

Anno XXV Numero 184 / ESTATE 2026

# ValleyLife



VALDICHIANA & LAGO TRASIMENO

RIVISTA PANEUROPEA

Periodico mensile di informazione culturale e pubblicitaria ValleyLife, iscr. Trib di Perugia, del 17/05/2007 n.23/2007. Iscrizione R.O.C. 18175 D. Resp. Simone Bandini - Grafica Bandini - PirellèStudio - Prestampa e Stampa: Oplaprint



COVER STORY

FAMIGLIA SANTONI,  
L'INEBRIANTE ALCHIMIA  
DELL'ESSENZA TOSCANA



FONTEVERDE  
LIFESTYLE & THERMAL RETREAT | TUSCANY



SCOPRI DI PIÙ  
DISCOVER MORE

OGNI VENERDÌ | EVERY FRIDAY

# Golden Hour Spa

Il tuo rito di fine settimana  
tra acque termali  
e aperitivo al tramonto

Your weekly ritual  
of thermal waters  
and sunset aperitif

16.30 – 21.30  
€ 40

Piscina termale+Aperitivo  
Thermal Pool+Aperitif

Giugno – Settembre  
June-September



In copertina:  
Famiglia Santoni,  
l'inebriante alchimia dell'essenza toscana

ESTATE 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  
**Jacomo Roggi:**  
Direttore creativo del Maestro Andrea Roggi

#### PHOTO CREDITS:

Luciano Valentini  
Giacomo Roggi  
Loris Pippi  
Simone Bandini

Le opinioni degli autori non sono  
necessariamente le opinioni dell'editore.  
© Valley Life - tutti i diritti riservati.  
Ne è vietata la riproduzione anche parziale

Oggi, martedì 16 giugno,  
abbiamo chiuso la rivista con i primi caldi estivi  
ed il prezioso supporto di un ventilatore.

**ValleyLife**

REDAZIONE e PUBBLICITÀ:  
BenedettaCheccarelliStudio  
Via Poggio Bacherina 4  
53042 Chianciano Terme (SI)  
Tel. 375 9114804  
benedettacheccarellistudio@gmail.com  
www.valleylife.it

- 10** Garçon!  
*Garçon, s'il vous plaît...*
- 14** Non parlare, canta:  
Francesco De Gregori  
e l'importanza dell'impegno politico  
*Don't Talk, Sing:  
Francesco De Gregori and the  
Importance of Political Commitment*
- 16** Famiglia Santoni,  
l'inebriante alchimia  
dell'essenza toscana  
*The Santoni Family,  
the Exciting Alchemy  
of the Tuscan Essence"*



- 28** Il M.A.DO.T.  
Museo Archeologico e centro  
di Documentazione di Torrita  
*The M.A.DO.T.  
Archaeological Museum and  
Documentation Center of Torrita*
- 34** Andrea Roggi, il Mediterraneo,  
cinquant'anni di scultura  
*Andrea Roggi, the Mediterranean Sea,  
Fifty Years of Sculpture*
- 42** Astrolabio in Vintage,  
il percorso dell'abito storico  
*Astrolabio in Vintage,  
the Path of the Historical Dress*



- 50** Dialogo tra epoche  
*Dialogue Between Eras*
- 58** Fisioterapia e fratture di polso  
*Physiotherapy and Wrist Fractures*



- 64** Vini di Toscana,  
caveau di bottiglie preziose  
*Tuscan Wines,  
a Vault of Precious Bottles*
- 72** Enoteca Meucci:  
il buon gusto di Cortona  
in ogni momento della giornata  
*Enoteca Meucci:  
the Good Taste of Cortona  
at Any Time of the Day*
- 76** Dolcezza con vista  
*Sweetness With a View*
- 78** RitroVino  
*RitroVino*
- 82** Trattoria Tripolitania  
*Trattoria Tripolitania*
- 86** La metamorfosi della bellezza:  
il nuovo Rinascimento  
di Poggio Paradiso  
*The Metamorphosis of Beauty:  
the New Renaissance  
of Poggio Paradiso*
- 92** Cantine Ravazzi  
*Ravazzi Winery'*



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 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

Arriva l'estate: **voglia di camminare.**

**CONVENZIONE**

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

**NOLEGGIO**

Carrozine, 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 portari di handicap o persone con ridotta mobilità



Viale della Libertà 31 - Chianciano Terme (Si)  
Tel. e Fax 0578 07019  
www.sanitariamoccia.it



# CAFFÈ GM

GRUPPO MARGHERITI



## PIENZA COFFEE

### L'AROMA DEL CAFFÈ TOSTATO A LEGNA THE OAKWOOD ROASTED COFFEE

La torrefazione situata a Pienza, nel bel mezzo delle colline della Val d'Orcia, offre un prodotto naturale e unico, apprezzato in tutto il mondo, capace di rappresentare all'estero la migliore artigianalità indissolubilmente legata al "Made in Italy".

*The roasting plant, located in Pienza, nestled in the hills of the Val d'Orcia, offers a natural and unique product, appreciated worldwide, capable of representing abroad the finest craftsmanship inextricably linked to "Made in Italy."*

**MONTEPULCIANO SHOP**  
Via di Voltaia Nel Corso 36  
Montepulciano (SI)

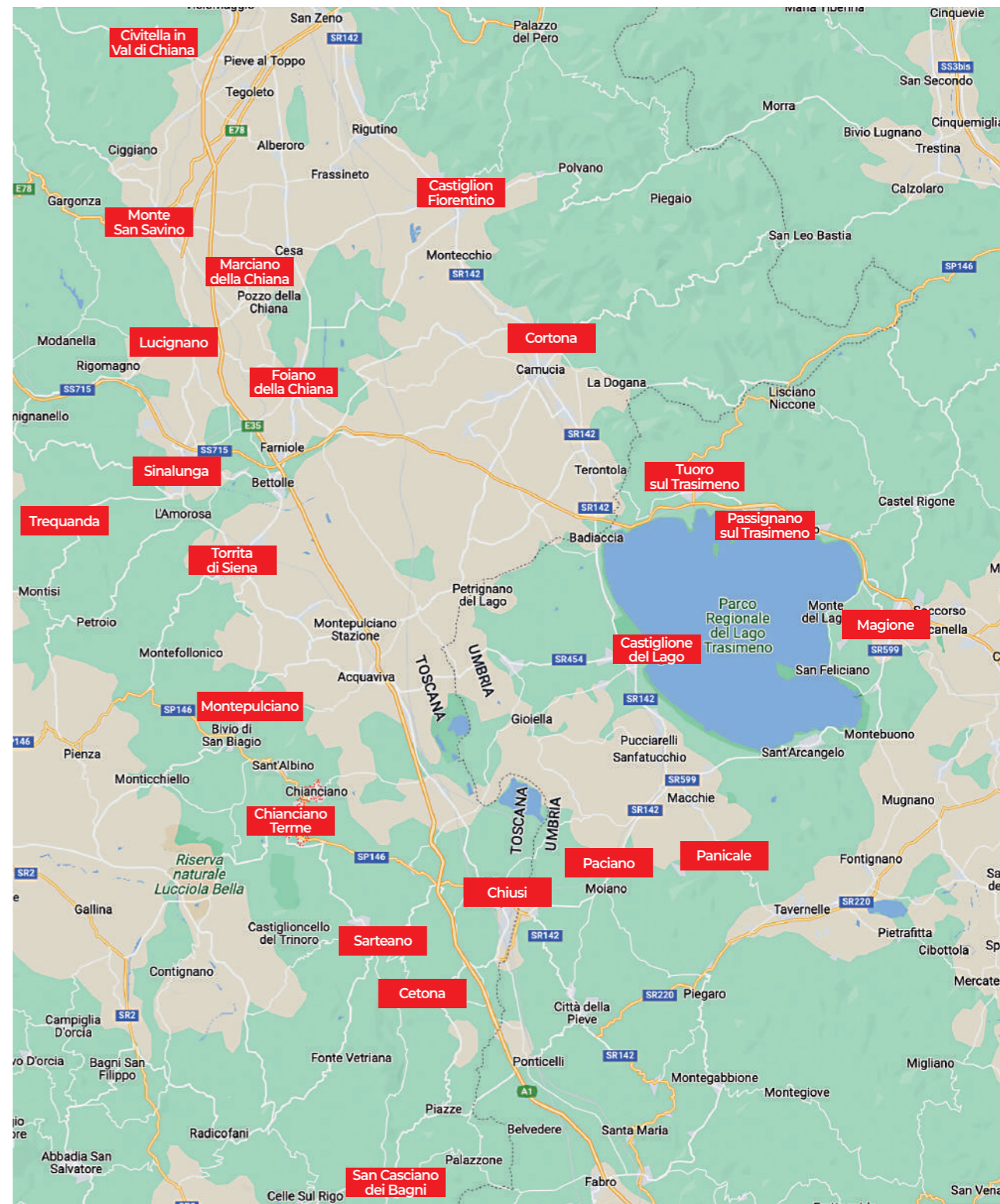
**TORREFAZIONE PIENZA**  
Km. 35.500, SP146  
53026 Pienza (SI)



SCAN ME

info@caffegm.com - +39 0578 265188

www.caffegm.com



### AREA DI DIFFUSIONE

**ValleyLife**

VALDICHIANA &  
LAGO TRASIMENO

PER AVERE UNO SPAZIO  
SU QUESTA RIVISTA



BenedettaCheccarelliStudio  
+39 375 9114804

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



RISTOBAR POGGIOFANTI MONTEPULCIANO

# SERATE APERIMUSIC



Le nostre proposte

Menu Terra

Menu Mare

Contorni

Dolci

Bevande

Drink



**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](http://ristobarpoggiofanti.com)



Menu Terra

Tap the dish name

Antipasti

oscano (affettat

ecorino di Pienza

7

ecorino di Pienza

onfetture

olive e mozzarelli

3, 7

ruschetta al pon

insalata caprese

mozzarella di buf

rimi

ici all'aglio / c

agù

7

avioli rico ristob

armaggio e taru



Menu Mare

Tap the dish name for English.

Antipasti

Fantasia di pesce (crostini misti di pesce, salmone affumicato, insalata di mare, cozze piccanti) € 20,00  
1, 4, 14

Insalata di mare € 12,00  
4, 14

Bruschetta salmone e avocado € 12,00  
1, 4

Cozze e vongole piccanti € 12,00  
14

Primi

Spaghetti alle vongole € 15,00  
1, 14

[ristobarpoggiofanti.com](http://ristobarpoggiofanti.com)

Secondi



Benedetta Ciccarelli/Studio



## GARÇON! Garçon, s'il vous plaît...

DI SIMONE BANDINI

(...) "Tu non ricordi la casa di questa mia sera.  
Ed io non so chi va e chi resta"

Eugenio Montale,  
La Casa dei Doganieri (1930)

L'estate, ovvero la stagione delle vacanze e della leggerezza per molti, della pesantezza, del cattivo gusto e della calura opprimente per altri.

Tempo di luce e giornate interminabili, abiti succinti, aperitivi a fine turno. Ritrovarsi. O forse meglio perdersi e dimenticarsi, visto il tedio, la mancanza di pudore e la cafonaggine che imperversano.

Tempo di feste di paese, frittiture insalubri e canti popolari dimenticati, spesso stonati e disturbanti.

Bambini al mare con le madri o con i nonni, mentre il solleone distende coperte infuocate sulle città, evocando atmosfere e sensazioni fine vita per chi resta.

Ci si sveste, che bello! Si sta in libertà, o per meglio dire in licenza.

Si mostra ciò che solitamente è nascosto: stagione dell'ostentazione, se vogliamo essere cattivi e precisi, della volgarità.

*Garçon, s'il vous plaît...*

È necessaria una bevanda miracolosa, un soma portentoso, per guarire il nostro pessimo umore – che ricorda molto da vicino quello di Riccardo III: "Ora l'inverno del nostro scontento è reso estate gloriosa da questo sole di York". Come passare da un presente oscuro e ammorbato a una fulgida era di pace e potere?

Come attuare uno sconcertante, subitaneo mutamento?

Con un ribaltamento di prospettiva.

Riflettiamo: lo spettacolo è degno di nota e attenta osservazione. Ci sono fenomenologie nuove e imprevedute in rassegna. Non tutto si perde nel samsara dell'ovvio. In questo deserto popolato di mostri sorge il sentimento della qualità individuale, la percezione della differenza. Conosciamo noi stessi per antitesi. Sappiamo chi siamo attraverso ciò che (fortunatamente) non siamo: principio di individuazione.

Così mentre le autostrade si popolano di macchine cinesi e le spiagge di ciabatte carramate, un moto interno adrenalico e futurista ci restituisce una forza ritrovata.

Partiamo dunque da questo, e costruiamo la nostra visione felice.

(...) "You don't remember the house of this evening of mine.  
And I don't know who goes and who stays"

Eugenio Montale,  
The House of the Customs Officers (1930)

Summer, or the season of holidays and lightness for many, of heaviness, bad taste and oppressive heat for others.

Time of light and endless days, skimpy clothes, aperitifs at the end of the shift. Finding each other. Or perhaps to get lost and forget, given the boredom, lack of modesty and coarseness that rage.

Time for village festivals, unhealthy fried food and forgotten folk songs, often out of tune and disturbing.

Children at the beach with their mothers or grandparents, while the sun spreads fiery blankets over the city, evoking atmospheres and sensations at the end of life for those who remain.

You undress, how nice! You are free, or rather on leave.

What is usually hidden is shown: the season of ostentation, if we want to be mean and precise, of vulgarity.

*Garçon, s'il vous plaît...*

A miraculous drink, a portentous soma, is needed to heal our bad mood – which closely resembles that of Richard III: "Now the winter of our discontent is made glorious summer by this York sun". How to move from a dark and softened present to a shining era of peace and power?

How to implement a disconcerting, sudden change?

With a reversal of perspective.

Let's think: the show is noteworthy and careful observation is needed. There are new and unexpected phenomena under review. Not everything is lost in the samsara of the obvious. In this desert populated by monsters arises the feeling of individual quality, the perception of difference. We know ourselves by antithesis. We know who we are through what (fortunately) we are not: the principle of individuation.

While highways are populated with Chinese cars and beaches with tank slippers, an adrenaline-pumping and futuristic internal motion gives us a newfound strength.

So, let's start from this to build our happy vision.



ASCOLTO CONSIGLIATO  
Recommended listening

Lana Del Rey,  
"Summertime Sadness"



**Officina Profumo-Farmaceutica  
di Santa Maria Novella,**  
Concessionario in Cortona  
Piazza Pescheria 2, Cortona (Ar)  
**Tel. 0575 630518 / 347 6106540**  
[www.smnovella.com](http://www.smnovella.com)  
[smnovella.cortona@gmail.com](mailto:smnovella.cortona@gmail.com)



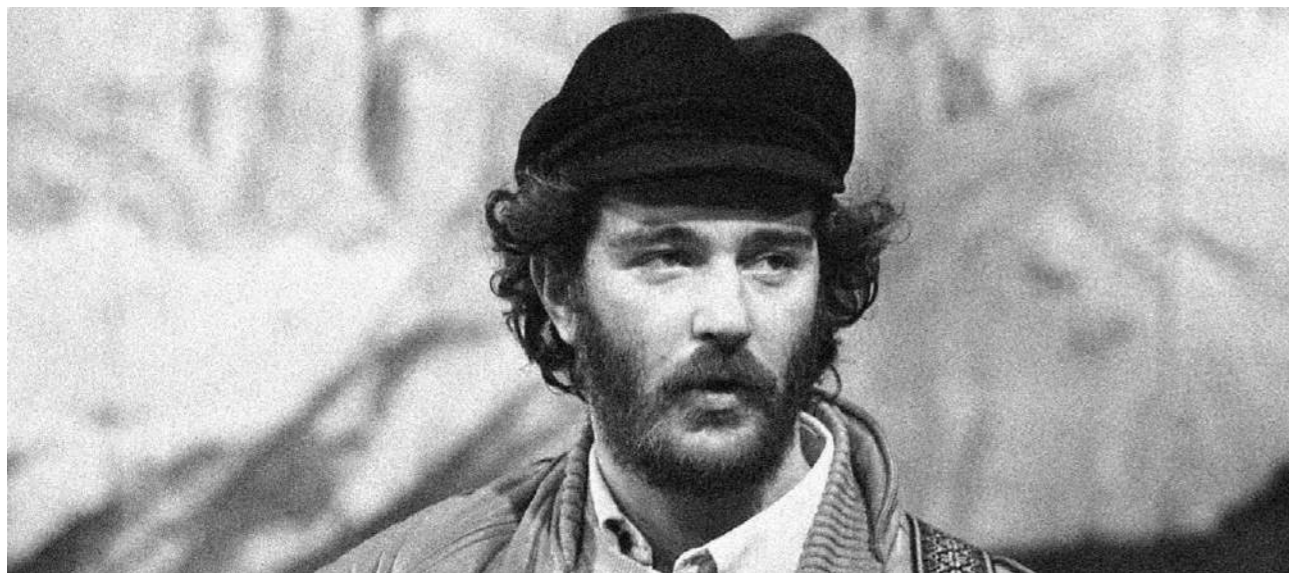
# NON PARLARE, CANTA: FRANCESCO DE GREGORI E L'IMPORTANZA DELL'IMPEGNO POLITICO

## Don't Talk, Sing: Francesco De Gregori and the Importance of Political Commitment

DI BENEDETTA CHECCARELLI

*Presentando il suo nuovo progetto "Nevergreen", il cantautore romano ha parlato di un certo «imbarazzo» davanti agli artisti che si espongono apertamente su questioni internazionali. Un riferimento nemmeno troppo velato a chi, come Bruce Springsteen, usa da anni concerti e visibilità pubblica per intervenire su politica, guerre, diritti civili e tensioni sociali.*

*Introducing his new project "Nevergreen", the Roman singer-songwriter spoke of a certain «embarrassment» in front of artists who openly expose themselves on international issues. A not-so-veiled reference to those, like Bruce Springsteen, who have been using concerts and public visibility for years to address politics, wars, civil rights and social tensions.*



De Gregori, a discorso avviato, afferma: "Ho le idee confuse anch'io, contengo moltitudini". È una posizione che solo chi è al sicuro può permettersi senza conseguenze. Le sue canzoni degli anni '70 erano dense di metafore politiche, ma la metafora è anche una forma di protezione. Consente di dire e non dire, di schierarsi e poter smentire. Tuttavia, la riflessione di De Gregori non è banale. Tocca un nervo scoperto del dibattito contemporaneo: il rischio di trasformare questioni enormi e complesse in slogan emotivi e immediati. Un rischio reale. Ma prendere posizione non significa necessariamente semplificare. A volte significa introdurre dubbi, creare attrito, costringere il pubblico a confrontarsi con ciò che preferirebbe ignorare. Ogni canzone di lotta - da "Bella Ciao" a "We Shall Overcome"

De Gregori, as the discussion is already underway, states: "I have confused ideas too, I contain multitudes". It is a position that only those who are safe can afford without consequences. His songs from the '70s were full of political metaphors, but metaphor is also a form of protection. It allows you to say and not say, to take sides and be able to deny. However, De Gregori's reflection is not trivial. It touches a raw nerve in contemporary debate: the risk of turning huge and complex issues into immediate, emotional slogans. A real risk. But taking a stand doesn't necessarily mean simplifying. Sometimes it means introducing doubts, creating friction, forcing the public to confront what they would rather ignore. Every fight song - from "Bella Ciao" to "We Shall Overcome" - doesn't presuppose a mass of

ignorants to educate. Instead, it presupposes a community that recognizes something together, that finds itself in a word spoken aloud by someone holding the stage. Claiming that the public is already sensitive and therefore the artist doesn't have to speak is a bit like saying that the squares are already full of people and therefore there is no need to

march. Individual sensitivity produces nothing without a collective act that calls it by name. And it is curious that this distrust of "aligned" artists emerges promptly in an era in which everything now has a public and political dimension: consumption, language, algorithms, even what one decides not to comment on. Nowadays, the point, perhaps, is precisely this: cultural silence is often mistaken for balance. In fact, many times, it is just convenience. The choice not to expose oneself, not to divide, to remain in a neutral zone that protects consensus and public image. But an art that systematically avoids conflict ends up turning into pure buzz. Italian artists such as Piero Pelù, Brunori Sas, Fiorella Mannoia, Luciano Ligabue, Ghali, Vasco Rossi, and Francesco Guccini represent, each in their own way, an idea of music that is not limited to escapism. Their positions can irritate, divide and be wrong indeed. But they still deserve credit for trying to interpret the present, not just entertain it. It is obvious that an artist is neither a geopolitical analyst nor, much less, a head of government. No audience demands a lesson in international politics from those who take the stage, but from those who speak to millions of people, it is fair to expect at least a glimpse into their time. Not just advertising slogans and hits to consume in seconds on social media. The history of music, after all, tells exactly that. From the most committed Italian singer-songwriters to the great international voices, art has never been merely aesthetic: it has recounted its own contemporaneity, criticized it, and sometimes even anticipated it.

Insomma, non è che De Gregori debba fare proclami di qualche sorta. È anzi liberissimo di non farli e quella scelta va rispettata. Quando, però, quella scelta personale diventa critica pubblica a chi non la fa, il ragionamento si inceppa. Perché implica che esista una forma nobile di impegno artistico - la canzone, la metafora, il simbolo - e una forma imbarazzante: la parola diretta, detta a voce, davanti a chi è venuto ad ascoltarli.

ignorants to educate. Instead, it presupposes a community that recognizes something together, that finds itself in a word spoken aloud by someone holding the stage. Claiming that the public is already sensitive and therefore the artist doesn't have to speak is a bit like saying that the squares are already full of people and therefore there is no need to

march. Individual sensitivity produces nothing without a collective act that calls it by name. And it is curious that this distrust of "aligned" artists emerges promptly in an era in which everything now has a public and political dimension: consumption, language, algorithms, even what one decides not to comment on. Nowadays, the point, perhaps, is precisely this: cultural silence is often mistaken for balance. In fact, many times, it is just convenience. The choice not to expose oneself, not to divide, to remain in a neutral zone that protects consensus and public image. But an art that systematically avoids conflict ends up turning into pure buzz. Italian artists such as Piero Pelù, Brunori Sas, Fiorella Mannoia, Luciano Ligabue, Ghali, Vasco Rossi, and Francesco Guccini represent, each in their own way, an idea of music that is not limited to escapism. Their positions can irritate, divide and be wrong indeed. But they still deserve credit for trying to interpret the present, not just entertain it. It is obvious that an artist is neither a geopolitical analyst nor, much less, a head of government. No audience demands a lesson in international politics from those who take the stage, but from those who speak to millions of people, it is fair to expect at least a glimpse into their time. Not just advertising slogans and hits to consume in seconds on social media. The history of music, after all, tells exactly that. From the most committed Italian singer-songwriters to the great international voices, art has never been merely aesthetic: it has recounted its own contemporaneity, criticized it, and sometimes even anticipated it.

In short, it is not as if De Gregori has to make any kind of proclamation. On the other hand, he is absolutely free not to make them and that choice must be respected. When that personal choice becomes public criticism of those who don't, the reasoning gets stuck though. Because it implies that there is a noble form of artistic commitment - the song, the metaphor, the symbol - and an embarrassing one: the direct word, spoken by voice, in front of those who have come to listen to you.



ASCOLTO CONSIGLIATO  
Recommended listening

F. De Gregori,  
"Pablo"





# FAMIGLIA SANTONI, L'INEBRIANTE ALCHIMIA DELL'ESSENZA TOSCANA

The Santoni Family, the Exciting Alchemy of the Tuscan Essence

DI CHIARA PIETRELLA

*Nel cuore della Toscana, dove le verdi colline della Val di Chiana si fondono con la severa eleganza della Val d'Orcia, sorge Chianciano Terme. È un paesaggio disegnato dal vento e dalla storia, caratterizzato da file ordinate di cipressi, vigneti che cambiano colore con le stagioni e quel vapore termale che sale dalla terra come un respiro antico. In questo scenario di bellezza assoluta, Famiglia Santoni non è solo un'azienda, ma un presidio di cultura liquoristica che da oltre sessant'anni trasforma le essenze del territorio in sorsi di puro piacere.*

La storia della Distilleria Santoni inizia nel 1960 grazie alla visione di Gabriello Santoni. Tutto ebbe inizio in un piccolo garage nei pressi del centro storico di Chianciano Terme, dove passione, esperienza e spirito imprenditoriale si unirono per dare vita a una produzione artigianale destinata a lasciare il segno. In un'epoca in cui l'Italia riscopriva il piacere del convivio nel dopoguerra, Gabriello comprese che il segreto di un grande liquore risiedeva nella qualità delle materie prime. Fu così che nacquero il Rabarbaro Santoni, pensato come aperitivo, e l'Amaro di Chianciano, ideale come dopo pasto. Entrambi con una gradazione alcolica di soli 16 gradi, furono creati appositamente per i turisti che soggiornavano a Chianciano Terme per le cure termali, offrendo un'alternativa più leggera rispetto agli amari dell'epoca, generalmente caratterizzati da una gradazione più elevata. La sua intuizione era chiara: valorizzare i sapori del rabarbaro in infusione e di altre pregiate erbe e spezie officinali attraverso processi di macerazione lenti, accurati e rispettosi del tempo. Una filosofia produttiva nata nel cuore della Toscana e destinata a diventare il segno distintivo della distilleria Santoni.

Con il passaggio generazionale, la famiglia ha saputo mantenere intatta l'artigianalità degli esordi, pur abbracciando l'innovazione tecnologica e un'estetica contemporanea. Oggi Famiglia Santoni è sinonimo di una "toscanità" cosmopolita, capace di portare il gusto di Chianciano nei cocktail bar internazionali più esclusivi e prestigiosi. Il legame tra la famiglia e il territorio è ancestrale: ogni ricetta racconta un pezzo di questa terra, creando un ponte sensoriale tra il bicchiere e il paesaggio circostante.

Il 2025 ha segnato una tappa fondamentale per il brand con il trasferimento nella nuova Casa Santoni, sede produttiva ed espositiva dell'azienda, realizzata grazie al lavoro di Archidomus.

Non si tratta di una semplice sede aziendale, ma di un progetto architettonico ambizioso che mira a ridefinire il concetto di ospitalità nel mondo della distillazione. Il progetto ha dato forma a un luogo capace

*In the heart of Tuscany, where the green hills of the Val di Chiana blend with the severe elegance of the Val d'Orcia, lies Chianciano Terme. It is a landscape designed by the wind and history, characterized by orderly rows of cypresses, vineyards that change colour with the seasons and that thermal steam that rises from the earth like an ancient breath. In this scenario of absolute beauty, Famiglia Santoni is not just a company, but a garrison of liqueur culture that for over sixty years has been transforming the essences of the territory into sips of pure pleasure.*

The history of the Santoni Distillery began in 1960 thanks to the vision of Gabriello Santoni. It all began in a small garage near the historic centre of Chianciano Terme, where passion and entrepreneurial spirit came together to give life to an artisanal production destined to leave its mark. At a time when Italy was rediscovering the pleasure of conviviality in the post-war period, Gabriello understood that the secret of a great liqueur lay in the quality of the raw materials. This is how the Rhubarb Santoni, designed as an aperitif, and the Amaro di Chianciano, ideal as an after meal, were born. Both with an alcohol content of only 16 degrees, they were created specifically for tourists who stayed in Chianciano Terme for spa treatments, offering a lighter alternative to the bitters of the time, generally characterized by a higher alcohol content. His intuition was clear: to enhance the flavours of rhubarb infusion and other precious herbs and medicinal spices through slow, accurate and time-respecting maceration processes. A production philosophy born in the heart of Tuscany and destined to become the hallmark of the Santoni distillery.

With the generational transition, the family has been able to keep intact the craftsmanship of the beginnings, while embracing technological innovation and contemporary aesthetics. Today the Santoni family is synonymous with a cosmopolitan "Tuscanity", capable of bringing the taste of Chianciano to the most exclusive and prestigious international cocktail bars. The bond between the family and the territory is ancestral: each recipe tells a piece of this land, creating a sensory bridge between the glass and the surrounding landscape.

2025 marked a milestone for the brand with the move to the new Casa Santoni, the company's production and experiential headquarters, built thanks to the work of Archidomus.

It is not just a company headquarters, but an ambitious architectural project that aims to redefine the concept of hospitality





di integrare funzione produttiva, accoglienza e racconto del brand, unendo materiali caldi, elementi contemporanei e ampie vetrate che sembrano incorniciare le colline senesi come opere d'arte. Casa Santoni è oggi un centro esperienziale polifunzionale, dove batte il cuore dell'innovazione e la tradizione del passato incontra la creatività del futuro. All'interno, i visitatori possono immergersi nel "Giardino Botanico", un'area dedicata alla scoperta olfattiva delle botaniche, o partecipare a masterclass nella scenografica sala degustazione. Il progetto ha posto l'accento sulla sostenibilità, con sistemi di recupero energetico che riflettono il profondo rispetto della famiglia per l'ambiente che la ospita.

All'interno di questo percorso di evoluzione si inserisce anche Santoni L'Aperitivo, il progetto più internazionale e contemporaneo della Famiglia Santoni. Nato come reinterpretazione raffinata del tradizionale rito italiano dell'aperitivo e come naturale evoluzione del celebre Amaro Santoni, ne conserva l'anima e il caratteristico profilo aromatico, reinterpretandoli attraverso un linguaggio estetico e sensoriale moderno. Santoni L'Aperitivo unisce, infatti, la storica tradizione liquoristica dell'azienda a un immaginario ispirato a Firenze, culla dell'eleganza italiana, dell'arte e della cultura della bellezza. Il design distintivo della bottiglia e la sua identità contemporanea celebrano questo legame con il patrimonio culturale toscano, proiettandolo in una dimensione internazionale. Con il suo profilo dolce-amaro, fresco e aromatico, costruito attorno al rabarbaro e a una selezione di pregiate botaniche, Santoni L'Aperitivo rappresenta una delle espressioni più attuali della visione della famiglia Santoni: portare nel mondo un aperitivo italiano autentico, capace di parlare un linguaggio contemporaneo, sensoriale e cosmopolita, senza mai perdere il legame con le proprie radici.

Il duro lavoro e la costante ricerca della perfezione hanno

in the world of distillation. The project has given shape to a place capable of integrating the production function, hospitality and story of the brand, combining warm materials, contemporary elements and large windows that seem to frame the Siense hills as works of art. Casa Santoni is today a multifunctional experiential center, where the heart of innovation beats and the tradition of the past meets the creativity of the future. Inside, visitors can immerse themselves in the "Botanical Garden", an area dedicated to the olfactory discovery of botanicals, or participate in masterclasses in the scenic tasting room. The project has placed an emphasis on sustainability, with energy recovery systems that reflect the family's deep respect for the environment that hosts it.

Santoni L'Aperitivo, the most international and contemporary project of the Santoni family, is also part of this evolution path. Born as a refined reinterpretation of the traditional Italian ritual of the aperitif and as a natural evolution of the famous Amaro Santoni, it preserves its soul and characteristic aromatic profile, reinterpreting them through a modern aesthetic and sensory language. Santoni L'Aperitivo combines, in fact, the company's historic liqueur tradition with an imagery inspired by Florence, the cradle of Italian elegance, art and the culture of beauty. The distinctive design of the bottle and its contemporary identity celebrate this link with the Tuscan cultural heritage, projecting it into an international dimension. With its bitter-sweet, fresh and aromatic profile, built around rhubarb and a selection of fine botanicals, Santoni L'Aperitivo represents one of the most current expressions of the Santoni family's vision: to bring an authentic Italian aperitif to the world, capable of speaking a contemporary, sensory and cosmopolitan language, without ever losing the link with its roots.

Hard work and the constant search for perfection found a

trovato una nuova consacrazione durante l'edizione 2026 del Vinitaly Design Award, concorso promosso da Veronafiere nell'ambito della prestigiosa fiera Vinitaly, che valorizza il packaging come leva strategica per la costruzione dell'identità dei brand e per la loro competitività nei mercati internazionali. In un'annata caratterizzata da una competizione agguerrita, Famiglia Santoni ha ottenuto tre prestigiosi riconoscimenti assegnati al design di tre prodotti della collezione: Vermouth al Rabarbaro, Black Award nella categoria Liqueur Wines, il massimo riconoscimento della categoria; Rabarbaro Santoni, Silver Award nella categoria Dark Spirits; Gin al Rabarbaro, Bronze Award nella categoria Clear Spirits. Tre premi in tre diverse categorie che valorizzano la nuova identità visiva della linea, sviluppata in collaborazione con lo studio internazionale Stranger & Stranger, e la capacità del packaging di interpretare con coerenza il carattere distintivo di ogni referenza: dall'eleganza botanica del Vermouth al Rabarbaro all'intensità del Rabarbaro Santoni, fino al profilo contemporaneo del Gin al Rabarbaro.

Grazie alla spinta dei premi ricevuti e alla bellezza della nuova sede, l'azienda si appresta infatti a lanciare nuovi progetti legati alla mixology sostenibile e alla collaborazione con i coltivatori locali per la tutela della biodiversità. In un sorso di Famiglia Santoni c'è infatti tutto questo: il lavoro di chi custodisce una tradizione, la sapienza di chi sa aspettare il tempo della macerazione e l'eleganza di una famiglia che ha saputo trasformare un nome in un simbolo non solo locale, ma anche internazionale.

new consecration during the 2026 edition of the Vinitaly Design Award, a competition promoted by Veronafiere as part of the prestigious Vinitaly fair, which enhances packaging as a strategic lever for building brand identity and for their competitiveness in international markets. In a year characterized by fierce competition, the Santoni family obtained three prestigious awards assigned to the design of three products in the collection: Rhubarb Vermouth, Black Award in the Liqueur Wines category, the highest recognition in the category; Rhubarb Santoni, Silver Award in the Dark Spirits category; Rhubarb gin, Bronze Award in the Clear Spirits category. Three awards in three different categories that enhance the new visual identity of the line, developed in collaboration with the international studio Stranger & Stranger, and the ability of the packaging to coherently interpret the distinctive character of each reference: from the botanical elegance of the Rhubarb Vermouth to the intensity of the Santoni Rhubarb, up to the contemporary profile of the Rhubarb Gin.

Thanks to the boost of the awards received and the beauty of the new headquarters, the company is preparing to launch new projects related to sustainable mixology and collaboration with local growers for the protection of biodiversity. In fact, in a sip of the Santoni family there is all this: the work of those who preserve a tradition, the wisdom of those who know how to wait for the time of maceration and the elegance of a family that has been able to transform a name into a symbol not only local, but also international.



Info:  
**Gabriello Santoni Srl**  
 Casa Santoni - Strada delle Cavine e Valli 36B  
 53042 Chianciano Terme (SI)  
 Tel.: +39 0578 63778  
 www.santoni1960.com

informazione pubblicitaria

informazione pubblicitaria

# OTTICA CHIEZZI ANTICA STORIA DI PASSIONE

Ottica Chiezzi, an Ancient Story of Passion

A CURA DELLA REDAZIONE

*Non è semplicemente un negozio, ma un pezzo di storia commerciale di Chianciano Terme. Riconosciuta come l'attività di ottica più antica del paese, ha saputo tramandare di generazione in generazione la competenza nella cura della vista.*

*It is not simply a shop, but a piece of commercial history of Chianciano Terme. Recognized as the oldest optical business in the country, it has been able to pass on the expertise in eye care from generation to generation.*

Sitrova a pochi passi dai famosi stabilimenti termali e da decenni rappresenta un punto di riferimento per residenti e turisti che cercano professionalità ed esperienza. "L'attività di ottica fu iniziata da mio padre Giovanni, inizialmente 'ospitato' nel negozio di fotografia dello zio, Biagio Caponeri", ci spiega Claudia Chiezzi, ora alla guida della storica impresa.

It is located a few steps from the famous spas and for decades has been a point of reference for residents and tourists looking for professionalism and experience. "The optical business was started by my father Giovanni, initially 'hosted' in the photography shop of his uncle, Biagio Caponeri," explains Claudia Chiezzi, now at the helm of the historic company. "It is to honour his memory that I decided to follow this path." Claudia studied for three years at the Vinci school and has been working in this sector since 1995. The well-known store, which has gone through the evolution of costume and visual technology, is now a solid local institution, capable of evolving without ever losing sight of its founding values, such as competence, hospitality, smile and availability to the needs of customers.

"È per onorare la sua memoria che ho deciso di seguire questa strada". Claudia ha studiato tre anni alla scuola di Vinci e lavora in questo settore dal 1995. Il noto negozio, che ha attraversato l'evoluzione del costume e della tecnologia visiva, è oggi un'istituzione locale solida, capace di evolversi senza mai perdere di vista i propri valori fondanti, quali competenza, accoglienza, sorriso e disponibilità verso i suoi utenti.



DAL 1953

IN VIALE ROMA A CHIANCIANO TERME

0578 63203



**Info:**  
**Ottica Claudia Chiezzi**  
Viale Roma, 31 - Chianciano Terme (SI)  
Tel.: +39 0578 63203  
otticaclaudia@gmail.com



informazione pubblicitaria

informazione pubblicitaria

# IL M.A.DO.T. MUSEO ARCHEOLOGICO E CENTRO DI DOCUMENTAZIONE DI TORRITA

The M.A.DO.T. - Archaeological Museum and Documentation Center of Torrita

DI SIMONE BANDINI



*Di prossima inaugurazione nella primavera del 2027 il 'M.A.DO.T. - Museo Archeologico e centro di Documentazione di Torrita' suscita già una grande curiosità, specie in virtù della stretta collaborazione con i Licei Poliziani di Montepulciano che ha già portato progetti interessanti e pionieristici nel territorio. Ne abbiamo parlato con l'Assessore Roberto Trabalzini ed il Dirigente Scolastico Prof. Marco Mosconi*

Il museo sarà ospitato in Via Roma, al piano terra dell'edificio comunale delle Scuole Edmondo de Amicis ed è stato pensato quale presidio civico della memoria archeologica, centro di documentazione del territorio e, in particolare, luogo di dialogo tra ricerca scientifica e comunità. Spazio culturale e punto di riferimento civico, nasce con l'obiettivo di rendere accessibile il patrimonio archeologico del territorio e, soprattutto, di raccontare il territorio ai suoi abitanti, coinvolgendoli attivamente nella costruzione di una narrazione condivisa del proprio passato: "Il progetto si fonda sulla convinzione che l'archeologia non rappresenti esclusivamente un insieme di reperti da esporre, ma un processo di conoscenza e riconoscimento collettivo, capace di rafforzare il legame tra comunità e territorio. In questa prospettiva, il M.A.DO.T. intende riunire in un'unica sede i materiali archeologici oggi conservati in luoghi diversi, favorendone lo studio scientifico e la documentazione, ma anche la restituzione alla comunità come patrimonio comune, interpretabile e condivisibile", ci dice Roberto Trabalzini.

Quali saranno dunque i contenuti, gli oggetti e i reperti messi in visione dal Museo?

Cominciamo col dire che l'arco cronologico documentato attraverso i reperti va dal VI secolo a.C. al VI secolo d.C. circa. I pannelli informativi illustreranno anche fasi molto più antiche del territorio, attraverso disegni e ricostruzioni grafiche, descrizioni in lingua italiana e inglese, simboli, QRcode per accedere a contenuti multimediali. Il M.A.DO.T. accoglierà, dunque, una selezione dei più significativi reperti recuperati in occasione di indagini archeologiche inedite per il grande pubblico. I materiali provengono da ricognizioni condotte nel tempo dal locale gruppo archeologico 'Circolo Culturale Fra Jacopo da Torrita', che hanno consentito di ricomporre il panorama insediativo territoriale di età etrusca e romana della zona, e dagli scavi realizzati negli anni Ottanta-Novanta da parte dell'Università di Siena, in collaborazione con il Comune di Torrita di Siena, il Circolo e la Soprintendenza Archeologia Belle Arti e Paesaggio per le province di Siena, Grosseto e Arezzo.

Le campagne di scavo sono state complessivamente tre, a partire dal 1983. Durante la prima campagna di scavo, effettuata in seguito a segnalazioni di affioramenti archeologici scaturiti da arature, sono state rinvenute tre sepolture con tombe a cappuccina, in località "Pantani - Le Gore". I successivi interventi di scavo hanno riportato alla luce due importanti realtà: la fornace del ceramista Umbricio Cordo, attivo intorno al 70 d.C., in cui si producevano tra l'altro manufatti in terra sigillata aretina, oltre che laterizi, e una stazione di posta romana, Manliana, con annesso area artigianale e commerciale.

La località Manliana è riportata anche nella Tabula Peutingeriana; tale stazione di posta era infatti collocata lungo un diverticolo della via Cassia che passava sul margine occidentale della Val di Chiana, collegando l'antica Clusium (Chiusi) e Saena Iulia (Siena); per l'arrivo e redistribuzione di merci si avvantaggiava anche della vicinanza al fiume Clanis, navigabile in età romana e affluente del Tevere.

I reperti e le strutture rinvenute durante gli scavi documentano la vita della Statio Manliana dal periodo imperiale, fino al periodo tardoantico, essendo rimasta attiva fino al VI sec. d.C.

*Soon to be inaugurated in the spring of 2027, the 'M.A.DO.T. - Archaeological Museum and Documentation Center of Torrita' already arouses great curiosity, especially thanks to the close collaboration with the Poliziani High Schools of Montepulciano which has already brought interesting and pioneering projects to the area. We talked about it with Councillor Roberto Trabalzini and School Principal Prof. Marco Mosconi.*

The museum will be housed in Via Roma, on the ground floor of the municipal building of the Edmondo de Amicis Schools and has been designed as a civic garrison of archaeological memory, a documentation centre of the territory and, in particular, a place of dialogue between scientific research and the community. A cultural space and civic reference point, it was created with the aim of making the archaeological heritage of the area accessible and, above all, of telling the story of the territory to its inhabitants, actively involving them in the construction of a shared narrative of their past: "The project is based on the belief that archaeology does not represent exclusively a set of finds to be exhibited, but a process of collective knowledge and recognition, capable of strengthening the link between community and territory. In this perspective, the M.A.DO.T. intends to bring together in a single location the archaeological materials now preserved in different places, favouring their scientific study and documentation, but also their return to the community as a common heritage, interpretable and shareable," says Roberto Trabalzini.

So what will be the contents, objects and artifacts displayed by the Museum?

Let's start by saying that the chronological span documented through the finds goes from the sixth century BC to the sixth century AD. The information panels will also illustrate much older phases of the territory, through drawings and graphic reconstructions, descriptions in Italian and English, symbols, QRcodes to access multimedia content. The M.A.DO.T. will therefore welcome a selection of the most significant finds recovered on the occasion of archaeological investigations unpublished for the general public. The materials come from reconnaissance conducted over time by the local archaeological group 'Circolo Culturale Fra Jacopo da Torrita', which has made it possible to recompose the territorial settlement panorama of the Etruscan and Roman ages in the area, and from the excavations carried out in the eighties and nineties by the University of Siena, in collaboration with the Municipality of Torrita di Siena, the Circolo and the Superintendence of Archaeology, Fine Arts and Landscape for the provinces of Siena, Grosseto and Arezzo.

There have been a total of three excavation campaigns, starting in 1983. During the first excavation campaign, carried out following reports of archaeological outcrops resulting from ploughing, three burials with capuchin tombs were found, in the locality of "Pantani - Le Gore". The subsequent excavations brought to light two important realities: the furnace of the ceramist Umbricio Cordo, active around 70 AD, in which they produced, among other things, artifacts in Arezzo sealed earth, as well as bricks, and a Roman post station, Manliana, with adjoining craft and commercial areas. The locality of Manliana is also reported in the Tabula Peutingeriana; this post station was in fact located along a diverticulum of the Via Cassia that passed on the western edge of the Val di Chiana, connecting the ancient Clusium (Chiusi) and Saena Iulia (Siena); for the arrival and redistribution of goods it also took advantage of its proximity to the Clanis river, navigable in Roman times and a tributary of the Tiber. The finds and structures found during the excavations document the life of the Statio Manliana from the imperial period until the late antique period, having remained active until the sixth century AD.





Grazie alla preziosa collaborazione con i Licei Poliziani, Italia 3D Academy e Fondazione Franchi, il museo ospiterà più postazioni multimediali focalizzate sulle ricostruzioni delle località torritesi interessate dagli scavi in 3D ed un videogioco che racconta la vita di Umbricio Cordo, vasaio ceramista realmente vissuto ed attivo tra il 49 e il 29 a.C.

Il progetto "Umbricii Ludus", è un innovativo videogioco didattico in lingua latina, ed anche in altre sette lingue, creato dagli studenti dei Licei Poliziani di Montepulciano.

A questo proposito abbiamo intervistato il Dirigente Scolastico Marco Mosconi: "Il M.A.DO.T. rappresenta un esempio concreto di come cultura, scuola e territorio possano crescere insieme. Per i Licei Poliziani questa collaborazione non è soltanto un progetto espositivo, ma un percorso educativo che consente agli studenti di diventare protagonisti nella valorizzazione del patrimonio storico e archeologico della Valdichiana. Siamo particolarmente orgogliosi che all'interno del museo trovi spazio Umbricius Ludus, il videogioco in latino e greco ideato e sviluppato dai nostri studenti, un progetto innovativo che ha superato i confini della scuola (è stato tradotto in numerose lingue e ha suscitato interesse anche a livello internazionale, n.d.e.). E la dimostrazione che il mondo classico può dialogare con le tecnologie più avanzate e parlare il linguaggio delle nuove generazioni. Ringrazio il Comune di Torrita di Siena per aver creduto fin dall'inizio in questa iniziativa e per aver sostenuto il lavoro della scuola".

Mosconi ha poi aggiunto: "La scuola ha il compito di trasmettere conoscenze, ma anche di creare legami vivi con la storia, la cultura e l'identità delle comunità in cui opera. Il M.A.DO.T. sarà un luogo di incontro tra ricerca,



Marco Mosconi

Thanks to the precious collaboration with the Poliziani High Schools, Italia 3D Academy and the Franchi Foundation, the museum will host several multimedia stations focused on the reconstructions of the Torrita localities involved in the excavations in 3D and a video game that tells the life of Umbricio Cordo, a potter potter who really lived and was active between 49 and 29 BC.

The "Umbricii Ludus" project is an innovative educational video game in Latin, and also in seven other languages, created by the students of the Poliziani High Schools of Montepulciano.

In this regard, we interviewed the School Principal Marco Mosconi: "The M.A.DO.T. represents a concrete example of how culture, school and territory can grow together. For the Poliziani High Schools, this collaboration is not just an exhibition project, but an educational path that allows students to become protagonists in the enhancement of the historical and archaeological heritage of the Valdichiana. We are particularly proud that inside the museum there is Umbricius Ludus, the video game in Latin and Greek conceived and developed by our students, an innovative project that has gone beyond the boundaries of the school (it has been translated into numerous languages and has also aroused interest internationally, ed.). It is the demonstration that the classical world can dialogue with the most advanced technologies and speak the language of the new generations. I thank the Municipality of Torrita di Siena for believing in this initiative from the beginning and for supporting the work of the school".

Mosconi then added: "The school has the task of transmitting knowledge, but also of creating living links with the history, culture and identity of the communities in which it operates. The M.A.DO.T. will be a meeting place between research,

innovazione e formazione e punto di riferimento culturale per la Valdichiana. La collaborazione con i Licei Poliziani continuerà a svilupparsi attraverso nuovi progetti, attività didattiche, percorsi di ricerca e iniziative capaci di coinvolgere studenti, cittadini e visitatori provenienti da ogni parte d'Italia e dall'estero.

innovation and training and a cultural reference point for the Valdichiana. The collaboration with the Poliziani High Schools will continue to develop through new projects, educational activities, research paths and initiatives capable of involving students, citizens and visitors from all over Italy and abroad.



Da sinistra a destra: Prof.ssa Sonia Casini (Licei Poliziani), Roberto Trabalzini (Assessore Comune di Torrita di Siena), Giampiero Turchi (3D Academy), Michele Angiolini (Sindaco Comune di Montepulciano), Prof. Marco Mosconi (Dirigente Scolastico)

**Info:  
INTESTAZIONE**

Per maggiori informazioni si può fare riferimento al sito [www.torritadisienaliving.it](http://www.torritadisienaliving.it) o alle pagine social Instagram e Facebook  
Tel.: +39 0578 717484 / +39 388 6525977  
[info@torritadisienaliving.it](mailto:info@torritadisienaliving.it)



Mare Nostrum: Portofino, nell'altra pagina Genova.

# ANDREA ROGGI, IL MEDITERRANEO, CINQUANT'ANNI DI SCULTURA

Andrea Roggi, the Mediterranean Sea, Fifty Years of Sculpture

DI GIACOMO ROGGI E SIMONE BANDINI

*Mar Mediterraneo: antichi viaggi e navigazioni, orizzonti nuovi e infiniti.*

*Nel 2026 Andrea Roggi celebra cinquant'anni di carriera con un progetto diffuso che attraversa alcuni dei luoghi più simbolici del Mare Nostrum. Non si tratta di una semplice successione di appuntamenti, ma di un racconto costruito attraverso città, paesaggi e contesti culturali diversi: Venezia, la Liguria, Firenze, l'Isola d'Elba e la Sardegna.*

*Mediterranean Sea: ancient voyages and navigations, new and infinite horizons.*

*In 2026 Andrea Roggi celebrates fifty years of career with a widespread project that crosses some of the most symbolic places of the Mare Nostrum. It is not a simple succession of events, but a story built through different cities, landscapes and cultural contexts: Venice, Liguria, Florence, the Island of Elba and Sardinia.*



Ogni tappa contribuisce a restituire una visione ampia della sua ricerca artistica, da sempre centrata sul rapporto tra materia e vita, tra radici e slancio, tra uomo e natura. Il 2026 diventa così un anno di consolidamento e apertura, capace di tenere insieme memoria, presenza pubblica e nuove prospettive.

Each stage contributes to returning a broad vision of his artistic research, which has always centred on the relationship between matter and life, between roots and momentum, between man and nature. 2026 thus becomes a year of consolidation and openness, capable of holding together memory, public presence and new perspectives.

Il percorso si apre a Venezia con la partecipazione alla Biennale Arte 2026. Nei materiali di progetto, l'opera *Potere dell'Amore* è indicata come esposta nel Padiglione della Guinea Equatoriale a Palazzo Donà dalle Rose. La mostra, visitabile dal 9 maggio al 22 novembre 2026, segna l'inizio di una stagione di grande visibilità internazionale. La presenza in Biennale assume un valore che va oltre il singolo evento: è il primo tassello di un anno pensato come narrazione unitaria, in cui ogni progetto rafforza il dialogo tra l'opera di Roggi, i luoghi che la ospitano e i pubblici che la incontrano.



Venezia, Biennale Arte 2026.

All'interno di un percorso scandito da più progetti attivi, *Mare Nostrum* rappresenta una delle traiettorie più riconoscibili e meditate della stagione 2026. Se in *Terra Mater* la scultura instaurava un dialogo profondo con la terra, qui Andrea Roggi sposta lo sguardo verso il Mediterraneo, inteso non come semplice sfondo ma come presenza viva: luogo di memoria, di attraversamento, di scambio e di visione contemporanea. Il mare diventa così una matrice poetica e culturale, capace di unire uomini, porti, città e paesaggi. In questo progetto la scultura non si limita a occupare uno spazio, ma entra in relazione con le identità dei territori che la accolgono, assorbendone il ritmo, la luce, la storia e le stratificazioni simboliche.

Nella tappa ligure, *Mare Nostrum* prende forma attraverso Portofino, Genova e Alassio, costruendo un itinerario che unisce eleganza costiera, memoria marinara e forte identità urbana. La Liguria è una terra verticale, compressa tra montagna e mare, fatta di approdi, di luce riflessa sull'acqua, di pietra, di porti e di borghi che vivono da secoli sul confine tra radicamento e partenza. In questo scenario le opere monumentali in bronzo di Roggi trovano una risonanza naturale: i tronchi, le ramificazioni, gli slanci delle figure dialogano con un paesaggio teso, inciso, aperto all'orizzonte e al viaggio.

A Genova, in particolare, il progetto assume un rilievo speciale attraverso il confronto con uno dei grandi porti del Mediterraneo, luogo emblematico di scambio, identità e stratificazione storica. Qui la scultura incontra una città che porta impressi il carattere della navigazione, della mercatura, delle partenze e dei ritorni. A Portofino il dialogo si fa più raccolto e luminoso, legato alla misura del borgo, alla sua relazione diretta con il mare e a una bellezza sospesa tra natura e presenza umana. Ad Alassio, infine, il percorso trova una conclusione simbolica che unisce l'esposizione delle opere alla tradizione del celebre Muretto, dove anche la mattonella celebrativa di Andrea Roggi entra a far parte di una memoria pubblica condivisa.

La seconda tappa di *Mare Nostrum* si sviluppa in Sardegna, tra Porto Cervo, Arzachena e Porto Rotondo, all'interno di un contesto in cui il Mediterraneo assume un'intensità diversa: più arcaica, più minerale, più esposta alla forza del vento, della luce e della natura. Qui il progetto incontra una terra in cui la presenza umana convive da sempre con elementi forti e riconoscibili: il granito modellato dal tempo, la macchia mediterranea, le architetture radicate nel paesaggio, la memoria nuragica e il senso profondo dell'appartenenza.

In Sardegna le opere di Roggi si caricano così di una tensione ulteriore. Il bronzo dialoga con l'orizzonte aperto della costa, con i profili scolpiti delle rocce, con il carattere essenziale e potente del territorio. A Porto Cervo e Porto Rotondo la dimensione internazionale incontra la forza del paesaggio; ad Arzachena emerge invece con maggiore evidenza il legame con una Sardegna più antica, fatta di materia, silenzio e permanenza. È proprio in questa unione tra identità locale, tradizione mediterranea e vocazione contemporanea che *Mare Nostrum* trova il suo equilibrio più autentico.



Altre immagini Mare Nostrum: Genova.



The path opens in Venice with participation in the Biennale Arte 2026. In the project materials, the work *Power of Love* is indicated as exhibited in the Equatorial Guinea Pavilion at Palazzo Donà dalle Rose. The exhibition, which can be visited from 9 May to 22 November 2026, marks the beginning of a season of great international visibility. The presence at the Biennale takes on a value that goes beyond the single event: it is the first piece of a year conceived as a unitary narrative, in which each project reinforces the dialogue between Roggi's work, the places that host it and the audiences who encounter it.

Within a path marked by several active projects, *Mare Nostrum* represents one of the most recognizable and thoughtful trajectories of the 2026 season. If in *Terra Mater* sculpture established a profound dialogue with the earth, here Andrea Roggi shifts his gaze towards the Mediterranean, understood not as a simple background but as a living presence: a place of memory, of crossing, of exchange and of contemporary vision. The sea thus becomes a poetic and cultural matrix, capable of uniting men, ports, cities and landscapes. In this project, the sculpture does not limit itself to occupying a space but enters into a relationship with the identities of the territories that welcome it, absorbing its rhythm, light, history and symbolic stratifications.

In the Ligurian stage, *Mare Nostrum* takes shape through Portofino, Genoa and Alassio, building an itinerary that combines coastal elegance, maritime memory and a strong urban identity. Liguria is a vertical land, compressed between mountains and sea, made up of landings, light reflected on the water, stone, ports and villages that have lived for centuries on the border between rooting and departure. In this scenario, Roggi's monumental bronze works find a natural resonance: the trunks, the ramifications, the leaps of the figures dialogue with a tense, engraved landscape, open to the horizon and to travel.

In Genoa, in particular, the project takes on special importance through the comparison with one of the great ports of the Mediterranean, an emblematic place of exchange, identity and historical stratification. Here sculpture meets a city that bears the imprint of navigation, commerce, departures and returns. In Portofino, the dialogue becomes more intimate and bright, linked to the size of the village, its direct relationship with the sea and a beauty suspended between nature and human presence. Finally, in Alassio, the itinerary finds a symbolic conclusion that combines the exhibition of the works with the tradition of the famous Muretto, where Andrea Roggi's celebratory tile also becomes part of a shared public memory.

The second stage of *Mare Nostrum* takes place in Sardinia, between Porto Cervo, Arzachena and Porto Rotondo, within a context in which the Mediterranean takes on a different intensity: more archaic, more mineral, more exposed to the force of wind, light and nature. Here the project meets a land where the human presence has always coexisted with strong and recognizable elements: granite shaped by time, the Mediterranean scrub, the architecture rooted in the landscape, the Nuragic memory and the deep sense of belonging.

In Sardinia, Roggi's works are thus charged with a further tension. The bronze dialogues with the open horizon of the coast, with the sculpted profiles of the rocks, with the essential and powerful character of the territory. In Porto Cervo and Porto Rotondo, the international dimension meets the strength of the landscape; in Arzachena, on the other hand, the link with an older Sardinia, made up of matter, silence and permanence, emerges with greater evidence. It is precisely in this union between local identity, Mediterranean tradition and contemporary vocation that *Mare Nostrum* finds its most authentic balance.

Tornando sulla terraferma, il 24 maggio 2026 il Cinema Odeon di Firenze ha ospitato l'appuntamento dedicato a Humanitas. In questa occasione il catalogo ha assunto un ruolo centrale all'interno del racconto pubblico: non solo documento editoriale, ma strumento di continuità, capace di custodire e prolungare l'esperienza della mostra. L'evento si è inserito come passaggio simbolico all'interno del programma del 2026, legando la dimensione espositiva a quella della memoria e della diffusione culturale. Una mostra può concludersi; un libro, invece, resta, circola e rilancia.

Returning to the mainland, On May 24, 2026, the Cinema Odeon in Florence hosted the event dedicated to Humanitas. On this occasion, the catalogue has taken on a central role within the public narrative: not only an editorial document, but an instrument of continuity, capable of preserving and prolonging the experience of the exhibition. The event was included as a symbolic step within the 2026 program, linking the exhibition dimension to that of memory and cultural dissemination. An exhibition can end; a book, on the other hand, remains, circulates and relaunches.



Firenze, Cinema Odeon.



Veniamo infine all'Isola d'Elba, cuore più intimo e rappresentativo di questo percorso: 50 Years of Creation è un progetto celebrativo dedicato ai cinquant'anni di carriera del Maestro Roggi. Dopo l'avvio a Parigi presso le Galeries Bartoux, il progetto è proseguito all'Elba con un percorso espositivo diffuso di particolare valore storico e simbolico, ospitato nel Museo Nazionale delle Residenze Napoleoniche dell'isola.

Il progetto si articola tra Palazzina dei Mulini, Villa San Martino e un'installazione a Portoferraio, al Molo Elba, costruendo un dialogo stretto tra la ricerca di Roggi, la memoria napoleonica dell'isola e il paesaggio mediterraneo. In questo contesto, la mostra non si presenta come una semplice esposizione di opere, ma come un racconto che mette in relazione arte, storia e luogo.

Le sculture entrano in sintonia con gli spazi delle residenze napoleoniche, accompagnando il visitatore in un itinerario che intreccia radici, tempo, sogno, conoscenza, famiglia, amore ed energia vitale. Alla Palazzina dei Mulini le opere dialogano con scorci sul mare, con l'intimità degli ambienti e con la dimensione raccolta della residenza; a Villa San Martino il percorso si amplia tra esterni monumentali e ambienti più articolati, fino alla Galleria Demidoff, dove accanto alle sculture trovano spazio anche dipinti e disegni, permettendo di entrare più a fondo nell'immaginario creativo di Roggi.

L'installazione al Molo Elba rafforza ulteriormente questa relazione tra opera e territorio, offrendo un primo impatto visivo di forte suggestione tra mare, memoria e contemporaneità. La tappa elbana si configura così come uno dei momenti più significativi del percorso celebrativo del 2026: un progetto che non guarda soltanto al passato, ma restituisce la vitalità di una ricerca ancora aperta, capace di rinnovarsi nel dialogo continuo tra materia, visione e paesaggio.

Con questo percorso di segno mitopoietico e universale, Andrea Roggi conferma una visione dell'arte quale energia capace di attraversare la materia, i luoghi e il tempo. Il bronzo si fa corpo, radice e movimento; il mare diventa memoria e connessione; il paesaggio entra nell'opera come presenza viva.

Nel celebrare cinquant'anni di creazione, il programma del 2026 non si limita a restituire il passato. Lo mette in relazione con il presente e lo proietta in avanti, aprendo nuove possibilità di incontro tra scultura, territorio e vita.

Finally, we come to the Island of Elba, the most intimate and representative heart of this journey: 50 Years of Creation is a celebratory project dedicated to the fifty-year career of Maestro Roggi. After starting in Paris at the Galeries Bartoux, the project continued on Elba with a widespread exhibition of particular historical and symbolic value, housed in the National Museum of the Napoleonic Residences on the island.

The project is divided between Palazzina dei Mulini, Villa San Martino and an installation in Portoferraio, at the Molo Elba, building a close dialogue between Roggi's research, the Napoleonic memory of the island and the Mediterranean landscape. In this context, the exhibition is not presented as a simple exhibition of works, but as a story that relates art, history and place.

Sculptures are in tune with the spaces of the Napoleonic residences, accompanying the visitor on an itinerary that intertwines roots, time, dreams, knowledge, family, love and vital energy. At the Palazzina dei Mulini, the works dialogue with glimpses of the sea, with the intimacy of the rooms and with the intimate dimension of the residence; at Villa San Martino the itinerary expands between monumental exteriors and more articulated environments, up to the Demidoff Gallery, where paintings and drawings also find space alongside the sculptures, allowing you to enter deeper into Roggi's creative imagination.

The installation at Molo Elba further strengthens this relationship between the work and the territory, offering a first visual impact of strong suggestion between sea, memory and contemporaneity. The Elba stage is thus configured as one of the most significant moments of the 2026 celebratory journey: a project that does not only look to the past but restores the vitality of a research that is still open, capable of renewing itself in the continuous dialogue between matter, vision and landscape.

With this mythopoetic and universal path, Andrea Roggi confirms a vision of art as an energy capable of crossing matter, places and time. Bronze becomes body, root and movement; the sea becomes memory and connection; The landscape enters the work as a living presence.

In celebrating fifty years of creation, the 2026 program does not limit itself to returning the past. It relates it to the present and projects it forward, opening new possibilities for the encounter between sculpture, territory and life.



Mare Nostrum, Portofino.

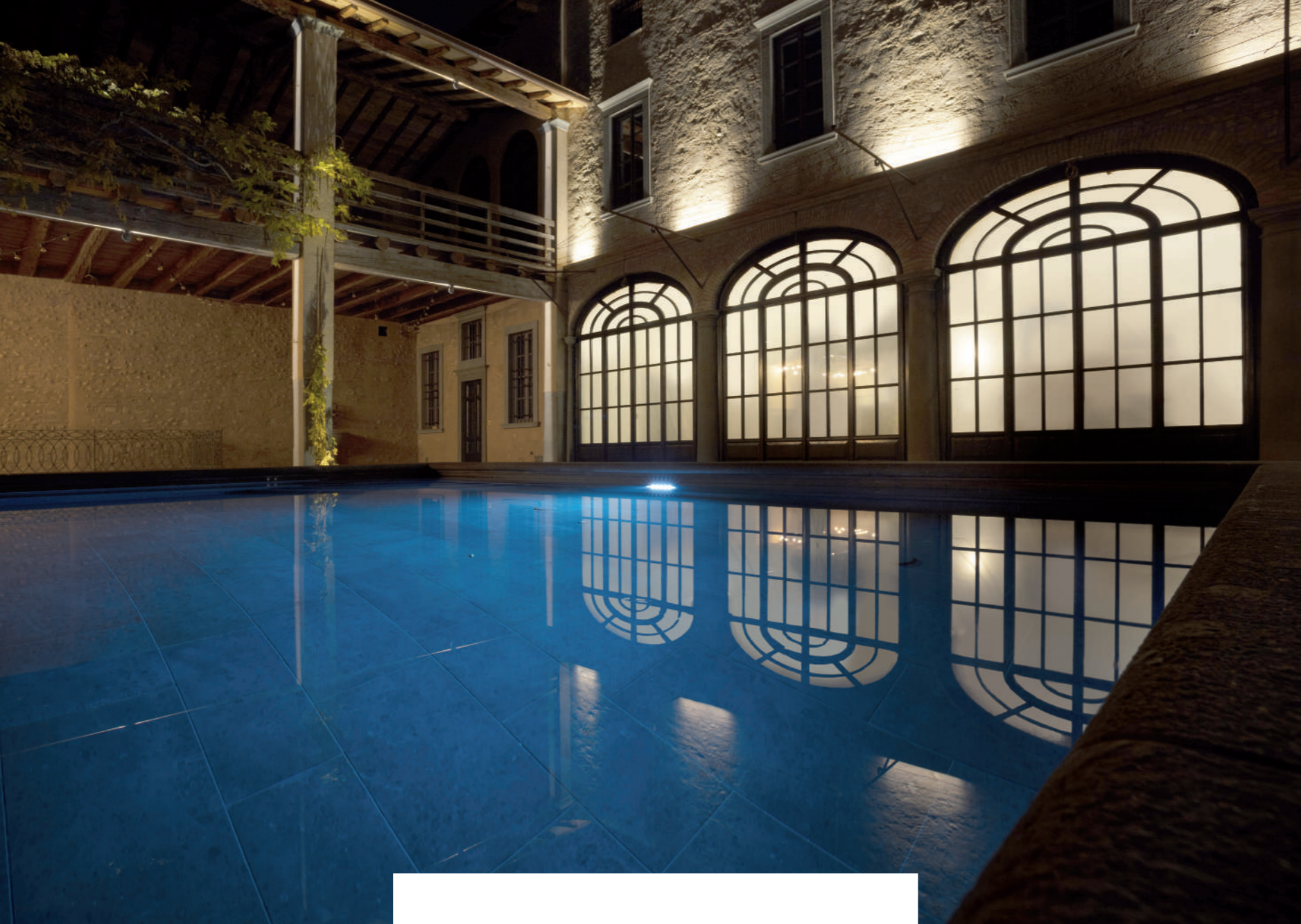
Info:

**La Scultura di Andrea Roggi**

Località Manciano 236b, Castiglion Fiorentino (Ar)

**Tel.: +39 0575 653401**

[www.andrearoggi.com](http://www.andrearoggi.com) - [info@andrearoggi.com](mailto:info@andrearoggi.com)

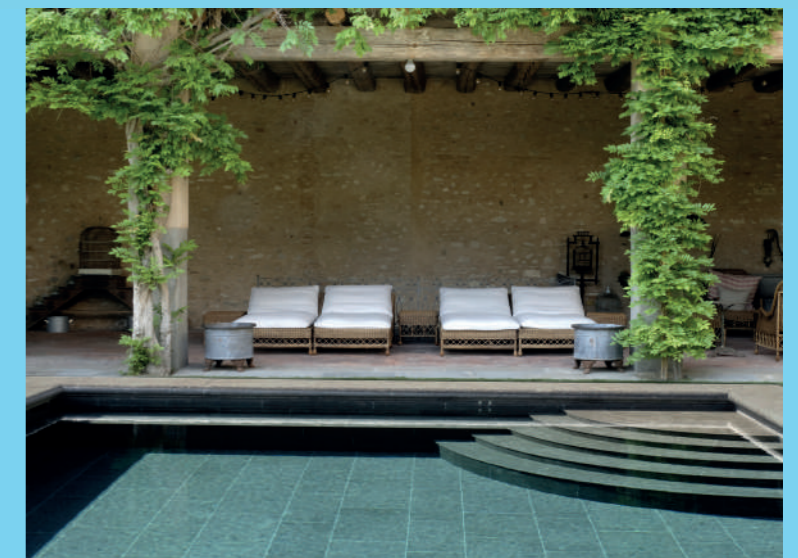


**Dal 1997 progettiamo e realizziamo piscine.**

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.



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





# ASTROLABIO IN VINTAGE, IL PERCORSO DELL'ABITO STORICO

Astrolabio in Vintage, the Path of the Historical Dress

DI EMMA LICCIANO  
FOTO DI ARCHIVIO ASTROLABIO

*Nei suoi oltre vent'anni dalla fondazione, l'associazione di Sinalunga ha rivolto lo sguardo e la curiosità alla storia del territorio anche tramite lo studio e la ricerca del costume e dell'abbigliamento di epoche passate.*

*In its more than twenty years since its foundation, the Sinalunga association has turned its gaze and curiosity to the history of the territory also through the study and research of the costume and clothing of past eras.*



2017, Sinalunga. Festa delle Associazioni con sfilata di abiti di epoche diverse (1880-1980). A sinistra il famoso abito di Givenchy per Audrey Hepburn.



2007 Farnetella. Sfilano gli abiti da sposa e nel 2008 quelli da sera delle donne del territorio di Sinalunga

2011 Bettolle, sfilata di Lingerie Vintage. 2013 Cortona, in passerella vestaglie di seta e abiti da sera.

Il percorso attraverso la storia è partito dagli anni '50 quando, anche con l'aiuto di numerose pellicole cinematografiche, molti stilisti di alta moda italiani e francesi divennero protagonisti, proponendo innovazioni sartoriali, nuovi materiali e linee all'avanguardia nella valorizzazione del corpo femminile. Ricordiamo, nel 2013, l'iniziativa 'La Primavera degli Artisti' il cui obiettivo fu quello di valorizzare e diffondere l'arte negli aspetti in cui si manifesta creatività, fantasia, originalità, nonché la capacità di esprimere emozioni e riflessioni. L'iniziativa fu aperta ad artisti ed alunni degli istituti secondari di primo grado del territorio. Di questa iniziativa fece parte anche l'allestimento della mostra '100 anni di moda femminile 1880-1980', poi trasformata in spettacolo musicale. Nel 2017 nacque poi l'idea di far sfilare creazioni di varie epoche, tra cui l'innovativo abito scenografico disegnato da Givenchy per Audrey Hepburn nel film Sabrina del 1954: una giovane aspirante stilista, Veronica Buracchi, ancora studentessa, realizzò il cartamodello del famoso abito bianco lungo con fiori ricamati in nero. La nostra sarta Ivana Contini lo realizzò poi utilizzando un corposo raso avorio

The journey through history started in the 50s when, also with the help of numerous films, many Italian and French haute couture designers became protagonists, proposing sartorial innovations, new materials and avant-garde lines in the enhancement of the female body. In 2013, we remember the initiative 'The Spring of the Artists' Gallery' whose objective was to enhance and spread art in the aspects in which creativity, imagination, originality, as well as the ability to express emotions and reflections is manifested. The initiative was open to artists and students of secondary schools in the area. This initiative also included the setting up of the exhibition '100 years of women's fashion 1880-1980', later transformed into a musical show. In 2017 the idea was then born to parade creations from various eras, including the innovative scenographic dress designed by Givenchy for Audrey Hepburn in the 1954 film Sabrina: a young aspiring designer, Veronica Buracchi, still a student, made the pattern of the famous long white dress with flowers embroidered in black. Our seamstress Ivana Contini then made it using a full-bodied ivory satin that

che arricchì con i ricami di tralci di fiori in pizzo e paillettes neri. Ma Astrolabio in questi anni ha dato spazio anche agli abiti vintage che hanno attraversato la moda dagli anni '60 agli anni '80. Già nel 2007, aperti i bauli e gli armadi delle donne di Sinalunga, sfilarono gli abiti da sposa e da sera indossati da 'modelle per un giorno' tra le vie del borgo di Farnetella. L'iniziativa venne replicata a Bettolle, mentre a Cortona fu organizzata una sfilata di lingerie in collaborazione con un negozio di intimo, durante la quale furono valorizzati pezzi autentici di reggiseni e culotte, vestaglie di seta e camicie da notte ricamate degli anni '30. Fu tutto Vintage, invece, l'appuntamento della Festa di Biancalana del 2 giugno nelle sue tre edizioni: 'Bellezze in bicicletta', 'Bellezze in vespa' e 'Bellezze in auto'. La piazza Garibaldi di Sinalunga si trasformò in una bellissima vetrina che ci riportò in una tranquilla mattina di fine primavera ai tempi dei mitici anni '50. Alla presenza di un numeroso pubblico sfilarono auto dell'epoca, lambrette e Vespe tirate a lucido con le modelle di Astrolabio in abiti che

she enriched with embroidery of lace flower shoots and black sequins. But Astrolabio in recent years has also given space to vintage clothes that have crossed fashion from the 60s to the 80s. Already in 2007, the trunks and wardrobes of the women of Sinalunga were opened, and the wedding and evening dresses worn by 'models for a day' paraded through the streets of the village of Farnetella. The initiative was replicated in Bettolle, while in Cortona a lingerie fashion show was organized in collaboration with an underwear store, during which authentic pieces of bras and culottes, silk dressing gowns and embroidered nightgowns from the 30s were enhanced. It was all Vintage, on the other hand, the appointment of the Biancalana Festival on June 2 in its three editions: 'Beauties by bicycle', 'Beauties on a Vespa' and 'Beauties by car'. Piazza Garibaldi in Sinalunga was transformed into a beautiful shop window that took us back to a quiet late spring morning at the time of the legendary 50s. In the presence of a large audience, cars of the time, Lambrettas and Vespas polished with the models of Astrolabio

Festa Biancalana. Le tre edizioni: Bellezze in vespa, Bellezze in bicicletta e Bellezze in auto

2021 Sinalunga. Ragazze in abiti vintage su Auto d'epoca; foto poi utilizzate per il Calendario 2022, a cura di Astrolabio e Legend Colli Senesi.





2012. Sfilata in esterno degli eleganti abiti dell'800 ricreati per ricordare il musicista Maestro Ciro Pinsuti di Sinalunga.



2022 Firenze



2023 Arezzo



2026 Livorno

hanno segnato costume, vita sociale e cultura, a tal punto da essere considerati ancora oggi preziosi ed inimitabili, proprio secondo la definizione di vintage. Nell'occasione fu possibile ammirare abiti colorati e scintillanti, tutti con vita strettamente segnata, orli di varie altezze in ricche gonne ampie, fantasie optical, cappottini di lamé in perfetto stile anni '50 e '60.

Ricordiamo anche le iniziative relative alla storia medievale con gli abiti di San Martino e dell'oste Biancalana, quelle dell'800 con vestiti eleganti in onore del concittadino Ciro Pinsuti, musicista e maestro, e infine quelli per rievocare l'arrivo di Garibaldi di passaggio a Sinalunga. Inoltre, per rivivere l'autenticità del mondo contadino nelle 'Veglie della Valdichiana', furono recuperati abiti e suppellettili della vita mezzadrile nei poderi.

Tutte queste iniziative hanno avuto lo scopo di rivivere le atmosfere raccontate da nonni e genitori, nonché per lasciare ai giovani una traccia del fluire del tempo e della storia del Costume. L'Associazione Culturale Astrolabio di Sinalunga, in qualità di associazione di rievocazione

paraded in clothes that have marked customs, social life and culture, to the point of being still considered precious and inimitable, just according to the definition of vintage. On this occasion it was possible to admire colorful and sparkling dresses, all with tightly marked waists, hems of various heights in rich wide skirts, optical patterns, lamé coats in perfect 50s and 60s style.

We also remember the initiatives related to medieval history with the clothes of San Martino and the innkeeper Biancalana, those of the 800 with elegant clothes in honour of the fellow citizen Ciro Pinsuti, musician and teacher, and finally those to commemorate the arrival of Garibaldi passing through Sinalunga. In addition, to relive the authenticity of the peasant world in the 'Veglie della Valdichiana', clothes and furnishings of sharecropping life on the farms were recovered.

All these initiatives were aimed at reliving the atmospheres told by grandparents and parents, as well as to leave young people a trace of the flow of time and the history of Costume. The Astrolabio Cultural Association of Sinalunga, as a historical re-enactment association recognized by the

storica riconosciuta dalla Regione Toscana ha anche potuto partecipare alla 'Festa della Toscana' a Firenze nel 2022, all'iniziativa annuale 'Il Capodanno dell'Annunciazione' ad Arezzo nel 2023 e quest'anno a Livorno, dove hanno sfilato tutte le Associazioni certificate.

In futuro?

Magari un Museo del Costume a Sinalunga, chissà.

Tuscany Region, was also able to participate in the 'Festa della Toscana' in Florence in 2022, in the annual initiative 'The New Year's Eve of the Annunciation' in Arezzo in 2023 and this year in Livorno, where all the certified Associations had paraded.

In the future?

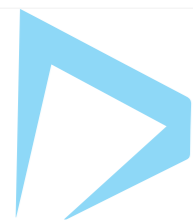
Maybe a Costume Museum in Sinalunga, who knows.

Associazione Culturale Astrolabio

Via Umberto I, 12, 53048 Sinalunga (SI)

Tel.: +39 339 7622176

www.astrolabiocult.it - astrolabiocult@gmail.com



**DAMAR**  
SERVIZI E TELEFONIA

**TIM**

**ENERGIA**  
Powered by **Posteitaliane**

**SINALUNGA (SI)**  
53048 • Via Trento 227/E  
Tel. 0577 67.80.85

**PERUGIA**  
06129 • Via Settevalli 324  
Tel. 075 500.50.05

**PONTE SAN GIOVANNI (PG)**  
06135 • Via Manzoni 385  
Tel. 075 39.39.99



**Marcucci**  
pasticceria

Via Alduino Grazi, 3/5/7  
53048 SINALUNGA (SI)  
Tel.: +39 0577 632124  
marcuccipasticceria@gmail.com



2 CAMPI DA PADEL  
PANORAMICI

1 CAMPO  
PER IL GIOCO SINGOLO

PARCHEGGIO COMODO

WI-FI GRATUITO

DOCCE E BAR

LEZIONI DI PADEL  
CON ISTRUTTORI FEDERALI



# Scopri i nostri Centri Sportivi. Ti aspettiamo per vivere lo sport a 360°!

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

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

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**







### **Archidomus reinterpreta un terratetto nel cuore di Pienza.**

Nel tessuto urbano di Pienza, tra le architetture che raccontano secoli di storia e uno dei paesaggi più iconici della Toscana, un antico terratetto è tornato a vivere grazie ad un integrale progetto di ristrutturazione firmato Archidomus. Il progetto non si è limitato a un recupero conservativo, ma ha ridefinito gli spazi, ripensando tutti gli ambienti, le connessioni tra i piani, le relazioni visive per costruire un'esperienza abitativa contemporanea, valorizzandone al contempo l'identità attraverso materiali moderni e arredi su misura.

L'obiettivo era chiaro: preservare l'anima autentica dell'edificio attraverso un linguaggio architettonico attuale, minimale ma capace di comunicare il carattere "toscano" di questo edificio. La resina è divenuta protagonista dei pavimenti e di superfici decorative all'interno dei bagni, le pareti finite a calce hanno restituito matericità agli ambienti. Gli arredi, interamente su misura, hanno puntato a caratterizzare gli spazi, rendendoli unici, raffinati ma anche funzionali.

"Grande attenzione è stata dedicata anche all'illuminazione" ci racconta l'architetto Monica Rossi. "Con il team dello Studio Archidomus progettiamo curando sempre tutti gli aspetti e ci dedichiamo molto al management integrale. Anche in questo caso l'illuminazione è stata studiata in ogni dettaglio per valorizzare gli spazi e i dettagli architettonici e decorativi".

A completare il progetto, una straordinaria terrazza, ricavata nella copertura, luogo intimo e protetto che si apre sul paesaggio della Val d'Orcia, restituendo un'esperienza davvero unica.

### **Archidomus reinterprets a townhouse in the heart of Pienza.**

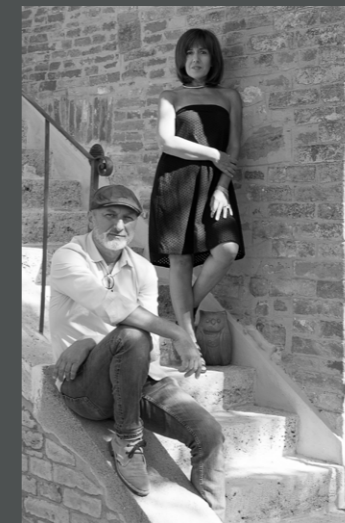
In the urban fabric of Pienza, among the architecture that tells centuries of history and one of the most iconic landscapes of Tuscany, an ancient townhouse has come back to life thanks to an integral renovation project by Archidomus. The project was not limited to a conservative recovery, but redefined the spaces, rethinking all the rooms, the connections between the floors, the visual relationships to build a contemporary living experience, while enhancing its identity through modern materials and custom-made furnishings.

The goal was clear: to preserve the authentic soul of the building through a current architectural language, minimal but capable of communicating the "Tuscan" character of this building. Resin has become the protagonist of the floors and decorative surfaces inside the bathrooms, the lime-finished walls have restored materiality to the rooms. The furnishings, entirely custom-made, have aimed to characterize the spaces, making them unique, refined but also functional.

"Great attention was also paid to lighting," architect Monica Rossi tells us. "With the Studio Archidomus team we always design taking care of all aspects and we dedicate ourselves a lot to integral management. Also in this case, the lighting has been studied in every detail to enhance the spaces and the architectural and decorative details".

To complete the project, an extraordinary terrace, created in the roof, an intimate and protected place that opens onto the landscape of the Val d'Orcia, returning a truly unique experience.





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



**Dr. Giovanni Alunno**  
 Owner & International Property Consultant  
 +39 338 6495048

**ALUNNO**  
 IMMOBILIARE  
 CORTONA REAL ESTATE

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



**LISCIANO NICCONE - € 2.400.000**  
 4 6 600 m<sup>2</sup>

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



**CORTONA - € 1.300.000**  
 3 4 207 m<sup>2</sup>

Casale di charme, con piscina e parco privato.



**CORTONA - € 7.500.000**  
 20 11 1100 m<sup>2</sup>

Residenza nobile, con ampio parco a Cortona.



**CASTIGLION FIORENTINO - € 1.950.000**  
 4 3 509 m<sup>2</sup>

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

# FISIOTERAPIA E FRATTURE DI POLSO

Physiotherapy and Wrist Fractures

DI CHIARA PIETRELLA

*Le fratture di polso, in particolare quelle dell'estremità distale del radio, rappresentano una delle lesioni più frequenti dell'arto superiore. Come trattarle? Lo chiediamo a Giulia Pompili e Celeste Magara le fisioterapiste che abbiamo già conosciuto nei precedenti numeri, che con passione e dedizione si occupano specificamente di traumi, lesioni e patologie della mano e dell'arto superiore nei loro centri di Siena e Grosseto.*

*Wrist fractures, particularly those of the distal end of the radius, are one of the most frequent injuries of the upper limb. How to treat them? We ask Giulia Pompili and Celeste Magara, the physiotherapists we have already met in previous issues, who with passion and dedication deal specifically with trauma, injuries and pathologies of the hand and upper limb in their centres in Siena and Grosseto.*

L'incidenza di fratture agli arti superiori è elevata sia nella popolazione anziana, soprattutto femminile per la maggiore presenza di osteoporosi, sia nei soggetti giovani a seguito di traumi ad alta energia o attività sportive. "Si stima che le fratture del radio distale costituiscono circa il 15-20 per cento di tutte quelle trattate nei pronto soccorso", ci dicono le due professioniste. "Il meccanismo traumatico più comune è la caduta sulla mano estesa, che determina dolore immediato, edema, limitazione funzionale e talvolta deformità evidente del polso. Il trattamento può essere conservativo oppure chirurgico, in base alla tipologia di frattura, alla stabilità, all'età del paziente, alle richieste funzionali e all'eventuale coinvolgimento articolare".

In entrambi i casi, ci spiegano, la fisioterapia riveste un ruolo fondamentale nel recupero della funzionalità della mano e dell'arto superiore, con l'obiettivo di ridurre dolore e rigidità, recuperare mobilità, forza, destrezza e favorire il ritorno alle attività quotidiane e lavorative. "Nel trattamento conservativo, indicato principalmente per fratture composte o stabili, il polso viene immobilizzato mediante tutore che può sostituire su parere medico l'apparecchio gessato", continuano Giulia e Celeste. "Durante la fase di immobilizzazione, l'intervento riabilitativo si concentra sul controllo dell'edema e del dolore, sull'educazione del paziente e sul mantenimento

The incidence of fractures in the upper limbs is high both in the elderly population, especially in women due to the greater presence of osteoporosis, and in young subjects following high-energy trauma or sports activities. "It is estimated that distal radius fractures make up about 15-20 percent of all those treated in emergency rooms," the two professionals tell us. "The most common traumatic mechanism is the fall on the extended hand, which leads to immediate pain, edema, functional limitation and sometimes obvious deformity of the wrist. Treatment can be conservative or surgical, depending on the type of fracture, stability, age of the patient, functional requirements and possible joint involvement".

In both cases, they explain to us, physiotherapy plays a fundamental role in the recovery of the functionality of the hand and upper limb, with the aim of reducing pain and stiffness, recovering mobility, strength, dexterity and promoting the return to daily and work activities. "In conservative treatment, mainly indicated for compound or stable fractures, the wrist is immobilized by means of a brace that can replace the plaster cast on medical advice," continue Giulia and Celeste. "During the immobilization phase, rehabilitation intervention focuses on controlling edema and pain, educating the patient,

giorni dopo l'intervento, inizialmente con trattamento analgico e antiedemigeno, gestione della cicatrice e mobilizzazione delle dita. In presenza di sintomi dolorosi importanti o edema persistente, possono essere utilizzate tecniche di drenaggio, bendaggi elastocompressivi e strategie di desensibilizzazione. La mobilizzazione del polso viene introdotta progressivamente secondo le indicazioni del chirurgo. Successivamente si intensifica il lavoro sul recupero della forza e della funzione, con esercizi di presa, manipolazione e attività orientate al gesto funzionale".

VL: "Quanto tempo dura mediamente la riabilitazione?"  
G e C: "Il recupero completo varia in relazione alla gravità della frattura, all'età del paziente e alla presenza di eventuali complicanze. Le principali complicanze che il fisioterapista della mano deve monitorare includono rigidità articolare, algodistrofia, deficit di forza, instabilità carpale, compressioni nervose e aderenze tendinee. Una presa in carico precoce e personalizzata è determinante per ottimizzare il recupero e limitare gli esiti funzionali. L'approccio riabilitativo alle fratture di polso richiede quindi competenze specifiche nella valutazione della mano e dell'arto superiore, una stretta collaborazione multidisciplinare con l'équipe ortopedica e un programma terapeutico adattato alle caratteristiche cliniche e funzionali di ogni paziente".

analgesic and anti-edema treatment, scar management and finger mobilization. In the presence of major painful symptoms or persistent edema, drainage techniques, elastic compression bandages and desensitization strategies can be used. Pulse mobilization is introduced progressively according to the surgeon's instructions. Subsequently, the work on the recovery of strength and function intensifies, with gripping, manipulation exercises and activities oriented towards the functional gesture".

VL: "How long does rehabilitation last on average?"  
G and C: "Complete recovery varies in relation to the severity of the fracture, the age of the patient and the presence of any complications. The main complications that the hand physiotherapist must monitor include joint stiffness, algodystrophy, strength deficits, carpal instability, nerve compressions, and tendon adhesions. Early and personalized management is crucial to optimize recovery and limit functional outcomes. The rehabilitation approach to wrist fractures therefore requires specific skills in the evaluation of the hand and upper limb, close multidisciplinary collaboration with the orthopedic team and a therapeutic program adapted to the clinical and functional characteristics of each patient".



della mobilità delle articolazioni libere, in particolare dita, gomito e spalla. È fondamentale incoraggiare movimenti attivi precoci delle dita per prevenire rigidità, aderenze tendinee e alterazioni circolatorie. Una volta rimossa l'immobilizzazione, inizia la fase di recupero articolare del polso e dell'avambraccio".

VL: "Come procede poi il trattamento?"  
G e C: "Le prime settimane sono dedicate al recupero graduale del range articolare attraverso mobilizzazioni attive, attive assistite e successivamente passive, rispettando la sintomatologia del paziente e i tempi biologici di consolidazione ossea. Particolare attenzione viene posta al recupero dei movimenti funzionali del polso, spesso limitati dopo il periodo di immobilità. Successivamente vengono introdotti esercizi di rinforzo muscolare progressivo, training propriocettivo e attività funzionali specifiche".

VL: "E in caso di trattamento chirurgico?"  
G e C: "L'intervento della chirurgia consente spesso una mobilizzazione più precoce rispetto al trattamento conservativo, riducendo il rischio di rigidità articolare. Tuttavia, anche in questi casi, il percorso riabilitativo deve rispettare le indicazioni chirurgiche e la stabilità ottenuta. La fisioterapia post-operatoria può iniziare già nei primi

and maintaining mobility of the free joints, especially fingers, elbow, and shoulder. It is essential to encourage early active movements of the fingers to prevent stiffness, tendon adhesions and circulatory changes. Once the immobilization is removed, the joint recovery phase of the wrist and forearm begins."

VL: "How does the treatment proceed then?"  
G and C: "The first weeks are dedicated to the gradual recovery of the joint range through active, active assisted and subsequently passive mobilizations, respecting the patient's symptoms and the biological times of bone consolidation. Particular attention is paid to the recovery of functional movements of the wrist, often limited after the period of immobility. Subsequently, progressive muscle strengthening exercises, proprioceptive training and specific functional activities are introduced".

VL: "And in the case of surgical treatment?"  
G and C: "Surgery often allows for earlier mobilization than conservative treatment, reducing the risk of joint stiffness. However, even in these cases, the rehabilitation process must comply with the surgical indications and the stability obtained. Post-operative physiotherapy can begin as early as the first days after surgery, initially with

**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



BenedettaCeccarelliStudio



**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

**COSCI  
SERVICE**

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

# VINI DI TOSCANA, CAVEAU DI BOTTIGLIE PREZIOSE

Tuscan Wines, a Vault of Precious Bottles

DI CHIARA PIETRELLA

*Nella perla medievale di Montepulciano, tra le mura cariche di storia e l'incantevole paesaggio di uliveti e vigneti, nasce l'enoteca Vini di Toscana, che si sta affermando con varie sedi in tutto il territorio come una delle destinazioni più prestigiose per gli amanti del buon bere e un punto di riferimento imprescindibile per chi desidera esplorare l'anima enologica della regione (e non solo).*

Montepulciano non è solo un borgo di rara bellezza architettonica, è la culla del Vino Nobile, la prima DOCG d'Italia, un nettare che già nel Rinascimento deliziava i palati di papi e famiglie prestigiose. Inserirlo in questo scenario, le enoteche Vini di Toscana fungono da ambasciatrici di un territorio dove il Sangiovese trova la sua espressione più elegante e aristocratica. La Toscana, d'altronde, è una terra che vive di contrasti armoniosi: dalla potenza del Brunello di Montalcino alla modernità dei Super Tuscan come Tignanello, Sassicaia, Ornellaia, Solaia e Masseto, di cui il gruppo di enoteche è fornitissimo, ogni bottiglia racconta una storia di suolo, clima e passione.

*In the medieval pearl of Montepulciano, between the walls full of history and the enchanting landscape of olive groves and vineyards, the Vini di Toscana wine shop was born, which is establishing itself with various locations throughout the territory as one of the most prestigious destinations for lovers of good wine and an essential point of reference for those who want to explore the oenological soul of the region (and beyond).*

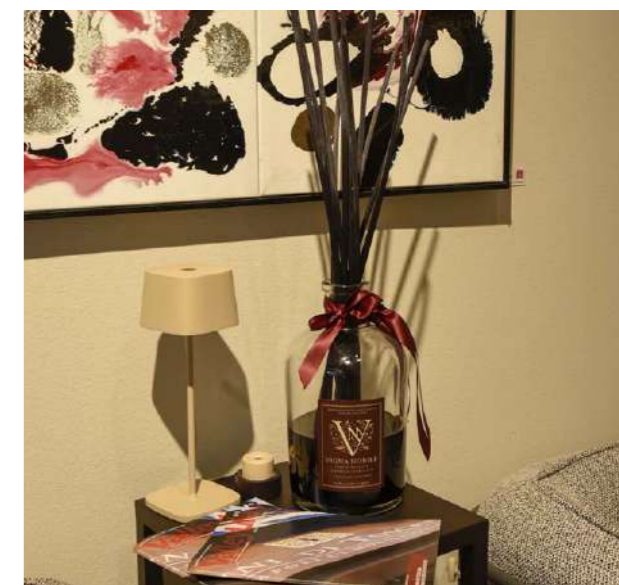
Montepulciano is not only a village of rare architectural beauty, but also the cradle of Vino Nobile, the first DOCG in Italy, a nectar that already in the Renaissance delighted the palates of popes and prestigious families. Inserted in this scenario, the Vini di Toscana wine shops act as ambassadors of a territory where Sangiovese finds its most elegant and aristocratic expression. Tuscany, on the other hand, is a land that thrives on harmonious contrasts: from the power of Brunello di Montalcino to the modernity of Super Tuscan such as Tignanello, Sassicaia, Ornellaia, Solaia and Masseto, of which the group of wine bars is well stocked, each bottle tells a story of soil, climate and passion.

L'eccellenza di Vini di Toscana non è frutto del caso, nasce della visione del Gruppo Margheriti, che ha saputo creare uno spazio dove la cura per il dettaglio e la competenza garantiscono a chi desidera degustare un buon vino o conoscere questo mondo un'esperienza di altissimo profilo. Entrare da Vini di Toscana, infatti, non significa semplicemente visitare un negozio, ma intraprendere un viaggio. Ce lo spiega Salvatore Finiello, sommelier e coordinatore di tutti i punti vendita del gruppo, oltre che grande esperto ed appassionato del settore: "Uno dei nostri punti forti è l'accoglienza. Chi viene da noi non è solo cliente, è prima di tutto un nostro ospite. Le degustazioni sono pensate per comprendere i gusti di chi assaggia e quindi guidare sia il neofita che il collezionista attraverso le sfumature dei territori di provenienza" ci racconta. "Sotto la guida di sommelier esperti, i nostri ospiti possono scoprire le differenze sottili tra le varie annate di Vino Nobile di Montepulciano, comprendere l'evoluzione di un Chianti Classico o lasciarsi ammaliare dalla struttura dei grandi rossi di Bolgheri. Ogni sorso è accompagnato dal racconto del produttore, della vigna e della tecnica di vinificazione, rendendo l'assaggio un momento di cultura e piacere condiviso. Le degustazioni sono poi arricchite da assaggi di prodotti locali, creando un connubio indimenticabile tra il vino e i sapori autentici della Toscana, come il pecorino, i salumi e l'olio extravergine".

The excellence of Vini di Toscana is not the result of chance, it is born from the vision of the Margherita Group, which has been able to create a space where attention to detail and competence guarantee those who want to taste a good wine or get to know this world an experience of the highest profile. Entering Vini di Toscana, in fact, does not simply mean visiting a shop, but embarking on a journey. Salvatore Finiello, sommelier and coordinator of all the group's stores, as well as a great expert and enthusiast in the sector, explains it to us: "One of our strengths is hospitality. Those who come to us are not just customers, they are first and foremost our guests. The tastings are designed to understand the tastes of the taster and therefore guide both the neophyte and the collector through the nuances of the territories of origin," he tells us. "Under the guidance of expert sommeliers, our guests can discover the subtle differences between the various vintages of Vino Nobile di Montepulciano, understand the evolution of a Chianti Classico or be enchanted by the structure of the great reds of Bolgheri. Each sip is accompanied by the story of the producer, the vineyard and the winemaking technique, making the tasting a moment of culture and shared pleasure. The tastings are then enriched by tastings of local products, creating an unforgettable combination of wine and the authentic flavors of Tuscany, such as pecorino, cured meats and extra virgin olive oil".

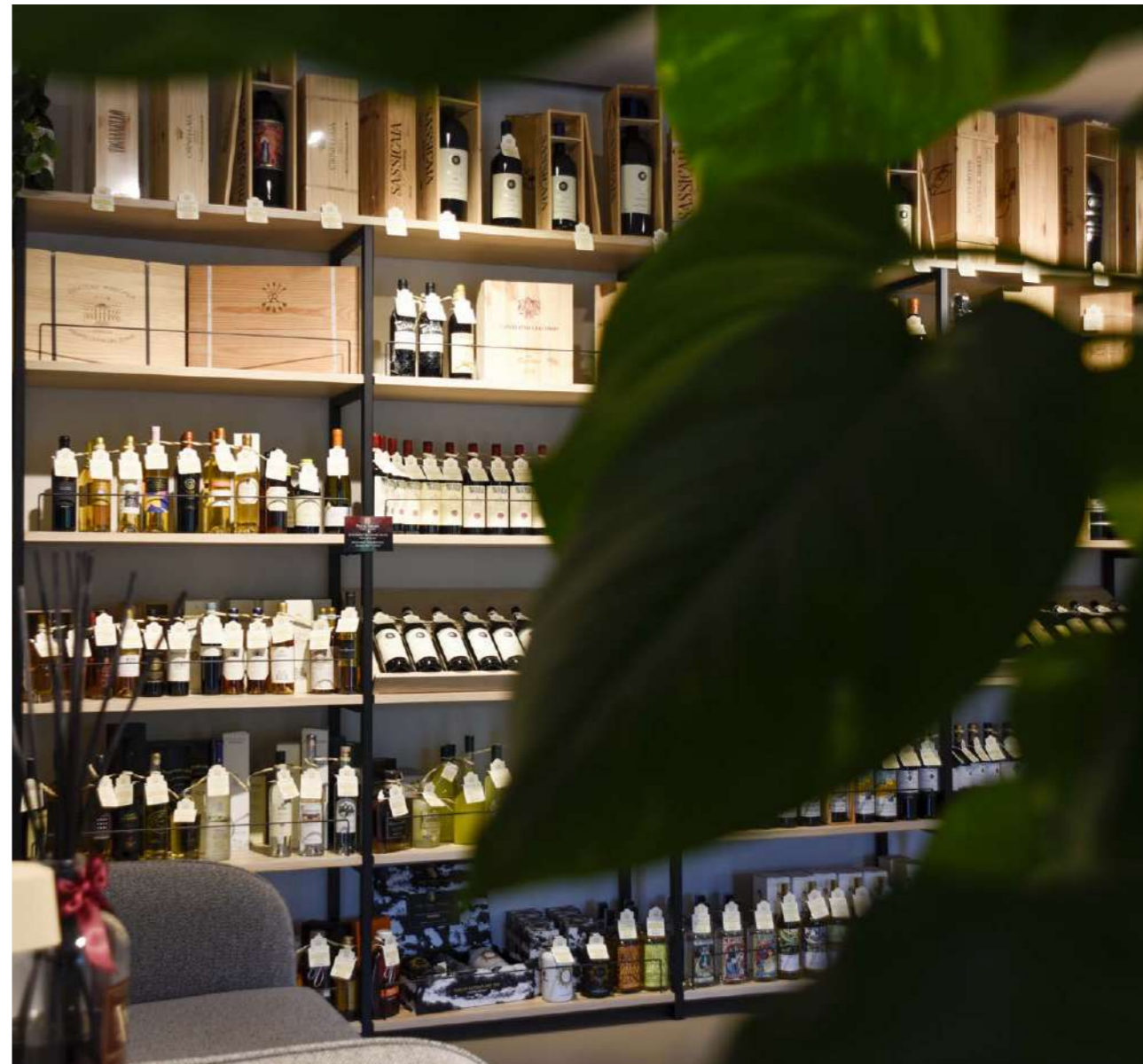


Salvatore Finiello



Il vero cuore dell'enoteca risiede però nelle sue preziose collezioni. Nella sede centrale di Montepulciano, Vini di Toscana vanta infatti una cantina che è un piccolo tesoro nascosto, si direbbe quasi un "caveau" di oro liquido. È sempre Finiello che ci fa da Cicerone nella visita di scaffali da cui occhieggiano etichette che hanno fatto la storia dell'enologia mondiale, spiegandoci che è possibile acquistare non solo le ultime annate e formati speciali, come Magnum e Jeroboam, ma anche vecchie e vecchissime riserve di etichette memorabili, come Romanée Conti Grand Cru, champagne e vini francesi da collezione. La selezione spazia dalle grandi case vinicole che hanno reso celebre il brand "Toscana" nel mondo, come i Super Tuscan, per passare a quelle italiane e internazionali, fino a piccoli produttori di nicchia che lavorano in regime biologico o biodinamico. In questo prezioso deposito trovano spazio anche i distillati, per lo più scozzesi come i Macallan. Ma la vera perla è una preziosa quanto unica bottiglia di whisky prodotta in esclusiva per il matrimonio di Carlo e Diana d'Inghilterra, che riporta in etichetta le loro iniziali e le date di nascita, un pezzo unico che è impossibile trovare altrove.

The real heart of the wine shop, however, lies in its precious collections. In fact, in the headquarters in Montepulciano, Vini di Toscana boasts a cellar that is a small hidden treasure, one would almost say a "vault" of liquid gold. It is always Finiello who acts as our guide in visiting shelves from which labels that have made the history of world enology peep out, explaining to us that it is possible to buy not only the latest vintages and special formats, such as Magnum and Jeroboam, but also old and very old reserves of memorable labels, such as Romanée Conti Grand Cru, champagne and collectible French wines. The selection ranges from the large wineries that have made the "Toscana" brand famous in the world, such as the Super Tuscan, to Italian and international ones, up to small niche producers who work organically or biodynamically. In this precious deposit there is also space for spirits, mostly Scottish such as Macallan. But the real pearl is a precious and unique bottle of whiskey produced exclusively for the wedding of Charles and Diana of England, which bears their initials and dates of birth on the label, a unique piece that is impossible to find elsewhere."



"Acquistiamo da collezionisti e aste specifiche" ci spiega Finiello. "All'enoteca di Cortona abbiamo esposto una verticale completa del Sassicaia dal 1968, la prima annata in cui fu prodotto. Per chi cerca un investimento o un regalo indimenticabile le nostre collezioni offrono garanzie assolute sulla conservazione e l'originalità delle bottiglie, ed ogni acquisto è a tutti gli effetti un pezzo di storia da portare a casa". Con undici negozi distribuiti nella regione, e da poco uno a Bergamo Alta, Vini di Toscana rappresenta dunque un centro culturale del vino, dove la qualità è l'unico parametro di scelta. Visitare queste enoteche e il suo "caveau" nella sede centrale di Montepulciano significa immergersi in un'atmosfera dove il tempo sembra scorrere più lentamente, proprio come il vino che invecchia nelle botti. Che siate alla ricerca di una bottiglia rara da aggiungere alla vostra cantina privata o che desideriate semplicemente scoprire perché il vino sia così amato nel mondo, Vini di Toscana è la porta d'accesso privilegiata a un universo straordinario.

"We buy from collectors and specific auctions," Finiello explains. "At the Cortona wine shop we have exhibited a complete vertical tasting of Sassicaia since 1968, the first vintage in which it was produced. For those looking for an investment or an unforgettable gift, our collections offer absolute guarantees on the conservation and originality of the bottles, and each purchase is to all intents and purposes a piece of history to take home". With eleven stores distributed in the region, and recently one in Bergamo Alta, Vini di Toscana therefore represents a cultural centre of wine, where quality is the only parameter of choice. Visiting these wine bars and its "vault" in the Montepulciano headquarters means immersing yourself in an atmosphere where time seems to pass more slowly, just like wine aging in barrels. Whether you are looking for a rare bottle to add to your private cellar or simply want to find out why wine is so loved around the world, Vini di Toscana is the privileged gateway to an extraordinary universe.





**Info:**

**Vini di Toscana**  
[www.viniditoscana.com](http://www.viniditoscana.com)

**I negozi:**

- Montepulciano – Enoteca e Sede Centrale - SS 146 sud, 20 - tel. +39 0578778419
- Montepulciano - Via di Gracciano nel Corso n. 46 - tel. +39 0578 717566
- Montepulciano – Borgo DiVino – Via dell’Opio n. 2 - tel. +39 0578 070245
- Cortona - Via Nazionale n. 61 - tel. +39 0575 048390
- Pienza - Corso Il Rossellino n. 64 - tel. +39 0578 070278
- Siena – Piazza del Campo - Via il Campo n. 78/79/80/81 - tel. +39 0577554564
- Siena - Via di Città n. 17 - tel. +39 0577 050279
- San Gimignano - Via San Matteo n. 3 - tel. +39 0577559360
- Arezzo - Corso Italia n. 109 - tel. +39 0575434080
- Firenze – Via Borgo Santi Apostoli n. 12 R - tel. +39 055282989
- Firenze Duomo - Piazza dell’olio, n. 3R - tel. +39 055 6148153
- Bergamo - via Gombito, 34/C – Bergamo Alta - tel. +39 035 318155



*“Una vera esperienza sensoriale”*

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



# ENOTECA MEUCCI: IL BUON GUSTO DI CORTONA IN OGNI MOMENTO DELLA GIORNATA

Enoteca Meucci: the Good Taste of Cortona at Any Time of the Day

A CURA DELLA REDAZIONE

*Nel cuore del territorio cortonese, Enoteca Meucci è un luogo pensato per chi ama il vino e la buona tavola. Qui è possibile acquistare una selezione di vini del territorio e delle migliori produzioni italiane, concedersi un aperitivo, pranzare o cenare in un ambiente accogliente e informale.*

*In the heart of the Cortona area, Enoteca Meucci is a place designed for those who love wine and good food. Here you can buy a selection of local wines and the best Italian productions, enjoy an aperitif, lunch or dinner in a welcoming and informal environment.*



ENOTECA MEUCCI  
CORTONA

Nuovo spazio  
**Aperitivo.**

TUTTE LE DOMENICHE SERA PIZZA AL TAGLIO



"Il nostro menù segue il ritmo delle stagioni, valorizzando materie prime di qualità e proponendo piatti che cambiano durante l'anno per offrire sempre sapori autentici e legati al territorio" ci spiega Mauro Meucci, il proprietario.  
 "Per l'estate abbiamo ampliato gli spazi dedicati all'ospitalità con una nuova area esterna pensata per gli aperitivi, che si affianca al nostro dehor, dove è possibile mangiare e trascorrere piacevoli serate all'aperto. Ma non solo, la stagione estiva sarà arricchita da alcuni appuntamenti speciali: tra questi, l'11 luglio, debutterà la prima edizione del 'Cortona Wines in the Night', una versione serale dell'evento dedicato alle cantine di Cortona nata per promuovere il territorio e le sue eccellenze enologiche anche nel cuore dell'estate. Sono inoltre in programma alcune cene-degustazione realizzate in collaborazione con importanti cantine, per offrire ai nostri ospiti esperienze sempre nuove".  
 L'Enoteca Meucci è aperta tutti i giorni a pranzo e a cena ad eccezione del lunedì e dispone di un comodo parcheggio per la clientela. Per chi cerca un locale dove acquistare una buona bottiglia, fermarsi per un aperitivo o vivere una cena all'insegna della convivialità e dei sapori del territorio questo è senz'altro il luogo ideale.

"Our menu follows the rhythm of the seasons, enhancing quality raw materials and offering dishes that change throughout the year to always offer authentic flavours linked to the territory," explains Mauro Meucci, the owner.  
 "For the summer we have expanded the spaces dedicated to hospitality with a new outdoor area designed for aperitifs, which joins our outdoor area, where you can eat and spend pleasant evenings outdoors. But that's not all, the summer season will be enriched by some special events: among these, on 11 July, the first edition of 'Cortona Wines in the Night' will make its debut, an evening version of the event dedicated to the wineries of Cortona created to promote the territory and its wine excellences even in the heart of summer. Some tasting dinners are also scheduled in collaboration with important wineries, to offer our guests always new experiences".  
 The Enoteca Meucci is open every day for lunch and dinner except Mondays and has a convenient parking lot for customers. For those looking for a place to buy a good bottle, stop for an aperitif or experience a dinner in the name of conviviality and local flavours, this is undoubtedly the ideal place.

ENOTECA MEUCCI

# Cortona Wines in the night

Sabato 11 luglio dalle 18:00

INGRESSO LIBERO

**DJ Set**

RISTORANTE • STREET FOOD • COCKTAIL BAR



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



# DOLCEZZA CON VISTA

Sweetness With a View

A CURA DELLA REDAZIONE



*Passeggiando tra i suggestivi vicoli del borgo antico di Chianciano Terme si incontra una vera e propria oasi per i golosi: il Bar Pasticceria Centro Storico. Gestito con passione e maestria, questo locale è molto più di un semplice bar, pasticceria o ristorante: è una tappa obbligata per chiunque voglia scoprire l'anima più autentica della tradizione dolciaria toscana.*

La pasticceria propone quotidianamente una ricca varietà di dolci, dai classici croissant alle invitanti tortine di frutta, dai mignon alle crostate artigianali. Il fiore all'occhiello del laboratorio è la celebre torta chiancianese, un trionfo di pasta frolla, crema e amaretto che racconta la storia del territorio, affiancata da altre specialità locali come i tradizionali ricciarelli o i cantucci.

Per chi invece ama i contrasti, imperdibile è la pluri-premiata "Torta Etrusca", un'esclusiva creazione della pasticceria che sposa sapientemente il pecorino, le noci e altri semplici prodotti della vicina Valdorcia. Il locale è anche ristorante e il menu propone specialità della tradizione toscana come i picci e le pappardelle, oltre a crostoni e taglieri di salumi e formaggi.

Ma il vero highlight del locale è la sua terrazza panoramica, dove gustare un'ottima fetta di torta accompagnata da un caffè o da un calice di vino diventa davvero un'esperienza. Che si tratti di una pausa rigenerante dopo una passeggiata tra i monumenti o di un momento di dolcezza in totale relax, il Bar Pasticceria Centro Storico sa come conquistare ogni tipo di palato.

*Walking through the picturesque alleys of the ancient village of Chianciano Terme you will find a real oasis for gourmands: the Bar Pasticceria Centro Storico. Run with passion and skill, this place is much more than just a bar, pastry shop or restaurant: it is a must-see for anyone who wants to discover the most authentic soul of the Tuscan confectionery tradition.*

The pastry shop offers a rich variety of desserts every day, from classic croissants to inviting fruit cakes, from mignons to artisanal tarts. The flagship of the laboratory is the famous Chiancianese cake, a triumph of shortcrust pastry, cream and amaretto that tells the story of the area, flanked by other local specialties such as traditional ricciarelli or cantucci.

For those who love contrasts, not to be missed is the award-winning "Etruscan Cake", an exclusive pastry creation that expertly marries pecorino cheese, walnuts and other simple products from the nearby Valdorcia. The restaurant is also a restaurant and the menu offers traditional Tuscan specialties such as picci and pappardelle, as well as croutons and platters of cold cuts and cheeses.

But the real highlight of the place is its panoramic terrace, where enjoying an excellent slice of cake accompanied by a coffee or a glass of wine really becomes an experience. Whether it's a regenerating break after a walk among the monuments or a moment of sweetness in total relaxation, the Bar Pasticceria Centro Storico knows how to conquer every type of palate.



Info:  
Via A. Casini, 22  
53042 Chianciano Terme SI  
+39 0578 31444 - +39 333 5664058



# RITROVINO

Ritrovino

A CURA DELLA REDAZIONE



*Il calice incontra l'eccellenza. Nel cuore del centro storico di Chianciano Terme il Ritrovino è un'accogliente enoteca e bistro che rappresenta un must per gli amanti del buon bere e della convivialità.*

*The glass meets excellence. In the heart of the historic centre of Chianciano Terme, the Ritrovino is a welcoming wine bar and bistro that is a must for lovers of good wine and conviviality.*

Gestito con passione e competenza, questo piccolo locale è il rifugio perfetto dopo una giornata trascorsa a rilassarsi alle vicine terme o dopo una giornata di lavoro. L'atmosfera che si respira qui è autentica, familiare e priva di fronzoli. Gli spazi interni sono intimi e raccolti, mentre nelle stagioni più miti è possibile accomodarsi in qualche tavolino all'aperto direttamente nella suggestiva cornice del borgo.

Ad accogliere paesani e visitatori è in primis la qualità delle materie prime proposte: il menu è un trionfo di sapori del territorio toscano, pensato per esaltare al meglio le etichette locali. I taglieri sono ricchi e generosi, assemblati con affettati e formaggi di primissima scelta. Oltre ai classici salumi, non mancano sfiziosità e piatti caldi, come i fragranti crostoni e i famosi tortelli al grill.

Ma il vero protagonista è ovviamente il vino: la scelta spazia tra le migliori cantine, permettendo agli ospiti di degustare i calici più eccellenti provenienti dai vigneti di zona.

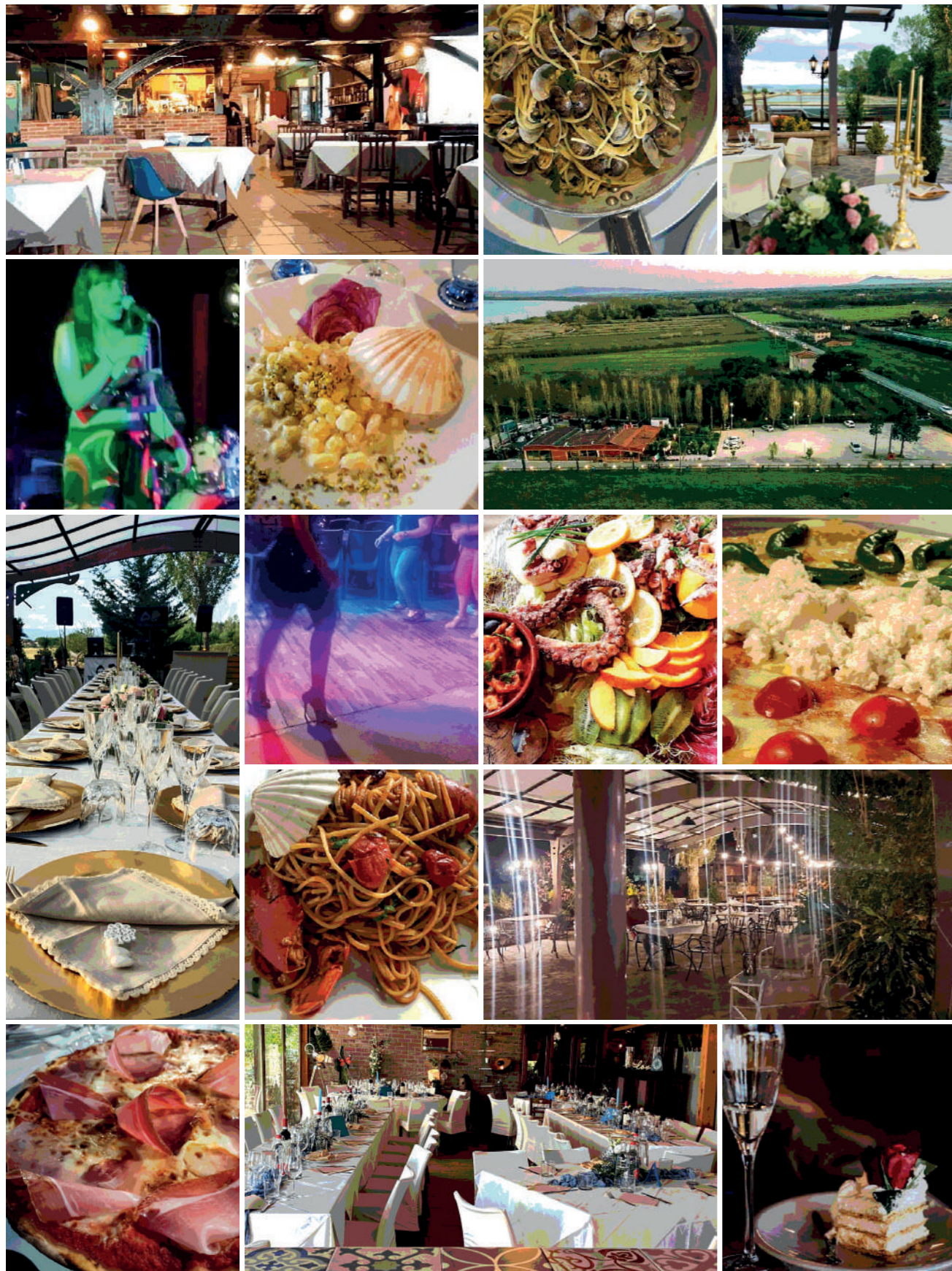
Run with passion and competence, this small place is the perfect retreat after a day spent relaxing at the nearby spa or after a day of work. The atmosphere here is authentic, familiar and without frills. The interior spaces are intimate and cosy, while in the milder seasons it is possible to sit at some outdoor tables directly in the picturesque setting of the village.

To welcome villagers and visitors is first and foremost the quality of the raw materials offered: the menu is a triumph of flavours of the Tuscan territory, designed to best enhance local labels. The platters are rich and generous, assembled with cold cuts and cheeses of the highest quality. In addition to the classic cured meats, there is no shortage of delicacies and hot dishes, such as fragrant croutons and the famous grilled tortelli.

But the real protagonist is obviously the wine: the choice ranges from the best wineries, allowing guests to taste the most excellent glasses from the vineyards of the area.



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



# 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



# TRATTORIA TRIPOLITANIA

Trattoria Tripolitania

DI CHIARA PIETRELLA

## Cena degustazione con Tenuta Sanoner

Martedì 24 Marzo - ore 20.00

alla Trattoria Tripolitania

Interviene *Giuseppe Basta*, enologo di *Tenuta Sanoner*



Crostino con burro e acciughe  
*Aetos Extrabrut Metodo Classico*

Uovo morbido su crema di patate  
*Aetos Bianco Toscana 2024*

Pici al ragù bianco di maiale brado  
*Aetos Sangiovese Orcia DOC 2020*

Peposo  
*Aetos Orcia DOC Riserva 2021*

Pannacotta con gelée di vermouth  
*Aetos Vermouth*

€ 40 a persona  
(vini, acqua e caffè inclusi)

Prenotazioni e info: *Caterina* 3405200830  
*Beatrice* 3348436559

5 vini biodinamici in degustazione  
della *Tenuta Sanoner*



In collaborazione con  
**LA BOTTIGLIERIA**  
ENOTECA DEL TEATRO

## TRATTORIA LA TRIPOLITANIA

GIOVEDÌ  
**21**  
MAGGIO

TAVOLO CONVIVIALE

con i vini di *Sassopra*

TRATTORIA  
LA TRIPOLITANIA

### MENU DELLA SERATA

FAVE FRESCHE, PECORINO E RICOTTA,  
OLIO E PEPE

*Sassopra Bianco*

BACCALÀ E CECI IN ZIMINO

*Mannaro Bianco*

PICI ALL'AGLIONE

*Sassopra Rosso*

BUGLIONE DI POLLO E OLIVE

*Mannaro Rosso*

CROSTATA DI RICOTTA E VISCIOLE

*Ratafià di visciole -*

*Collettivo Botanico Amiata*

€ 40,00  
A PERSONA  
(TUTTO INCLUSO)

I VINI SARANNO  
RACCONTATI DAI PRODUTTORI  
CHE SARANNO A CENA CON NOI

⚠️ POSTI LIMITATI

PRENOTAZIONI:  
CATERINA - 340 5200830



**Tra musica e storia,  
ecco gli eventi estivi.**

L'estate si profila scoppiettante per la trattoria più antica del paese. Dopo il successo invernale e primaverile delle degustazioni di vino in collaborazione con la Bottiglieria, l'enoteca all'angolo tra l'arco di Porta di Mezzo e la centrale piazza Bargagli, per i mesi estivi la Tripolitania organizzerà una serie di eventi che animeranno il corso Garibaldi e le serate di paesani e turisti: **sono previste serate di musica dal vivo, solitamente il martedì**, mentre **il 12 luglio, insieme al vicino Zanzebur's Pub verrà organizzato il "Pranzo di Trebbiatura"**, un evento storico che si svolgerà lungo tutto il corso con un menù di piatti antichi, stornelli e costumi tradizionali, in piena risonanza con l'atmosfera che vive il paese in preparazione della Giostra del Saracino del 15 agosto.

Gli eventi riprenderanno poi a settembre, con nuove degustazioni di vino e con improvvisazioni teatrali in collaborazione con l'Accademia degli Arrischianti.



**Between music and history,  
here are the summer events.**

Summer is shaping up to be crackling for the oldest trattoria in the town. After the winter and spring success of the wine tastings in collaboration with the Bottiglieria, the wine shop on the corner of the arch of Porta di Mezzo and the central Piazza Bargagli, for the summer months Tripolitania will organize a series of events that will animate Corso Garibaldi and the evenings of villagers and tourists: **there will be evenings of live music, usually on Tuesdays**, while **on July 12th, together with the nearby Zanzebur's Pub, the "Threshing Lunch"** will be organized, a historical event that will take place along the entire course with a menu of ancient dishes, stornelli and traditional costumes, in full resonance with the atmosphere that the town experiences in preparation for the Giostra del Saracino on August 15th.

Events will then resume in September, with new wine tastings and theatrical improvisations in collaboration with the Accademia degli Arrischianti.



**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

# LA METAMORFOSI DELLA BELLEZZA: IL NUOVO RINASCIMENTO DI POGGIO PARADISO

The Metamorphosis of Beauty:  
the New Renaissance of Poggio Paradiso

A CURA DI SIMONE BANDINI

*A Torrita di Siena, la straordinaria evoluzione di un'antica dimora di campagna. Nel cuore della Val di Chiana, un manifesto di ospitalità sartoriale tra giardini d'autore, suite ispirate ai vitigni autoctoni e il fascino glamour del lifestyle toscano.*

Esistono luoghi in cui il paesaggio cessa di essere una semplice coordinata geografica per farsi stato d'animo, pura ed elevata suggestione estetica. Sulle colline che disegnano i contorni di Torrita di Siena, dove l'orizzonte sembra dipinto dalla mano sapiente di un maestro del Rinascimento, Poggio Paradiso Resort & Spa incarna l'essenza più autentica del quiet luxury internazionale. Una dimora dal fascino magnetico che oggi, complice un profondo e illuminato percorso di restyling, svela una nuova stagione di splendore, posizionandosi come una delle mete più esclusive, romantiche e glamour del centro Italia.

*In Torrita di Siena, the extraordinary evolution of an ancient country residence. In the heart of the Val di Chiana, a manifesto of sartorial hospitality among designer gardens, suites inspired by native vines and the glamorous charm of the Tuscan lifestyle.*

There are places where the landscape ceases to be a simple geographical coordinate to become a state of mind, pure and elevated aesthetic suggestion. On the hills that draw the contours of Torrita di Siena, where the horizon seems painted by the skilful hand of a Renaissance master, Poggio Paradiso Resort & Spa embodies the most authentic essence of international quiet luxury. A residence with a magnetic charm that today, thanks to a deep and enlightened restyling process, reveals a new season of splendour, positioning itself as one of the most exclusive, romantic and glamorous destinations in central Italy.



Un rifugio per viaggiatori cosmopoliti alla ricerca di quella Toscana segreta, capace di sussurrare all'anima prima ancora di mostrarsi agli occhi. La nuova visione architettonica e imprenditoriale della proprietà ha scelto la via dello svelamento, permettendo alla tenuta di aprirsi, in un abbraccio ideale, alla magnificenza del territorio circostante. Il risultato è un'opera di straordinaria armonia che cattura lo sguardo, dove l'architettura dialoga costantemente con la natura in un flusso continuo di bellezza e quiete.

La vera rivoluzione sensoriale accoglie l'ospite fin dal momento del suo arrivo, appena varcata la soglia d'ingresso. Quello che un tempo era un giardino puramente ornamentale, dominato da una statua ma di fatto sottratto alla vita vissuta, è stato completamente riprogettato per diventare un meraviglioso parco panoramico d'autore. Arredato con elementi di design dal comfort assoluto e incornicato da fioriture spettacolari – studiate scientificamente per offrire sfondi fotografici di rara eleganza – questo spazio è oggi un salotto en plein air dal respiro cosmopolita. È un invito esplicito a celebrare la poetica della lentezza, accomodati su ampi divani couture per leggere un libro in totale serenità o per concedersi un raffinato aperitivo. Quando il giorno declina e arriva l'ora della luce dorata della sera, lo sguardo spazia libero e senza ostacoli sulla Val di Chiana, offrendo uno spettacolo romantico che riconcilia con la bellezza del creato.

Poco più in alto, un suggestivo altare panoramico circondato da eleganti lettini definisce uno spazio celestiale e sospeso, concepito per accogliere cerimonie intime, matrimoni di prestigio ed esclusivi anniversari privati che richiedono una scenografia memorabile. Poggio Paradiso è infatti un hotel di ambiente internazionale nel cuore della Toscana, ed una location unica ed originale con uno spazio dedicato ad eventi riservati, originali e di livello.

Accanto alla piscina si sviluppa l'area battezzata "Sotto l'Olivo", un angolo finemente ombreggiato e dedicato al relax post-balneare e alla convivialità informale. In questo spazio esclusivo, gli ospiti possono assaporare un menu light lunch fresco, veloce e leggero firmato direttamente dalla cucina, pensato appositamente per chi desidera vivere la giornata in assoluta e lussuosa libertà, senza vincoli di orari.

All'interno, Poggio Paradiso sussurra un'eleganza aristocratica e discreta, lontana anni luce dagli standard freddi della hotellerie commerciale. Le camere e le suite sono ampie, ariose e scenografiche, progettate per rievocare l'atmosfera accogliente di una grande dimora nobiliare. A sancire un legame viscerale e indissolubile con l'identità enologica del territorio, ogni camera porta il nome dei vitigni autoctoni toscani. Soggiornare qui si trasforma così in un viaggio ideale tra i sentori e la storia del Sangiovese, del Canaiolo, del Mammolo o del Colorino, celebrando la ricchezza della terra fin nei dettagli dell'arredo.

Il benessere del corpo e dello spirito trova invece il suo tempio nella raffinata Spa "Terme Miele" del resort: un'oasi di rigenerazione totale dove terapisti professionisti firmano percorsi olistici personalizzati di altissimo profilo. Accanto ai massaggi svedesi e ai rituali rilassanti della tradizione indiana, la Spa offre trattamenti d'avanguardia come il cupping (l'antica e benefica terapia delle coppette), sapientemente inseriti in un circuito d'eccellenza che vanta una zona criotermica, una biosauna finlandese, una stanza del sale con nebulizzazione spray per il benessere delle vie respiratorie e una cabina a luce rossa terapeutica, miracolosa per la rigenerazione cellulare.

Il ristorante "L'Olivo" di Poggio Paradiso, aperto anche agli esterni, è un salotto del gusto intimo e raffinato. In cucina, l'estro, la tecnica e la passione si fondono grazie alla perfetta sinergia tra lo chef Alessandro, profondo conoscitore delle radici culinarie di Torrita di Siena, ed Emiliano, firma di scuola romana che porta nel piatto rigore e modernità.

Il menu è una vera e propria dichiarazione d'amore alla Toscana: le materie prime più ricercate e genuine, selezionate personalmente tra i piccoli produttori d'eccellenza della provincia, diventano la base per ricette della tradizione abilmente rivisitate in chiave contemporanea. Ogni cena si trasforma in un evento memorabile, un'esperienza estetica amplificata dalla scelta di installazione di una cucina a vista con una grande parete



A refuge for cosmopolitan travellers in search of that secret Tuscany, capable of whispering to the soul even before showing itself to the eyes. The new architectural and entrepreneurial vision of the property has chosen the path of unveiling, allowing the estate to open up, in an ideal embrace, to the magnificence of the surrounding area. The result is a work of extraordinary harmony that catches the eye, where the architecture constantly dialogues with nature in a continuous flow of beauty and quiet.

The real sensory revolution welcomes the guest from the moment he arrives, as soon as he crosses the entrance threshold. What was once a purely ornamental garden, dominated by a statue but in fact subtracted from lived life, has been completely redesigned to become a wonderful panoramic park of authors. Furnished with design elements of absolute comfort and framed by spectacular blooms – scientifically studied to offer photographic backgrounds of rare elegance – this space is now an en plein air lounge with a cosmopolitan feel. It is an explicit invitation to celebrate the poetics of slowness, sit on large couture sofas to read a book in total serenity or to indulge in a refined aperitif. When the day wanes and the hour of the golden light of the evening arrives, the gaze sweeps freely and unobstructed over the Val di Chiana, offering a romantic spectacle that reconciles with the beauty of creation.

A little further up, a suggestive panoramic altar surrounded by elegant sunbeds defines a celestial and suspended space, designed to accommodate intimate ceremonies, prestigious weddings and exclusive private anniversaries that require a memorable setting. Poggio Paradiso is in fact a hotel with an international ambience in the heart of Tuscany, and a unique and original location with a dedicated space for exclusive, original and high-level events.

Next to the swimming pool is the area called "Sotto l'Olivo", a finely shaded corner dedicated to post-bathing relaxation and informal conviviality. In this exclusive space, guests can enjoy a fresh light lunch menu signed directly from the kitchen, designed specifically for those who want to live the day in absolute and luxurious freedom, without time constraints.

Inside, Poggio Paradiso whispers an aristocratic and discreet elegance, light years away from the cold standards of commercial hotels. The rooms and suites are large, airy and scenic, designed to evoke the welcoming atmosphere of a large noble residence. To sanction a visceral and indissoluble bond with the oenological identity of the territory, each room bears the name of the native Tuscan vines. Staying here thus turns into an ideal journey through the scents and history of Sangiovese, Canaiolo, Mammolo or Colorino, celebrating the richness of the land down to the details of the furnishings.

The well-being of body and spirit, on the other hand, finds its temple in the resort's special "Terme Miele" Spa: an oasis of total regeneration where professional therapists sign personalized holistic paths of the highest profile. Alongside Swedish massages and relaxing rituals of the Indian tradition, the Spa offers cutting-edge treatments such as cupping (the ancient and beneficial therapy of cups), skillfully inserted in a circuit of excellence that boasts a cryothermic area, a Finnish biosauna, a salt room with spray nebulization for the well-being of the respiratory tract and a therapeutic red-light cabin, miraculous for cell regeneration.

The "L'Olivo" restaurant in Poggio Paradiso, also open to outsiders, is a lounge of intimate and refined taste. In the kitchen, inspiration, technique and passion come together thanks to the perfect synergy between chef Alessandro, a profound connoisseur of the culinary roots of Torrita di Siena, and Emiliano, a signature of the Roman school who brings rigor and modernity to the dish.

The menu is a true declaration of love to Tuscany: the most refined and genuine raw materials, personally selected from the small producers of excellence in the province, become the basis for traditional recipes skillfully revisited in a contemporary key. Every dinner is transformed into a memorable event, an aesthetic experience amplified by the choice of installing an open kitchen with a large transparent

trasparente. Gli ospiti in sala possono così assistere in diretta alla nascita di ogni singola portata, vivendo l'atto della preparazione come una vera e propria rappresentazione teatrale, dove il cibo si fa arte e il servizio si fa coreografia.

Al di là della magnificenza architettonica, del parco d'autore e del glamour dei dettagli, a definire l'assoluta unicità di Poggio Paradiso è la sua straordinaria componente umana. Con uno staff affiatato di diciassette professionisti stabili, la gestione della struttura riflette una visione etica e imprenditoriale di altissimo profilo, volta a valorizzare le competenze del territorio attraverso una progettualità a lungo termine che rifiuta la precarietà del lavoro stagionale. Come sottolinea Chris Romani in una riflessione che cattura l'essenza profonda della tenuta: «Per noi il vero lusso risiede nel servizio. Creiamo con i nostri collaboratori una partnership duratura, un legame che ha il sapore e la solidità di una grande famiglia. I nostri ospiti internazionali possiedono già la sensibilità per apprezzare i fiori o la bellezza strutturale del resort, ma ciò che porteranno nel cuore per sempre è il modo in cui sono stati accolti, l'emozione di essersi sentiti a casa di cari amici».

È questo calore autentico, unito a radici italiane nobili che dall'Appennino bolognese giungono fino a Roma, ad aver conquistato chi è cresciuto tra i grattacieli e i rigidi inverni di Chicago e ha scelto queste colline, sospese tra la bellezza della Toscana e la magia del Trasimeno, come propria dimora dell'anima. Poggio Paradiso non è semplicemente un resort; è un'esperienza romantica, un frammento di eternità da vivere intensamente.

glass wall. Guests in the dining room can thus witness the birth of each individual course live, experiencing the act of preparation as a real theatrical performance, where food becomes art and service becomes choreography.

Beyond the architectural magnificence, the signature park and the glamour of the details, what defines the absolute uniqueness of Poggio Paradiso is its extraordinary human component. With a close-knit staff of seventeen permanent professionals, the management of the structure reflects an ethical and entrepreneurial vision of the highest profile, aimed at enhancing the skills of the territory through long-term planning that rejects the precariousness of seasonal work.

As Chris Romani points out in a reflection that captures the deep essence of the estate: "For us, true luxury lies in service. We create a lasting partnership with our collaborators, a bond that has the flavour and strength of a big family. Our international guests already have the sensitivity to appreciate the flowers or the structural beauty of the resort, but what they will carry in their hearts forever is the way they were welcomed, the emotion of having felt at home with dear friends."

It is this authentic warmth, combined with noble Italian roots that reach from the Bolognese Apennines to Rome, that has conquered those who grew up among the skyscrapers and harsh winters of Chicago and have chosen these hills, suspended between the beauty of Tuscany and the magic of Lake Trasimeno, as their home of the soul. Poggio Paradiso is not simply a resort; it is a romantic experience, a fragment of eternity to be lived intensely.



**Info:**

**Poggio Paradiso Resort**

Loc. Torrita di Siena (Si)

**Tel. and Whatsapp 338 5211390**

[www.poggioparadisoresort.com](http://www.poggioparadisoresort.com) - [info@poggioparadisoresort.com](mailto:info@poggioparadisoresort.com)

Benedetta Ceccarelli Studio

Have a Great Summer!

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

**N**  
Nika Arts

Ossaia, 39/A  
Località Case Sparse  
52044 Cortona

Pjeter 339 8739566  
Giovana 392 3935919

[info@nikaarts.eu](mailto:info@nikaarts.eu)  
[www.nikaarts.eu](http://www.nikaarts.eu)



CANTINE RAVAZZI

BOTTEGA TIFERNATE

IL VINO E L'ARTE

*"Tutta la nostra passione e il vostro cuore."*

VERNISSAGE: VENERDI 15 MAGGIO, CITTÀ DI CASTELLO

# CANTINE RAVAZZI

Ravazzi Winery

A CURA DELLA REDAZIONE

*Il vino incontra la cultura, l'arte e la solidarietà. Una serata straordinaria all'insegna della cultura, delle eccellenze del territorio e della beneficenza ha saputo coinvolgere e appassionare il pubblico lo scorso 15 maggio nella suggestiva cornice di Città di Castello.*

*Il vino incontra la cultura, l'arte e la solidarietà. Una serata straordinaria all'insegna della cultura, delle eccellenze del territorio e della beneficenza ha saputo coinvolgere e appassionare il pubblico lo scorso 15 maggio nella suggestiva cornice di Città di Castello.*





L'evento, organizzato da Cantine Ravazzi in stretta collaborazione con Bottega Tifernate, si è rivelato un grandissimo successo, registrando un'ampia partecipazione e un forte apprezzamento da parte di tutti gli ospiti. Il dialogo tra l'alta qualità vitivinicola e l'eccellenza artistica ha infatti dato vita ad un incontro raffinato e ricco di significato le cui protagoniste indiscusse sono state due speciali bottiglie magnum di vino P64, impreziosite da un'etichetta esclusiva realizzata dal noto artista Stefano Lazzari. Queste due opere d'arte in bottiglia sono state battute all'asta durante il corso della serata e la generosità dei presenti ha permesso di raccogliere la cifra di 2.875 euro, poi interamente devoluta all'Associazione Altotevere Contro il Cancro (AACC), una realtà fondamentale sul territorio, da anni impegnata nel sostegno quotidiano ai malati oncologici e alle loro famiglie. L'appuntamento ha dimostrato ancora una volta come la condivisione di valori profondi, unita alla valorizzazione della cultura locale, possa trasformarsi in un concreto e prezioso gesto di aiuto per la comunità.

The event, organized by Cantine Ravazzi in close collaboration with Bottega Tifernate, proved to be a great success, recording a wide participation and strong appreciation from all guests. The dialogue between high wine quality and artistic excellence has in fact given rise to a refined and meaningful meeting whose undisputed protagonists were two special magnum bottles of P64 wine, embellished with an exclusive label created by the well-known artist Stefano Lazzari. These two works of art in bottles were auctioned during the course of the evening and the generosity of those present made it possible to raise the amount of 2,875 euros, which was then entirely donated to the Altotevere Contro il Cancro Association (AACC), a fundamental reality in the area, which has been engaged for years in daily support for cancer patients and their families. The event demonstrated once again how the sharing of deep values, combined with the enhancement of local culture, can be transformed into a concrete and valuable gesture of help for the community.



**Info:**  
**Cantine Ravazzi**  
 Via delle Cantine 2/4/6, Fraz. Palazzone, San Casciano dei Bagni (Siena)  
**Tel: +39 0578 56008**  
[www.ravazzi.it](http://www.ravazzi.it) / [info@ravazzi.it](mailto:info@ravazzi.it)

Da sinistra a destra:  
 Fabio Battistelli, Anthony Guerrini, Renato Borrelli, Alberto Ravazzi, Catia Bellucci, Stefano Lazzari, Francesca Lazzari, Michela Botteghi, Giano Bassini, Italo Cesarotti.





*“Tutta la nostra passione  
e il vostro cuore.”*

**GRAZIE**