro Palio dei Somari giunto a ben 60 anni di vita e 70 edizioni.

V.L.: Torrita di Siena è una città viva? Le sue associazioni sono molto attive, vero?

Le nostre oltre 50 associazioni sono il nostro motore pulsante e la nostra linfa umana e sociale. Grazie a loro

to discover the world through the pages, We risk remaining puppets at the mercy of others, deprived of that freedom that only knowledge can give.

V.L.: What role do the local associations play in the organization of the event?

N.V.: The associations are the soul of the event. The Proloco of Torrita di Siena collaborates with the Municipality by taking care of the organizational part: from this year it will also take care of the workshops for kindergarten and elementary school children. But practically all the cultural associations of the country participate in the Borgo dei Libri, with billboard activities ("The Accademia degli Oscuri" with the Literary Competition for children, "I Culturativi" with their column dedicated to the yellow book, the Compagnia Teatro Giovani Torrita with their theatrical performance), but also with the setting up of their own stand along the streets of the town where visitors can stop to learn about the activities of the association and the publications produced in the over the years.

V.L.: What can you tell us about the collateral events, will there be the traditional food stands in the centre again this year?

N.V.: I'll answer you like last year: "The main event is dedicated to reading and books, however, we will try to set up food stands in order to allow visitors to spend the whole day in Torrita, thus participating in both the initiatives planned in the morning and in the afternoon."

And finally we take stock with the Mayor Giacomo Grazi on the new strategic work carried out.

VALLEY LIFE: Good morning Mayor Grazi, where was the new camper area built and what is its strategic and functional value for visiting the town?

GIACOMO GRAZI: The new camper area has been built in Via Arno in the lower part of the town, easily accessible once you enter the town. The intervention was possible thanks to the donation of the land by the ARTS Association which a few years ago ended its activity, and the board of directors decided, rightly applying the statute, to donate this plot of land to the Municipality. It is an area where ten campers can park; There is both the discharge of wastewater, and the recharging with electricity and of course the supply of drinking water by tourists, campers, who visit our beautiful village and our welcoming town very willingly. The intervention was also possible thanks to the Tuscany Region, with which the Municipality was able to use the resources made available. This area is added to the one already present in Via di Ciliano, a few steps from the historic centre of Torrita Paese, and will give a nice tourist response to the whole system.

V.L.: What are the actions that the Municipality intends to do to encourage tourism, also encouraging a greater stay in its territory?

G.G.: For years now, thanks to teamwork of the Tourism Sector with the other eight Municipalities of the Valdichiana Senese ATO – with the Municipality of Montepulciano leading the way among the best areas for hospitality in the entire Tuscany Region – we have been trying to give better and better services to tourists, making the best use of the tourist tax. In addition, we try with small but significant initiatives distributed throughout the calendar year, to provide attractions and valid reasons for tourist visits, such as sporting and cultural events, passing through food and wine and, of course, historical and revocation events such as our Palio dei Somari now in its 60th year and 70 editions.

V.L.: Is Torrita di Siena a living city? Your associations are very active, aren't they?

Our more than 50 associations are our pulsating engine and our human and social lifeblood. Thanks to them

e grazie alla loro attività, tutti i giorni, e tutte le ore, ci sono persone impegnate per servizi di assistenza sanitaria, culturali, sportivi, musicali, teatrali e chi più ne ha più ne metta.

A Torrita e Montefollonico, la nostra bellissima frazione che è 'Bandiera Arancione', di certo non ci possiamo annoiare; anzi, non c'è fine settimana libero da impegni o da iniziative volute, patrocinate e finanziate dal Comune. Inoltre, diamo, ben volentieri, spesso asilo ad altre associazioni di Comuni vicini, che utilizzano i nostri immobili, i nostri teatri ed i nostri impianti sportivi.



and thanks to their activity, every day, and every hour, there are people engaged in health care, cultural, sports, musical, theatrical services and so on and so forth.

In Torrita and Montefollonico, our beautiful hamlet that is 'Bandiera Arancione' (Orange Flag), we certainly cannot get bored; indeed, there is no weekend free from commitments or initiatives wanted, sponsored and financed by the Municipality. In addition, we are often happy to give asylum to other associations of neighbouring municipalities, which use our buildings, our theatres and our sports facilities.

Per ricevere maggiori informazioni sui programmi completi in corso di definizione, potete fare riferimento al sito www.torritadisienaliving.it o alle pagine social Instagram e Facebook.

Per dettagli o informazioni aggiuntive info@torritadisienaliving.it

Tel.: 0578 717484 / 388 6525977





50 ANNI DI SCULTURA
PER IL MAESTRO ROGGI

50 years of sculpture for Maestro Roggi

A CURA DI SIMONE BANDINI

"Le persone positive sono molte di più, ma quelle negative fanno più rumore. L'arte ha il compito di ricordarci che la vita è bella, anche nei suoi brevi momenti di felicità".

Andrea Roggi

Apriamo con questa frase potente e solare nella sua lucida semplicità, il nostro aggiornamento sul percorso artistico del Maestro Andrea Roggi. Un cammino che lo ha sempre portato ad interrogarsi e manifestare nelle sue opere il rapporto tra individuo e collettività, particolare ed universale, spirito e natura, finito ed infinito, forma e principio immateriale. Un dualismo multiforme che è l'essenza stessa delle nostre esistenze e che si risolve, in modo induttivo grazie all'armonia universale e alla forza invitta dell'amore, motore dell'universo mondano e ultramondano.

Quello che sta per iniziare è certamente un periodo intenso e ricco di impegni per Andrea Roggi, proprio nell'anno in cui il Maestro celebra i suoi 50 anni di carriera; un traguardo che racconta mezzo secolo di creatività e ricerca attraverso le quali si è sviluppato il suo universo espressivo e artistico.

Le mostre e gli eventi che vedranno protagonista Andrea Roggi sono numerosi e di grande rilevanza. Le sue sculture saranno esposte in diverse aree d'Italia, dal Nord al Sud, offrendo al pubblico l'opportunità di ammirarne da vicino poetica e delicatezza delle sue figure ed opere.

Tra i progetti più significativi si distingue "Mare Nostrum" in Liguria, realizzato in collaborazione con la Galleria Ravagnan, che ospiterà le sculture del Maestro in quattro comuni liguri: Genova, Portofino, Alassio e Sanremo. Il progetto si sviluppa lungo le coste della regione, creando un dialogo diretto tra arte, mare e paesaggio.

Le opere si sublimano a simboli di connessione tra uomo, natura e cultura mediterranea, trasformando il mare in uno spazio condiviso di incontro e memoria.

Questo dialogo tra mare, scultura e uomo prosegue anche in Sardegna, dove il progetto Mare Nostrum trova una delle sue espressioni più suggestive tra la Costa Smeralda e Tempio Pausania. L'esposizione trasforma diversi luoghi dell'isola in spazi di incontro tra scultura e natura, in uno scenario in cui la Sardegna è punto di connessione tra arte contemporanea, memoria e mar Mediterraneo.

Tra gli appuntamenti internazionali spicca, inoltre, la partecipazione alla Biennale di Venezia, che si svolgerà dal 9 maggio al 22 novembre 2026.

L'Isola d'Elba, perla dell'arcipelago toscano, ospiterà invece "50 Years of Creation", la mostra celebrativa dedicata ai cinquant'anni di carriera del Maestro, con una personale allestita all'interno delle suggestive Ville Napoleoniche dell'isola.

Il Veneto, infine, tornerà ad accogliere Andrea Roggi con un percorso espositivo diffuso tra le Ville della Riviera del Brenta. Saranno di nuovo le sue sculture a dialogare con l'architettura storica e il paesaggio, dando vita a un itinerario artistico unico ed impareggiabile.





"There are many more positive people, but the negative ones make more noise. Art has the task of reminding us that life is beautiful, even in its brief moments of happiness".

Andrea Roggi

We open with this powerful and enlightening statement in its lucid simplicity, our usual update on the artistic career of Maestro Andrea Roggi. A path that has always led him to question and manifest in his works the relationship between individual and collective, particular and universal, spirit and nature, finite and infinite, form and immaterial principle. A multifaceted dualism that is the very essence of our existences and that is resolved, in an inductive way, thanks to universal harmony and the unconquered force of love, the engine of worldly and otherworldly universe

What is about to begin is certainly an intense and busy period for Andrea Roggi, in the very year in which the Maestro celebrates his 50-year career; A milestone that tells of half a century of creativity and research through which his expressive and artistic universe has developed.

The exhibitions and events that will feature Andrea Roggi are numerous and of great importance. His sculptures will be exhibited in different areas of Italy, from North to South, offering the public the opportunity to admire the poetics and delicacy of his figures and works up close.

Among the most significant projects is "Mare Nostrum" in Liguria, created in collaboration with the Ravagnan Gallery,

Liguria, created in collaboration with the Ravagnan Gallery, Genoa, Portofino, Alassio and Sanremo. The project develops along the coasts of the region, creating a direct dialogue between art, sea and landscape.

The works are sublimated as symbols of connection between man, nature and Mediterranean culture, transforming the sea into a shared space of encounter and memory.

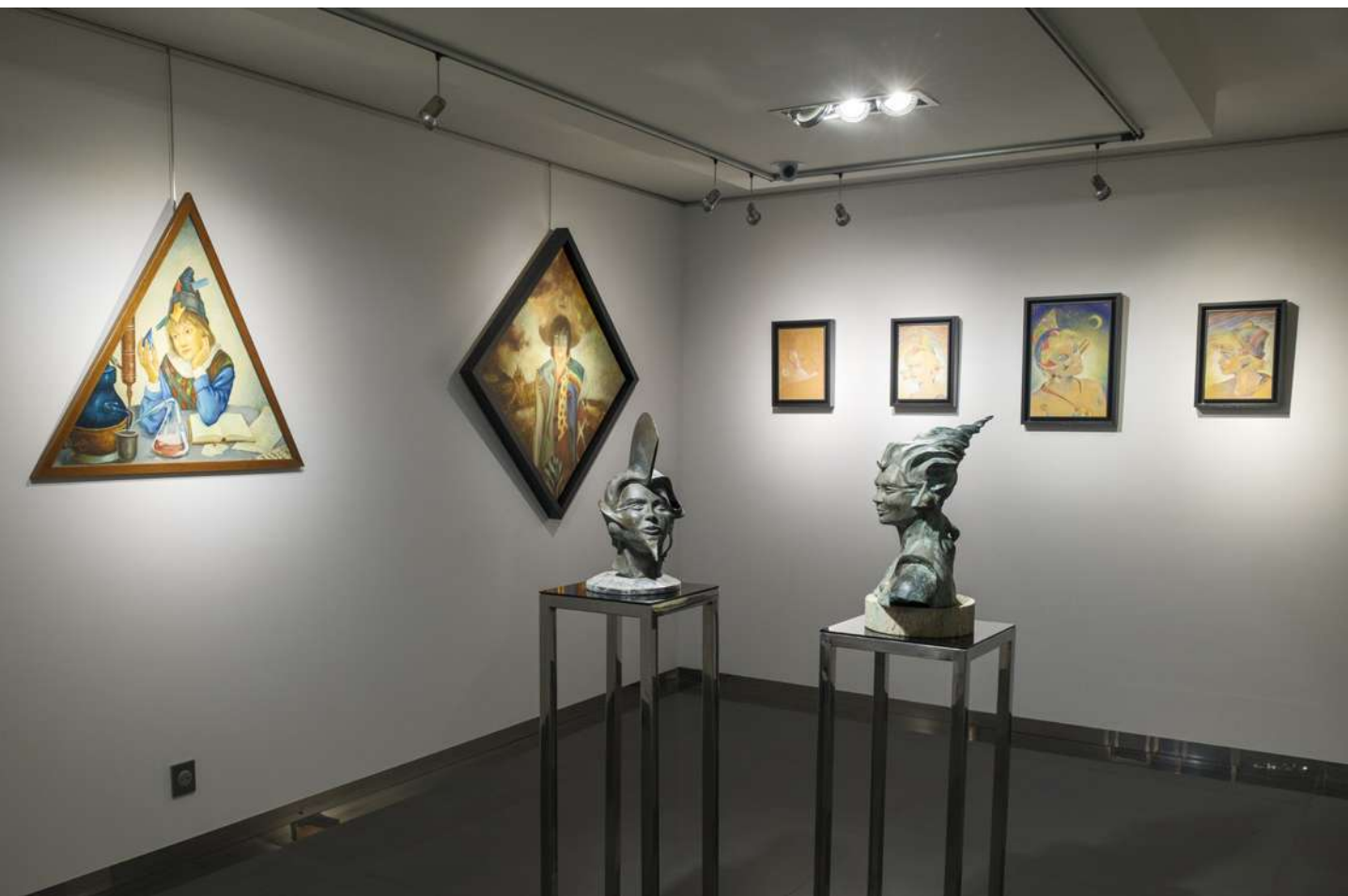
This dialogue between sea, sculpture and man also continues in Sardinia, where the Mare Nostrum project finds one of its most evocative expressions between the Costa Smeralda and Tempio Pausania. The exhibition transforms various places on the island into meeting spaces between sculpture and nature, in a scenario in which Sardinia is a point of connection between contemporary art, memory and the Mediterranean Sea.

Among the international events, participation in the Venice Biennale, which will take place from 9 May to 22 November 2026, also stands out.

The Island of Elba, the pearl of the Tuscan archipelago, will host "50 Years of Creation", the celebratory exhibition dedicated to the fifty-year career of the Maestro, with a solo exhibition set up inside the evocative Napoleonic Villas of the island.

Finally, Veneto will once again welcome Andrea Roggi with an exhibition itinerary spread among the Villas of the Riviera del Brenta. His sculptures will again dialogue with the historic architecture and landscape, giving life to a unique and unmissable artistic itinerary.







Info:

La Scultura di Andrea Roggi

Località Manciano 236b, Castiglion Fiorentino (Ar)

Tel.: +39 0575 653401

www.andrearoggi.com - info@andrearoggi.com

Welcome Spring!

Artistic products
for your spaces,
handmade with love
in Tuscany.



Nika Arts

Ossaia, 39/A
Località Case Sparse
52044 Cortona

Pjeter 339 8739566
Gjovana 392 3935919

info@nikaarts.eu
www.nikaarts.eu





VISITA I LUOGHI PUCCINIANI

Celle dei Puccini, la dimora di cinque generazioni di musicisti
Lucca, la casa natale di Giacomo Puccini dove tutto ebbe inizio



Museo di
**Celle
dei Puccini**

www.museodeicelledipuccini.it



www.puccinimuseum.it



Alcune inquadrature dal set de La via del male, la locandina e il film maker Pablo Revello.



NUOVO CINEMA ASTROLABIO

New Cinema Astrolabio

DI EMMA LICCIANO

FOTO DI ARCHIVIO ASTROLABIO

L'Associazione Culturale Astrolabio di Sinalunga, da ormai vent'anni si occupa di rappresentazioni in costume storico ispirate alla storia di Sinalunga: il Corteo di San Martino, l'arresto di Garibaldi, la vita e le opere del musicista Ciro Pinsuti, l'episodio locale della Guerra di Siena con l'oste Biancalana e gli episodi di vita rurale nelle veglie contadine che tramandano la tradizione della vita mezzadrile in Valdichiana. I figuranti fanno anche parte di altre Associazioni con cui Astrolabio collabora da sempre: Il Bucchero e la Parrocchia di S. Martino.

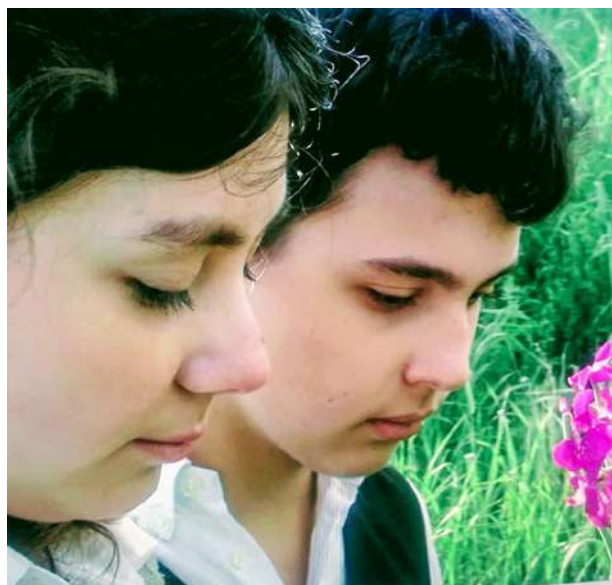
Molto attivo è anche il Gruppo Teatrale Astrolabio, tutto al femminile, guidato da Anna Ianunzio.

The Astrolabio Cultural Association of Sinalunga, for the past twenty years has been involved in representations in historical costume inspired by the history of Sinalunga: the Procession of San Martino, the arrest of Garibaldi, the life and works of the musician Ciro Pinsuti, the local episode of the War of Siena with the innkeeper Biancalana and the episodes of rural life in the peasant vigils that hand down the tradition of sharecropping life in Valdichiana. The extras are also part of other Associations with which Astrolabio has always collaborated: the Bucchero and the Parish of S. Martino.

The Astrolabio Theater Group, all female, led by Anna Ianunzio, is also very active.



Locandina di Due famiglie e relative prove di scena.



Questa volta vi parliamo dei progetti culturali con le scuole del territorio.

"Dal 2010 Astrolabio ha avviato progetti con le Scuole Medie della Valdichiana e, dal 2020, con il Liceo G. Galilei di Siena – grazie al nostro associato Pablo Revello che ha messo a disposizione le proprie competenze di film-maker, diffondendo il linguaggio del fare cinema presso i giovani studenti", ci raccontano.

I ragazzi sono stati coinvolti in un progetto didattico di apprendimento interattivo con le riprese di film tratti da opere letterarie di autori che avevano affrontato nei loro programmi didattici. *'Due Famiglie'* del senese Federigo Tozzi e *'La via del male'* di Grazia Deledda sono state le ultime opere trasformate in film, poi interpretati dagli alunni dei quali Revello è stato regista. Ad entrambe i lavori Il Festival Internazionale del film per ragazzi ha conferito un riconoscimento: nello specifico al Liceo G. Galilei per aver promosso con il mezzo cinematografico cultura, sensibilità e dialogo fra le due arti di letteratura e cinema, grazie alla fondamentale collaborazione delle docenti prof.ssa Lina Frusciante e Prof.ssa Donatella Tognaccini.

In questo ultimo lavoro Pablo Revello ha creato atmosfere d'altri tempi in cui i personaggi sono stati interpretati magistralmente dagli studenti del Liceo e da alcuni figuranti dell'Associazione Culturale Astrolabio che da anni collaborano con il regista con entusiasmo e serietà, riuscendo a caratterizzare i ruoli di quei personaggi fondamentali di un'epoca trascorsa in cui si radicano tradizioni e cultura del nostro territorio. Nell'ambito del progetto, Revello ha realizzato anche il trailer del film, inserito nel programma di interventi culturali a cui ha partecipato anche l'Università di Siena.

Il film *La via del male* uscirà prossimamente e sarà proiettato anche presso il Circolo Frullini di Sinalunga con cui Astrolabio collabora.

Il linguaggio del cinema da tempo è presente in progetti attivati anche presso le Scuole Medie di Lucignano e Marciano al fine di realizzare diversi cortometraggi con la regia dello stesso Pablo Revello che, attingendo ai programmi scolastici di lettere e inglese, ha realizzato le Novelle di Verga e Pirandello, i racconti di Dickens, Uhlman, Pratolini, continuando poi con I Promessi sposi. Tutte le opere cinematografiche realizzate vedono la loro trama ambientata nei borghi, nelle campagne e nei poderi della Valdichiana, rendendo così il paesaggio strumento di diffusione e conoscenza del territorio e veicolando storia e tradizioni verso il futuro.



Sarteano. Foto di gruppo delle classi della scuola con premiazione Premio Donatella Patané.

This time we talk about the cultural projects with schools in the area.

"Since 2010 Astrolabio has started projects with Schools in Valdichiana and, since 2020, with the G. Galilei High School in Siena – thanks to our associate Pablo Revello who has made his skills as a film-maker available, spreading the language of filmmaking to young students," they tell us.

The students were involved in an interactive learning educational project with the shooting of films based on literary works by authors they had addressed in their educational programs. *'Two Families'* by the Sienese Federigo Tozzi and *'The Way of Evil'* by Grazia Deledda were the last works to be made into films, then interpreted by the students of which Revello was the director. The International Children's Film Festival has awarded both works with an award: specifically, to the G. Galilei High School for having promoted culture, sensitivity and dialogue between the two arts of literature and cinema, thanks to the fundamental collaboration of teachers Prof. Lina Frusciante and Prof. Donatella Tognaccini.

In this latest work, Pablo Revello has created atmospheres of yesteryear in which the characters have been masterfully interpreted by the students of the High School and by some extras of the Astrolabio Cultural Association who have been collaborating with the director for years with enthusiasm and seriousness, managing to characterize the roles of those fundamental characters of a past era in which traditions and culture of our territory are rooted. As part of the project, Revello also created the trailer for the film, which was included in the program of cultural interventions in which the University of Siena also participated.

The film *The Way of Evil* will be released soon and will also be screened at the Circolo Frullini in Sinalunga with which Astrolabio collaborates.

The language of cinema has long been present in projects also activated at the Schools of Lucignano and Marciano in order to make several short films directed by Pablo Revello himself who, drawing on the school programs of literature and English, has created the Novelle di Verga and Pirandello, the stories of Dickens, Uhlman, Pratolini, then continuing with *The Promessi Sposi*. All the cinematographic works made see their plot set in the villages, countryside and farms of the Valdichiana, thus making the landscape a tool for spreading and knowledge of the territory and conveying history and traditions towards the future.





Presentazione del Progetto "Le mie fotografie" con il fotografo Giuseppe Alessandrini, le docenti dell'Istituto Comprensivo John Lennon e Associazione Astrolabio.

I giovani neo-attori, seguiti dal regista, hanno dimostrato interesse e serietà nell'interpretare i personaggi loro assegnati. Una caratteristica particolare dei film riguarda le inquadrature dei paesaggi, dei volti, dei gruppi di persone. Ricordano film di altri tempi, di quei registi che furono i padri del cinema neorealista promuovendolo, come strumento culturale nuovo e innovativo tipicamente italiano, a settima arte. L'Associazione Culturale Astrolabio ha poi voluto valorizzare le potenzialità, sensibilità e creatività degli alunni della Scuola Media di Sinalunga con un progetto in ambito letterario, in ricordo di Donatella Patanè, proposto ed in collaborazione con il Comitato Genitori e il Comune di Sarteano, condiviso con le insegnanti di lettere che hanno proposto di comporre un testo dal titolo *Lettera a...*

Il progetto ha visto nel corso di tre anni diversi interlocutori: Giacomo Leopardi, Giulia Cecchetti, Me stesso. Il tema rappresentativo dedicato a Giulia è stato poi donato al padre.

Il progetto *Le mie fotografie di Sinalunga*, attuato con l'Istituto Comprensivo John Lennon, arrivato alla terza edizione, vedrà gli alunni coinvolti in lezioni teoriche in classe insieme agli insegnanti e con fotografi professionisti che li guideranno nel centro storico di Sinalunga per realizzare foto artistiche significative. Dal 2026, al suo terzo anno, il progetto diventerà inoltre un concorso artistico letterario: 'Immagini e parole di pace: inchiostro che unisce confini', in ricordo di Maria Giovanna Antonucci Iulietto. L'aspetto artistico sarà curato da una professionista e quello compositivo-letterario sarà tenuto dalla giornalista Stefania Viti, che nel 2023, ha pubblicato il suo primo romanzo giallo, "Matcha al veleno", che approfondirà con lezioni dedicate all'utilizzo della parola che scrive di pensieri ed emozioni. Negli stessi orari altri alunni avranno la possibilità di realizzare il progetto mediante metodi grafici, guidati da Barbara Gatteschi.

Astrolabio ha pensato anche al futuro lavorativo degli alunni organizzando nel progetto 'Continuità' della scuola di Sinalunga un'uscita alla fattoria de La Fratta, azienda storicamente nota per aver selezionato la razza Chianina dei *candidi bovini*, oggi famosi in tutto il mondo.



The young new actors, followed by the director, have shown interest and seriousness in interpreting the characters assigned to them. A particular feature of the films concerns the shots of landscapes, faces, groups of people. They are reminiscent of films from other times, by those directors who were the fathers of neorealist cinema, promoting it, as a new and innovative cultural tool typically Italian, as the Seventh Art.

The Astrolabio Cultural Association then wanted to enhance the potential, sensitivity and creativity of the students of the School of Sarteano with a project in the literary field, in memory of Donatella Patanè, proposed and in collaboration with the Parents Committee and the Municipality of Sarteano, shared with the literature teachers who proposed to compose a text entitled *Letter to...*

Over the course of three years, the project has seen different interlocutors: Giacomo Leopardi, Giulia Cecchetti, Myself. The representative theme

dedicated to Giulia was then given to her father.

The project *My pictures of Sinalunga*, implemented with the John Lennon Comprehensive Institute, now in its third edition, will see the students involved in theoretical lessons in the classroom together with teachers and with professional photographers who will guide them in the historic centre of Sinalunga to take meaningful artistic photos. From 2026, in its third year, the project will also become a literary art competition: 'Images and words of peace: ink that unites borders', in memory of Maria Giovanna Antonucci Iulietto. The artistic aspect will be taken care of by an expert and the compositional-literary aspect will be held by journalist Stefania Viti who – in 2023 – published her first crime novel, "Matcha al veleno", who will deepen with lessons dedicated to the use of the word that writes about thoughts and emotions. At the same times, other students will have the opportunity to carry out the project using graphic methods, led by Barbara Gatteschi.

Astrolabio has also thought about the future of the students' work by organizing in the 'Continuity' project of the Sinalunga school an outing to the farm of La Fratta, a company historically known for having selected the Chianina breed of white cattle, now famous all over the world.

Associazione Culturale Astrolabio
Via Umberto I, 12, 53048 Sinalunga (Si)
Tel.: +39 339 7622176

www.astrolabiocult.it - astrolabiocult@gmail.com



CENTRO ASSISTENZA CALDAIE E BRUCIATORI A GAS E CONDIZIONAMENTO

DEL TORO PRIMO^{SRL}



da oltre 30 anni al vostro fianco

CENTRO ASSISTENZA MULTIMARCHE CIVILE E INDUSTRIALE

Via Leonardo da Vinci, 5 - SINALUNGA (SI)
Tel. **0577 631375** - Cell. **337 258155**

www.deltoroprimo.it
assistenza@deltoroprimo.it

FAMIGLIA SANTONI LIQUORI ITALIANI





1960

SANTONI
ITALIANI



Chianciano Terme

TOSCANA-ITALIA



SANTONI1960.COM





IL SARAPINO, SARACINO DI CIVITELLA

Il Sarapino, Civitella's Saracino

A CURA DELLA REDAZIONE

Il Saracino con l'ape è un gioco che richiama la tradizione della giostra classica del Saracino di Arezzo, notoriamente basata sulla rievocazione di antichi eventi d'armi. In questa riproposizione in chiave moderna e un po' goliardica il cavallo viene sostituito dal mezzo a motore più popolare nelle campagne del nostro recente passato: l'ape Piaggio.

L'originale idea risale al Dopoguerra, agli anni '50, momento in cui un gruppo di civitellini si adoperava per mettere in scena una singolare versione di questo gioco d'armi, sullo spunto della ben nota Giostra del Saracino di Arezzo.

La Giostra si svolge nella stessa piazza del paese in cui viene riproposta oggi. Questo curioso incontro di Medioevo e moderna meccanica prende oggi il nome di Sarapino, combinazione, appunto, dei termini "saracino" e "ape".

Il Sarapino prende vita, come da tradizione, nel secondo o terzo fine settimana di giugno. Il borgo di Civitella inscena la sfida dei suoi quattro Rioni – che corrono tre carriere ciascuno – con il compito di difendere sul campo i propri colori contro il buratto per la conquista del "Retribuet".

Una settimana prima della battaglia i capitani degli stessi quattro Rioni – La Torre, Porta Senese, Porta Aretina, San Francesco – convocano gli abitanti del paese per dar vita ad una cena propiziatoria detta 'Veglia delle Armi': una sorta di raccoglimento attorno a cavalieri e figuranti in vista dell'imminente sfida.

Il giorno della giostra, i quattro Rioni del paese attendono la presentazione del Retribuet (premio che va al vincitore) e l'estrazione a sorte delle carriere che decreterà l'ordine di partenza.

La domenica successiva alla giostra, nella chiesa del paese, i figuranti del Rione vincitore ringraziano la Madonna con un Te Deum.





The 'Saracen with the Bee' is a game that recalls the tradition of the classic Arezzo's Saracen joust, notoriously based on the re-enactment of ancient events of arms. In this modern and somewhat goliardic revival, the horse is replaced by the most popular motor vehicle in the countryside of our recent past: the Ape (Bee) Piaggio.

The original idea dates back to the post-war period, to the 50s, when a group of people from Civitella worked to stage a singular version of this game of arms, inspired by the well-known Giostra del Saracino in Arezzo.

The Joust takes place in the same town square where it is revived today. This curious meeting of the Middle Ages and modern mechanics is now called Sarapino, a combination of the terms "saracino" and "ape".

The Sarapino comes to life, as per tradition, on the second or third weekend of June. The village of Civitella stages the challenge of its four districts – which run three careers each – with the task of defending their colours on the field against the 'buratto' for the conquest of the "Retribuet".

A week before the battle, the captains of the same four districts – La Torre, Porta Senese, Porta Aretina, San Francesco – summoned the inhabitants of the town to give life to a propitiatory dinner called 'Veglia delle Armi': a sort of gathering around knights and figures in view of the imminent challenge.

On the day of the joust, the four districts of the town await the presentation of the Retribuet (prize that goes to the winner) and the drawing of lots for the careers that will decree the starting order.

On the Sunday following the joust, in the village church, the figures of the winning district thank the Madonna with a Te Deum.









**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



IL RECUPERO DI UN ANTICO CASALE NELLA TOSCANA CLASSICA

The Restoration of an Ancient Farmhouse in Classical Tuscany

A CURA DELLA REDAZIONE



informazione pubblicitaria





Incontriamo nuovamente gli Architetti Monica Rossi e Claudio Cencetti che ci parlano in dettaglio della tecnica e dell'estetica di ristrutturazione di un tipico casale senese nelle campagne di Trequanda.

Una sfida complessa e stimolante ha guidato i progettisti in un percorso di equilibrio tra tutela e innovazione: da un lato il rispetto della memoria storica dell'edificio, dall'altro la volontà di reinterpretarlo attraverso un linguaggio contemporaneo.

L'intervento di progettazione architettonica e interior design è stato curato dagli architetti Monica Rossi e Claudio Cencetti insieme al qualificato team dello Studio di Architettura Archidomus, di cui sono fondatori. Lo Studio, forte di una consolidata esperienza nel recupero del patrimonio architettonico storico, vanta un ampio curriculum di progetti realizzati in tutta la Toscana.

La somma tecnica e stilistica di questo progetto mira a un equilibrio superiore degli elementi architettonici, raggiunto attraverso soluzioni mirate e sviluppate su misura: un dialogo tra memoria e contemporaneità, volto a custodire l'anima dell'antico casale senza rinunciare a un linguaggio attuale: "La vera sfida è stata intervenire con rispetto, permettendo al passato di continuare a raccontarsi anche attraverso le nuove scelte progettuali".

L'intervento ha innanzitutto preservato la chiara leggibilità dei diversi volumi che compongono il complesso, valorizzando la presenza di due bellissime corti attorno a cui si sviluppano il complesso architettonico, le specifiche tessiture murarie e lasciando emergere l'identità originaria di ciascun corpo di fabbrica.

Negli interni, il linguaggio progettuale integra elementi attuali senza trascurare il carattere storico dell'immobile, evitando forzature o imitazioni artificiali. Gli intonaci, stesi a mano, rispettano e anzi mettono in evidenza le irregolarità



We meet again the architects Monica Rossi and Claudio Cencetti who talk to us in detail about the technique and aesthetics of renovation of a typical Siennese farmhouse in the countryside of Trequanda.

A complex and stimulating challenge guided the designers on a path of balance between protection and innovation: on the one hand, respect for the historical memory of the building, and on the other, the desire to reinterpret it through a contemporary language.

The architectural and interior design intervention was curated by architects Monica Rossi and Claudio Cencetti together with the qualified team of the Archidomus Architecture Studio, of which they are founders. The Studio, with its consolidated experience in the recovery of historical architectural heritage, boasts a wide curriculum of projects carried out throughout Tuscany.

The technical and stylistic sum of this project aims at a superior balance of the architectural elements, achieved through targeted and tailor-made solutions: a dialogue between memory and contemporaneity, aimed at preserving the soul of the ancient farmhouse without renouncing a modern language: "The real challenge was to intervene with respect, allowing the past to continue to tell its story also through new design choices".

First of all, the intervention has preserved the clear legibility of the different volumes that make up the complex, enhancing the presence of two beautiful courtyards around which the architectural complex develops, the specific wall textures and allowing the original identity of each building to emerge.

In the interiors, the design language integrates current elements without neglecting the historical character of the building, avoiding forcing or artificial imitations. The plasters, applied by hand, respect and indeed highlight the irregularities



della struttura sottostante, mentre le preesistenti strutture lignee sono state recuperate e riportate a nuova vita. La palette cromatica — composta dalle tonalità naturali del legno, dalla calce e dalla matericità dei pavimenti in calcestruzzo lucidato e dei travertini di recupero — esalta le qualità architettoniche degli spazi e dialoga armoniosamente con gli arredi.

Si tratta di un restauro integrale dell'antico casale, curato con attenzione minuziosa. Ogni dettaglio è frutto di uno studio approfondito e di una presenza costante in cantiere da parte dei progettisti, che hanno seguito passo dopo passo l'evoluzione dei lavori, collaborando strettamente con maestranze altamente qualificate. L'architetto Monica Rossi precisa con orgoglio: "La sinergia con artigiani e aziende locali — dall'impresa edile al falegname, fino al fabbro — rappresenta un valore imprescindibile, costruito nel tempo attraverso la selezione di realtà capaci di garantire elevati standard qualitativi e di contribuire alla realizzazione di ambienti unici".

Particolarmente ricercata è la scelta dei materiali e degli arredi: elementi di design essenziali ma sofisticati, arredi perlopiù disegnati e realizzati su misura, si affiancano a pezzi di gusto neoclassico, creando un dialogo equilibrato tra epoche e stili.

A unire e dare ritmo agli spazi sono le opere d'arte, che diventano il vero fulcro del casale. Grazie ad una committenza estremamente attenta, con la quale abbiamo condiviso il progetto e la grande passione per l'arte, gli ambienti hanno assunto un carattere intimo e creativo, quasi fosse un atelier, dove storia, materia e luce convivono in un equilibrio naturale, vibrante e raffinato.

Il restauro è stato seguito con attenzione costante, passo dopo passo, grazie a una presenza attiva in cantiere e a una stretta collaborazione con artigiani e maestranze locali. Proprio questo dialogo continuo ha permesso di sviluppare soluzioni su misura e di curare ogni dettaglio con precisione e sensibilità.

of the underlying structure, while the pre-existing wooden structures have been recovered and brought back to life. The colour palette — composed of the natural shades of wood, lime and the materiality of polished concrete floors and reclaimed travertines — enhances the architectural qualities of the spaces and dialogues harmoniously with the furnishings.

It is a complete restoration of the old farmhouse, cared for with meticulous attention. Every detail is the result of an in-depth study and a constant presence on site by the designers, who have followed the evolution of the work step by step, collaborating closely with highly qualified workers. Architect Monica Rossi proudly points out: "The synergy with local artisans and companies — from the construction company to the carpenter, up to the blacksmith — represents an essential value, built over time through the selection of realities capable of guaranteeing high quality standards and contributing to the creation of unique environments".

The choice of materials and furnishings is particularly refined: essential but sophisticated design elements, mostly designed and custom-made furnishings, are flanked by pieces of neoclassical taste, creating a balanced dialogue between eras and styles.

To unite and give rhythm to the spaces are the works of art, which become the true fulcrum of the farmhouse. Thanks to an extremely attentive client, with whom we shared the project and the great passion for art, the rooms have taken on an intimate and creative character, almost as if it were an atelier, where history, matter and light coexist in a natural, vibrant and refined balance.

The restoration was followed with constant attention, step by step, thanks to an active presence on site and a close collaboration with local craftsmen and workers. It is precisely this continuous dialogue that has made it possible to develop tailor-made solutions and to take care of every detail with precision and sensitivity.



La selezione e la progettazione degli arredi riflette lo stesso spirito: pezzi di design contemporaneo, essenziali e raffinati, si alternano ad elementi di gusto neoclassico, creando un dialogo armonioso tra epoche diverse.

Esternamente il nuovo disegno del verde si ispira alla tradizione dei giardini toscani, reinterpretata in chiave attuale. Attorno al fabbricato si sviluppa un sistema di percorsi in ghiaia che collegano le diverse aree funzionali: il giardino ornamentale, l'area relax, l'orto e la zona piscina. Elemento centrale dell'intervento è la piscina, concepita come una lama d'acqua che lambisce l'edificio storico, instaurando un dialogo diretto tra architettura e superficie riflettente. La vasca, di forma lineare e bordi sfioro, si accosta con discrezione alla muratura in pietra del casale, enfatizzandone matericità e proporzioni attraverso il gioco rapporti con il costruito.

La piscina è stata realizzata in prossimità della limonaia, reinterpretata come spazio filtro tra interno ed esterno. Il recupero della limonaia ne valorizza la funzione originaria, ospitando agrumi in grandi conche in terracotta e diventando fulcro scenografico del giardino.

La vegetazione è composta da specie autoctone e resistenti alla siccità: cipressi a definire gli assi prospettici, siepi di alloro e rosmarino a delimitare gli spazi, lavanda e graminacee ornamentali a conferire movimento e stagionalità. L'illuminazione, studiata con apparecchi a basso impatto visivo, sottolinea i percorsi, le quinte vegetali e la superficie dell'acqua, creando un'atmosfera suggestiva nelle ore serali senza alterare la percezione notturna della campagna.

Nel complesso, l'intervento si configura come un progetto di integrazione sensibile tra architettura, acqua e vegetazione, capace di restituire al casale un contesto coerente con la tradizione toscana, ma reinterpretato secondo un linguaggio contemporaneo sobrio ed elegante.

The selection and design of furnishings reflect the same spirit: pieces of contemporary design, essential and refined, alternate with elements of neoclassical taste, creating a harmonious dialogue between different eras.

Externally, the new design of the greenery is inspired by the tradition of Tuscan gardens, reinterpreted in a modern key. Around the building there is a system of gravel paths that connect the different functional areas: the ornamental garden, the relaxation area, the vegetable garden and the pool area.

The central element of the intervention is the swimming pool, conceived as a blade of water that laps the historic building, establishing a direct dialogue between architecture and reflective surface. The basin, with a linear shape and infinity edges, discreetly approaches the stone masonry of the farmhouse, emphasizing its materiality and proportions through the play of relationships with the built.

The swimming pool was built near the lemon house, reinterpreted as a filter space between inside and outside. The recovery of the lemon house enhances its original function, hosting citrus fruits in large terracotta basins and becoming the scenic fulcrum of the garden.

The vegetation is composed of native and drought-resistant species: cypresses to define the perspective axes, laurel and rosemary hedges to delimit the spaces, lavender and ornamental grasses to give movement and seasonality. The lighting, designed with low visual impact luminaires, emphasizes the paths, the plant wings and the surface of the water, creating an evocative atmosphere in the evening hours without altering the nighttime perception of the countryside.

Overall, the intervention is configured as a project of sensitive integration between architecture, water and vegetation, capable of restoring to the farmhouse a context consistent with the Tuscan tradition, but reinterpreted according to a sober and elegant contemporary language.



Info:

Archidomus Atelier di Architettura

Studio di Architettura / Interior Design / Project Management

Via XXVIII Settembre 13, Chianciano Terme (Si) / Tel.: +39 0578 30100

Piazza della Chiocarella 5, Pienza (Si)

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

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



Dal 1997 progettiamo e realizziamo piscine.

La nostra sfida è di creare un connubio tra acqua, pietra naturale e ambiente circostante, proponendo le migliori soluzioni dal punto di vista estetico, paesaggistico e ingegneristico. Tutto questo con un'attenzione alla cura dei singoli dettagli e con l'utilizzo di tecnologie all'avanguardia per garantire reali momenti di relax e di benessere psico-fisico.


INDALO®
WATER AND STONE



Via Nazario Sauro, 22/B - 53048 Bettolle (Si)
Telefono: +39 0577 622030
www.indalopiscine.com - info@indalopiscine.com





RIZOARTOSI: COS'È E COME CURARLA

Rhizoarthrosis: What It Is and How to Treat It

DI CHIARA PIETRELLA



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

Le abbiamo già incontrate lo scorso inverno, quando abbiamo esplorato con curiosità il loro meticoloso lavoro di fisioterapiste della mano e arto superiore. Si chiamano Giulia Pompili e Celeste Magara, e anche stavolta ci colpisce l'approccio e la competenza con cui trattano un problema apparentemente semplice, ma di fatto molto complesso, come la riabilitazione degli arti superiori in caso di traumi, patologie, percorsi post-chirurgici o conservativi.

We already met them last winter, when we explored with curiosity their meticulous work as hand and upper limb physiotherapists. Their names are Giulia Pompili and Celeste Magara, and once again we are struck by the approach and competence with which they treat an apparently simple, but in fact very complex problem, such as the rehabilitation of the upper limbs in the event of trauma, pathologies, post-surgical or conservative pathways.



Stavolta affrontiamo con loro un problema più specifico, quello della rizoartrosi della mano, una patologia degenerativa che interessa l'articolazione trapezio-metacarpale, ovvero quella situata alla base del pollice. Si tratta di una condizione che può influenzare significativamente la qualità della vita, ma un intervento precoce e mirato permette di controllare i sintomi e mantenere una buona funzionalità nel tempo. Un percorso riabilitativo personalizzato, associato a corrette strategie di protezione articolare e a un eventuale supporto specialistico, rappresenta oggi uno degli strumenti più efficaci per gestire questa patologia e continuare a svolgere le attività quotidiane con maggiore comfort e sicurezza.

Ma di cosa si tratta esattamente?

"Questa patologia – ci spiegano Giulia e Celeste – interessa l'articolazione situata alla base del pollice, cioè quella che permette movimenti fondamentali come la presa, la pinza e la manipolazione degli oggetti. Si tratta di una condizione piuttosto comune, soprattutto nelle donne dopo i 50 anni, ma può manifestarsi anche in persone più giovani che svolgono attività manuali ripetitive o lavori che comportano un uso intenso delle mani. È causata da un progressivo deterioramento della cartilagine articolare, il tessuto che normalmente riveste le superfici ossee e che permette la mobilità fluida e indolore delle articolazioni. Con il passare del tempo, o in seguito a sovraccarico funzionale, microtraumi ripetuti o predisposizione anatomica, la cartilagine può assottigliarsi e perdere la sua capacità protettiva. In questo caso, le superfici ossee iniziano a sfregare tra loro, causando infiammazione, dolore e progressiva alterazione della biomeccanica dell'articolazione e questo processo porta gradualmente alla comparsa del sintomo più tipico, cioè dolore alla base del pollice soprattutto durante attività che richiedono forza di presa o movimenti di pinza, come aprire un barattolo, girare una chiave o strizzare un panno.

In una fase iniziale il dolore può comparire solo dopo sforzo, mentre nelle fasi più avanzate può diventare persistente anche a riposo. Con il progredire della patologia possono poi comparire anche alterazioni morfologiche della mano. L'articolazione trapezio-metacarpale tende, infatti, a perdere la sua stabilità, determinando una deviazione del primo metacarpo e talvolta una compensazione dell'articolazione interfalangea del pollice. Questo può portare alla tipica deformità "a zeta" del pollice".

VL: "Si arriva direttamente a questi sintomi, o ci sono 'spie' preventive da prendere in considerazione?"

G e C: "Possono esserci anche altre avvisaglie, come una progressiva riduzione della forza della mano, una difficoltà nei movimenti di precisione, la rigidità articolare o una sensazione di instabilità alla base del pollice".

VL: "Come si interviene, e in cosa consiste il vostro approccio terapeutico?"

G e C: "Un elemento fondamentale della riabilitazione è rappresentato dagli esercizi attivi mirati al rinforzo della muscolatura che sostiene l'articolazione. Nelle fasi iniziali e intermedie il trattamento riabilitativo-conservativo rappresenta uno degli strumenti più efficaci per ridurre il dolore, migliorare la funzionalità della mano e rallentare l'evoluzione della patologia. Gli esercizi hanno lo scopo di migliorare la stabilità articolare,

This time we face a more specific problem with them, that of rhizoarthrosis of the hand, a degenerative disease that affects the trapeziometacarpal joint, i.e. the one located at the base of the thumb. It is a condition that can significantly affect quality of life, but early and targeted intervention allows you to control symptoms and maintain good function over time. A personalized rehabilitation path, associated with correct joint protection strategies and possible specialist support, is today one of the most effective tools to manage this disease and continue to carry out daily activities with greater comfort and safety.

But what exactly is it?

"This pathology – Giulia and Celeste explain – affects the joint located at the base of the thumb, that is, the one that allows fundamental movements such as gripping, gripping and manipulating objects. This is a fairly common condition, especially in women over 50, but it can also occur in younger people who perform repetitive manual tasks or jobs that involve heavy use of the hands. It is caused by a progressive deterioration of articular cartilage, the tissue that normally covers bone surfaces and allows fluid and painless mobility of the joints. Over time, or as a result of functional overload, repeated microtrauma or anatomical predisposition, cartilage can thin and lose its protective capacity. In this case, the bony surfaces begin to rub against each other, causing inflammation, pain and progressive alteration of the biomechanics of the joint and this process gradually leads to the appearance of the most typical symptom, i.e. pain at the base of the thumb especially during activities that require grip strength or forceps movements, such as opening a jar, turning a key or wringing out a cloth.

In an initial phase, pain may appear only after exertion, while in more advanced stages it can become persistent even at rest. As the pathology progresses, morphological alterations of the hand may also appear. The trapeziometacarpal joint tends, in fact, to lose its stability, leading to a deviation of the first metacarpal and sometimes a compensation of the interphalangeal joint of the thumb. This can lead to the typical "z" deformity of the thumb."

VL: "Do you get directly to these symptoms, or are there preventive 'spies' to consider?"

G and C: "There may also be other signs, such as a progressive reduction in hand strength, difficulty in precision movements, joint stiffness or a feeling of instability at the base of the thumb."

VL: "How do you intervene, and what does your therapeutic approach consist of?"

G and C: "A fundamental element of rehabilitation is represented by active exercises aimed at strengthening the muscles that support the joint. In the initial and intermediate stages, rehabilitative-conservative treatment is one of the most effective tools for reducing pain, improving hand function and slowing down the evolution of the disease. The exercises are intended to improve joint stability, increase grip strength, optimize thumb motor



aumentare la forza di presa, ottimizzare il controllo motorio del pollice e ridurre il carico diretto sull'articolazione. Si tratta di attività che vengono insegnate dal fisioterapista e possono essere eseguite anche a domicilio, come parte di un programma di mantenimento. Ma ci sono anche altre tecniche, come la terapia strumentale antalgica o antinfiammatoria che spesso vengono integrate all'interno di un programma riabilitativo personalizzato. La paraffinoterapia, per esempio, è un trattamento termico che utilizza paraffina calda per riscaldare gradualmente la mano. Il calore favorisce infatti il rilassamento muscolare, la riduzione della rigidità articolare, il miglioramento della mobilità e l'effetto analgesico locale. Questo trattamento è particolarmente utile nelle fasi di rigidità o nei periodi di riacutizzazione dei sintomi. Ci sono poi i tutori".

VL: "Di cosa si tratta?"

G e C: "Sono dispositivi medici, spesso in materiale termoplastico modellabile su misura, utilizzato per immobilizzare, sostenere o proteggere il distretto anatomico. I tutori per rizoartrosi realizzati su misura dai terapeuti della mano hanno lo scopo di stabilizzare l'articolazione riducendo il sovraccarico durante le attività quotidiane. Consentono di diminuire il dolore durante i movimenti, migliorare la stabilità del pollice, favorire una presa ergonomica corretta e prevenire ulteriori deformità articolari. Molti tutori sono progettati per essere utilizzati durante le attività manuali quotidiane, offrendo supporto senza limitare eccessivamente la funzionalità della mano. La cosa buona è che si possono anche lavare e bagnare".

VL: "Quindi la fisioterapia può bastare a risolvere il problema?"

G e C: "Se il dolore diventa persistente, limita significativamente le attività quotidiane o non migliora con il trattamento conservativo, è consigliabile rivolgersi a uno specialista in chirurgia della mano che può valutare la situazione clinica e proporre eventuali trattamenti aggiuntivi, come terapie infiltrative o, nei casi più avanzati, un approccio chirurgico mirato a ridurre il dolore e migliorare la funzione della mano. In ogni caso, anche a seguito dell'intervento, risulta comunque fondamentale una riabilitazione specialistica mirata".

Dove possiamo trovare Giulia e Celeste? Le due fisioterapiste lavorano in due rinomati centri di eccellenza della Toscana, il Centro Medico Igea, a Siena, e lo Studio Beside a Grosseto.

control, and reduce the direct load on the joint. These are activities that are taught by the physiotherapist and can also be carried out at home, as part of a maintenance program. But there are also other techniques, such as analgesic or anti-inflammatory instrumental therapy that are often integrated into a personalized rehabilitation program. Paraffin therapy, for example, is a heat treatment that uses hot paraffin wax to gradually warm the hand. In fact, heat promotes muscle relaxation, the reduction of joint stiffness, the improvement of mobility and the local analgesic effect. This treatment is particularly useful in phases of stiffness or periods of flare-ups of symptoms. Then there are the different kind of supports".

VL: "What is it about?"

G and C: "They are medical devices, often made of custom-moldable thermoplastic material, used to immobilize, support or protect the anatomical district. Rhizoarthrosis braces custom-made by hand therapists are intended to stabilize the joint while reducing overload during daily activities. They allow you to decrease pain during movements, improve thumb stability, promote a correct ergonomic grip and prevent further joint deformities. Many braces are designed to be used during everyday manual tasks, offering support without excessively restricting the functionality of the hand. The good thing is that you can also wash and wet them."

VL: "So physiotherapy can be enough to solve the problem?"

G and C: "If the pain becomes persistent, significantly limits daily activities or does not improve with conservative treatment, it is advisable to consult a specialist in hand surgery who can assess the clinical situation and propose any additional treatments, such as infiltrative therapies or, in more advanced cases, a surgical approach aimed at reducing pain and improving hand function. In any case, even after the surgery, targeted specialist rehabilitation is still essential".

Where can we find Giulia and Celeste? The two physiotherapists work in two renowned centres of excellence in Tuscany, the Igea Medical Center, in Siena, and the Beside Studio in Grosseto.

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

AGRI DUEMILA



SHOP

GIARDINAGGIO
HOBBISTICA FAI DA TE
ARTICOLI PER ANIMALI
ACCESSORI CASA
VERNICI CON SERVIZIO
DI TINTOMETRO
PELLET
FERRAMENTA

Via Lauretana, 110
Camucia
Telefono 0575 62380
agriduemilasrl@alice.it





ENOTECA
PRODOTTI TIPICI
ALTA QUALITÀ

Via Antonio Gramsci, 113
Camucia
Telefono 0575 631183
agriduemilasrl@alice.it



CORTONA PADEL & TENNIS 2.0

Cortona Padel & Tennis 2.0

DI CHIARA PIETRELLA



La passione per lo sport diventa aggregazione e condivisione.

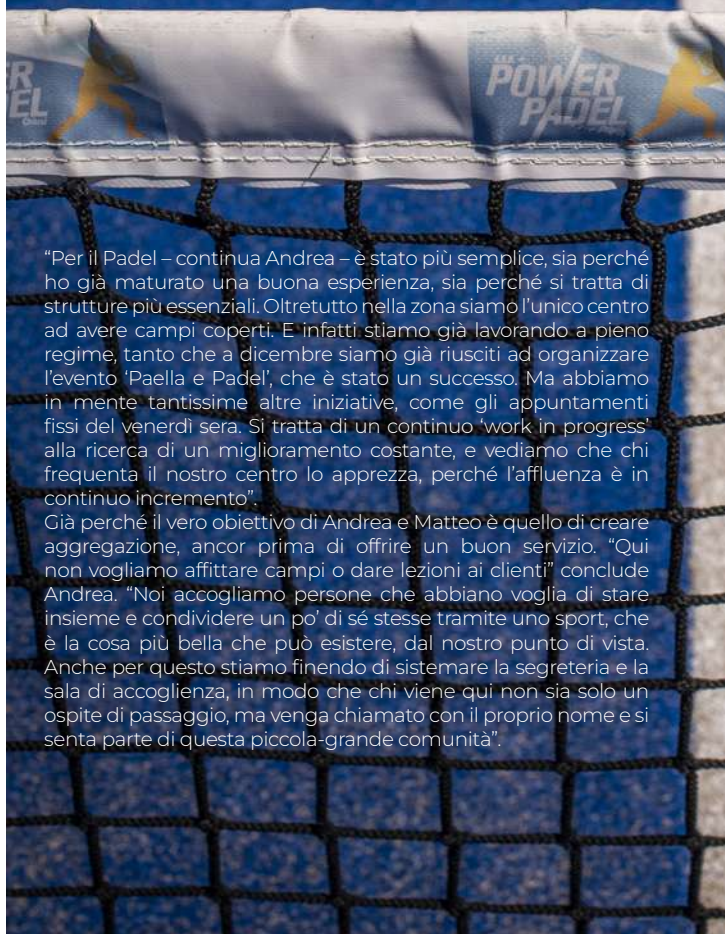
Prima ancora di essere un centro sportivo, il Cortona Padel & Tennis 2.0 è un luogo per stare insieme. Così ci si presenta quando andiamo a visitarlo e così ce lo descrive Andrea Fratini, che lo ha preso in gestione da quasi un anno insieme al socio Matteo Franci.



Lo avevamo già incontrato a Chiusi, dove gestisce anche i campi Padel presso il Palazzetto dello Sport di cui vi abbiamo parlato nel numero di autunno. Stavolta andiamo a trovarlo a Cortona, dove insieme al socio, Matteo Franci, Andrea ha preso in gestione una struttura ben più grande, con tre campi da Padel, due da tennis in terra rossa, tutti coperti durante l'inverno, e un campo da pickleball esterno, oltre a una segreteria/spazio di aggregazione per eventi e un grande parcheggio.

I due giovani esperti hanno iniziato lo scorso maggio e l'attività sta già andando alla grande. Ma per loro non basta, e con passione, dedizione e competenza, ma soprattutto con grande entusiasmo, si stanno occupando di una riqualificazione generale, volta a portare il centro a veri e propri livelli di eccellenza. Con il suo sorriso acceso e ricco di ottimismo, Andrea ci guida alla scoperta della struttura spiegandoci nei dettagli tutti i servizi e tutte le migliorie in programma, a partire dai campi in terra rossa. Il centro fa già parte della FTP – Federazione Italiana Tennis Padel – e per quanto riguarda il tennis i due soci si stanno avvalendo della collaborazione della nuova Scuola Carnival, appena creata dai due maestri nazionali Nicola Carini e Luca Vanni, quest'ultimo anche ex professionista ATP. "Abbiamo avuto la fortuna di incontrare queste due figure di spicco del settore che hanno creduto da subito nel nostro progetto" ci spiega Andrea. "La loro esperienza per noi è davvero preziosa e ci stanno dando davvero un grande supporto, sia nella riqualificazione dei campi che nell'organizzazione dei corsi".

La Scuola Carnival opererà in sostanziale autonomia all'interno della gestione generale del centro, come società nella società. "Al momento – continua Andrea – anche grazie alla loro esperienza e competenza, stiamo lavorando sulla copertura e sul riscaldamento, essenziali per la terra rossa. Il nostro obiettivo è quello di lavorare a pieno regime con tutti i servizi con l'inizio della stagione vera e propria, che partirà da settembre 2026. Stiamo facendo via via piccoli e grandi lavori per essere pronti già in estate con eventi, tornei e manifestazioni, ma soprattutto vogliamo che con la ripartenza dell'autunno il centro abbia raggiunto i livelli di avanguardia che merita".



"Per il Padel – continua Andrea – è stato più semplice, sia perché ho già maturato una buona esperienza, sia perché si tratta di strutture più essenziali. Oltretutto nella zona siamo l'unico centro ad avere campi coperti. E infatti stiamo già lavorando a pieno regime, tanto che a dicembre siamo già riusciti ad organizzare l'evento 'Paella e Padel', che è stato un successo. Ma abbiamo in mente tantissime altre iniziative, come gli appuntamenti fissi del venerdì sera. Si tratta di un continuo 'work in progress' alla ricerca di un miglioramento costante, e vediamo che chi frequenta il nostro centro lo apprezza, perché l'affluenza è in continuo incremento".

Già perché il vero obiettivo di Andrea e Matteo è quello di creare aggregazione, ancor prima di offrire un buon servizio. "Qui non vogliamo affittare campi o dare lezioni ai clienti" conclude Andrea. "Noi accogliamo persone che abbiano voglia di stare insieme e condividere un po' di sé stesse tramite uno sport, che è la cosa più bella che può esistere, dal nostro punto di vista. Anche per questo stiamo finendo di sistemare la segreteria e la sala di accoglienza, in modo che chi viene qui non sia solo un ospite di passaggio, ma venga chiamato con il proprio nome e si senta parte di questa piccola-grande comunità".

We had already met him in Chiusi, where he also manages the Padel courts at the Palazzetto dello Sport which we told you about in the autumn issue. This time we are going to visit him in Cortona, where together with his partner, Matteo Franci, Andrea has taken over the management of a much larger structure, with three Padel courts, two clay tennis courts, all covered during the winter, and an outdoor pickleball court, as well as a secretariat / meeting space for events and a large parking lot.

The two young experts started last May and the business is already going great. But for them it is not enough, and with passion, dedication and competence, but above all with great enthusiasm, they are dealing with a general redevelopment, aimed at bringing the centre to real levels of excellence. With his bright smile full of optimism, Andrea guides us to discover the structure explaining in detail all the services and all the improvements planned, starting with the red clay courts.

The centre is already part of the FTP - Italian Padel Tennis Federation - and as far as tennis is concerned, the two partners are making use of the collaboration of the new Carnival School, just created by the two national masters Nicola Carini and Luca Vanni, the latter also a former ATP professional. "We were lucky enough to meet these two leading figures in the sector who immediately believed in our project," explains Andrea. "Their experience is really valuable for us and they are really giving us great support, both in the redevelopment of the fields and in the organization of the courses".

The Carnival School will operate in substantial autonomy within the general management of the centre, as a company within society. "At the moment," Andrea continues, "also thanks to their experience and expertise, we are working on the roof and warm-up, which are essential for clay. Our goal is to work at full capacity with all services with the start of the actual season, which will start from September 2026. We are gradually doing small and large works to be ready already in the summer with events, tournaments and demonstrations, but above all we want that with the restart of autumn the centre has reached the avant-garde levels it deserves".

The passion for sport becomes aggregation and sharing.

Even before being a sports center, Cortona Padel & Tennis 2.0 is a place to be together. This is how we present ourselves when we go to visit it and this is how Andrea Fratini, who has taken over the management for almost a year together with his partner Matteo Franci, describes it.



"For the Padel – continues Andrea – it was easier, both because I have already gained good experience and because they are more essential structures. Moreover, we are the only centre in the area to have covered courts. And in fact we are already working at full capacity, so much so that in December we already managed to organize the 'Paella and Padel' event, which was a success. But we have many other initiatives in mind, such as the fixed appointments on Friday evenings. It is a continuous 'work in progress' in search of constant improvement, and we see that those who attend our centre appreciate it, because the turnout is constantly increasing". Yes, because Andrea and Matteo's real goal is to create aggregation, even before offering a good service. "Here we don't want to rent fields or give lessons to customers," concludes Andrea. "We welcome people who want to be together and share a little of themselves through a sport, which is the most beautiful thing that can exist, from our point of view. This is also why we are finishing up the secretariat and the reception room, so that those who come here are not just passing guests but are called by their own name and feel part of this small-big community".



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**



**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**

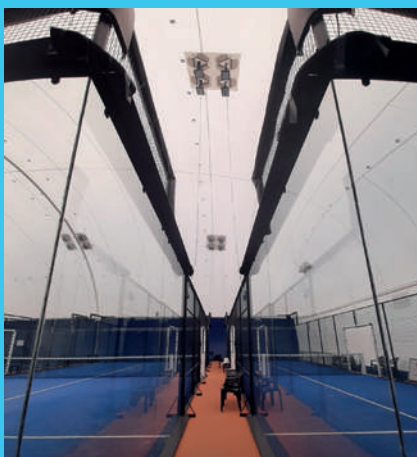


Power Padel 2.0
Chiusi (Loc. Poggio Gallina)
INFO & PRENOTAZIONI:
Andrea Fratini +39 345 8005421



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

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





Pet Oasis

Pet Oasis, una toelettatura per tutti i vostri amici pelosi, un **luogo sicuro e speciale**. Fabiola si occuperà della cura del tuo pelosetto con **amore e professionalità**.



SERVIZI

Pet Oasis offre vari servizi, dal semplice lavaggio con tosatura al taglio interamente a forbice allo **stripping**. Inoltre, sarà possibile effettuare **trattamenti spa** come il **trattamento all'ozono**, trattamenti con **l'argilla**, **fanghi termali** e **cromo terapia**.

VIENI A PROVARLI!



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



0575 130 1992
3757433184



@petoasis.toelettatura

ENOTECA MEUCCI E 'CORTONA WINES'

Enoteca Meucci and 'Cortona Wines'

DI CHIARA PIETRELLA

Quando il vino è luogo d'incontro.

Non bastano le duemila etichette in esposizione all'elegante punto vendita di Borgo del Riccio: il prossimo 10 maggio l'Enoteca Meucci darà vita a una manifestazione che riunirà tutti i produttori locali in una giornata di degustazione aperta a tutti gli appassionati.

When wine is a meeting place.

The two thousand labels on display at the elegant Borgo del Riccio store are not enough: on May 10, the Enoteca Meucci will give life to an event that will bring together all local producers in a day of tasting open to all enthusiasts.



ENOTECA MEUCCI





Non è necessario amare il vino per rimanere incantati: quando si entra all'Enoteca Meucci, ci si rende conto che la preziosa quanto antica bevanda porta con sé qualcosa di più antico e magico, forse dovuto alla millenaria tradizione e alle leggende, o forse solo alla passione e alla dedizione di chi alla sua produzione consacra spesso una vita intera.

Quando incontriamo di nuovo Mauro Meucci nel giardino del suo incantevole borgo della frazione di Riccio, a pochi chilometri dal centro di Cortona, la primavera è ormai nell'aria. Lui è sempre indaffaratissimo, ma ci accoglie con il consueto e pacato sorriso di chi ama il proprio lavoro e lo svolge con serietà, passione e competenza.

Stavolta ci introduce al "Cortona Wines", la manifestazione che da cinque anni a questa parte, nel mese di maggio, l'Enoteca organizza invitando nel suo parco privato tutte le cantine della zona ed alcuni produttori di spirito, e che già nelle precedenti edizioni ha registrato la partecipazione di circa cinquecento persone ad ogni appuntamento, tra giovani, stranieri, intenditori o semplici appassionati del settore.

"Saranno circa trenta le etichette presenti" ci dice Mauro. "Ciascuna avrà uno spazio in cui potrà esporre i propri vini e svelarne i segreti, oltre naturalmente a condividerne l'assaggio". "L'idea - continua - è nata qualche anno fa quasi per scommessa: con uno dei produttori ci siamo resi conto che il vino di Cortona è poco conosciuto ai non intenditori perché le vigne sono quasi nascoste, non se ne vedono distese intere come in altre località più note, tipo il Chianti, Montepulciano o Montalcino. Invece la zona è adattissima alla coltivazione del Syrah, che è il vitigno principale, ma anche del Sangiovese, del Pinot Nero, del Cabernet Sauvignon e del Merlot. Abbiamo dunque ritenuto opportuno dare risalto alla tradizione delle nostre terre, e il modo migliore per farlo era fare rete".

La giornata di degustazione è prevista per il prossimo 10 maggio a partire da metà mattinata, e all'assaggio del vino sarà possibile abbinare il panino con la porchetta preparata direttamente dalle sapienti mani dello chef Massimo Romano.



You don't need to love wine to be enchanted: when you enter the Enoteca Meucci, you realize that the precious and ancient drink brings with it something more ancient and magical, perhaps due to the millenary tradition and legends, or perhaps just to the passion and dedication of those who often devote their entire lives to its production.

When we meet Mauro Meucci again in the garden of his charming village in the hamlet of Riccio, a few kilometres from the centre of Cortona, spring is now in the air. He is always very busy, but he welcomes us with the usual and calm smile of those who love their work and carry it out with seriousness, passion and competence.

This time he introduces us to the "Cortona Wines", the event that for five years now, in the month of May, the Enoteca has organized by inviting all the wineries in the area and some spirit producers to its private park, and which already in previous editions has recorded the participation of about five hundred people at each appointment, including young people, foreigners, connoisseurs or simple enthusiasts of the sector.

"There will be about thirty labels present" Mauro tells us. "Each one will have a space where they can exhibit their wines and reveal their secrets, as well as of course share their tasting." "The idea - he continues - was born a few years ago almost as a bet: with one of the producers we realized that the wine of Cortona is little known to non-connoisseurs because the vineyards are almost hidden, you don't see whole expanses of them as in other more famous places, such as Chianti, Montepulciano or Montalcino. Instead, the area is very suitable for the cultivation of Syrah, which is the main grape variety, but also Sangiovese, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon and Merlot. We therefore thought it appropriate to highlight the tradition of our lands, and the best way to do it was to network".

The tasting day is scheduled for May 10 starting in mid-morning, and the wine tasting will be possible to combine the sandwich with porchetta prepared directly by the skilled hands of chef Massimo Romano.





ENOTECA MEUCCI



Cortona Wines

5° EDIZIONE

DOMENICA 10 MAGGIO 2026

DALLE 11:00 ALLE 19:00

Loc. Riccio 71 - Cortona (AR) - 0575/67158



Per chi invece cerca maggior relax e tranquillità, c'è il ristorante dell'Enoteca, un esempio di connubio perfetto tra eleganza e tradizione di cui vi abbiamo parlato nel numero scorso, e che non finisce di stupirci per le originali quanto interessanti iniziative. Una delle più recenti, veniamo a scoprire oggi, è "pizza e champagne", nata quasi per caso e proposta ogni domenica sera. In primavera/estate si aggiungerà anche l'angolo aperitivi, aperto tutti i giorni in giardino, dove incredibilmente l'alcol non sarà totalmente protagonista.

"Aperitivo è più che altro momento di ritrovo e di incontro, e vorremmo dare la possibilità anche ai minorenni, o a chi per altri motivi non può bere alcolici, di gustare un cocktail 'vero'. Per questo abbiamo fatto un'accurata selezione di vini e liquori de-alcolati, andando a scovare i migliori sul mercato. Il risultato è stato assolutamente straordinario". Abbinati a vini e drink saranno i crostoni, i taglieri e l'iconico panino dello chef, un 'must gourmet' fatto con una spalla sfilacciata cotta a bassa temperatura, salsa verde e pomodoro.

Concludiamo questa piacevole conversazione con Mauro sorseggiando il nostro bicchiere di vino, e mentre ci guardiamo attorno non possiamo fare a meno di ammirare questo luogo magico, nato dalla passione e dalla dedizione di chi ha saputo trasformare un piccolo borgo in un luogo d'incontro, restituendo al vino quel ruolo di accentratore che per storia e tradizione indiscutibilmente gli appartiene.

For those looking for more relaxation and tranquillity, there is the Enoteca restaurant, an example of the perfect combination of elegance and tradition that we told you about in the last issue, and which never ceases to amaze us with its original and interesting initiatives. One of the most recent, we come to discover today, is "pizza and champagne", born almost by chance and offered every Sunday evening. In spring/summer there will also be an aperitif corner, open every day in the garden, where incredibly alcohol will not be totally the protagonist.

"Aperitivo is more than anything else a moment of meeting and meeting, and we would like to give minors, or those who for other reasons cannot drink alcohol, the opportunity to enjoy a 'real' cocktail. This is why we have made a careful selection of de-alcoholised wines and liqueurs, finding the best on the market. The result was absolutely extraordinary." Paired with wines and drinks will be croutons, platters and the chef's iconic sandwich, a 'gourmet must' made with a frayed shoulder cooked at low temperature, green sauce and tomato.

We conclude this pleasant conversation with Mauro sipping our glass of wine, and while we look around we cannot help but admire this magical place, born from the passion and dedication of those who have been able to transform a small village into a meeting place, restoring to wine that role of centralizer that for history and tradition unquestionably belongs to it.



Info:

Ristorante Enoteca Meucci

Località Riccio, 65/66 - 52044 Cortona (Ar)

+39 0575 67158 +39 333 1965439

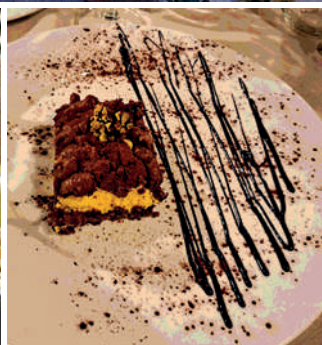
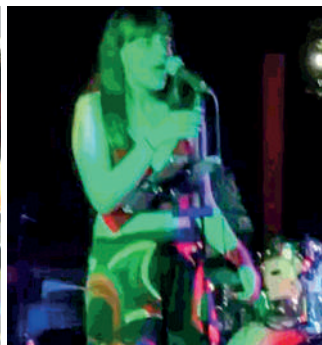
info@enotecameucci.it

"Benvenuti nel Regno della Carne"



La braceria

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





La Sosta del Priore

**RISTORANTE - PIZZERIA
FORNO A LEGNA
SPECIALITÀ PESCE DI MARE**



Vi aspettiamo

**BANCHETTI - CERIMONIE
LIVE MUSIC**

Località Piana, Trasimeno I, 64

Info e prenotazioni:
+39 338 9550602

LUNEDÌ CHIUSO

 la sosta del priore  la.sosta.del.priore.2012



LA TRATTORIA TRIPOLITANIA E I SUOI CENT'ANNI DI STORIA

Hundred Years of History for Tripolitania Trattoria

DI CHIARA PIETRELLA

Sembra proprio di vederla Sarteano com'era il secolo scorso. L'immagine si muove veloce e nitida come in un odierno video, ma i personaggi sono molto diversi da oggi, i luoghi più vivi, la vita più difficile e più semplice allo stesso tempo. A ricostruire questa clip siamo io e Caterina, la proprietaria della trattoria Tripolitania di cui vi abbiamo già raccontato negli ultimi numeri.

It really seems to see Sarteano as it was in the last century. The image moves fast and sharp as in a video today, but the characters are very different from today, the places more alive, life more difficult and simpler at the same time. To reconstruct this clip are me and Caterina, the owner of the Tripolitania trattoria of which we have already told you in the last issues.





Siamo in cerca di altre storie legate a questo luogo così caro a tutti i paesani, stavolta ancora più antiche di quelle che possiamo ricordare noi e di cui vi abbiamo già riportato memoria. La prima a guidarci nel percorso è la signora Florisa, che fino a metà degli anni '70 abitava in Corso Garibaldi, proprio accanto al locale, e che in piazza aveva un negozio di alimentari. Inutile dire che conosceva proprio tutti, a partire dal soprannome fino alle parentele e agli aneddoti.

Oggi novantenne, la Florisa ci racconta tutti i passaggi, fino alle gestione della Franca, la nonna di Caterina. È lei a dirci che l'antico locale fu aperto nel 1911 e che all'inizio era gestito da una signora che tutti chiamavano "Tripola" o "Tripolina", per via del fatto che il marito aveva combattuto la guerra d'Africa. Si sa che i soprannomi vanno così in paese: basta un fatto della vita, a volte anche piccolo o banale, per contrassegnare generazioni e generazioni. E così "Tripola" è rimasta anche adesso, nel parlare comune, la sua trattoria.

Il nome vero ce lo rivela poi la Leda, proprio la nipote. Pare che la signora, che in realtà si chiamava Assunta, fosse di tutt'altra pasta rispetto allo stereotipo della dolce nonna che leggiamo nelle favole: burbera e caparbia, gestiva famiglia e trattoria con lo stesso piglio risoluto, tanto che per la figlia, molti anni dopo, fu addirittura un problema ottenere il passaggio della licenza. Inizialmente il locale era solo una mescita di vino e non si trovava nel corso, ma sulla via Santa Lucia, che i paesani chiamavano (e chiamano ancora) "strada delle Canalette", perché il locale in corso Garibaldi fu comprato solo nel '39, dopo che era stato già spostato in piazza Bargagli (allora piazza d'Armi). Trattoria lo divenne piano piano, con il contributo anche della Derna, la figlia della "Tripola", che poi la rilevò definitivamente nel 1961.

La Leda ci racconta che cominciò la sua attività in cucina a soli 12 anni, quando la Derna si sentì male per un periodo: insieme alla sorella, che serviva ai tavoli, e al padre, che serviva il vino, cucinò per la prima volta per ben trentasei operai che passavano i fili del telefono in paese, e che non vollero sapere di rivolgersi altrove. "Mentre le altre bambine giocavano fuori, io tagliavo la trippa" ci racconta "ed ero così brava...". Il borgo di Sarteano era popolato e vivo in quegli anni: ogni piccolo locale di corso Garibaldi ospitava una bottega o un artigiano, e dai racconti di Leda e Florisa la trattoria ci appare come una via di snodo, un punto d'incontro, un ritrovo di famiglia. Esattamente come adesso, benché il paese abbia cambiato volto.

We are looking for other stories related to this place so dear to all villagers, this time even older than those we can remember and of which we have already brought back memory. The first to guide us along the way is Mrs. Florisa, who until the mid-70s lived in Corso Garibaldi, right next to the restaurant, and who had a grocery store in the square. She knew everyone, from the nickname to the relatives and anecdotes.

Now ninety, Florisa tells us about all the steps, up to the management of Franca, Caterina's grandmother. She tells us that the ancient restaurant was opened in 1911 and that at the beginning it was run by a lady who everyone called "Tripola" or "Tripolina", due to the fact that her husband had fought in the African war. It is known that nicknames go like this in the village: a fact of life, sometimes even small or trivial, is enough to mark generations and generations. And so "Tripola" has remained even now, in common parlance, her trattoria.

The real name is then revealed to us by Leda, her granddaughter. It seems that the lady, who was actually called Assunta, was of a completely different kind than the stereotype of the sweet grandmother we read in fairy tales: gruff and stubborn, she ran the family and the trattoria with the same resolute attitude, so much so that for her daughter, many years later, it was even a problem to get her license. Initially, the place was only a wine bar and was not located in the main street, but on Via Santa Lucia, which the villagers called (and still call) "Strada delle Canalette", because the place in Corso Garibaldi was bought only in '39, after it had already been moved to Piazza Bargagli (then Piazza d'Armi). It slowly became a 'trattoria' with the contribution of Derna, the daughter of the "Tripola", which then took it over definitively in 1961.

Leda tells us that she began her activity in the kitchen when she was only 12 years old, when Derna felt ill for a period: together with her sister, who served tables, and her father, who served wine, she cooked for the first time for thirty-six workers who passed the telephone wires in the village, and who did not want to know how to go elsewhere. "While the other girls were playing outside, I was cutting tripe," she tells us, "And I was so good...". The village of Sarteano was populated and alive in those years: every small place in Corso Garibaldi housed a shop or a craftsman, and from the stories of Leda and Florisa the trattoria appears to us as a junction street, a meeting point, a family meeting. Exactly as now, although the country has changed its routine.





Il locale è rimasto ai discendenti della "Tripola" fino al primo gennaio del 1968, quando passò alla Nella e ad Ademaro Marzi, che avevano l'Osteria Vecchia a Cetona. Il racconto, stavolta, è della figlia Nara, che ancora oggi gestisce il Bar della Giara con la famiglia, quello che per tutti i paesani un po' più attempati è - e rimarrà sempre - 'il Cinema'. "Fu un periodo bellissimo" ci dice. "Io avevo diciassette anni e aiutavo i miei genitori: ero la 'ragazza della bottega', come si suol dire. Oltre alla mescita del vino, preparavamo la pasta fresca in tutti i modi e il venerdì anche la trippa, il baccalà, le anguille marinate e le acciughe sotto pesto. A quei tempi un pranzo normale costava 800 lire, con la bistecca di vitello si arrivava a 1200 lire".

"In quegli anni - continua - venivano a mangiare da noi personaggi che hanno fatto la storia di Sarteano: Bozze, Snicche, Nedo... Avevano tutti le chitarre e ho imparato a conoscere i cantautori francesi e italiani grazie a loro".

Il locale è rimasto ai Marzi fino al 1972, quando dovettero lasciarlo per via di un problema di salute della Nella. Fu lì che subentrò la Franca, nonna della nostra Caterina. E più che mai dopo questa piccola indagine, possiamo dire senza tema di smentita che è proprio grazie a lei e a suo fratello se la trattoria conserva ancora inalterato il suo volto, nonostante i tempi che cambiano.

The restaurant remained with the descendants of the "Tripola" until January 1, 1968, when it passed to Nella and Ademaro Marzi, who had the Osteria Vecchia in Cetona. The story, this time, is from their daughter Nara, who still manages the Bar della Giara with her family, the one that for all the slightly older villagers is - and will always remain - 'the Cinema'. "It was a beautiful time," she tells us. "I was seventeen years old and I helped my parents: I was the 'girl in the shop', as they say. In addition to pouring wine, we prepared fresh pasta in all kinds of ways and on Fridays also tripe, cod, marinated eels and anchovies in pesto. In those days a normal lunch cost 800 lire, with veal steak it went up to 1200 lire".

"In those years - she continues - people who have made the history of Sarteano came to eat with us: Bozze, Snicche, Nedo... They all had guitars and I got to know French and Italian singer-songwriters thanks to them".

The restaurant remained in the Marzi family until 1972, when they had to leave it due to Nella's health problem. It was there that Franca, grandmother of our Caterina, took over. And more than ever after this small investigation, we can say without fear of denial that it is thanks to her and her brother that the trattoria still retains its traditional ambience, despite the changing times.





Oggi alla Tripolitania troviamo gli stessi piatti della tradizione, gli stessi sorrisi accoglienti, le stesse storie. E mi piace pensare che un domani, magari tra cinquant'anni, una rivista locale indagherà anche sulla sua storia e parlerà di lei con la stessa nostalgica tenerezza che ha guidato noi oggi. Chissà...

Today at Tripolitania we find the same traditional dishes, the same welcoming smiles, the same stories. And I like to think that tomorrow, perhaps in fifty years, a local magazine will also investigate her story and talk about her with the same nostalgic tenderness that guided us today. Who knows...



Da sinistra: Filippo, il fratello di Caterina, Caterina e Roberta.

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



100 MAGNUM IN CERCA D'AUTORE



P64

IL VINO E L'ARTE

RAVAZZI



RAVAZZI P64

RAVAZZI P64

Opera del Maestro
Stefano Lazzari

Titolare della
Bottega Tifernate
di Città di Castello



La Pictografia
è una tecnica brevettata
dalla Bottega Tifernate
che permette di eseguire
riproduzioni aventi le stesse
qualità di un dipinto.
Anni di studio e ricerca
nel settore della pittura e
del restauro, ci hanno permesso
di ricostruire esattamente
i metodi e le ricette
di lavorazione che i pittori
rinascimentali utilizzavano per
la realizzazione delle loro opere
su affresco, tavola e tela.
Il Certificato di Provenienza
testimonia la preziosità
dell'opera che per l'unicità
della tecnica utilizzata unita
alla manualità della lavorazione,
è destinata ad accrescere il suo
valore nel tempo.

The Origin of the «Pictografia»
is a method patented by the
Bottega Tifernate
which enables us to realize
reproductions with the same
characteristics as a painting.
Years of research and
experimentation in the field of
painting and restoration have
enabled us to return with great
precision to the materials and
methods used by the Masters
of the Renaissance to realize
reproductions on canvas, wood
panels and plaster-cement.
Our reproductions are
accompanied by a certificate
attesting to the value of the
article and the originality of the
materials and methods used to
create it, a value which is destined
to increase with time.

Autore dell'opera originale:

Stefano Lazzari

Titolo: Ravazzi P64,

Collina Toscana

Misura cm: 9x17

Realizzazione: 2024

Tecnica: Pictografia a fresco su

tela . Intervento in foglia oro

tonalità rame

Autentica
Lazzari



RAVAZZI P64

RAVAZZI P64

Info:

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



P64

IL VINO E L'ARTE

RAVAZZI

Vernissage
venerdì **15** maggio

**BOTTEGA
TIFERNATE**

