

Anno XXV, Nr. 184 / Estate 2026

ValleyLife

CHIANTI, VAL D'ELSA & COLLI FIORENTINI

RIVISTA PANEUROPEA



Taviani
FIRENZE

COVER STORY

TAVIANI FIRENZE e l'eleganza del silenzio

Taviani Firenze and the Elegance of Silence

**Dal 2000, trasformiamo idee
in progetti di comunicazione**

25
7 ANNI DI
ESPERIENZA

Oggi **dwb** è una realtà consolidata e dinamica, in continua evoluzione. Il quartier generale si trova in uno storico palazzo nel cuore di Finale Emilia, ma il nostro impatto si estende ben oltre i confini locali.

Con due sedi una in **Emilia Romagna** e una in **Toscana** e un team di professionisti esperti, affrontiamo ogni progetto con passione, curiosità e un'incessante ricerca di innovazione.

SVILUPPO SITI WEB ✦ GRAFICA ✦ FOTO VIDEO ✦ MARKETING

**Parliamone
assieme**

CONTATTACI ORA!

Se vuoi chiederci un preventivo, prendere un appuntamento o semplicemente saperne di più non esitare a scriverci

SEDE | Emilia Romagna
Corso Matteotti 7/1
41034 Finale Emilia MO

SEDE | Toscana
Via Trentino Alto Adige 14
53036 Poggibonsi SI

info@dwb.it - dwb.it
(+39) 0535 760305



In copertina: Andrea Taviani
nel suo laboratorio artigianale

ESTATE 2026

EDITORE, DIRETTORE RESPONSABILE
Dr. Simone Bandini (Tel: 339 7370104)

DIRETTORE EDITORIALE:
Marcello Salvestrini

PROGETTO GRAFICO e IMPAGINAZIONE:
DWB Creative Agency

PHOTO CREDITS
Simone Bandini
Mirco Frilli
Sebastiano Pedani

AUTORI

Simone Bandini: Editore di Valley Life, Dott.
in Filosofia.

Marcello Salvestrini: Graphic Designer &
Sales Development DWB Srl

Sebastiano Pedani: collaboratore di Valley
Life / Ubiquo Marketing e Comunicazione
multicanale

Federico Minghi: Direttore Editoriale Valley
Life "Siena, Valdorcia e Amiata"

Susanna Salvadori: Ufficio Stampa del
Comune di Castellina in Chianti

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

Questa rivista è stata chiusa
lunedì 27 luglio 2026 nonostante in
agenzia si sia guastato il condizionatore
d'aria e l'umidità abbia preso il
sopravvento.

ValleyLife

REDAZIONE E PUBBLICITA'
DWB Creative Agency
Via Trentino Alto Adige, 14
53036 Poggibonsi (SI)
348 5146484 Marcello
www.valleylife.it
marcello@dwb.it

8 GARÇON!

10 GIRANDO E RIGIRANDO...
Wandering and Wandering
Again...

12 Taviani Firenze e l'eleganza del
silenzio
Ready-Made Ecological
Transition

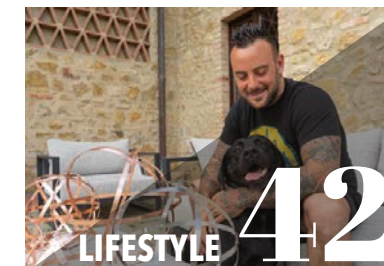


18 Ritorno nel Chianti. Dipinti
del XIV e XV secolo al Museo
Archeologico di Castellina
Return to Chianti. 14th and
15th Century Paintings at the
Archaeological Museum of
Castellina

24 L'arte mette radici al Parco
Sculture del Chianti
Art Takes Root at the Chianti
Sculpture Park

30 San Gimignano dal Grand
Tour al turismo digitale
San Gimignano, from the
Grand Tour to Digital Tourism

36 L'Eroica di Giancarlo Brocci
Giancarlo Brocci's Eroica



42 Alessandro Renzi e il
linguaggio delle carte:
«aiuto le persone a vedere
una strada possibile»
Alessandro Renzi and the
Language of Cards: "I Help
People See a Possible Road"

48 La Bottega del sale: una storia
di fotografia, famiglia e amore
per la toscana
La Bottega del Sale: a Story of
Photography, Family, and Love
for Tuscany

54 Tra pietre e radici:
una vita nel chianti
con Michele Medori
Between Stones and Roots:
a Life in Chianti with Michele
Medori

60 Luca Mori e il giardino
disegnato a mano
Luca Mori and the Hand-
drawn Garden

66 RA-MA,
dallo spillo al cannone
RA-MA,
From a Pin to a Cannon

72 Volentieri Pellenc,
sessant'anni di macchine
per la viticoltura
Volentieri Pellenc, Sixty Years
of Viticulture Machines



78 Il bosco nel piatto,
una conversazione
con Simone Bianco
The Forest on the Plate,
a Conversation with Simone
Bianco

84 La metamorfosi della
bellezza:
il nuovo rinascimento di
Poggio Paradiso
The Metamorphosis of Beauty:
the New Renaissance
of Poggio Paradiso

90 Mulino Val d'Orcia
L'anima della terra
dentro un chicco
di grano
Mulino Val d'Orcia
The Soul of the Earth
Inside a Wheat Berry



Wine Bar
Ristorante - Pizzeria



Piazza Matteotti 32
Greve in Chianti (FI)
Tel. +39 055 853038
pizzeriacaffeelogge.it

2026 SUMMER LIVE MUSIC

28 GIUGNO

Stefano Cocco Cantini - Sax
Raffaele Pallozzi - Piano
Rossano Gasperini - Contrabbasso
Luciano Malucchi - Batteria

12 LUGLIO

Stefano Cocco Cantini - Sax
Giuditta Scorcelletti - Cantautrice
Maurizio Geri - Chitarra e voce

26 LUGLIO

Stefano Cocco Cantini - Sax
Francesco Maccianti - Piano
Filippo Pedol - Contrabbasso
Alessandro Fabbri - Batteria

15 AGOSTO

DJ Bibi e Nino - Disco Music

23 AGOSTO

Valentina Toni - Cantautrice
Valentina Bartoli - Organo Hammond
Dario Rossi - Batteria
Stefano Cocco Cantini - Sax

30 AGOSTO

Stefano Cocco Cantini - Sax
Andrea Vanni - Piano
Luca Tonini - Contrabbasso
Giovanni Paolo Liguori - Batteria





La CICLOFFICINA Poggibonsi

Via Salceto, 109
53036 Poggibonsi (SI)
Tel. +39 0577 93 68 81
laciclofficinapoggibonsi@gmail.com



Pasticceria Chianti

**IL CUORE GOLOSO
DI GREVE IN CHIANTI**

CAFFETTERIA - FOCACCERIA - PANIFICIO

Piazza Giacomo Matteotti 27
Greve in Chianti - Firenze
Tel. 055 8546193





GARÇON!

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, frittture insalubri e canti popolari dimenticati, spesso stonati e disturbanti.

(...) *"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

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 imprevedibili 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 carrarmato, un moto interno adrenalinico e futurista ci restituisce una forza ritrovata.

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

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

"Summertime Sadness", Lana Del Rey



GIRANDO E RIGIRANDO... WANDERING AND WANDERING AGAIN...

DI MARCELLO SALVESTRINI



Siamo portati per natura a diventare *stanziali*, preferiamo rimanere nella zona di comfort, nei nostri gusci, legati alle abitudini, alla quotidianità. I luoghi che attraversiamo per spostarci nelle aree di attività diventano automaticamente solo *routine*. Finiamo per non fare più caso alla bellezza dei paesaggi che ci circondano e nei quali abbiamo la fortuna di vivere, perdendoci nei pensieri, senza preoccuparci di guardare, di scoprire.

In questi giorni di inizio estate, attraversando la Val d'Elsa e il Chianti per conoscere nuove aziende e incontrare quelle che già conoscevo, mi sono ritrovato ad osservare con occhi nuovi questi luoghi che mi sono apparsi magici, curati, vissuti. Così come gli abitanti, cordiali e

We are naturally inclined to become *sedentary*. We prefer to stay in our comfort zone, in our shells, tied to our habits, to the everyday. The places we pass through to move between our areas of activity automatically become nothing more than *routine*. We end up no longer noticing the beauty of the landscapes that surround us and in which we are fortunate enough to live, lost in our thoughts, without bothering to look, to discover.

During these early summer days, traveling through the Val d'Elsa and the Chianti to discover new businesses and meet those I already knew, I found myself observing these places with new eyes; they appeared magical to me, well-kept, lived-in. Just like their inhabitants — cordial and

passionati. Questo mi ha riempito il cuore di soddisfazione e senso di appartenenza a queste terre.

Allora perché non provare ogni tanto a perdersi, mollare il GPS, addentrarsi, scoprire per caso borghi con nomi conosciuti ma mai visitati, luoghi unici, diversi dal solito e allo stesso tempo collegati tra loro da strade e stradine che riportano magicamente al punto di partenza, come un circuito compiuto.

Così, girare per colline e valli, vagabondare alla scoperta di sagre, parchi, castelli e cantine diventa una pesca miracolosa che riserva sempre piacevoli sorprese, creando un'immaginaria mappa del tesoro da condividere con parenti e amici.

Ricordando una vecchia canzone: "*Ho girato e rigirato senza sapere dove andare...*", credo sia anche questo il piacere di andare a zonzo senza una meta particolare; come nelle zingarate di Amici miei di Monicelli, il luogo diventa la scusa per fuggire la normalità e, nel caso dei nostri luoghi, una gran bella scusa.

Questo è l'invito e l'auspicio che vi faccio "*girando e rigirando*"... Buona Estate!

passionate. This filled my heart with satisfaction and a sense of belonging to these lands. So why not try, every now and then, to get lost? Drop the GPS, venture in, discover by chance villages with familiar names but never visited, unique places, different from the usual and yet connected to one another by roads and lanes that magically lead back to the starting point, like a completed circuit.

Thus, driving through hills and valleys, wandering to discover local festivals, parks, castles and wineries becomes a miraculous fishing expedition that always reserves pleasant surprises, creating an imaginary treasure map to share with family and friends.

Recalling an old song — "*I wandered and wandered without knowing where to go...*" — I believe this is also the pleasure of roaming aimlessly; like the escapades in Amici miei by Monicelli, the place becomes an excuse to escape normality and, in the case of our lands, a very fine excuse indeed.

This is the invitation and the wish I make to you, "*wandering and wandering again*"... Have a wonderful summer!

ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening

'Guido piano', Fabio Concato

TAVIANI FIRENZE E L'ELEGANZA DEL SILENZIO

TAVIANI FIRENZE AND THE ELEGANCE OF SILENCE

DI SEBASTIANO PEDANI



Da Londra all'Asia profonda, fino alle colline del Chianti: la straordinaria ricerca di Andrea Taviani per ridefinire la pelletteria.

C'è un profumo inconfondibile che permea i laboratori artigiani, un sentore di cuoio, cera e tempo lento che sembra quasi in contrasto con la frenesia del mondo moderno. In un'epoca dominata dalla *fast fashion* e dai loghi ostentati, incontrare chi ha deciso di fare un passo indietro per riscoprire l'arte della pazienza è una rarità preziosa. È questa la sensazione che si prova ascoltando la storia di Andrea Taviani, un artigiano pellettiera la cui vita sembra un romanzo d'avventura e il cui lavoro è un inno alla perfezione silenziosa.

Nato nel Regno Unito da madre francese e padre italiano originario delle terre senesi della Val d'Elsa, Andrea ha trascorso i suoi primi quattordici anni a Londra. La sua famiglia era immersa nel mondo dell'imprenditoria ristorativa italiana oltremarina, ma il richiamo delle radici era forte. Tornato in Italia in piena adolescenza, ha intrapreso studi da geometra, seguendo un percorso che sembrava tracciato verso una professione tecnica. Ma la vita, con la sua imprevedibile ironia, aveva in serbo progetti ben diversi.

L'anima cosmopolita di Taviani non poteva essere confinata dietro la scrivania di uno studio tecnico. La sua prima grande svolta avviene nel mondo dell'abbigliamento maschile di lusso. Per cinque anni a Firenze e poi per altri sette nella vibrante Parigi, Andrea si immerge nell'eleganza del "su misura". Direttore di boutique e sarto dell'estetica, impara l'arte del *pret-a-porter* maschile, il contatto intimo e raffinato con una clientela esigente, e la sacralità delle proporzioni perfette. Dopo una breve parentesi di un anno a Ginevra, l'incessante desiderio di scoprire nuove prospettive lo spinge verso est. Lontanissimo. Il Vietnam diventa la sua nuova casa per quattro anni. Un paese pulsante, in rapida espansione, dove Andrea decide di aprire un'attività di gelateria artigianale

From London to deep Asia, to the hills of Chianti: Andrea Taviani's extraordinary quest to redefine leather goods.

There's an unmistakable scent that permeates artisan workshops, a hint of leather, wax, and slow time that seems almost at odds with the frenzy of the modern world. In an era dominated by fast fashion and ostentatious logos, encountering someone who has decided to take a step back to rediscover the art of patience is a precious rarity. This is the feeling one gets listening to the story of Andrea Taviani, a leather craftsman whose life seems like an adventure novel and whose work is a hymn to silent perfection.

Born in the United Kingdom to a French mother and an Italian father from the Sienese lands of Val d'Elsa, Andrea spent his first fourteen years in London. His family was immersed in the world of Italian restaurateurs across the Channel, but the call of his roots was strong. Returning to Italy in his mid-teens, he pursued studies to become a surveyor, following a path that seemed set towards a technical profession. But life, with its unpredictable irony, had very different plans in store.

Taviani's cosmopolitan soul could not be confined behind the desk of a technical studio. His first major breakthrough came in the world of luxury menswear. For five years in Florence and then for another seven in vibrant Paris, Andrea immersed himself in the elegance of "bespoke." As a boutique director and aesthetic tailor, he learned the art of men's ready-to-wear, the intimate and refined contact with a demanding clientele, and the sacredness of perfect proportions. After a brief one-year stint in Geneva, his incessant desire to discover new perspectives pushed him eastward. Far away.

Vietnam became his new home for four years. A pulsating, rapidly expanding country where Andrea decided to open an artisanal ice cream business and



e distribuzione di caffè. È un periodo che lui stesso definisce meraviglioso, un'immersione in una cultura nuova che gli insegna un modo diverso di approcciarsi alle persone, aprendogli la mente e arricchendolo spiritualmente. Tuttavia, i ritmi incessanti e la lontananza da casa iniziano a fargli sentire. Dopo una parentesi di due mesi e mezzo a Taiwan, in cui tenta un ritorno alle origini lavorando nuovamente come geometra, decide di staccare la spina.

Armato solo di uno zaino e di una profonda voglia di capire il senso della vita, intraprende un lungo viaggio attraverso l'Asia profonda. India, Nepal, Thailandia, Myanmar. Lontano dalle rotte del turismo di massa, vive a contatto con le popolazioni locali, dormendo nelle loro case, mangiando il loro cibo, imparando a comunicare oltre le barriere linguistiche. Un pellegrinaggio dell'anima che lo prepara, inconsapevolmente, alla sua vera vocazione.

Il destino spesso si annida nei ricordi d'infanzia. Da bambino, la nonna di Andrea viaggiava molto e gli portava in dono delle borse di pelle. Quell'ossessione sopita per la struttura, il tatto e l'odore del cuoio si risveglia prepotentemente. Proprio in Vietnam Andrea acquista la sua prima lama per tagliare la pelle. Inizia a frequentare i piccoli artigiani locali, osserva le loro mani muoversi, assorbe antiche manualità.

Decide così di tornare in Europa. Si stabilisce nuovamente in Francia e compie una scelta radicale: trasforma la sua camera da letto in un piccolo atelier. Si barrica in casa per due anni. Nessuna scuola di pelletteria tradizionale, nessun maestro accademico, ma una dedizione monastica. Centinaia, migliaia di ore trascorse a tagliare, cucire, sbagliare e ricominciare. Attraverso lo studio ossessivo e la pratica infinita, Andrea doma la materia. Inizia a creare modelli in

coffee distribution. It's a period he himself describes as wonderful, an immersion in a new culture that taught him a different way of approaching people, opening his mind and enriching him spiritually. However, the relentless pace and distance from home began to take their toll. After a two-and-a-half-month interlude in Taiwan, where he attempted a return to his origins by working as a surveyor again, he decided to unplug. Armed with only a backpack and a deep desire to understand the meaning of life, he embarked on a long journey through deep Asia. India, Nepal, Thailand, Myanmar. Far from the mass tourism routes, he lived in contact with local populations, sleeping in their homes, eating their food, learning to communicate beyond language barriers. A soul pilgrimage that, unknowingly, prepared him for his true vocation.

Destiny often lurks in childhood memories. As a child, Andrea's grandmother travelled a lot and brought him leather bags as gifts. That dormant obsession with the structure, feel, and smell of leather reawakened powerfully. It was in Vietnam that Andrea bought his first leather-cutting blade. He began to frequent small local artisans, observing their hands at work, absorbing ancient techniques.

He then decided to return to Europe. He settled again in France and made a radical choice: he transformed his bedroom into a small atelier. He barricaded himself at home for two years. No traditional leatherworking school, no academic master, but monastic dedication. Hundreds, thousands of hours spent cutting, sewing, making mistakes, and starting over. Through obsessive study and endless practice, Andrea mastered the material. He began creating

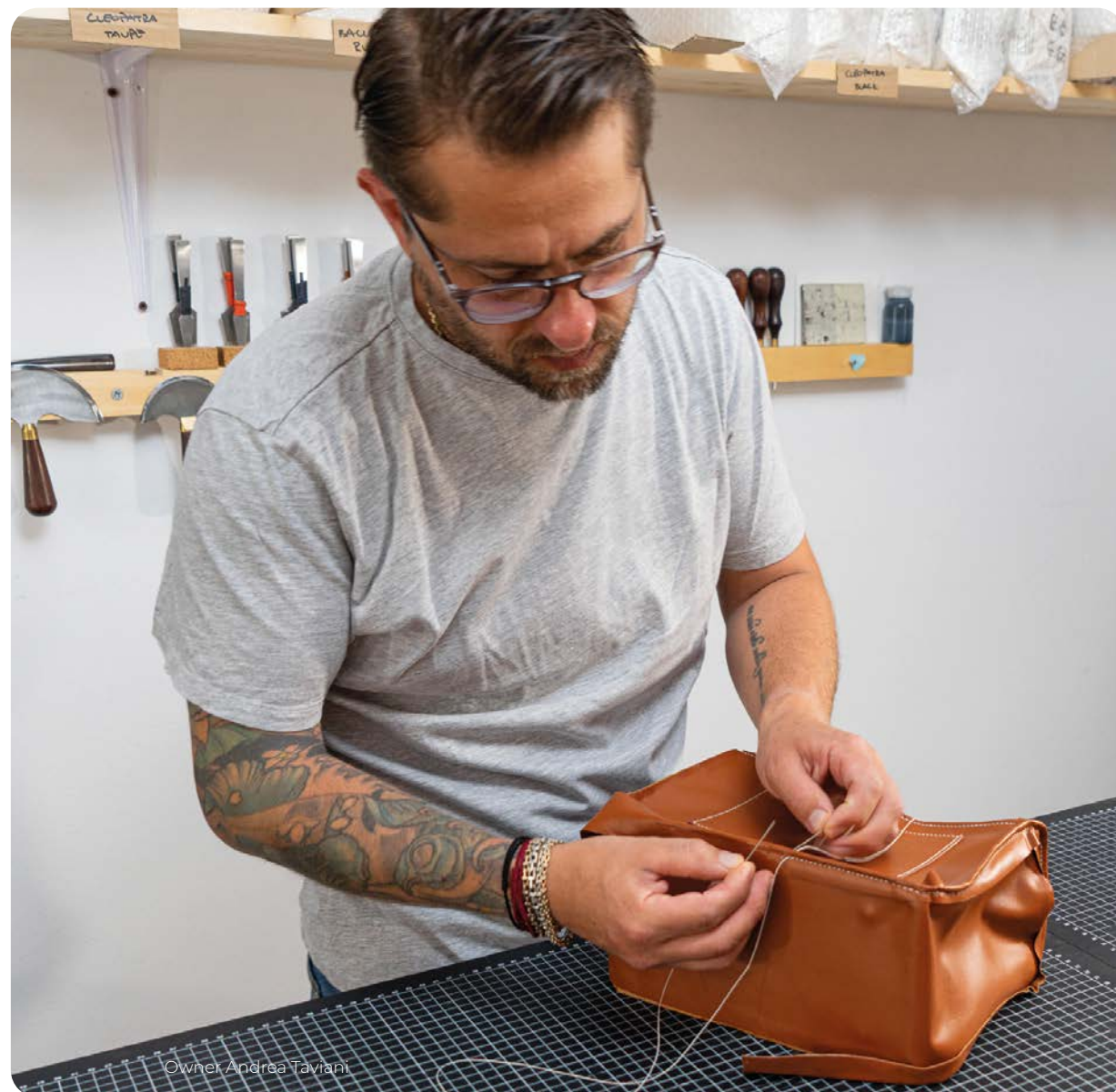


Sequenze della lavorazione artigianale



carta, a smussare i bordi, a realizzare cuciture a mano di precisione assoluta. La sua camera si riempie di odore di concia e di polvere di cuoio, ma anche della consapevolezza di aver trovato la propria strada. Circa tre anni fa, il cerchio si chiude. Andrea Taviani torna in Italia, nella sua terra d'origine, per mettere radici e dare forma definitiva al suo sogno. Lancia ufficialmente la sua attività: Taviani Firenze. Ma il marchio non è la solita espressione della pelletteria toscana commerciale. La visione di Andrea è un ibrido culturale affascinante: il savoir-faire della tradizione fiorentina fuso con l'estremo, quasi maniacale, perfezionismo giapponese. Non a caso, la stragrande maggioranza delle vendite attuali di Taviani Firenze è destinata al mercato del Sol Levante. Il cliente giapponese cerca l'assoluto, rifiuta l'approssimazione. Se la tradizione italiana tollera a volte l'imperfezione definendola "fascino dell'artigianato", l'approccio di Taviani non ammette sbavature. Dalle linee pure, alle cuciture millimetriche, ogni borsa

paper patterns, smoothing edges, and executing hand stitches with absolute precision. His room filled with the smell of tanning and leather dust, but also with the realization that he had found his path. About three years ago, the circle closed. Andrea Taviani returned to Italy, to his homeland, to put down roots and give definitive shape to his dream. He officially launched his business: Taviani Firenze. But the brand is not the usual expression of commercial Tuscan leather goods. Andrea's vision is a fascinating cultural hybrid: the savoir-faire of Florentine tradition fused with extreme, almost maniacal, Japanese perfectionism. It's no coincidence that the vast majority of Taviani Firenze's current sales are destined for the Land of the Rising Sun. The Japanese customer seeks the absolute, rejects approximation. If Italian tradition sometimes tolerates imperfection, calling it "the charm of craftsmanship," Taviani's approach allows no flaws.



è un capolavoro di simmetria. I pellami scelti sono esclusivamente di altissima gamma: vitello pieno fiore, capra, palladio massiccio o ottone per le minuterie. Il posizionamento di Taviani nel panorama della pelletteria si definisce con due parole: *Silent Luxury*. Nessun logo gigantesco, nessuna ostentazione sfacciata. Il lusso è sussurrato, comprensibile solo a chi ha l'occhio allenato a riconoscere una lavorazione d'eccellenza. Coloro i quali scelgono le sue borse non vogliono mostrare un *brand*; vogliono possedere un oggetto fatto per durare generazioni. In questo contesto si inserisce anche la forte presa di posizione di Andrea sulla sostenibilità. Rifugge categoricamente il trend della finta pelle plastica, inquinante e di breve durata. La vera ecologia, sostiene Taviani, risiede nella longevità. Utilizzare pelli, un sottoprodotto dell'industria alimentare che verrebbe altrimenti smaltito, e trasformarlo in un oggetto che dura decenni, è il massimo atto di rispetto verso l'ambiente. Mentre il suo e-commerce continua a fiorire, e la produzione si divide tra creazioni su ordinazione ("made to order") totalmente realizzate a mano e una linea di produzione limitata, Andrea guarda al futuro. L'obiettivo? Aprire un giorno uno spazio fisico, un laboratorio a vista dove i clienti possano entrare, annusare il cuoio, e ammirare le mani dell'artigiano che infondono la vita nella materia. Andrea Taviani è l'esempio lampante di come, a volte, sia necessario girare il mondo intero e perdersi in paesi lontani, solo per riscoprire che il proprio destino era nascosto nelle proprie radici, pronto a essere plasmato con le proprie mani.

From pure lines to millimetre-precise stitching, each bag is a masterpiece of symmetry. The leathers chosen are exclusively of the highest quality: full-grain calfskin, goat, solid palladium or brass for the hardware. Taviani's positioning in the leather goods landscape is defined by two words: Silent Luxury. No gigantic logos, no blatant ostentation. Luxury is whispered, understood only by those with a trained eye to recognize excellent craftsmanship. Those who choose his bags don't want to display a brand; they want to own an object made to last for generations. In this context, Andrea's strong stance on sustainability also fits. He categorically rejects the trend of fake plastic leather, which is polluting and short-lived. True ecology, Taviani argues, lies in longevity. Using leather, a byproduct of the food industry that would otherwise be disposed of and transforming it into an object that lasts for decades, is the ultimate act of respect for the environment. As his e-commerce continues to flourish, and production is divided between entirely handmade "made to order" creations and a limited production line, Andrea looks to the future. The goal? To one day open a physical space, a visible workshop where customers can enter, smell the leather, and admire the hands of the artisan infusing life into the material. Andrea Taviani is a prime example of how, sometimes, it's necessary to travel the entire world and get lost in distant countries, only to rediscover that one's destiny was hidden in one's own roots, ready to be shaped by one's own hands.

Info: www.tavianifirenze.com / info@tavianifirenze.com

“RITORNO NEL CHIANTI. DIPINTI DEL XIV E XV SECOLO” AL MUSEO ARCHEOLOGICO DI CASTELLINA

“Return to Chianti. 14th and 15th Century Paintings”
at the Archaeological Museum of Castellina

DI SUSANNA SALVADORI



La restauratrice Monica Mancini al lavoro

Ci sono le tavole quattrocentesche di Bicci di Lorenzo, Cosimo di Rosselli e quella trecentesca di Niccolò di Pietro Gerini in mostra, tre artisti fiorentini protagonisti delle evoluzioni dell'arte tra il '300 e il '400, finalmente accessibili dopo lunghi anni nei depositi della Pinacoteca di Siena, della Soprintendenza e dell'Arcidiocesi, a San Pietro d'Ovile. Le opere di Bicci di Lorenzo e Cosimo Rosselli in particolare rivedono la luce e il loro territorio di origine dopo 25 anni.

I dipinti sono protagonisti nella sala consiliare al piano terreno della Rocca quattrocentesca di Castellina grazie alla mostra "Ritorno nel Chianti. Dipinti del XIV e XV secolo", nella sede del Museo Archeologico a partire dal 31 luglio.

È il grande evento dell'estate chiantigiana. Un percorso che porta alla luce opere che storicamente erano protagoniste delle chiese e nelle piazze di Castellina. Per poi trovare collocazione nei depositi della Pinacoteca di Siena. Dopo cinque mesi di restauro, da parte della restauratrice Monica Mancini, e di studio, condotto dalle storiche dell'arte Nicoletta Matteuzzi, Lucia Bencistà e Annarubina Cateni, si potranno ammirare in una nuova luce. La mostra è curata da Nicoletta Matteuzzi, funzionario storico dell'arte della Soprintendenza di Siena, e Marco Firmati, direttore del Museo Archeologico del Chianti di Castellina. A rendere possibile l'organizzazione della mostra ci sono anche le preziose le donazioni effettuate attraverso Art Bonus da privati mecenati e da aziende.

The exhibition features 15th-century panels by Bicci di Lorenzo and Cosimo Rosselli, and a 14th-century one by Niccolò di Pietro Gerini. These three Florentine artists were central to the evolution of art between the 14th and 15th centuries. They are finally accessible after many years in the storerooms of the Pinacoteca di Siena, the Superintendence, and the Archdiocese, at San Pietro d'Ovile. The works by Bicci di Lorenzo and Cosimo Rosselli, in particular, are seeing the light of day and returning to their region of origin after 25 years.

The paintings are the stars of the exhibition "Return to Chianti. 14th and 15th Century Paintings," held in the ground-floor council hall of the 15th-century Rocca of Castellina, at the Archaeological Museum, starting July 31st.

This is the major event of the Chianti summer. It brings to light works that were historically prominent in the churches and squares of Castellina, before finding their place in the storerooms of the Pinacoteca di Siena. After five months of restoration by restorer Monica Mancini, and study by art historians Nicoletta Matteuzzi, Lucia Bencistà, and Annarubina Cateni, these pieces can now be admired in a new light. The exhibition is curated by Nicoletta Matteuzzi, an art historian official from the Superintendence of Siena, and Marco Firmati, director of the Archaeological Museum of Chianti in Castellina. The organization of the exhibition was also made possible by precious donations from private patrons and companies



"Noi, come tutta l'area del Chianti – contiamo un patrimonio culturale che è specchio delle vicende storiche, culturali, artistiche che hanno riguardato questi luoghi – dice il sindaco di Castellina, Giuseppe Stiaccini - Le opere pittoriche in mostra hanno un valore artistico perché ci raccontano l'evoluzione tra il '300 e il '400 dell'arte fiorentina e chiantigiana. Non solo, i dipinti trovano uno spazio espositivo dopo 25 anni. Fare cultura vuol dire anche sostenere la ricollocazione delle opere, lavorare perché possano tornare a riflettere le peculiarità storiche e culturali che le hanno viste nascere, dare loro dignità museale, realizzare eventi e strutture che possono diventare motivo di attrazione, di visita, di valorizzazione dei territori. Quindi grazie a tutti coloro che si sono adoperati per l'organizzazione, ai dipendenti del Comune, alla Soprintendenza, a chi ha seguito il restauro, agli studiosi il cui lavoro scientifico sarà pubblicato nel catalogo, alla gestione del Museo Archeologico del Chianti, alle Diocesi proprietarie delle opere, ai Musei Nazionali di Siena, ai finanziatori privati che hanno contribuito attraverso l'Artbonus".

Hanno dato un contributo al restauro delle opere il Lions Club Chianti e l'Ordine Costantiniano di San Giorgio. È ancora attivo il progetto Art Bonus a sostegno della mostra, che ha già raccolto due contributi da parte di aziende locali, mentre altri due sono in dirittura d'arrivo. La mostra è organizzata e promossa dal Comune di Castellina in Chianti insieme alla Soprintendenza

through Art Bonus.

"We, like the entire Chianti area, have a cultural heritage that mirrors the historical, cultural, and artistic events that have shaped these places," says the mayor of Castellina, Giuseppe Stiaccini. "The paintings on display have artistic value because they tell us about the evolution of Florentine and Chianti art between the 14th and 15th centuries. Furthermore, these paintings are being exhibited after 25 years. Doing culture also means supporting the relocation of artworks, working to ensure they can once again reflect the historical and cultural peculiarities of their origins, giving them museum dignity, and creating events and structures that can become attractions, reasons for visits, and catalysts for the valorization of the territories. Therefore, thanks to everyone who worked on the organization, to the municipal employees, to the Superintendence, to those who oversaw the restoration, to the scholars whose scientific work will be published in the catalog, to the management of the Archaeological Museum of Chianti, to the Dioceses that own the works, to the National Museums of Siena, and to the private funders who contributed through Art Bonus."

The Lions Club Chianti and the Constantinian Order of Saint George contributed to the restoration of the works. The Art Bonus project supporting the exhibition is still active, having already received two contributions from local companies, with two more expected soon. The exhibition is organized and promoted by the Municipality of Castellina in Chianti in collaboration with the Superintendence of Archaeology, Fine Arts,

Archeologia Belle Arti e paesaggio per le province di Siena, Grosseto e Arezzo. È patrocinata da Regione Toscana e Provincia di Siena, con la collaborazione di Fondazione Musei Senesi. Prenderà il via il 31 luglio ed andrà avanti fino al 10 gennaio 2027.

Le opere

“La Madonna col Bambino e i santi Biagio, Caterina d’Alessandria, Agnese e Agostino, di Bicci di Lorenzo”, è una tempera su tavola del XV secolo. Esponente di una delle principali botteghe familiari fiorentine, Bicci è un esempio che ben rappresenta il panorama del mestiere artistico a Firenze fra Tre e Quattrocento. L’opera originariamente arriva da Castellina in Chianti, era presente presso la Pieve di Sant’Agnese, quindi è di proprietà dell’Arcidiocesi di Siena Colle Montalcino.

“La Madonna col Bambino e i santi Giorgio e Francesco è di Cosimo Rosselli”, la datazione risale al periodo tra 1495-1500 ed è una tempera su tavola. Rosselli è stato allievo dal maggio 1453 all’ottobre 1456 di Neri di Bicci, per poi passare al seguito di Alesso Baldovinetti; nel 1459 ricevette la prima importante commissione per una pala, oggi dispersa, per la chiesa fiorentina di Santa Trinita. Si è ipotizza che abbia poi lavorato anche con Benozzo Gozzoli, con il quale mostra affinità stilistiche. Pittore molto ricettivo, guarda anche alla pittura del Verrocchio, di Antonio e Piero del Pollaiolo e di Alesso Baldovinetti. L’opera che sarà protagonista della mostra arriva da Castellina in

and Landscape for the provinces of Siena, Grosseto, and Arezzo. It is sponsored by the Tuscany Region and the Province of Siena, with the collaboration of the Fondazione Musei Senesi. It will open on July 31st and run until January

The Works

“The Madonna and Child with Saints Blaise, Catherine of Alexandria, Agnes, and Augustine,” by Bicci di Lorenzo, is a 15th-century tempera on panel. As an exponent of one of the main Florentine family workshops, Bicci exemplifies the artistic landscape of Florence between the 14th and 15th centuries. The work originally comes from Castellina in Chianti, where it was housed in the Pieve di Sant’Agnese, and is now owned by the Archdiocese of Siena Colle Montalcino. 10th, 2027.

“The Madonna and Child with Saints George and Francis” is by Cosimo Rosselli. Dated between 1495-1500, it is a tempera on panel. Rosselli was a student of Neri di Bicci from May 1453 to October 1456, and later followed Alesso Baldovinetti. In 1459, he received his first significant commission for an altarpiece, now lost, for the Florentine church of Santa Trinita. It is hypothesized that he also worked with Benozzo Gozzoli, with whom he shared stylistic affinities. A highly receptive painter, he also drew inspiration from the works of Verrocchio, Antonio and Piero del Pollaiuolo, and Alesso Baldovinetti. The artwork that will



Particolare di una tavola dipinta



Controlli sul restauro

Chianti, originariamente era collocata nella Chiesa di San Giorgio in Piazza, ed è oggi di proprietà della Diocesi di Firenze.

“La Crocifissione coi Dolenti e San Francesco” invece è di Niccolò di Pietro Gerini, ha una datazione precedente, risale infatti al 1390-1395 circa. Gerini è stato un prolifico seguace del revival della scuola giottesca di fine secolo, nella tradizione di Taddeo Gaddi e dell’Orcagna. Anche in questo caso siamo di fronte a una tempera su tavola che originariamente aveva collocazione a Gaiole in Chianti, nella pieve di San Sigismondo. Oggi è di proprietà della Pinacoteca Nazionale di Siena.

be featured in the exhibition comes from Castellina in Chianti, originally located in the Church of San Giorgio in Piazza, and is now owned by the Diocese of Florence.

“The Crucifixion with the Mourners and Saint Francis” is by Niccolò di Pietro Gerini, with an earlier dating, around 1390-1395. Gerini was a prolific follower of the late 14th-century revival of the Giotto school, in the tradition of Taddeo Gaddi and Orcagna. This is also a tempera on panel that was originally located in Gaiole in Chianti, in the Pieve di San Sigismondo. Today, it is owned by the Pinacoteca Nazionale di Siena.

Info:

La mostra sarà aperta tutti i giorni dalle 10 alle 18.
Tutte le info sono sul sito www.museoarcheologicochianti.it

The exhibition will be open daily from 10 AM to 6 PM.
All information is available on the website
www.museoarcheologicochianti.it

L'ARTE METTE RADICI AL PARCO SCULTURE DEL CHIANTI

Art Takes Root at the Chianti Sculpture Park

DI SIMONE BANDINI



Concerto al tramonto

Al Parco Sculture del Chianti l'arte si incontra camminando, tra alberi, luce e silenzio. Non è un luogo da attraversare in fretta, ma uno spazio da vivere con lentezza, lasciandosi guidare dal dialogo continuo tra natura e creazione contemporanea. A raccontarcelo è la Direttrice Chiara Bozzi, che accompagna visitatori, progetti e attività di uno dei luoghi culturali più originali del territorio.

L'estate del parco si è aperta con il primo appuntamento della sedicesima stagione di concerti al tramonto nell'anfiteatro. "Li facciamo sempre alle ore 19", spiega Chiara, "durano al massimo un'ora e mezza e cercano di offrire generi diversi, così da incontrare pubblici differenti". Da quest'anno, accanto alla musica, c'è anche una novità: un picnic-aperitivo su prenotazione, pensato per essere gustato prima o durante il concerto. "Abbiamo deciso di proporlo vegetariano, con cose fresche: un piatto freddo, un panino, due tramezzini e un flan". La programmazione musicale riflette bene lo spirito del parco: varietà, curiosità e apertura. Dai primi concerti soul, jazz e black music si passa a proposte klezmer, a un gruppo ispirato a Frida Kahlo, fino a una big band e al cantautorato internazionale e italiano. "L'obiettivo", dice Chiara, "è accontentare un po' tutti i gusti musicali".

Il legame di Chiara con questo luogo nasce da lontano. Abita qui vicino e ha iniziato a lavorare al parco già nel 2014, mentre studiava. Dopo alcune esperienze

At the Chianti Sculpture Park, art is encountered while walking, amidst trees, light, and silence. It's not a place to rush through, but a space to experience slowly, allowing yourself to be guided by the continuous dialogue between nature and contemporary creation. This is what Director Chiara Bozzi tells us, as she oversees the visitors, projects, and activities of one of the most original cultural sites in the region.

The park's summer kicked off with the first event of the sixteenth season of sunset concerts in the amphitheater. "We always hold them at 7 PM," explains Chiara, "they last an hour and a half at most, and we try to offer different genres to appeal to diverse audiences." Starting this year, alongside the music, there's a new addition: a picnic-aperitif available by reservation, designed to be enjoyed before or during the concert. "We decided to offer it as a vegetarian option, with fresh items: a cold dish, a sandwich, two small sandwiches, and a flan." The musical programming truly reflects the park's spirit: variety, curiosity, and openness. From the initial soul, jazz, and black music concerts, the offerings move to klezmer, a band inspired by Frida Kahlo, a big band, and international and Italian singer-songwriters. "The goal," says Chiara, "is to satisfy a bit of everyone's musical tastes." Chiara's connection to this place goes back a long way. She lives nearby and started working at the park in 2014 while she was studying. After some experiences



Particolare di un laboratorio



Chiara Bozzi



Particolare dell'installazione nell'anfiteatro

all'estero e in altri contesti museali, è tornata stabilmente nel 2018. Il suo percorso, tra lingue, turismo e arte, sembra quasi averla portata naturalmente qui. "Non ci sono arrivata per caso", racconta. E in effetti oggi il suo ruolo è parte integrante dell'evoluzione del parco, fondato nel 2004 da Piero Giadrossi e da sua moglie Rosalba.

Una delle novità più importanti degli ultimi anni è l'apertura dell'area dedicata alle mostre temporanee, inaugurata nel 2024, in occasione dei vent'anni del parco. Uno spazio nato per affiancare la collezione permanente e offrire nuovi sguardi, nuovi linguaggi, nuovi artisti. "È stata un po' una scusa", osserva Chiara, "per mostrare anche come l'arte, già solo in vent'anni, sia cambiata e per dare spazio ad artisti emergenti, locali e internazionali".

La mostra temporanea attuale è dedicata all'artista Li Yunfeng (Esther Li) e nasce da un incontro quasi casuale. Visitato il parco, l'artista ha proposto un progetto profondamente legato alla sua storia personale e alle sue radici culturali nello Yunnan, nel sud-ovest della Cina. Il risultato è "Love Never Fails", una mostra che si interroga sui legami umani, sul tempo e sulla figura femminile. "Il messaggio che colpisce di più", racconta Chiara, "è quello del tempo condiviso: il vero amore è stare insieme, esserci". Accanto a questa esposizione, il parco inaugura anche una nuova installazione semipermanente di Marco

abroad and in other museum contexts, she returned permanently in 2018. Her path, encompassing languages, tourism, and art, seems to have naturally led her here. "I didn't arrive here by chance," she recounts. And indeed, today her role is an integral part of the evolution of the park, founded in 2004 by Piero Giadrossi and his wife Rosalba.

One of the most significant new developments in recent years is the opening of the area dedicated to temporary exhibitions, inaugurated in 2024, coinciding with the park's twentieth anniversary. This space was created to complement the permanent collection and offer new perspectives, new languages, and new artists. "It was a bit of an excuse," Chiara observes, "to also show how art, even in just twenty years, has changed, and to make space for emerging artists, both local and international."

The current temporary exhibition is dedicated to the artist Li Yunfeng (Esther Li) and originated from an almost chance encounter. After visiting the park, the artist proposed a project deeply connected to her personal history and her cultural roots in Yunnan, in southwestern China. The result is "Love Never Fails," an exhibition that explores human connections, time, and the female figure. "The message that resonates most," says Chiara, "is that of shared time: true love is being together, being present." Alongside this exhibition, the park is also inaugurating a new semi-permanent installation by Marco

Acquafredda, costruita a partire da seicento galle di quercia raccolte nel bosco, cromate d'oro e poi riportate nel paesaggio come piccole tracce luminose. "Sono come le briciole di Pollicino", spiega Chiara, "un modo per perdersi, ma anche per ritrovare la strada". Un'opera che cambia con la luce, con le ombre, con il passare delle ore: proprio come accade a molte installazioni del parco, pensate per vivere in relazione stretta con l'ambiente.

Ed è proprio questa la chiave del progetto: opere *site-specific*, nate per quel luogo e capaci di dialogare con esso. La natura non è un fondale, ma una parte attiva dell'esperienza artistica. Anche per questo il parco lavora con artisti provenienti dai cinque continenti; paesi, culture e linguaggi diversi, privilegiando materiali molteplici e approcci capaci di inserirsi in armonia nel paesaggio.

Negli ultimi anni è cresciuta molto anche la parte didattica e divulgativa. Il parco organizza laboratori per scuole di ogni ordine e grado, visite guidate e attività per privati. "Qui l'arte contemporanea è più accessibile anche ai bambini", spiega Chiara, "perché molte opere si possono toccare, osservare da vicino, confrontare con gli elementi naturali". Le visite vengono spesso costruite su misura, anche in inglese, a seconda dell'età e del tipo di gruppo.

C'è poi un altro aspetto importante: il parco sta diventando sempre più anche un luogo di lettura naturalistica del territorio, con percorsi e attività che valorizzano il bosco, la biodiversità e la relazione tra linguaggio artistico e ambiente. Nel racconto di Chiara Bozzi, il Parco Sculture

Acquafredda, constructed from six hundred oak burls collected in the woods, chrome-plated in gold, and then returned to the landscape as small luminous traces. "They are like Hansel and Gretel's breadcrumbs," explains Chiara, "a way to get lost, but also to find your way back." It's a work that changes with the light, with the shadows, with the passing hours: just like many of the park's installations, designed to exist in close relationship with the environment.

And this is precisely the key to the project: site-specific works, created for that location and capable of dialoguing with it. Nature is not a backdrop, but an active part of the artistic experience. This is also why the park collaborates with artists from all five continents; diverse countries, cultures, and languages, favoring multiple materials and approaches capable of harmoniously integrating into the landscape.

In recent years, the educational and outreach component has also grown significantly. The park organizes workshops for schools of all levels, guided tours, and activities for private groups. "Here, contemporary art is more accessible even to children," explains Chiara, "because many works can be touched, observed up close, and compared with natural elements." Tours are often customized, including in English, depending on the age and type of group.

There is also another important aspect: the park is increasingly becoming a place for naturalistic interpretation of the territory, with paths and activities that highlight the woods, biodiversity, and the relationship between artistic language and the environment.



Evento al Parco

del Chianti appare così come un luogo vivo, in trasformazione continua ma fedele alla propria identità. Un posto dove l'arte contemporanea incontra la natura senza imporsi su di essa, e dove ogni visita diventa un invito non solo a guardare, ma a sostare, ascoltare e lasciarsi sorprendere.

In Chiara Bozzi's account, the Chianti Sculpture Park thus appears as a living place, in continuous transformation but faithful to its identity. A place where contemporary art meets nature without imposing itself upon it, and where every visit becomes an invitation not only to look, but to linger, listen, and be surprised.



Attività di laboratorio per bambini



Opera d'arte permanente



Bookshop del Parco

Info: Parco Sculture del Chianti
SP 9 di Pievasciata, Castelnuovo Berardenga (Si)
tel. 0577 357151 / info@parcosculturechianti.it
www.parcosculturechianti.it



SAN GIMIGNANO DAL GRAND TOUR AL TURISMO DIGITALE

San Gimignano, from the Grand Tour to Digital Tourism

A CURA DELLA REDAZIONE

Veduta dall'alto del centro storico di San Gimignano

San Gimignano, icona del Medioevo e universalmente riconosciuta come la 'città delle belle torri', rappresenta una realtà turistica di assoluto rilievo nel panorama toscano, nazionale e internazionale. Pur conservando le dimensioni di una piccola città, il suo patrimonio storico, architettonico e paesaggistico esercita una forte capacità di attrazione, confermata da stime recenti che indicano circa quattro milioni di visitatori annui, in larga parte giornalieri, ai quali si aggiunge un consistente flusso di turisti ospitati nelle numerose strutture alberghiere e agrituristiche del territorio.

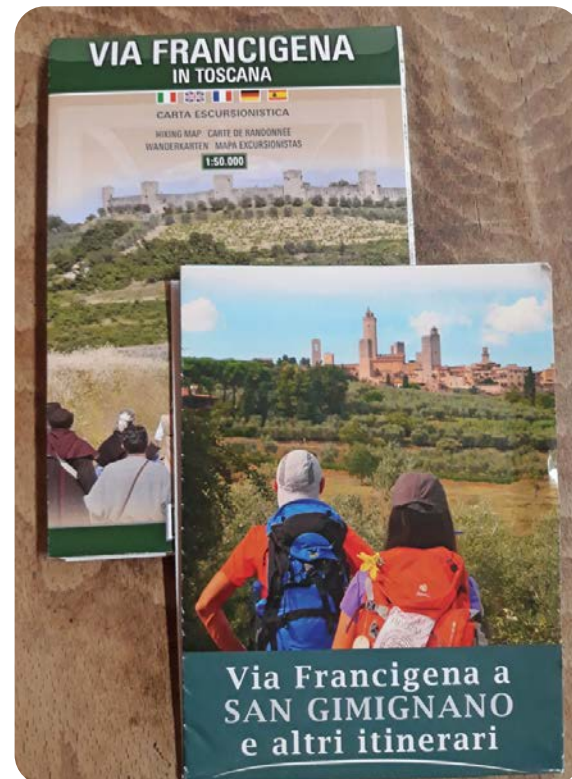
Il fenomeno turistico sangimignanese si è sviluppato nel corso del tempo, dai rari viaggiatori del Grand Tour, a partire dal XIX secolo e dalla riscoperta romantica del Medioevo, fino all'affermazione del turismo di massa dagli anni Settanta del Novecento. Tale evoluzione ha progressivamente trasformato il turismo in una componente fondamentale dell'identità e dell'economia locale. Oggi il settore turistico costituisce una parte essenziale

San Gimignano, an icon of the Middle Ages and universally recognized as the 'city of beautiful towers,' represents a tourist destination of absolute importance on the Tuscan, national, and international scene. While retaining the dimensions of a small town, its historical, architectural, and landscape heritage exerts a strong power of attraction, confirmed by recent estimates indicating approximately four million annual visitors, largely day-trippers, to whom a substantial flow of tourists staying in the numerous hotel and agriturismo facilities in the area is added.

The San Gimignano tourism phenomenon has developed over time, from the rare travelers of the Grand Tour, starting in the 19th century and the romantic rediscovery of the Middle Ages, to the affirmation of mass tourism from the 1970s onwards. This evolution has progressively transformed tourism into a fundamental component of local identity and economy. Today, the tourism sector constitutes an essential part of the San Gimignano economy, alongside a thriving agricultural activity and an industrial sector that, despite going through a complex phase, retains its centrality in the territory's productive fabric. In this context, the Pro Loco Association plays a central role in tourist reception, having been able to adapt its actions over time to the transformations of global tourism and new ways of experiencing destinations. This role is expressed particularly through the direct management of the Tourist Office, active for over fifty years, which throughout its history has evolved in coherence with the sector's changes and the increasingly complex needs of visitors.



Ingresso dell'ufficio turistico



dell'economia sangimignanese, accanto a una fiorente attività agricola e a un comparto industriale che, pur attraversando una fase complessa, conserva una propria centralità nel tessuto produttivo del territorio. In questo contesto, l'Associazione Pro Loco svolge un ruolo centrale nell'accoglienza turistica, avendo saputo adattare nel tempo la propria azione alle trasformazioni del turismo mondiale e alle nuove modalità di fruizione delle destinazioni. Tale ruolo si esprime in particolare attraverso la gestione diretta dell'Ufficio Turistico, attivo da oltre cinquant'anni, che nel corso della sua storia ha saputo evolversi in coerenza con i cambiamenti del settore e con le esigenze sempre più articolate dei visitatori.

Nel contesto contemporaneo, la scelta della destinazione turistica è affidata in larga misura al mercato online, ampiamente presidiato dagli operatori specializzati. Al tempo stesso, il passaparola continua a rappresentare uno degli strumenti più efficaci di promozione, contribuendo a rafforzare fiducia, reputazione e riconoscibilità della destinazione. Per una realtà come San Gimignano, il divario tra dimensioni territoriali e notorietà internazionale rende oggi meno centrale la promozione generalista tradizionalmente svolta dalle Pro Loco, richiedendo invece un'azione più qualificata, mirata e integrata. Il servizio dell'Ufficio Turistico di San Gimignano si distingue per un modello originale, fondato sulla presenza di personale specializzato e sul prezioso

In the contemporary context, the choice of a tourist destination is largely entrusted to the online market, widely dominated by specialized operators. At the same time, word-of-mouth continues to be one of the most effective promotional tools, contributing to strengthening the destination's trust, reputation, and recognizability. For a reality like San Gimignano, the gap between its territorial size and international renown makes the generalist promotion traditionally carried out by Pro Loco less central today, requiring instead a more qualified, targeted, and integrated approach.

The service of the San Gimignano Tourist Office is distinguished by an original model, based on the presence of specialized staff and the valuable support of volunteers. This combination allows for the integration of professionalism, direct knowledge of the territory, and attention to public relations, offering qualified reception consistent with the city's image. Information activities are developed both through direct contact with visitors, with over half a million contacts, and through digital tools. The website www.sangimignano.com is confirmed as a qualified and verified reference for accessing tourist information, standing out for its authority and visibility in major search engines.

The level of information offered is oriented towards quality and includes general and detailed indications, orientation, consultation, and support in building the

supporto del volontariato. Questa combinazione consente di coniugare professionalità, conoscenza diretta del territorio e attenzione alla relazione con il pubblico, offrendo un'accoglienza qualificata e coerente con l'immagine della città.

L'attività di informazione si sviluppa sia attraverso il contatto diretto con i visitatori, con oltre mezzo milione di contatti, sia mediante gli strumenti digitali. Il sito www.sangimignano.com si conferma un riferimento qualificato e verificato per l'accesso alle informazioni turistiche, distinguendosi per autorevolezza e visibilità nei principali motori di ricerca.

Il livello dell'informazione offerta è orientato alla qualità e comprende indicazioni generali e di dettaglio, orientamento, consulenza e supporto nella costruzione dell'esperienza di visita, così come la presentazione di progetti specifici come la "Via Francigena", rispondendo alle esigenze di pubblici diversi e sempre più consapevoli.

Al tempo stesso, l'Ufficio Turistico rappresenta un punto di riferimento e un collettore per le numerose iniziative economiche e culturali che assumono rilevanza turistica, contribuendo a valorizzare l'offerta complessiva del territorio e a favorire una lettura integrata delle sue opportunità.

La Pro Loco si colloca così in una virtuosa posizione di

visit experience, as well as the presentation of specific projects such as the "Via Francigena," responding to the needs of diverse and increasingly aware audiences.

At the same time, the Tourist Office represents a point of reference and a hub for numerous economic and cultural initiatives that have tourist relevance, contributing to enhancing the territory's overall offering and fostering an integrated understanding of its opportunities.

The Pro Loco thus occupies a virtuous position of connection between the needs of private operators and a broader vision of the general interest, promoting balance, coordination, and quality in the tourist offering.

In this "middle ground" lies the Association's distinctive value: contributing to the quality of reception, the coherence of the offering, and the integrated promotion of San Gimignano as a destination of excellence.

The service is partly supported by the Municipal Administration and partly by the city's and territory's commercial and tourist fabric, confirming a widespread collaboration between the public dimension, private initiative, and the local community.



Vista della torri dalla Rocca di Montestaffoli



Interni dell'ufficio turistico aperti al pubblico

raccordo tra le esigenze degli operatori privati e una visione più ampia dell'interesse generale, favorendo equilibrio, coordinamento e qualità nella proposta turistica.

In questa "terra di mezzo" si esprime il valore distintivo dell'Associazione: contribuire alla qualità dell'accoglienza, alla coerenza della proposta e alla promozione integrata di San Gimignano come destinazione di eccellenza.

Il servizio è sostenuto in parte dall'Amministrazione Comunale e in parte dal tessuto commerciale e turistico della città e del territorio, a conferma di una collaborazione diffusa tra dimensione pubblica, iniziativa privata e comunità locale.

Info:

Associazione Pro Loco San Gimignano
Centro Informazioni Turistiche a San Gimignano
Piazza Duomo 1, San Gimignano (Si)
Tel. +39 0577 940008 / www.sangimignano.com

Tourist Information Center in San Gimignano
www.sangimignano.com



Merchandising Via Francigena



L'EROICA DI GIANCARLO BROCCI

GIANCARLO BROCCI'S EROICA

DI FEDERICO MINGHI

Dall'intuizione romantica di Giancarlo Brocci al trionfo mondiale: come L'Eroica a Gaiole in Chianti ha restituito un'anima poetica al ciclismo e al territorio.

L'Eroica è una creatura nata nel 1997 dal cuore e dall'intelletto di Giancarlo Brocci, un atto d'amore puro verso quel ciclismo d'antan che ha scritto pagine memorabili di storia, costume e letteratura italiana. Nata con l'intento quasi pionieristico di ricercare le radici autentiche di uno sport straordinario e dalla profonda anima popolare, la manifestazione è diventata un manifesto culturale capace di far riscoprire la bellezza del sacrificio, il rispetto, la lealtà e il sapore autentico dell'impresa.

Dalla prima leggendaria edizione con soli novantadue "cacciatori di emozioni", oggi l'evento attira a Gaiole in Chianti, ogni prima domenica di ottobre, oltre ottomila iscritti da ogni angolo del pianeta, consacrando come un fenomeno globale. Ma L'Eroica è anche una Fondazione etica, baluardo fondamentale per la salvaguardia e la tutela dello straordinario patrimonio delle strade bianche della Toscana. Guardando al passato epico di Coppi e Bartali, questa epopea a pedali suggerisce un modello di futuro sostenibile e un turismo slow e pulito, dove la sete, la polvere e la stanchezza si trasformano in pura poesia da custodire nel cuore.

L'Eroica è una tua creatura: l'hai pensata, accudita e fatta crescere fino a farla diventare un mito

From Giancarlo Bocci's romantic intuition to world triumph: how L'Eroica in Gaiole in Chianti has restored a poetic soul to cycling and the territory.

L'Eroica was born in 1997 from the heart and intellect of Giancarlo Brocci, an act of pure love towards that cycling of yesteryear that has written memorable pages of Italian history, customs and literature. Born with the almost pioneering intent of researching the authentic roots of an extraordinary sport with a deep popular soul, the event has become a cultural manifesto capable of rediscovering the beauty of sacrifice, respect, loyalty and the authentic flavor of the enterprise.

From the first legendary edition with only ninety-two "thrill hunters", today the event attracts over eight thousand members from every corner of the planet to Gaiole in Chianti, every first Sunday of October, consecrating itself as a global phenomenon. But L'Eroica is also an ethical foundation, a fundamental bulwark for the preservation and protection of the extraordinary heritage of Tuscany's white roads. Looking at the epic past of Coppi and Bartali, this pedal epic suggests a model of sustainable future and slow and clean tourism, where thirst, dust and fatigue are transformed into pure poetry to be kept in the heart.

The Eroica is your baby: you have thought of it, cared for it and made it grow until it has become a world myth. In your opinion, what is the secret



Giancarlo Brocci intervistato



Sul percorso delle strade bianche

mondiale. Secondo te, qual è l'elemento segreto che rende unica al mondo questa tua idea e perché ha ottenuto un successo così travolgente?

Il segreto è che la gente capisce subito quando un atto d'amore è fatto col cuore e dettato dalla pura passione, non dal business. Il primo amore è per un ciclismo vicino alla gente che rischiava di perdersi, il secondo è per la strada bianca, quella dei nostri nonni, difesa come baluardo d'identità contro l'invasione dell'asfalto e delle auto.

L'Eroica è ormai uno dei più potenti veicoli di promozione per la Toscana, capace di svelare il nostro paradiso attraverso le strade bianche e un turismo slow. Pensi che le istituzioni facciano abbastanza per promuovere e tutelare questo patrimonio tutto l'anno nel modo giusto?

In realtà le istituzioni sono andate a rimorchio di un'esplosione turistica guidata solo da privati e appassionati, e si potrebbe fare molto meglio. Basti pensare al successo globale di Strade Bianche per i professionisti: il fenomeno ha colto la politica impreparata nel governare e valorizzare a pieno quello che oggi è il palcoscenico ciclistico più bello del mondo.

È merito della tua visione se abbiamo riscoperto valori nobili, lontani dalle derive del turismo di massa e dalla nostra società frenetica. Hai ancora la speranza e la forza di contaminare il mondo con questi intramontabili ideali di lealtà e romanticismo?

element that makes this idea of yours unique in the world and why has it achieved such overwhelming success?

The secret is that people immediately understand when an act of love is done from the heart and dictated by pure passion, not by business. The first love is for cycling close to the people who risked getting lost, the second is for the dirt road, that of our grandparents, defended as a bulwark of identity against the invasion of asphalt and cars.

L'Eroica is now one of the most powerful promotional vehicles for Tuscany, capable of revealing our paradise through white roads and slow tourism. Do you think the institutions do enough to promote and protect this heritage all year round in the right way?

In reality, the institutions have gone in tow of a tourist explosion led only by private individuals and enthusiasts, and we could do much better. Just think of the global success of Strade Bianche for professionals: the phenomenon caught politics unprepared to govern and fully enhance what is now the most beautiful cycling stage in the world.

It is thanks to your vision that we have rediscovered noble values, far from the drifts of mass tourism and our frenetic society. Do you still have the hope and strength to contaminate the world with these timeless ideals of loyalty and romance?

I have the ambition to grow old following the ideals of youth and dreams are expanding, as evidenced

Ho l'ambizione di invecchiare seguendo gli ideali di gioventù e i sogni si stanno espandendo, come dimostrano i prossimi eventi in Giappone e l'imminente sbarco in Cina. L'Eroica rappresenta oggi l'unica manifestazione sportiva italiana che gira il pianeta portando un messaggio universale di pace, sorriso e condivisione. In un'epoca tristemente votata al riarmo e ai conflitti, i nostri eventi allargano il cuore alla speranza, selezionando un'umanità speciale legata al rispetto, all'educazione e agli insegnamenti dei nostri vecchi.

Guardando indietro a questo straordinario percorso da favola, iniziato tra le colline del Chianti e oggi replicato in tutto il globo, qual è il ricordo più bello o l'emozione che custodisci con maggiore gelosia nel tuo cuore?

La prima edizione del 1997, vissuta nello scetticismo generale. Ero in macchina davanti a tutti e a un certo punto mi fermai in salita per l'ansia che il sogno fosse andato in frantumi; vidi invece spuntare auto d'epoca e sei ciclisti che sembravano un film degli anni '20 a colori. Come Howard Carter quando aprì la tomba di Tutankhamon e scorse "cose meravigliose", quel momento ha ripagato ogni sforzo.

by the upcoming events in Japan and the imminent landing in China. L'Eroica today represents the only Italian sporting event that travels the planet bringing a universal message of peace, smile and sharing. In an era sadly devoted to rearmament and conflicts, our events broaden the heart to hope, selecting a special humanity linked to respect, education and the teachings of our elders."

Looking back at this extraordinary fairytale journey, which began in the Chianti hills and is now replicated all over the globe, what is the best memory or emotion that you keep with greater jealousy in your heart?

The first edition in 1997, lived in general skepticism. I was in the car in front of everyone and at a certain point I stopped uphill for the anxiety that the dream had been shattered; Instead, I saw vintage cars and six cyclists appear that looked like a color film from the 20s. Like Howard Carter when he opened Tutankhamun's tomb and saw "wonderful things", that moment was worth every effort.

Info:
www.eroica.cc



ALESSANDRO RENZI E IL LINGUAGGIO DELLE CARTE: «AIUTO LE PERSONE A VEDERE UNA STRADA POSSIBILE»

ALESSANDRO RENZI AND THE LANGUAGE OF MAPS:
"I HELP PEOPLE SEE A POSSIBLE PATH FORWARD."

DI MARCELLO SALVESTRINI



Alessandro con la sua Margot

Per Alessandro, l'incontro con l'astrologia e la cartomanzia non è stato improvviso, ma il risultato di un percorso fatto di curiosità, studio e ascolto. Tutto è cominciato con la scoperta del proprio tema natale, una sorta di fotografia simbolica del cielo al momento della nascita, capace di raccontare predisposizioni, talenti e possibili direzioni di vita.

Alessandro, come è nato il tuo interesse per l'astrologia e la cartomanzia?

Quando ho elaborato il mio tema natale ho scoperto una particolare predisposizione verso le professioni legate all'esoterismo, alla divinazione e alla lettura delle carte. All'inizio ero molto cauto: conoscevo poco questo mondo e avevo bisogno di comprenderlo davvero prima di lasciarmi coinvolgere. Poi ho iniziato ad ascoltare un amico mentre interpretava le carte. Mi affascinava il modo in cui riusciva a leggere una situazione e a offrire un punto di vista diverso. Ho capito che poteva essere uno strumento utile non soltanto per gli altri, ma anche per conoscere meglio sé stessi.

Qual è stato il tuo primo mazzo?

Mi è stato regalato un mazzo di Sibille. È iniziato tutto da lì. Lo studiavo ogni giorno, osservavo le immagini, cercavo di comprendere i simboli e le possibili combinazioni. Per molto tempo mi sono dedicato soprattutto alla teoria, leggendo libri, cercando informazioni online e confrontandomi con altre persone che si occupavano di cartomanzia. Volevo costruire un metodo mio, personale e coerente con il mio carattere. Quando mi sono sentito pronto, ho iniziato a proporre gratuitamente i primi consulti online.

For Alessandro, the encounter with astrology and fortune telling was not sudden, but the result of a path made up of curiosity, study and listening. It all began with the discovery of one's birth chart, a sort of symbolic photograph of the sky at the moment of birth, capable of telling predispositions, talents and possible directions of life.

Alessandro, how did your interest in astrology and fortune telling come about?

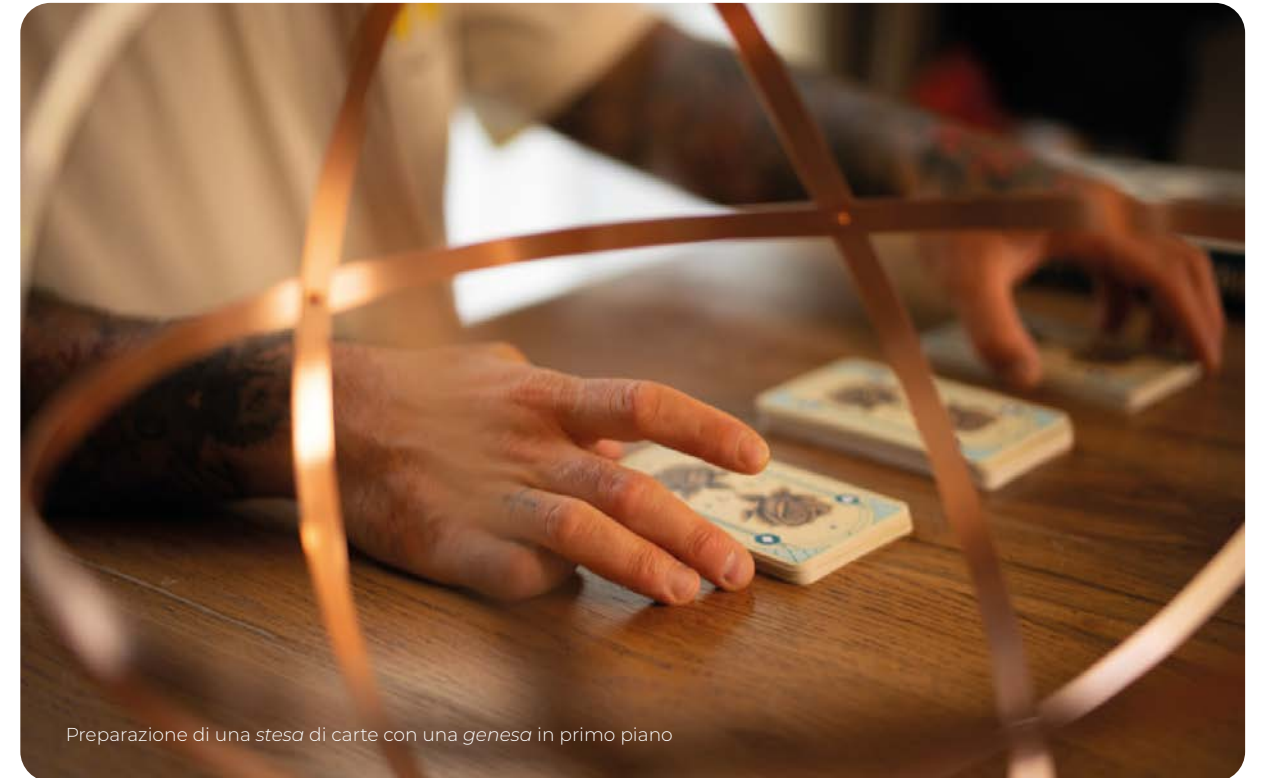
When I developed my birth chart, I discovered a particular predisposition towards professions related to esotericism, divination and card reading. At first I was very cautious: I knew little about this world and I needed to really understand it before getting involved. Then I started listening to a friend while he was interpreting the cards. I was fascinated by the way he was able to read a situation and offer a different point of view. I realized that it could be a useful tool not only for others, but also to get to know oneself better.

What was your first cards deck?

I was given a deck of Sibyls cards. It all started from there. I studied it every day, I observed the images, I tried to understand the symbols and possible combinations. For a long time I dedicated myself mainly to theory, reading books, looking for information online and comparing myself with other people who dealt with fortune telling. I wanted to build my own method, personal and consistent with my character. When I felt ready, I started offering the first online consultations for free.



Le Sibille di Alessandro Renzi



Preparazione di una stesa di carte con una genesa in primo piano

Quando hai cominciato a farti conoscere?

Nel 2019 ho pubblicato i miei primi video, nei quali estraevo tre carte e ne spiegavo il significato. Poco dopo sono arrivate le dirette, durante le quali rispondevo alle domande degli utenti. È stato proprio in quel periodo che ho compreso quanto fosse importante l'empatia. Non sono uno psicologo, ma chi si rivolge a me spesso porta con sé dubbi, paure e momenti delicati. Per questo cerco sempre di ascoltare, essere trasparente e non alimentare false illusioni. Quando nelle carte emerge un ostacolo, non lo considero necessariamente un destino già scritto. Può essere un invito a cambiare direzione, a fidarsi maggiormente di sé stessi o a osservare la situazione da un'altra prospettiva.

All'inizio hai incontrato delle difficoltà?

Molte. C'erano persone che prenotavano e poi sparivano, altre che chiamavano a qualsiasi ora. Mi sono confrontato anche con community che volevano coinvolgermi, ma dalle quali spesso guadagnavano soltanto gli altri. Così all'inizio del 2020 ho deciso di regolarizzare la mia attività. Volevo trasformare questa passione in una professione vera, svolta con serietà e responsabilità.

Quando è arrivata la svolta?

Verso la fine del 2023 ho deciso di espormi maggiormente e di metterci davvero la faccia. Da quel momento i social sono cresciuti molto rapidamente.

When did you start to make yourself known?

In December 2019 I published my first videos, in which I took out three cards and explained their meaning. Shortly after, the live broadcasts arrived, during which I answered users' questions. It was during that time that I realized how important empathy was. I am not a psychologist, but those who turn to me often bring with them doubts, fears and delicate moments. This is why I always try to listen, be transparent and not feed false illusions. When an obstacle emerges in the papers, I don't necessarily consider it a destiny already written. It can be an invitation to change direction, to trust oneself more or to look at the situation from another perspective.

Did you encounter any difficulties at the beginning?

Many. There were people who booked and then disappeared, others who called at any time. I also dealt with communities that wanted to involve me, but from which often only others earned. With the beginning of 2020 I decided to regularize my business also from a bureaucratic and fiscal point of view. I wanted to turn that passion into a real profession, carried out with seriousness and responsibility.

When did the turning point come?

Towards the end of 2023 I decided to expose myself more and really put my face on it. Since then, social media has grown very rapidly. The sentence that struck me the most was: "I

La frase che mi ha colpito di più è stata: «*Non ho mai fatto una lettura delle carte, ma tu mi ispiri fiducia*». Per me è stato un riconoscimento importante, perché la fiducia è alla base di questo lavoro.

Credo che chi sceglie di fare questa professione con onestà non debba nascondersi dietro falsi profili o identità costruite. Mostrarsi per ciò che si è significa anche assumersi la responsabilità delle proprie parole.

Come gestisci chi cerca soltanto conferme?

Non sempre è semplice. Alcune persone arrivano al consulto convinte di una determinata risposta e, quando le carte raccontano qualcosa di diverso, fanno fatica ad accettarlo.

Io chiarisco sempre che non sono un mago e che le carte non sono infallibili. Ma non sono neppure disposto a dire a qualcuno soltanto ciò che desidera sentirsi dire.

Il mio compito è restituire ciò che emerge con sincerità e delicatezza. Le tempistiche, inoltre, non sono mai precise: ogni situazione può cambiare anche in base alle decisioni e alle azioni della persona.

Che valore ha, per te, un consulto?

Un consulto è prima di tutto un consiglio, una visione esterna e forse più lucida di ciò che si sta vivendo.

Le carte possono suggerire una possibilità, ma non devono mai sostituirsi alla libertà personale. Cerco sempre di ricordare alle persone che non possono fermare la propria vita aspettando

have never read the cards, but you inspire me with confidence". For me it was an important recognition, because trust is the basis of this work. I believe that those who choose to do this profession honestly should not hide behind false profiles or constructed identities. Showing yourself for what you are also means taking responsibility for your words.

How do you deal with those who are only looking for confirmations?

It's not always easy. Some people come to the consultation convinced of a certain answer and, when the cards tell something different, they find it difficult to accept it. I always make it clear that I'm not a magician and that cards aren't infallible. But I'm also not willing to tell someone just what they want to hear. My task is to return what emerges with sincerity and delicacy. Furthermore, the timing is never precise: each situation can also change based on the decisions and actions of the person".

What value does a consultation have for you?

"A consultation is first of all advice, an external and perhaps more lucid vision of what you are experiencing. Cards may suggest a possibility, but they must never replace personal freedom. I always try to remind people that they can't stop their lives by waiting for something to happen. It is important to listen to the message, to reflect, but to continue to work on oneself.

Where, then, is the magic?



Il libro edito da Mondadori



Salvia bianca e Palo santo

che qualcosa accada. È importante ascoltare il messaggio, riflettere, ma continuare a lavorare su sé stessi.

Dove si trova, allora, la magia?

Per me la magia nasce nel momento in cui riesco a entrare in sintonia con una persona e a collegare le carte alla sua domanda e alla sua storia.

La soddisfazione più grande è aiutarla a vedere una strada che prima non riusciva a scorgere, una possibilità nuova o anche soltanto un po' di speranza.

È questo il senso del mio lavoro: non promettere certezze, ma offrire uno sguardo diverso, capace di illuminare anche solo per un momento il cammino di chi si affida a me.

Qual è il prossimo passo del tuo percorso professionale?

A breve sarà online **universomagico.it**, un sito nato dal desiderio di dare una forma ancora più completa e personale al mio lavoro. Un luogo nel quale le persone potranno conoscere meglio la mia attività, scoprire i diversi percorsi di consulenza e trovare prodotti personalizzati legati alla cartomanzia e all'astrologia.

For me, magic comes when I can connect with a person and connect the cards to their question and their story. The greatest satisfaction is helping her to see a path that she could not see before, a new possibility or even just a little hope. This is the meaning of my work: not to promise certainties, but to offer a different gaze, capable of brightening, even for a moment, the path of those who rely on me.

What's the next step in your professional career?

universomagico.it will be online soon, a website born from the desire to give an even more complete and personal form to my work.

A place where people can learn more about my work, discover the different consulting options, and find personalized products related to fortune telling and astrology.

Info:

www.instagram.com/alerenzi_87
www.youtube.com/@AleRenzi87
www.universomagico.it



LA BOTTEGA DEL SALE: UNA STORIA DI FOTOGRAFIA, FAMIGLIA E AMORE PER LA TOSCANA

LA BOTTEGA DEL SALE: A STORY OF PHOTOGRAPHY,
FAMILY, AND LOVE FOR TUSCANY

DI MARCELLO SALVESTRINI

Nel cuore di San Gimignano, affacciata su Piazza del Duomo, c'è una bottega in cui la fotografia incontra l'artigianalità e le storie di famiglia. È 'La Bottega del Sale', atelier fondato da Duccio Nacci e dalla moglie Renata, oggi portato avanti insieme ai figli Stefano e Chiara. Abbiamo incontrato la famiglia Nacci per farci raccontare come una passione nata quasi per gioco sia diventata un progetto conosciuto e apprezzato in tutto il mondo.

Duccio, il tuo legame con San Gimignano nasce da lontano. Quanto ha influenzato il tuo percorso?

San Gimignano è il luogo in cui sono nato ed è anche il posto in cui ho scelto di vivere e lavorare. È difficile non lasciarsi ispirare da una città come questa: dalla sua luce, dalle architetture, dai paesaggi che lo circondano e dal ritmo delle giornate. La Toscana è sempre stata al centro del mio sguardo. Conoscerla profondamente mi ha permesso di raccontarla non soltanto attraverso le immagini più famose, ma cercando di coglierne anche gli aspetti più autentici e quotidiani.

Come è nato il tuo amore per la fotografia?

È nato quando ero molto giovane. All'inizio fotografavo semplicemente per conservare i momenti felici, quelli trascorsi con la famiglia e con gli amici. Poco alla volta, però, ho capito che la fotografia poteva essere qualcosa di più di un passatempo. Ho iniziato con strumenti molto semplici, come una Polaroid e una Kodak Instamatic. Ero un autodidatta: studiavo sulle riviste e sui manuali, ma soprattutto imparavo facendo fotografie, provando, sbagliando e osservando attentamente ciò che mi circondava.

Quali sono stati i tuoi primi lavori?

Ho cominciato realizzando cartoline e calendari turistici dedicati alla Toscana. Mi piaceva l'idea di creare immagini che potessero viaggiare e portare con sé un frammento del nostro territorio. Nel 1997 ho deciso di trasformare questa passione in una vera professione, concentrandomi soprattutto sulla fotografia di paesaggio, sull'architettura e sull'arte.

L'anno successivo è arrivato il tuo primo libro fotogra-

In the heart of San Gimignano, overlooking Piazza del Duomo, there is a shop where photography meets craftsmanship and family stories. It is 'La Bottega del Sale' (The Salt Shop), an atelier founded by Duccio Nacci and his wife Renata, now carried on with their children Stefano and Chiara. We met the Nacci family to hear how a passion born almost as a game became a project known and appreciated worldwide.

Duccio, your connection to San Gimignano goes way back. How much has it influenced your path?

San Gimignano is where I was born, and it's also the place where I chose to live and work. It's hard not to be inspired by a city like this: by its light, its architecture, the surrounding landscapes, and the rhythm of the days. Tuscany has always been at the center of my gaze. Knowing it deeply has allowed me to portray it not only through the most famous images but also by trying to capture its most authentic and everyday aspects.

How did your love for photography begin?

It started when I was very young. At first, I simply took photos to preserve happy moments, those spent with family and friends. Little by little, however, I realized that photography could be more than a hobby. I started with very simple equipment, like a Polaroid and a Kodak Instamatic. I was self-taught: I studied magazines and manuals, but above all, I learned by taking photos, experimenting, making mistakes, and observing my surroundings carefully.

What were your first works?

I started by creating postcards and tourist calendars dedicated to Tuscany. I liked the idea of creating images that could travel and carry a fragment of our region with them. In 1997, I decided to turn this passion into a real profession, focusing mainly on landscape, architecture, and art photography.

The following year, your first photography book was published.

Yes, in 1998, 'Viaggio nella Campagna Toscana' (Journey into the Tuscan Countryside) was published. It was a very important moment because that book collected years



Chiara e Stefano

fico.

Sì, nel 1998 è stato pubblicato Viaggio nella Campagna Toscana. È stato un momento molto importante, perché quel libro raccoglieva anni di ricerca, lavoro e osservazione del territorio. Da lì sono nate collaborazioni con realtà editoriali nazionali e internazionali, tra cui Condé Nast, Rusconi e Mondadori. Vedere le mie fotografie pubblicate su libri, cataloghi e riviste in diversi Paesi è stata una grande soddisfazione. In un certo senso, quelle immagini partivano da San Gimignano per raccontare la Toscana al resto del mondo.

Quando è nata La Bottega del Sale?

La Bottega del Sale è nata nel 2000 insieme a mia moglie Renata. Volevamo creare uno spazio in cui mostrare le fotografie, ma soprattutto farle vivere attraverso stampe d'arte curate con grande attenzione. Nel nostro atelier utilizziamo sia tecniche tradizionali sia strumenti digitali, stampando anche su pregiate carte di cotone. Ogni opera viene seguita con cura, dalla scelta dell'immagine fino alla stampa finale.

Renata, qual è stato il tuo ruolo nella nascita di questo progetto?

Ho creduto fin dall'inizio nella visione di Duccio e nella possibilità di costruire qualcosa insieme. La Bottega del Sale non è mai stata soltanto un negozio o una galleria: per noi è sempre stata una casa aperta alle persone. Mi sono occupata dell'accoglienza e di tutto ciò che permette al visitatore di sentirsi a proprio agio. Dietro ogni fotografia c'è una storia e mi piace poterla condividere con chi entra nell'atelier, ascoltando anche le emozioni e i ricordi che quell'immagine riesce a suscitare.

Negli anni il lavoro di Duccio è stato protagonista di numerose esposizioni.

Sì, abbiamo vissuto esperienze bellissime, in Italia e all'estero. Le fotografie di Duccio sono state presentate in mostre personali e collettive come Luce, Infinito Presente, Punti di Vista, Tempo Lento e Visionaria. Alcune installazioni sono state ospitate in luoghi molto signifi-

of research, work, and observation of the territory. From there, collaborations with national and international publishing houses began, including Condé Nast, Rusconi, and Mondadori. Seeing my photographs published in books, catalogs, and magazines in different countries was a great satisfaction. In a way, those images started from San Gimignano to tell Tuscany to the rest of the world.

When was La Bottega del Sale founded?

La Bottega del Sale was founded in 2000 with my wife Renata. We wanted to create a space to display photographs, but above all, to bring them to life through art prints created with great care. In our atelier, we use both traditional techniques and digital tools, printing even on fine cotton papers. Each work is followed with care, from the choice of the image to the final print.

Renata, what was your role in the creation of this project?

I believed in Duccio's vision from the very beginning and in the possibility of building something together. La Bottega del Sale has never been just a shop or a gallery; for us, it has always been an open house for people. I took care of the welcoming and everything that allows visitors to feel at ease. Behind every photograph, there is a story, and I enjoy being able to share it with those who enter the atelier, also listening to the emotions and memories that the image evokes.

Over the years, Duccio's work has been featured in numerous exhibitions.

Yes, we've had wonderful experiences, both in Italy and abroad. Duccio's photographs have been presented in solo and group exhibitions such as *Luce, Infinito Presente* (Light, Infinite Present), *Punti di Vista* (Points of View), *Tempo Lento* (Slow Time), and *Visionaria*. Some installations have been hosted in very significant locations in Tuscany, from San Gimignano to Siena, up to the Rocca di Staggia. Here, one of the works is permanently exhibited and has become an integral part of the place's



Renata in Atelier

cativi della Toscana, da San Gimignano a Siena, fino alla Rocca di Staggia. Proprio qui una delle opere è esposta in modo permanente ed è diventata parte integrante dell'identità del luogo.

Oggi La Bottega del Sale è un'autentica impresa familiare. Stefano, sei cresciuto circondato dalle immagini: era inevitabile diventare fotografo?

Probabilmente sì! Sono cresciuto tra macchine fotografiche, obiettivi, stampe e racconti di viaggio. La fotografia ha sempre fatto parte della mia quotidianità, ancora prima che fossi abbastanza grande da tenere una macchina fotografica tra le mani. Con il tempo è diventata anche la mia professione. Oggi mi occupo della comunicazione e del coordinamento operativo dell'atelier, affiancando mio padre nella produzione dei contenuti.

Nel tuo lavoro hai introdotto anche nuove tecnologie, come le riprese aeree.

Mi sono specializzato nelle riprese con i droni e ho avuto l'opportunità di lavorare per aziende del settore corporate, immobiliare e turistico in varie parti d'Italia. La tecnologia offre nuove prospettive, ma per me rimane sempre uno strumento al servizio del racconto. Il mio obiettivo è suscitare emozioni autentiche e valorizzare la bellezza della Toscana, unendo creatività, competenza tecnica e attenzione ai dettagli.

Chiara, tu sei la più giovane della famiglia e vieni affettuosamente chiamata 'la principessa dell'atelier'. Di cosa ti occupi?

Mi occupo soprattutto dell'accoglienza e delle attività quotidiane della bottega. Mi piace incontrare persone provenienti da ogni parte del mondo e fare in modo che la loro visita sia piacevole, curata e personale.

Essere la più giovane mi permette anche di portare all'interno dell'atelier nuove idee, entusiasmo e una prospettiva internazionale, maturata durante il mio percorso di studi.

Parallelamente lavori anche nel mondo del cinema e

identity.

Today, La Bottega del Sale is a true family business. Stefano, you grew up surrounded by images: was it inevitable that you would become a photographer?

Probably yes! I grew up among cameras, lenses, prints, and travel stories. Photography has always been part of my daily life, even before I was old enough to hold a camera. Over time, it also became my profession. Today, I handle communication and operational coordination for the atelier, assisting my father in content production.

In your work, you've also introduced new technologies, like aerial filming.

I specialized in drone filming and have had the opportunity to work for companies in the corporate, real estate, and tourism sectors in various parts of Italy. Technology offers new perspectives, but for me, it always remains a tool for storytelling. My goal is to evoke authentic emotions and enhance the beauty of Tuscany, combining creativity, technical expertise, and attention to detail.

Chiara, you are the youngest in the family and affectionately called 'the atelier's princess.' What do you do?

I mainly handle the welcoming and the daily activities of the shop. I enjoy meeting people from all over the world and ensuring their visit is pleasant, well-cared-for, and personal.

Being the youngest also allows me to bring new ideas, enthusiasm, and an international perspective, gained during my studies, into the atelier.

You also work in the world of cinema and photography.

Yes, I work as a makeup artist for film and photography productions. It's a different activity, but closely related to aesthetic sensibility, precision, and attention to detail. These are aspects I also find in the work at the shop. Whether it's preparing someone for a set or welcoming someone to the atelier, I always strive to create a thoughtful and authentic experience.



della fotografia.

Sì, lavoro come truccatrice per produzioni cinematografiche e fotografiche. È un'attività diversa, ma strettamente legata alla sensibilità estetica, alla precisione e alla cura dei dettagli. Sono aspetti che ritrovo anche nel lavoro in bottega. Che si tratti di preparare una persona per un set o di accogliere qualcuno nell'atelier, cerco sempre di creare un'esperienza attenta e autentica.

Cosa rappresenta oggi La Bottega del Sale per la vostra famiglia?

Duccio: Rappresenta il risultato di tanti anni di lavoro, ma soprattutto un progetto che continua a evolversi. Ognuno di noi porta qualcosa di personale: Renata ha reso questo luogo accogliente e familiare, Stefano ha introdotto nuovi linguaggi e tecnologie, mentre Chiara porta energia, sensibilità e uno sguardo contemporaneo.

Renata: È un luogo in cui lavoro e vita familiare si intrecciano ogni giorno. Ci piace pensare che chi entra possa percepire non solo la bellezza delle fotografie, ma anche la passione e la cura con cui vengono realizzate.

Duccio, qual'è l'emozione più bella che vorreste lasciare a chi visita l'atelier?

Vorremmo che ogni persona portasse con sé qualcosa di più di una semplice immagine. Una fotografia può diventare il ricordo di un viaggio, di un momento vissuto o di una particolare luce sulla campagna toscana.

La speranza è che, guardandola anche a distanza di anni, riesca ancora a far rivivere quell'emozione. Perché, in fondo, è proprio questo il potere della fotografia: fermare un istante e renderlo senza tempo.

Per amplificare l'emozione so che avete inaugurato da poco un nuovo atelier?

Esatto, è stata una scelta scaturita proprio dalla volontà di aprire un atelier anche nel centro storico di Siena. A maggio scorso, dopo mirabolanti avventure e un impegno fisico ed economico non indifferente per restaurare l'ambiente scelto a nostro gusto, abbiamo inaugurato i nuovi locali in Banchi di Sotto n.42 a Siena, invitando amici e conoscenti a condividere con la famiglia il nuovo traguardo raggiunto.

È stata davvero una bella festa di soddisfazione per tutti.

What does La Bottega del Sale represent for your family today?

Duccio: It represents the result of many years of work, but above all, a project that continues to evolve. Each of us brings something personal: Renata has made this place welcoming and familial, Stefano has introduced new languages and technologies, while Chiara brings energy, sensitivity, and a contemporary outlook.

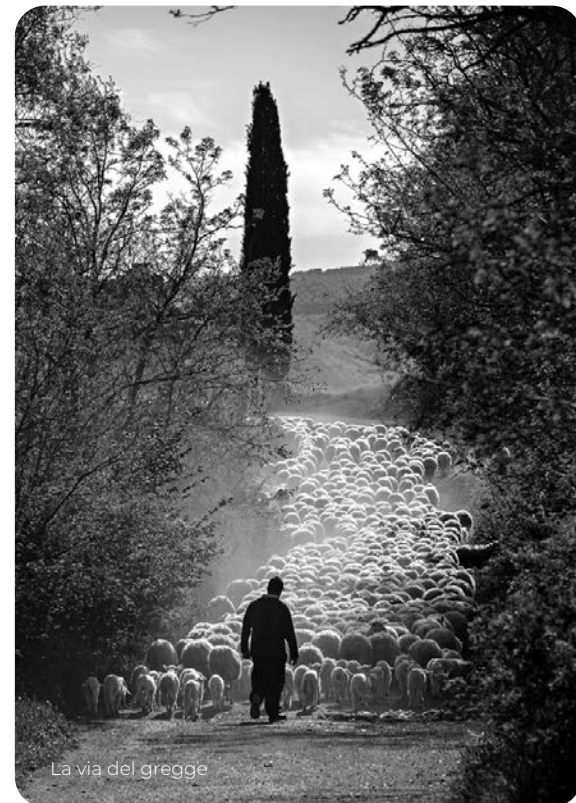
Renata: It's a place where work and family life intertwine every day. We like to think that those who enter can perceive not only the beauty of the photographs but also the passion and care with which they are created.

Duccio, what is the most beautiful emotion you would like to leave with those who visit the atelier?

We would like everyone to take away something more than just an image. A photograph can become a memory of a trip, a moment experienced, or a particular light on the Tuscan countryside. The hope is that, even years later, looking at it will still bring that emotion back to life. Because, after all, that is the power of photography: to freeze a moment and make it timeless.

To amplify the emotion, I know you recently opened a new atelier?

Exactly, it was a decision stemming precisely from the desire to open an atelier in the historic center of Siena as well. Last May, after incredible adventures and significant physical and financial commitment to restore the chosen space to our taste, we inaugurated the new premises at Banchi di Sotto n.42 in Siena, inviting friends and acquaintances to share the new milestone achieved with the family. It was truly a wonderful celebration of satisfaction for everyone.





TRA PIETRE E RADICI: UNA VITA NEL CHIANTI CON MICHELE MEDORI

BETWEEN STONES AND ROOTS:
A LIFE IN CHIANTI WITH MICHELE MEDORI

DI SIMONE BANDINI

Incontriamo Michele Medori, geometra e agente immobiliare alla guida della Chianti Property Group, azienda di Gaiole in Chianti che da oltre cinquant'anni opera nel settore delle ristrutturazioni e dell'intermediazione immobiliare: una storia familiare, fatta di cantieri, castelli e relazioni umane, profondamente legata a questo territorio.

Tra cantieri storici, clienti internazionali e radici profonde, Chianti Property Group rappresenta una delle voci più autentiche dell'imprenditoria della zona del Chianti, di chi costruisce e restaura per amore del passato, pietra dopo pietra, consegnandolo alle generazioni future.

Michele, partiamo dalle origini. Da quanto tempo la vostra azienda è sul mercato?

Siamo sul mercato da più di cinquant'anni, dal 1972. Tutto è cominciato con mio padre, Angelo Medori. Originario di Civita di Bagnoregio si è trasferito in Toscana a sedici anni per prendere parte ai lavori di restauro di un'importante proprietà a Gaiole in Chianti. Questa è stata la sua prima vera esperienza professionale e dopo qualche anno ha deciso di mettersi in proprio fondando l'azienda di cui tuttora fa parte, pur essendo meno attivo nella gestione quotidiana.

Possiamo dire che sei cresciuto in questo ambiente?

Sì, da bambino, dopo la scuola nel pomeriggio, andavo a trovarlo nei cantieri più vicini. All'inizio era un modo per guadagnarsi la paghetta e dargli una mano, e quindi si può dire che ho respirato fin da piccolo l'odore delle pietre, del cemento, dei mattoni. Mi sono iscritto all'Istituto Tecnico per Geometri e dopo la maturità e l'abilitazione professionale, ho deciso anche di frequentare il corso per agente immobiliare e farne la mia professione. Tuttavia, il mondo dell'edilizia mi ha sempre affascinato ed ho cominciato ad aiutare nella gestione quotidiana dell'azienda di famiglia. Dal settore immobiliare il passaggio alle ristrutturazioni è stato del tutto naturale. Ho iniziato a seguire gli immobili dalla compravendita fino agli interventi di recupero, affiancando inizialmente mio padre nei cantieri e imparando il mestiere sul campo.

We meet Michele Medori, a surveyor and real estate agent at the helm of Chianti Property Group, a company in Gaiole in Chianti that has been operating for over fifty years in the renovation and real estate brokerage sector: a family story, made of construction sites, castles, and human relationships, deeply tied to this territory.

Amidst historic construction sites, international clients, and deep roots, Chianti Property Group represents one of the most authentic voices of entrepreneurship in the Chianti area, of those who build and restore out of love for the past, stone by stone, handing it down to future generations.

Michele, let's start from the beginning. How long has your company been on the market?

We've been on the market for over fifty years, since 1972. It all began with my father, Angelo Medori. Originally from Civita di Bagnoregio, he moved to Tuscany at sixteen to participate in the restoration of an important property in Gaiole in Chianti. This was his first real professional experience, and after a few years, he decided to go into business for himself, founding the company he is still part of today, although he is less active in daily management.

Can we say you grew up in this environment?

Yes, as a child, after school in the afternoon, I would visit him at the nearest construction sites. At first, it was a way to earn my pocket money and help him out, so you could say I breathed in the smell of stones, cement, and bricks from a young age. I enrolled in the Technical Institute for Surveyors, and after graduating and obtaining my professional license, I also decided to take the course for real estate agents and make it my profession. However, the world of construction has always fascinated me, and I started helping with the daily management of the family business. The transition from real estate to renovations was completely natural. I began to follow properties from purchase to recovery interventions, initially assisting my father on construction sites and learning the trade in the field. Over time, I took on more and more responsibility, eventually managing projects independently.



Con il tempo ho assunto sempre più responsabilità, fino a gestire i lavori in completa autonomia.

Ci descrivi la Chianti Property Group di oggi?

Sinceramente Siamo una bella squadra composta da circa quattordici persone. Io mi occupo di coordinare le attività, seguendo sia la parte progettuale che la parte operativa nei cantieri. Il nostro punto di forza è la ristrutturazione in stile tradizionale, realizzata con un'attenzione sempre maggiore alla sostenibilità, all'efficienza energetica ed ai materiali innovativi. Nel tempo, abbiamo ampliato i nostri servizi, offrendo un'assistenza sempre più completa. Oggi realizziamo piscine personalizzate, sistemazioni esterne e nuove costruzioni. Sempre più spesso ci viene chiesto di consegnare progetti chiavi in mano. Ai nostri clienti piace essere accompagnati in ogni fase: dalle prime visite all'immobile, alla progettazione fino alla scelta dei materiali, delle finiture e dell'arredamento. È un approccio che riscuote molto successo sia con la committenza straniera che con quella locale, che desidera avere un unico interlocutore e sentirsi seguita in ogni decisione.

Chi sono i vostri clienti?

Negli anni la nostra clientela si è progressivamente internazionalizzata, in parallelo con i cambiamenti del mercato immobiliare, che ha attirato acquirenti da un numero sempre maggiore di Paesi. I nostri cantieri sono concentrati nella zona del Chianti dove seguiamo importanti e numerose ville e casali. Preferisco non allontanarmi da questo territorio, perché mi piace seguire ogni intervento in prima persona. Fatico a delegare: voglio verificare che ogni lavoro sia fatto come si deve con la massima attenzione, anche se questo significa assumersi maggiori responsabilità e dedicare molto più tempo a ogni cantiere.

Raccontaci, qual è la soddisfazione più grande...

Con la maggior parte dei nostri clienti, anche stranieri, si instaura un rapporto che finisce per andare ben oltre

Can you describe Chianti Property Group today?

Honestly, we are a great team of about fourteen people. I am responsible for coordinating activities, overseeing both the design and operational aspects on construction sites. Our strength lies in traditional style renovations, with increasing attention to sustainability, energy efficiency, and innovative materials. Over time, we have expanded our services, offering increasingly comprehensive assistance. Today, we create custom swimming pools, outdoor landscaping, and new constructions. More and more often, we are asked to deliver turnkey projects. Our clients like to be guided through every phase: from the initial property visits, to design, to the selection of materials, finishes, and furnishings. This approach is very successful with both foreign and local clients, who want a single point of contact and to feel supported in every decision.

Who are your clients?

Over the years, our clientele has become progressively international, in parallel with changes in the real estate market, which has attracted buyers from an increasing number of countries. Our construction sites are concentrated in the Chianti area, where we manage numerous important villas and farmhouses. I prefer not to stray too far from this territory because I like to oversee every project personally. I struggle to delegate; I want to verify that every job is done properly with the utmost care, even if it means taking on more responsibility and dedicating much more time to each site.

Tell us, what is the greatest satisfaction?

With most of our clients, even foreign ones, we establish a relationship that ends up going well beyond the professional one. Over time, they become almost like family friends. They call us for advice, entrust us with their



quello professionale. Con il tempo diventano quasi amici di famiglia. Ci chiamano per un consiglio, ci affidano le chiavi di casa e persino i codici dell'allarme. È un rapporto costruito sulla fiducia reciproca. La soddisfazione più grande arriva quando il cantiere è concluso e la soddisfazione si può toccare con mano. In quei momenti capisci che tutto l'impegno e la cura dedicati al lavoro sono stati ripagati.

Secondo te, perché persone da tutto il mondo cercano una casa nel Chianti?

Credo che a conquistarli sia soprattutto la tranquillità. Il paesaggio è bellissimo, ma quello che apprezzano davvero è la pace, insieme all'accoglienza delle persone. A Gaiole in Chianti siamo circa duemila abitanti: basta entrare tre volte nello stesso bar e tutti ti conoscono già. Oltre a questo, ci sono il clima, il buon cibo e uno stile di vita che molti ci invidiano. La stagione turistica, ormai, si estende da aprile fino a ottobre, grazie anche agli eventi che richiamano visitatori da tutto il mondo, come L'Eroica, le maratone e le gare di trail. È un territorio che ha davvero molto da offrire. Anche d'inverno, per chi cerca silenzio, natura e un ritmo di vita più lento, il Chianti resta il luogo ideale.

Che cosa ti lega personalmente a questo territorio?

Le radici. Sono nato e cresciuto qui. Ogni volta che mi allontano, dopo qualche giorno sento già il bisogno di tornare. Quando esci incontri sempre un volto familiare, puoi lasciare l'auto aperta senza preoccupazioni: è uno stile di vita che difficilmente si può trovare altrove. In città non riuscirei a vivere. Siamo abituati male, nel senso buono del termine, a non avere semafori, ai ritmi lenti e a una comunità dove le persone si conoscono davvero. Non ho mai preso in considerazione l'idea di trasferirmi perché il mio posto è qui e non mi sono mai pentito di questa scelta.

Entrando, abbiamo notato che hai un assistente particolare. Ce lo presenti?

Lui è Pino, un gattino randagio con una storia difficile alle spalle che, in un certo senso, ha scelto di adottare noi. Da cucciolo è rimasto coinvolto in un incidente, probabilmente investito da un'auto. Sembrava destinato a non farcela, invece, con il tempo, si è ripreso anche se è rimasto un po' zoppino. All'inizio veniva ogni tanto qui in ufficio, perché sapeva che avrebbe trovato qualcosa da mangiare. Poi ha preso l'abitudine di passare tutti i

house keys, and even alarm codes. It's a relationship built on mutual trust. The greatest satisfaction comes when the construction site is finished, and the satisfaction can be tangibly felt. In those moments, you realize that all the commitment and care dedicated to the work have paid off.

In your opinion, why do people from all over the world seek a home in Chianti?

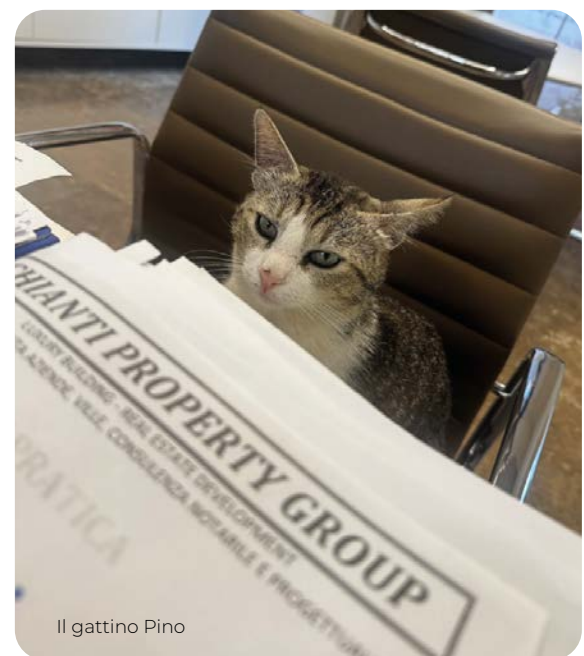
I believe what conquers them is primarily the tranquility. The landscape is beautiful, but what they truly appreciate is the peace, along with the warmth of the people. In Gaiole in Chianti, we are about two thousand inhabitants; you just need to walk into the same bar three times, and everyone already knows you. In addition to this, there's the climate, the good food, and a lifestyle that many envy us. The tourist season now extends from April to October, thanks in part to events that attract visitors from all over the world, such as L'Eroica, marathons, and trail races. It's a territory that truly has a lot to offer. Even in winter, for those seeking silence, nature, and a slower pace of life, Chianti remains the ideal place.

What personally ties you to this territory?

Roots. I was born and raised here. Every time I leave, after a few days, I already feel the need to return. When you go out, you always meet a familiar face; you can leave your car unlocked without worry – it's a lifestyle that's hard to find elsewhere. I couldn't live in the city. We are spoiled, in a good way, by not having traffic lights, by the slow rhythms, and by a community where people truly know each other. I've never considered moving because my place is here, and I've never regretted that choice.

Upon entering, we noticed you have a special assistant. Can you introduce him?

This is Pino, a stray cat with a difficult past who, in a way, chose to adopt us. As a kitten, he was involved in an accident, probably hit by a car. He seemed destined not to make it, but over time, he recovered, although he remained a bit lame. At first, he used to come to the office occasionally because he knew he could find something to eat. Then he got into the habit of coming every day until this place became his home. Today, he is the true master of the office; he enters and exits autonomously through the bathroom window, which has a custom access made



Il gattino Pino



Owner, Michele Medori



La squadra di lavoro al Castello di Meleto

giorni, finché questo posto è diventato casa sua. Oggi è il vero padrone dell'ufficio: entra e esce in autonomia dalla finestra del bagno dove ha un accesso personalizzato realizzato con legno di recupero, dorme sulla scrivania e si muove come se questo fosse da sempre il suo posto. Per tutti noi è diventato la mascotte del gruppo, e anche i turisti, oltre alla gente del posto, ormai lo riconoscono: spesso si fermano a fotografarlo.

Parliamo di progetti. Cosa state portando avanti?

Due anni fa abbiamo acquistato la vecchia sede del consorzio agrario di Gaiole in Chianti. Era un edificio abbandonato da anni, ma per me aveva un valore speciale. Da bambino ci andavo con mio babbo a comprare il mangime per gli animali e tutto quello che serviva per l'azienda. Quando il consorzio ha cessato l'attività, vedere quel luogo lasciato al degrado mi dispiaceva. Acquistarlo non è stato semplice, ma era un sogno che coltivavo da tempo e che alla fine sono riuscito a realizzare. Oggi lo stiamo riportando a nuova vita: diventerà il nuovo polo operativo dell'azienda, con il magazzino, i mezzi e uno spazio dedicato ai dipendenti dove i ragazzi potranno fermarsi a mangiare e riposarsi durante la giornata di lavoro. L'ufficio per ora rimane dov'è, ma il nuovo polo operativo è quasi pronto.

Cantieri di particolare soddisfazione?

Non ce ne è uno in particolare, tutti hanno il loro fascino e le loro caratteristiche che li contraddistinguono. Ce ne sono diversi di cui vado particolarmente fiero: adesso stiamo lavorando ad un importante intervento di recupero in una proprietà particolare dove ogni lavorazione deve essere eseguita con la massima attenzione e nel pieno rispetto delle indicazioni degli organi competenti. Abbiamo lavorato praticamente pietra su pietra, mattone su mattone, cercando di conservare ogni elemento originale. Negli anni siamo intervenuti in numerose proprietà e dimore storiche nel Chianti. Lavorare in luoghi così ricchi di storia è sempre una grande responsabilità, ma anche uno degli aspetti più gratificanti del nostro mestiere.

from reclaimed wood, sleeps on the desk, and moves as if this has always been his place. For all of us, he has become the group's mascot, and tourists, as well as locals, recognize him now; they often stop to take his picture.

Let's talk about projects. What are you working on?

Two years ago, we purchased the old headquarters of the agricultural consortium in Gaiole in Chianti. It was a building abandoned for years, but for me, it had a special value. As a child, I used to go there with my father to buy animal feed and everything needed for the farm. When the consortium ceased operations, seeing that place left to decay saddened me. Buying it wasn't easy, but it was a dream I had nurtured for a long time and finally managed to realize. Today, we are bringing it back to life: it will become the company's new operational hub, with the warehouse, vehicles, and a space dedicated to employees where they can stop to eat and rest during the workday. The office will remain where it is for now, but the new operational hub is almost ready.

Any particularly satisfying construction sites?

There isn't one in particular; they all have their charm and distinguishing characteristics. There are several that I am particularly proud of: we are currently working on a significant recovery project on a special property where every operation must be carried out with the utmost attention and in full compliance with the directives of the competent authorities. We have worked practically stone by stone, brick by brick, trying to preserve every original element. Over the years, we have intervened in numerous historic properties and residences in Chianti. Working in places so rich in history is always a great responsibility, but also one of the most rewarding aspects of our profession.

Info: Chianti Property Group, Via Ricasoli 81, Gaiole in Chianti (Si)
Tel. +39 335 5356440 / info@chiantipropertygroup.com / www.chiantipropertygroup.com



LUCA MORI E IL GIARDINO DISEGNATO A MANO

LUCA MORI AND THE HAND-DRAWN GARDEN

DI SIMONE BANDINI

Un vivaio lussureggiante

Nelle campagne tra Barberino Tavarnelle e Poggibonsi, ai piedi delle colline delle Bregonze, sorge Il Roseto, vivaio biologico gestito da Luca Mori e Sabrina Donati. Nato dalla passione per le piante e da una filosofia improntata all'ecosostenibilità, il vivaio coltiva circa 5000 piante di rose di 300 varietà diverse, insieme a ortensie — incluse le meno comuni specie arboree — e a erbacee perenni selezionate per la loro affinità con le rose, come da tradizione del giardino all'inglese. La filosofia è chiara: prodotti biologici, terricci naturali, consigli concreti e un rapporto di collaborazione con chi arriva cercando non solo piante, ma una visione ragionata, talvolta romantica del verde. A questo mondo Luca Mori aggiunge la sua arte specifica: la progettazione di giardini disegnata interamente a mano. Lo abbiamo intervistato.

Luca, non ci siamo mai soffermati sull'aspetto della progettazione, del disegno, dell'immaginazione di un giardino. Da dove prendi l'ispirazione?

Parte sempre da un sopralluogo. È essenziale, perché devi vedere il terreno, la posizione, quanta acqua c'è, che aspettative hanno i proprietari. Una serie di domande da cui ripartire.

E poi come si sviluppa il progetto?

Prendo tutte le misure, oppure mi inviano le planimetrie. Poi sviluppo le mie idee, con le varie piante segnate da un numerino che corrisponde all'etichetta stessa sulla pianta — che può essere, volendo, visionata in vivaio. Così, se un committente desidera farsi il lavoro per conto proprio, e non conosce la pianta, si va a vedere il disegno dove troverà tutti i numeri corrispondenti, semplice. C'è tutto il tempo, anche da remoto, di scegliere, guardando e valutando dal pc della scrivania

In the countryside between Barberino Tavarnelle and Poggibonsi, at the foot of the Bregonze hills, lies Il Roseto, an organic nursery managed by Luca Mori and Sabrina Donati. Born from a passion for plants and a philosophy of eco-sustainability, the nursery cultivates about 5000 rose plants of 300 different varieties, along with hydrangeas — including less common tree species — and perennial herbaceous plants selected for their affinity with roses, as is traditional in English gardens. The philosophy is clear: organic products, natural soil, concrete advice, and a collaborative relationship with those who come seeking not just plants, but a reasoned, sometimes romantic, vision of greenery. To this world, Luca Mori adds his specific art: garden design drawn entirely by hand. We interviewed him.

Luca, we've never really delved into the aspect of garden design, drawing, and imagination. Where do you draw your inspiration from?

It always starts with a site visit. It's essential because you need to see the terrain, the location, how much water is available, and what the owners' expectations are. A series of questions to start from.

And then how does the project develop?

I take all the measurements, or they send me the floor plans. Then I develop my ideas, with the various plants marked by a number that corresponds to the label on the plant itself — which can, if desired, be viewed at the nursery. So, if a client wants to do the work themselves and doesn't know the plant, they can look at the drawing where they'll find all the corresponding numbers, it's simple. There's plenty of time, even remotely, to choose, by looking and evaluating from a



Luca e Sabrina, da una vita insieme

o da smartphone, vagliando le fotografie di piante e arbusti in fiore e nelle varie stagioni. Se non piacciono o vogliono sostituirle, i numeri vengono barrati ed è mia premura dar loro delle alternative.

Il disegno è fatto a mano?

Io faccio tutto a mano. Ho sempre fatto così. C'è anche il computer certamente, sarebbe più facile, ma io preferisco così. Ha più anima un disegno a mano. Ed è più bello, anche visivamente. Ci vuole più impegno, più approfondimento, ma un giardino merita questo sforzo.

Che tipo di giardini progetti?

"Il 90% sono giardini tra i 200 e 400 metri quadrati. A volte mi capita di andare in strutture ricettive o ville private con a disposizione un ettaro o più, e allora sì che il lavoro diventa impegnativo e stimolante; si deve scomporre il progetto in fasi successive. Poi una volta che i proprietari hanno il progetto in mano, allora possono appoggiarsi a dei giardinieri per la messa in opera. Altri, tuttavia, preferiscono fare tutto da soli. Ultimamente, questa tendenza sta aumentando.

Ti fermi dunque alla fase della progettazione?

Indubbiamente, il vivaio che gestisco con mia moglie Sabrina ci dà un vantaggio di competitività sia logistica che economica per la selezione e la disponibilità di piante. Dal disegno alla scelta personale degli esemplari da mettere a dimora, con i clienti cresce una certa confidenza e complicità: 'Va bene Luca, però mettimi più rose invece di quest'altra pianta! È un processo

desk computer or a smartphone, examining photos of plants and shrubs in bloom and in different seasons. If they don't like them or want to replace them, the numbers are crossed out, and it's my job to provide alternatives.

Is the drawing done by hand?

I do everything by hand. I've always done it that way. Of course, there's the computer, it would be easier, but I prefer it this way. A hand-drawn design has more soul. And it's more beautiful, visually too. It requires more effort, more in-depth thought, but a garden deserves that effort.

What kind of gardens do you design?

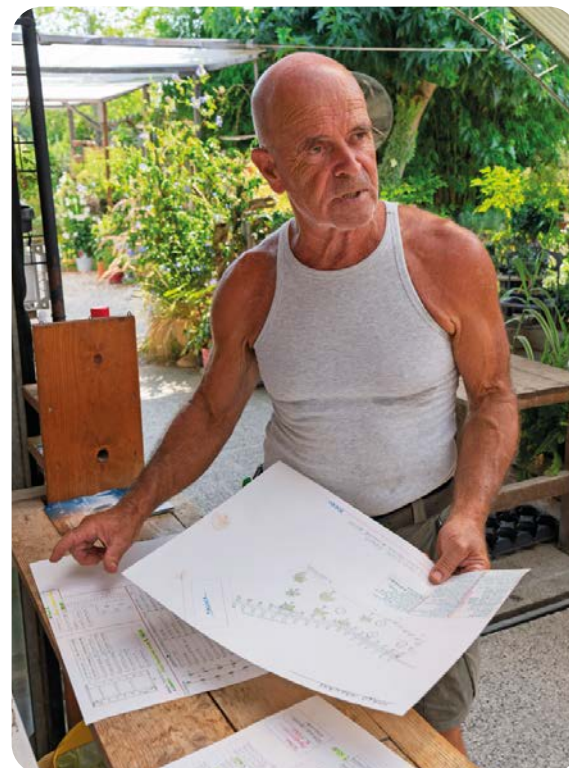
90% are gardens between 200 and 400 square meters. Sometimes I happen to work at country houses or private villas with an acre or more available, and then the work becomes challenging and stimulating; you have to break down the project into successive phases. Then, once the owners have the project in hand, they can rely on gardeners for implementation. Others, however, prefer to do everything themselves. Lately, this trend is increasing.

So, you stop at the design phase?

Undoubtedly, the nursery I manage with my wife Sabrina gives us a competitive advantage, both logistically and economically, for the choice and availability of plants. From the drawing to the personal selection of specimens to be planted, a certain familiarity and complicity grow with the clients: 'Okay



Luca con i suoi progetti disegnati a mano



graduale, di confronto, decidiamo insieme”, sorride.

Quali sono le richieste più comuni?

A volte non sanno cosa dire, non hanno idee se non confuse, altre volte invece hanno intuizioni chiarissime: vogliono quelle determinate piante, meno fiori nelle bordure della piscina perché attirano insetti, vespe e calabroni. Oppure desiderano punti di colore che durino tutta la stagione, ‘un giardino che fiorisca ogni mese’. È importantissima questa cosa in realtà: a gennaio ci devono essere quelle tre o quattro piante in fiore, sapete...

Quanto conta la disponibilità d'acqua?

È fondamentale. Se non c'è molta acqua, devi scegliere piante che resistano. In questo caso, e anche per ragioni di risparmio economico e tutela ambientale, non possiamo mettere piante che vogliano acqua tutti i giorni. Il sopralluogo rende tutto questo palese e ti rendi conto se il terreno è sfruttato oppure vergine, se il giardino è preesistente e dunque da ristrutturare oppure da ripensare.

Preferisci i giardini ex novo o le ristrutturazioni?

Sicuramente quelli che partono da zero, la casa nuova, il giardino ex novo. Lì puoi dare sfogo, puoi fare tutto (o quasi) quello che vuoi, in base alle richieste. Il giardino che ha già una struttura ti lega un po' le mani. È un lavoro meno creativo.

Il clima sta cambiando, le estati sono più calde. Come si difende un giardino oggi?

Si mettono piante che resistano meglio alla mancanza d'acqua ed al sole troppo forte. Però la bagnatura resta basilare. Puoi ridurre i tempi di irrigazione, ma

Luca, but put more roses in instead of this other plant! It's a gradual process, of discussion, we decide together,” he smiles.

What are the most common requests?

Sometimes they don't know what to say, they have only vague ideas, other times they have very clear intuitions: they want specific plants, fewer flowers in the borders around the pool because they attract insects, wasps, and hornets. Or they want points of colour that last all season, ‘a garden that blooms every month.’ This is actually very important: in January, there must be those three or four blooming plants, you know...

How important is water availability?

It's fundamental. If there isn't much water, you have to choose plants that can withstand it. In this case, and also for economic savings and environmental protection, we cannot plant species that require water every day. The site visit makes all this clear, and you realize if the land is exploited or virgin, if the garden is pre-existing and therefore needs renovation or rethinking.

Do you prefer new gardens or renovations?

Definitely those that start from scratch, a new house, a new garden. There you can let loose, you can do everything (or almost everything) you want, based on the requests. A garden that already has a structure ties your hands a bit. It's less creative work.

The climate is changing, summers are hotter. How do you protect a garden today?

You plant species that better withstand lack of water



devi aumentare la frequenza. Alcune piante riescono anche a stare senza acqua per due giorni. Il problema sono i prati: per avere il verde tutto l'anno devi bagnare ogni giorno, e il 90% dell'acqua se la prendono loro. Diventa totalmente anti-ecologico e dispendioso. Si tende oggi a pensare a prati con erbacee perenni tappezzanti.

Puoi fare un esempio?

C'è la **Verbena pulchella**. Una singola pianta ricopre un metro quadrato. È posta su idoneo tessuto e da lì riesce a penetrare e a radicare nel terreno. Fiorisce nove mesi l'anno, il colore è questo violetto. Non si taglia, è calpestabile — non ci giochi a pallone, però non si sciupa. Colonizza il terreno e, non arrivando la luce solare diretta, non fa nascere erbacce. Puoi bagnare due o tre giorni a settimana, è gestibile. Ideale anche per le scarpate dove non puoi andare con l'acqua: metti il tessuto, fai una croce e metti ogni metro una piantina, e poi te ne dimentichi.

E per le zone maggiormente in ombra?

C'è ad esempio la *Stachys byzantina*, quella argentata, va benissimo. Ci sono tante piante per avere verde senza dover bagnare in modo eccessivo.

Parlare con Luca è sempre un piacere: ci sono ancora persone concrete che trovano soluzioni precise con semplicità e grande competenza. Tergiversando poco, conoscendo molto.

and excessive sun. However, watering remains basic. You can reduce irrigation times, but you must increase the frequency. Some plants can even go two days without water. The problem is lawns: to have green all year round, you have to water every day, and they take up 90% of the water. It becomes totally anti-ecological and expensive. Today, the trend is to think about lawns with groundcover herbaceous perennials.

Can you give us an example?

There's **Verbena pulchella**. A single plant covers one square meter. It's placed on suitable fabric and from there it manages to penetrate and root in the soil. It blooms nine months a year, its colour is this violet hue. It doesn't need cutting, it's walkable—you can't play football on it, but it doesn't get ruined. It colonizes the soil, and since direct sunlight doesn't reach it, it doesn't allow weeds to grow. You can water two or three days a week, it's manageable. It's also ideal for slopes where you can't get water: you lay the fabric, make a cross, and plant a seedling every meter, and then you forget about it.

And for shadier areas?

There's *Stachys byzantina*, the silver one, for example, it works very well. There are many plants to have greenery without excessive watering.

Talking with Luca is always a pleasure: there are still practical people who find precise solutions with simplicity and great competence. They get straight to the point.



Scarpata di Verbena pulchella

Info:
Vivaio “Il Roseto”, Loc. Le Lame, Barberino Tavarnelle (FI)
Cell. 338 2037431 (Luca) / 393 8228324 (Sabrina) / info@vivaioilroseto.it
www.vivaioilroseto.it

RA-MA, DALLO SPILLO AL CANNONE

RA-MA, FROM A PIN TO A CANNON

DI MARCELLO SALVESTRINI



Particolare dell'esposizione all'aperto

Da oltre quarant'anni RA-MA trasforma la passione per i materiali antichi in progetti capaci di valorizzare ville, casali e spazi ricchi di storia. Nata nel 1984 dall'intuizione della famiglia Razzi-Marcocci, l'azienda è oggi un punto di riferimento nel settore del restauro e dell'arredo su misura, in Italia e all'estero. In questa intervista, Roberto, uno dei figli, ci racconta l'evoluzione dell'attività, il rapporto con la sua committenza e la ricerca costante di soluzioni uniche e artigianali.

Roberto, raccontami sinteticamente la storia della RA-MA. Com'è nata, da quanto tempo siete sul mercato? Parlami di come la famiglia di cui fai parte ha contribuito al vostro successo.

La RA-MA è nata da un'idea dei miei genitori (Razzi e Marcocci, le iniziali dei loro cognomi scelti per dare vita all'acronimo RA-MA) che nel 1984 aprirono un magazzino edile a Gambassi Terme che trattava cemento, laterizi, e nuovi materiali. Agli inizi degli anni '90, cominciarono a proporre le prime mezzanine di recupero, appassionandosi a questo lavoro di ricerca, selezione, pulizia e offerta, rendendosi conto, inoltre, che su questo tipo di forniture c'era minore concorrenza. Da lì si è sviluppato il nostro mondo. Dal 1996, quando ci siamo spostati da Gambassi Terme a Barberino Tavarnelle, acquistando un nuovo spazio espositivo più vasto e adatto, è ini-

For over forty years, RA-MA has transformed a passion for antique materials into projects that enhance villas, farmhouses, and historic spaces. Founded in 1984 by the Razzi-Marcocci family, the company is now a benchmark in the restoration and custom furnishing sector, both in Italy and abroad. In this interview, Roberto, one of the sons, tells us about the evolution of the business, his relationship with clients, and the constant search for unique, artisanal solutions.

Roberto, can you briefly tell me the story of RA-MA? How did it start, and how long have you been in business? Tell me about how your family has contributed to your success.

RA-MA was born from an idea of my parents (Razzi and Marcocci, the initials of their surnames chosen to create the acronym RA-MA) who in 1984 opened a building materials warehouse in Gambassi Terme dealing in cement, bricks, and new materials. In the early '90s, they began to offer the first reclaimed mezzanines, becoming passionate about this work of research, selection, cleaning, and offering. They also realized that there was less competition for this type of supply. From there, our world developed. Since 1996, when we moved from Gambassi Terme to Barberino Tavarnelle, acquiring a new, larger, and more suitable exhibition space, we began a conversion process across the entire 'antiques'



La famiglia al completo



ziato un percorso di conversione su tutto il settore 'antichità'; dal materiale nuovo siamo passati a trattare tutti i materiali antichi, dalle pavimentazioni alle coperture a tutto ciò che concerne il restauro e l'arredo soprattutto di ville, casali e relativi giardini. È questo percorso di passione per il nostro lavoro (che oltre che con i miei genitori, ancora ben presenti, condivido con mio fratello Johnny, l'altra colonna dell'azienda) che ci ha permesso di instaurare, soprattutto negli ultimi quindici anni, rapporti e collaborazioni preziose con artigiani del settore presentando anche un nuovo "fatto a mano" – sia che si tratti di serre, giardini d'inverno, rubinetteria in ottone pieno, illuminazione che tutto ciò che ha a che vedere con la lavorazione del rame; quindi anche cappe per le cucine, mobili da bagno, librerie, tutte realizzate in legno antico e su misura, per riuscire a sopperire alla richiesta di un servizio sartoriale. È proprio vero che ogni cliente ha esigenze diverse sia riguardo alle misure sia di natura estetica; ognuno tende a voler essere unico. Per noi, dunque, è importante elaborare un progetto qualificato quanto costruire un rapporto confidenziale e di empatia. Siamo arrivati al punto che possiamo vantarci di fornire 'dallo spillo al cannone', quindi da tutto ciò che riguarda la costruzione oppure il restauro di una vecchia villa, un vecchio casale, fino all'ultimo elemento d'arredo.

sector; we shifted from new materials to dealing with all antique materials, from flooring to roofing, and everything concerning restoration and furnishing, especially for villas, farmhouses, and their gardens. It is this passion for our work (which, in addition to my parents, who are still very much involved, I share with my brother Johnny, the other pillar of the company) that has allowed us, especially in the last fifteen years, to establish valuable relationships and collaborations with artisans in the sector, also presenting a new 'handmade' approach – whether it's greenhouses, winter gardens, solid brass faucets, lighting, or anything related to copper work; therefore, also kitchen hoods, bathroom furniture, bookshelves, all made from antique wood and custom-built, to meet the demand for a bespoke service. It's truly true that each client has different needs, both in terms of dimensions and aesthetics; everyone wants to be unique. For us, therefore, it's important to develop a qualified project as well as build a confidential and empathetic relationship. We have reached a point where we can boast of supplying 'from a pin to a cannon,' meaning everything related to the construction or restoration of an old villa, an old farmhouse, down to the last furnishing element.

Qual'è la vostra committenza tipo?

La nostra committenza spazia da coloro che hanno necessità di restaurare un vecchio casale a chi ha bisogno solo di arredarlo, con gusto, con lo stile Rama; ma allo stesso tempo, grazie a questa forte passione che ci contraddistingue e alla professionalità acquisita negli anni, siamo portati a instaurare un'empatia tale da poter creare 'l'abito su misura' di cui parlavamo poco fa. Abbiamo acquirenti sia italiani che stranieri – che investono nel nostro territorio, ma non solo in Toscana: vendiamo in tutto il mondo, specialmente nel mercato americano e inglese. Poi saltuariamente capita di vendere anche in Australia, in Francia, in Germania, in Sudamerica, insomma dove il nostro gusto può seguire un progetto.

Quali settori servite, principalmente, con i vostri prodotti?

Serviamo principalmente i privati, ma non solo. Collaboriamo infatti con tanti studi di architetti. Inoltre, facciamo noleggio di articoli per cerimonie, matrimoni, ma anche per eventi privati particolari e compleanni. Noleggiamo un po' di tutto, persino per set fotografici! Anche in questo caso ci confrontiamo con tutti i collaboratori coinvolti e con le wedding/event planner, cercando di accontentarli sotto ogni punto di vista. Ecco: quando ci fanno una richiesta e non do-

Who is your typical client?

Our clientele ranges from those who need to restore an old farmhouse to those who only need to furnish it with Rama's style; but at the same time, thanks to this strong passion that distinguishes us and the professionalism acquired over the years, we are able to establish an empathy that allows us to create the 'tailor-made suit' we were talking about earlier. We have both Italian and foreign buyers – who invest in our territory, but not only in Tuscany: we sell all over the world, especially in the American and English markets. Then, occasionally, we also sell in Australia, France, Germany, South America, in short, wherever our taste can guide a project.

What sectors do you primarily serve with your products?

We primarily serve private individuals, but not exclusively. In fact, we collaborate with many architectural firms. Furthermore, we rent out items for ceremonies, weddings, but also for special private events and birthdays. We rent out a bit of everything, even for photo shoots! In this case too, we consult with all the involved collaborators and with wedding/event planners, trying to satisfy them in every way. Here's the thing: if a request is made and we don't have the item available, we try to find it by any means through our contacts and relationships.



vessimo avere l'oggetto a disposizione, cerchiamo di trovarlo in ogni modo con i nostri contatti e relazioni. Dalle pavimentazioni antiche – il nostro articolo principale – a tutto ciò che ha a che vedere col restauro e con l'arredo, sia per interni che per esterni, non temiamo confronti.

From antique flooring – our main product – to everything related to restoration and furnishing, both for interiors and exteriors, we fear no comparison.

Info: **RA-MA Srl**, Via Pisana, 11 - Barberino Tavarnelle (FI)
Tel. +39 055 8078504 / info@ra-ma.it / www.ra-ma.it



antica affettatrice restaurata



esposizione interna



esposizione in serra

VOLENTIERI PELLENC, SESSANT'ANNI DI MACCHINE PER LA VITICOLTURA

VOLENTIERI PELLENC, SIXTY YEARS OF VITICULTURE MACHINES

DI MARCELLO SALVESTRINI



Incontriamo Bernardo Salvestrini, terza generazione di Volentieri Pellenc, l'azienda di Poggibonsi che da oltre sessant'anni produce vendemmiatrici e attrezzature per la viticoltura. Una storia nata negli anni Sessanta con i primi aratri artigianali, cresciuta grazie all'incontro — alla fiera di Montpellier del 1973 — tra il nonno Gaetano "Nino" Volentieri e il giovane inventore francese Roger Pellenc, e culminata nel 2001 nella joint venture tra i due marchi. Oggi 140 dipendenti, filiali in Friuli, Sicilia e Verona, e le sfide del presente: meccanizzazione dell'arboricoltura, difesa dalle gelate tardive, cambiamento climatico e assistenza sempre più pressante. Oggi è davvero un piacere per me intervistare uno dei miei nipoti — che ho letteralmente visto crescere.

Bernardo, raccontami la storia dell'azienda Volentieri Pellenc, com'è nata e da quanto tempo siete produttori di macchine agricole...

Volentieri Pellenc nasce ufficialmente nel 2001, ma la storia si perde nella notte dei tempi, nel senso che stiamo parlando degli anni 60. Alessandro Volentieri, il padre di mio nonno — Gaetano detto "Nino" a Poggibonsi — iniziò a progettare e a costruire i primi aratri e le prime attrezzature per la lavorazione del terreno. Parliamo di anni in cui la viticoltura non era evoluta come la intendiamo oggi ed era molto difficile proporsi ai clienti o poter entrare nel mercato. Poi mio nonno Nino, nel 1973, andò in Francia, alla fiera di Montpellier, la più importante fiera agricola dell'epoca, dove conobbe Roger Pellenc un ragazzo che, non avendo i soldi per permettersi lo stand in fiera aveva parcheggiato una roulotte all'ingresso, riuscendo a presentare le prime idee non ancora sviluppate in serie: barre falcianti, forbici idrauliche da applicare agli innesti rapidi del trattore ed altro. Nonno rimase affascinato dal talento di questo ragazzo tanto da iniziare a collaborare e importare prodotti francesi o acquisire brevetti in Francia riadattando o realizzando macchine per le esigenze della viticoltura italiana. Volentieri cresce e realizza le prime attrezzature per la legatura, riadattando le attrezzature che Pellenc iniziava a costruire in serie. All'inizio degli anni 80 viene

We meet Bernardo Salvestrini, third generation of Volentieri Pellenc, the Poggibonsi-based company that has been designing harvesters and viticulture equipment for over sixty years. A story born in the sixties with the first artisanal plows, it grew thanks to the meeting — at the Montpellier fair in 1973 — between grandfather Gaetano "Nino" Volentieri and the young French inventor Roger Pellenc, culminating in 2001 with the joint venture between the two brands. Today, 140 employees, branches in Friuli, Sicily, and Verona, and the challenges of the present: mechanization of arboriculture, defense against late frosts, climate change, and increasingly prompt assistance. Today it is truly a pleasure for me to interview one of my grandsons — whom I have literally seen grow up.

Bernardo, tell me the story of the Volentieri Pellenc company, how it was born, and how long you have been producing agricultural machinery...

Volentieri Pellenc was officially founded in 2001, but the story goes back to the mists of time, meaning we're talking about the 60s. Alessandro Volentieri, my great-grandfather — Gaetano, known as 'Nino' in Poggibonsi — began designing and building the first plows and the first equipment for soil cultivation. We're talking about years when viticulture wasn't as advanced as we understand it today, and it was very difficult to approach customers or enter the market. Then my grandfather Nino, in 1973, went to France, to the Montpellier fair, the most important agricultural fair of the time, where he met Roger Pellenc, a young man who, not having the money to afford a stand at the fair, had parked a caravan at the entrance, managing to present his first ideas, not yet mass-produced: mowing bars, hydraulic shears to be attached to the tractor's quick couplings, and more. My grandfather was fascinated by this young man's talent, so much so that he began to collaborate and import French products or acquire patents in France, adapting or building machines for the needs of Italian viticulture. Volentieri grew and created the first tying



Vendemmiatrica semovente



Assistenza in campo

progettata la prima macchina trainata per la raccolta meccanizzata. Intanto anche Roger Pellenc continua la sua evoluzione, investe in ricerca e sviluppo, continua ad innovare e anche noi lo seguiamo su questa strada. Le macchine si evolvono e cominciano a guadagnare il loro spazio nel settore. Nel 2000 la Volentieri che ormai progetta e realizza macchine sia per la vendemmia che per la gestione della vigna, oltre a produrre i famosi rimorchi "Stima", riceve la visita di Roger Pellenc che propone di unire le forze. Nel 2001 nasce dunque la Volentieri Pellenc Srl che ad oggi, dopo 25 anni, continua a essere punto di riferimento e polo produttivo per le vendemmiatrici trainate e le attrezzature da viticoltura e cantina.

Spiegami come l'ampia famiglia di cui fai parte ha contribuito e contribuisce al vostro successo.

Ciò che ci contraddistingue tutt'ora è che, nonostante la società sia al 50% col gruppo Pellenc, siamo comunque un'azienda familiare gestita dalle generazioni succedute dopo la scomparsa del fondatore Gaetano Volentieri e successivamente di Angelo Moni. Oggi la gestione familiare vede Alessandro Salvestrini, mio padre, alla presidenza e alla direzione commerciale insieme a me e a mio cugino Matteo e Sandro Moni, come direttore generale per la parte produttiva e amministrativa. Poi ci sono i miei fratelli, Guglielmo che gestisce la comunicazione e Vittorio impegnato nell'assistenza. Oggi siamo 140 persone in tutto, è una grande famiglia. Oltre alla produzione storica, abbiamo implementato il mercato delle macchine da cantina, che seguono la ricezione delle uve diraspate, selezionare e pressare. A questo aggiungiamo anche una diversificazione del mercato aprendo al settore dell'arboricoltura. Come in tutti i settori la manodopera scarseggia e chi non può permettersi di mantenere impianti tradizionali lavorabili esclusivamente a mano,

equipment, adapting the equipment that Pellenc was beginning to build in series. In the early 80s, the first trailed machine for mechanized harvesting was designed. Meanwhile, Roger Pellenc also continued his evolution, investing in research and development, continuing to innovate, and we followed him on this path. The machines evolved and began to gain their place in the sector. In 2000, Volentieri, which by then designed and built machines for both harvesting and vineyard management, as well as producing the famous "Stima" trailers, received a visit from Roger Pellenc, who proposed joining forces. Thus, in 2001, Volentieri Pellenc Srl was born, which today, after 25 years, continues to be a point of reference and a production hub for trailed harvesters and viticulture and winery equipment.

Explain how the large family you are part of has contributed and continues to contribute to your success.

What still distinguishes us is that, despite the company being 50% with the Pellenc group, we are still a family business managed by the generations that succeeded after the founder Gaetano Volentieri and later Angelo Moni. Today, family management sees Alessandro Salvestrini, my father, as president and commercial director, along with me and my cousin Matteo, and Sandro Moni, as general director for the production and administrative side. Then there are my brothers, Guglielmo, who manages communication, and Vittorio, who is involved in assistance. Today, we are 140 people in total; it's a big family. In addition to historical production, we have expanded into the market for winery machinery, which handles grape reception, destemming, selection, and pressing. To this, we also add market diversification by opening up to the



"Nino" Volentieri alla Fiera di Montpellier



Prima vendemmiatrica trainata

sta rinnovando gli impianti con sistemi superintensivi o comunque a parete che permettono alle nostre macchine di eseguire le operazioni quasi al 100%, soprattutto le operazioni di potatura e di raccolta degli alberi da frutto, delle olive, delle mandorle, dei pistacchi. Un'altra tecnologia importante che da poco abbiamo immesso nel mercato italiano riguarda la protezione del gelo: un macchinario che ci permette di difendere attraverso il flusso d'aria le piante dalle gelate tardive.

Allora, come sono cambiati i mercati in questi anni e quali sono le nuove esigenze relative alle attrezzature?

Avendo un contatto diretto con la nostra committenza, non solo per la vendita, ma anche per l'assistenza, siamo costantemente in ascolto delle necessità contingenti. Sviluppiamo macchine funzionali, innovative, per utilizzi stagionali – che hanno quindi bisogno di ricevere pronta assistenza in caso di malfunzionamenti o rotture. Il cambiamento epocale c'è stato con il reimpianto di tutti i vigneti che ha dato omogeneità nella ricerca sui sesti di impianto e con la preparazione di imprenditori che prestano attenzione ai risultati di determinate attrezzature o macchine che siano giustificati non solo da un punto di vista economico, ma anche da un punto di vista qualitativo. Un altro elemento da tenere in conto è il cambiamento climatico in atto: sono mutate le stagioni ed è cambiata anche la rapidità del lavoro. Sto parlando di velocità in campo, di organizzazione per quanto riguarda la tempestività nelle operazioni, non solo per la vendemmia, ma anche per le operazioni di viticoltura aerea o di lavorazione del terreno; quindi, finestre di lavoro sempre più ristrette, climi sempre più tropicali e questo richiede maggior presenza di

arboriculture sector. As in all sectors, labor is scarce, and those who cannot afford to maintain traditional systems that can only be worked by hand are renewing their systems with super-intensive or wall-trained systems that allow our machines to perform operations almost 100%, especially pruning and harvesting operations for fruit trees, olives, almonds, and pistachios. Another important technology that we recently introduced to the Italian market concerns frost protection: a machine that allows us to protect plants from late frosts through airflow.

So, how have the markets changed over the years, and what are the new needs regarding equipment?

Having direct contact with our customers, not only for sales but also for assistance, we are constantly listening to their current needs. We develop functional, innovative machines for seasonal use – which therefore require prompt assistance in case of malfunctions or breakdowns. The epochal change occurred with the replanting of all vineyards, which led to uniformity in research on planting densities and the preparation of entrepreneurs who pay attention to the results of certain equipment or machines that are justified not only from an economic point of view but also from a qualitative point of view. Another element to consider is the ongoing climate change: the seasons have changed, and the speed of work has also changed. I'm talking about speed in the field, organization regarding the timeliness of operations, not only for harvesting but also for aerial viticulture operations or soil cultivation; therefore, increasingly narrow working windows, increasingly tropical climates, and this requires a greater presence of suitable machines.

And what about assistance?



Veduta aerea del sito di produzione

macchine adatte.

E dell'assistenza quindi che mi dici?

È strategico avere prodotti tecnologicamente all'avanguardia che rispondano all'esigenza del mercato, ma è ancora più determinante avere un'assistenza che presti un servizio puntuale e che segua la stagionalità della viticoltura. Questo ci ha portato a fare delle scelte precise: nelle principali zone viticole e nelle aree dove abbiamo un parco macchine importante, abbiamo creato filiali dirette Volentieri Pellenc. Sto parlando del Friuli per il mercato del Prosecco come anche della Sicilia che essendo un'isola ha bisogno di un servizio mirato e puntuale. Non ultima, per importanza, con un nutrito parco macchine, la sede di Verona che abbiamo aperto nel 2021 a Sommacampagna, con un magazzino ricambi e assistenza. Dove non siamo presenti con le filiali, da Poggibonsi partiamo con i nostri tecnici su una ventina di mezzi attrezzati e prestiamo assistenza con un servizio post-vendita costantemente formato.

It is strategic to have technologically advanced products that meet market demands, but it is even more crucial to have assistance that provides punctual service and follows the seasonality of viticulture. This has led us to make specific choices: in the main wine-growing areas and in areas where we have a significant fleet of machines, we have created direct Volentieri Pellenc branches. I'm talking about Friuli for the Prosecco market, as well as Sicily, which, being an island, requires targeted and punctual service. Last but not least, with a substantial fleet of machines, the Verona branch, which we opened in 2021 in Sommacampagna, with a spare parts warehouse and assistance. Where we are not present with branches, we dispatch our technicians from Poggibonsi with about twenty equipped vehicles and provide assistance with constantly trained after-sales service.

Info: www.volentieripellenc.com



Semovente multifunzione



Parco mezzi per l'assistenza

IL BOSCO NEL PIATTO, UNA CONVERSAZIONE CON SIMONE BIANCO

THE FOREST ON THE PLATE,
A CONVERSATION WITH SIMONE BIANCO

DI SIMONE BANDINI



Lo Chef Simone Bianco nel suo Ristorante la Loggia del Chianti

Cucina come ragionamento, materia prima come punto di partenza e di arrivo, bosco come universo poetico e teoretico insieme. La coerenza tra filosofia e piatto è totale: niente è lasciato al caso, e proprio per questo gli incontri casuali — il burro di kefir nato da un errore — diventano le scoperte più belle. Siamo con Simone Bianco, chef de La Loggia nel Chianti, per il nostro consueto punto della situazione: nuovi orientamenti, selvaggina, pesce e quella logica degli abbinamenti che, più della creatività, guida la sua cucina.

Simone, ogni anno facciamo un punto sulla tua cucina. Quali sono gli orientamenti di quest'anno rispetto agli anni passati?

È sempre di più la ricerca della materia prima. Lavorare il singolo ingrediente: è sempre stata la mia fissazione. Da lì nascono le associazioni, i pairing, gli abbinamenti — ma sono ragionamenti logici. Ora ho il cinghiale: il cinghiale sta nel bosco, quindi uso come contorno un fungo, in questo caso un cardoncello. Ho trovato un'azienda del posto che mi raccoglie i licheni; ora sono gli ultimi perché poi mi fermo per l'estate, e li servo tostati nel burro accanto al piatto. Così metto in scena e sul piatto un'esperienza complessiva ed autentica del bosco.

Quindi il ragionamento, la logica, ha un posto molto importante, per certi versi superiore alla creatività stessa.

C'è un ragionamento, una filosofia innanzitutto. Poi ci sono anche gli incontri casuali, nella cucina come nella vita. E quelli sono i più belli, quelli che meno ti aspetti. Come gli innamoramenti.

Raccontami un incontro casuale.

Tempo fa ho fatto un burro di kefir. Ero partito dalla panna aromatizzata al sambuco, volevo fare un kefir montato per il dolce. A un certo punto, in planetaria, non montava e si sciupava. Ho detto: sai che... tanto che ho una parte grassa... la faccio fermentare per addensarla. Così ho fatto il burro, l'ho de-lattato, e ho ottenuto un burro di fiore di sambuco acido che veniva dal kefir. Spettacolare.

Cooking as reasoning, raw ingredients as the starting and ending point, the forest as a poetic and theoretical universe. The coherence between philosophy and the dish is total: nothing is left to chance, and precisely because of this, chance encounters—kefir butter born from an error—become the most beautiful discoveries. We are with Simone Bianco, chef at La Loggia nel Chianti, for our usual update: new directions, game, fish, and that logic of pairings that, more than creativity, guides his cooking.

Simone, every year we check in on your cooking. What are this year's directions compared to previous years?

It's increasingly about the search for raw ingredients. Working with the single ingredient: that has always been my obsession. From there come the associations, the pairings, the combinations—but they are logical reasonings. Now I have wild boar: wild boar is found in the forest, so I use a mushroom as a side dish, in this case, a cardoncello. I found a local company that collects lichens for me; they are the last ones now because I'll stop for the summer, and I serve them toasted in butter next to the dish. This way, I stage and present an overall and authentic forest experience on the plate.

So reasoning, logic, holds a very important place, in some ways superior to creativity itself.

There is reasoning, a philosophy first and foremost. Then there are also chance encounters, in cooking as in life. And those are the most beautiful ones, the ones you least expect. Like falling in love.

Tell me about a chance encounter.

A while ago, I made kefir butter. I had started with cream flavored with elderflower, I wanted to make whipped kefir for dessert. At a certain point, in the stand mixer, it wasn't whipping and was going bad. I said, you know what... since I have a fatty component... I'll ferment it to thicken it. So I made butter, I de-lactose it, and I got an acidic elderflower butter that came from the kefir. Spectacular.

This year, regarding seafood, what direction are you taking?



La sala del ristorante affacciata sul panorama del Chianti

Quest'anno, sulla cucina di mare, che direzione stai prendendo?

L'uso totale del pesce, senza fare le classiche procedure codificate come: prendo il pesce, sfiletto, prendo il filetto. Ma integrale: dalla pancia alla coda, alla pinnetta, alla testa. Si usano tutti i punti diversi. Se mi chiedi qual è la parte più buona del pesce, ti dico la guancia, il boccone del pescatore; oppure la pinnetta branchiale, tostata, per me è più buona del filetto.

Parti che molti definirebbero secondarie e invece sono preziose.

Esatto. Si fanno riduzioni, condimenti; le ossa, alla fine, si usano per un fondo che va a integrarsi nel piatto. Si cerca sempre di utilizzare tutto. E poi parte il gioco della parte grassa e della parte magra.

Che pesci usi?

Per ora ombrine del Mediterraneo. A breve mi arriva una cernia gialla del sud del Mediterraneo, selvaggia. Vorrei iniziare a lavorare molto di più sul pesce selvaggio, come già faccio con la selvaggina — una filosofia naturale, sostenibile. Cerco di usare pesci grandi, animali vecchi, anche solo per un fatto di rispetto: l'esemplare ha vissuto una lunga vita. E poi, se guardi in faccia la realtà, in un allevamento intensivo le vacche vecchie non hanno qualità. Invece un animale che ha sempre vissuto in libertà, senza stress, ha una carne totalmente diversa.

E sull'acqua dolce? Trota, gamberi?

Trota sì. I gamberi di acqua dolce in Toscana non si fanno più, Luni ha chiuso. La trota la prendo in Casentino, a un allevamento ripreso da ragazzi giovani che hanno restaurato il più vecchio allevamento italiano. Sono anche guardiani del torrente: controllano le acque.

Come prepari la tua trota?

Fino a ora facevo il filettino classico, tra virgolette — però

The total use of the fish, without doing the classic codified procedures like: I take the fish, I fillet it, I take the fillet. But integral: from the belly to the tail, to the fin, to the head. All different parts are used. If you ask me what the best part of the fish is, I'll tell you the cheek, the fisherman's bite; or the gill fin, toasted, for me it's better than the fillet.

Parts that many would call secondary, but are instead precious.

Exactly. Reductions and dressings are made; the bones, in the end, are used for a stock that integrates into the dish. We always try to use everything. And then the play between the fatty and lean parts begins.

What fish do you use?

For now, Mediterranean croakers. Soon I'll be getting a yellow grouper from the southern Mediterranean, wild. I want to start working much more with wild fish, as I already do with game—a natural, sustainable philosophy. I try to use large fish, old animals, even just out of respect: the specimen has lived a long life. And then, if you look at reality, in intensive farming, old cows have no quality. Instead, an animal that has always lived in freedom, without stress, has totally different meat.

And freshwater? Trout, shrimp?

Trout, yes. Freshwater shrimp are no longer farmed in Tuscany; Luni has closed. I get trout from Casentino, from a farm taken over by young people who have restored the oldest Italian farm. They are also guardians of the stream: they monitor the waters.

How do you prepare your trout?

Until now, I did the classic fillet, in quotes — but I treated it like a sea fish, only searing the skin. Trout is beautiful but a double-edged sword: if you get the cooking wrong, like salmon, it quickly loses its fatty part. Now I



Creazione dello Chef

lo trattavo come fosse un pesce di mare, tostandolo solo sulla pelle. La trota è bellissima ma è un'arma a doppio taglio: se sbagli cottura, come il salmone, perde subito la parte grassa. Ora faccio una marinata, una piccola frollatura, poi la marino sei ore alla rapa rossa per darle sfumature violacee, e la servo come sashimi: caprino del Casentino, sashimi di trota, e riprendiamo il fondo di trota per legare il piatto.

Il cinghiale in Toscana è davvero inflazionato, ovunque, tutto l'anno. Hai trovato una tua versione?

Sì. Ora ho in carta una terrina calda di cinghiale — infatti la caccia di selezione è aperta. La cucino in modo classico, poi passo all'affumicatura che per me è una delle chiavi fondamentali. Poi la finisco nel forno a legna. Poi la tratto come una mousse, creo una terrina calda soffice, servita con il fungo. E riprendo un po' l'ideologia toscana del dolce forte: una salsa di carruba, che sa di cioccolato ma più leggera.

E il cervo?

Il cervo scottato al sangue. Fare uno stracotto di selvaggina, per me, è sciocco — hai un elemento bellissimo, puoi sezionarlo in varietà come fosse un maiale. Ho passato anni a sezionarmi i tagli da solo, perché nessuno mi aveva insegnato. Ora faccio il controfiletto e il filetto appendendoli un mesetto: la selvaggina ha bisogno di frollare.

Sulla cottura del cervo?

Rimane tenero, lo cucino tipo petto d'oca, come fosse un filetto di manzo — un po' meno 'sanguigno'. Il cervo è molto ferroso, quindi se sbagli temperatura tiri fuori la nota ferrosa pesante; se giochi sul sangue, con una frollatura ben fatta, lo scotti e basta. Lo sfumo con una grappa che fa mio padre, con le erbe aromatiche del bosco: va a contrastare il dolce della carne.

Sui primi piatti, cosa stai proponendo?

Ora siamo all'ultima settimana di una reginetta ripiena. Faccio un raviolo lungo, e dentro ho lo stracotto di osso buco, fuori il suo fondo. Una fonduta di parmigiano 36

do a marinade, a small aging, then I marinate it for six hours in beetroot to give it purplish hues, and I serve it as sashimi: Casentino goat cheese, trout sashimi, and we use the trout stock to bind the dish.

Wild boar in Tuscany is really overused, everywhere, all year round. Have you found your own version?

Yes. Now I have a warm wild boar terrine on the menu — in fact, selective hunting is open. I cook it classically, then I smoke it, which for me is one of the fundamental keys. Then I finish it in the wood-fired oven. Then I treat it like a mousse, I create a soft warm terrine, served with mushrooms. And I revisit the Tuscan ideology of strong flavors: a carob sauce, which tastes like chocolate but is lighter.

And venison?

Venison seared rare. Making a stew of game, for me, is foolish — you have a beautiful ingredient, you can cut it into various parts like pork. I spent years cutting the cuts myself, because no one had taught me. Now I do the sirloin and the fillet, hanging them for about a month: game needs to age.

Regarding the cooking of venison?

It remains tender, I cook it like duck breast, like a beef fillet — a little less 'bloody.' Venison is very ferrous, so if you get the temperature wrong, you bring out the heavy ferrous note; if you play with the blood, with good aging, you just sear it. I deglaze it with a grappa my father makes, with forest herbs: it contrasts the sweetness of the meat.

What are you proposing for first courses?

We are now in the last week of a stuffed Reginella. I make a long raviolo, and inside I have braised osso buco, with its own stock on the outside. A fondue of 36-month-aged Parmesan, saffron grown in Chianti, and an onion oil to give it the missing freshness. From next week, however, we'll move to a "primo sale" cheese with rabbit: summer, free-range animals, lighter, whiter meats. Then we'll feature chicken, guinea fowl... and in a



Le sale del ristorante viste dal giardino esterno

mesi, zafferano coltivato nel Chianti e un olio di cipolla per dare la freschezza che manca. Dalla settimana prossima, invece, andiamo su un primo sale, coniglio: estate, animali da cortile, carni più bianche, più leggere. Poi usciamo con la gallina, con la faraona... e tra una o due settimane mi arrivano le quaglie, e si cambierà nuovamente.

Parlami del piatto di faraona.

La faraona è della allevatrice Laura Peri. Ho scelto di lavorare con lei per la sua filosofia e perché a livello qualitativo non c'è paragone: animali liberi, allevati come alle origini. Costano di più — è vero, perché fare allevamenti del genere costa — però la faraona sa di faraona, non è morbidissima, è una carne che sta in piedi.

E il piatto come è costruito?

Petto farcito con una patata affumicata — riprendo la mia nota di affumicatura, che dà profondità nel finale e lascia la sensazione di una faraona arrosto. Tartufo nero, perché qui se ne trova di ottima qualità ed è stagione; torniamo alla filosofia del bosco. E il sedano rapa, con il grasso della faraona e il tartufo. Recupero sempre l'elemento: non uso il burro, uso il grasso della faraona.

Mi mostri qualcosa dagli orti?

Ecco, questo è un pomodorino nero dei nostri orti. Ha un sapore eccezionale, senza pelle tira fuori il dolciastro e il secco insieme. Con due tipi di basilico — greco mignon e rosso vietnamita — un sale della Normandia, più dolce, e olio di basilico. Poi una spuma di parmigiano a trentasei mesi, tartufo del territorio. E un fiore di zucca tostato, non pastellato, con sotto una crema di ricotta di bufala, zucchine a tartare e basilico nero.

E siamo solo all'*amuse-bouche*!

week or two, I'll get quail, and things will change again.

Tell me about the guinea fowl dish.

The guinea fowl is from farmer Laura Peri. I chose to work with her because of her philosophy and because there's no comparison in quality: free-range animals, raised as they were originally. They cost more—it's true, because raising them like this is expensive — but the guinea fowl tastes like guinea fowl, it's not overly tender, it's a meat that holds its own.

And how is the dish constructed?

Breast stuffed with smoked potato — I revisit my smoking note, which gives depth at the end and leaves the sensation of roasted guinea fowl. Black truffle, because we find excellent quality here and it's in season; we return to the forest philosophy. And celeriac, with the guinea fowl fat and truffle. I always reuse the element: I don't use butter, I use the guinea fowl fat.

Can you show me something from the gardens?

Here, this is a black cherry tomato from our gardens. It has an exceptional flavour, without the skin it brings out both sweetness and dryness. With two types of basil — Greek mignon and Vietnamese red — a salt from Normandy, which is sweeter, and basil oil. Then a 36-month-aged Parmesan foam, local truffle. And a toasted zucchini flower, not battered, with a buffalo ricotta cream underneath, tartare zucchini, and black basil.

And we're only at the *amuse-bouche*!



Info: La Loggia del Chianti, Via degli Ulivi 1, Radda in Chianti (Si) / Tel. +39 0577 738491
 ristorantelaloggiadelchianti@gmail.com / www.laloggiadelchianti.it

LA METAMORFOSI DELLA BELLEZZA: IL NUOVO RINASCIMENTO DI POGGIO PARADISO

DI SIMONE BANDINI

THE METAMORPHOSIS OF BEAUTY:
THE NEW RENAISSANCE
OF POGGIO PARADISO



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.

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

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.

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



Il patio e l'area scenografica della piscina



Colpo d'occhio sulla veranda esterna del ristorante

riprogettato per diventare un meraviglioso parco panoramico d'autore. Arredato con elementi di design dal comfort assoluto e incorniciato 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

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.

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 professioniste 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 trasparente. Gli ospiti in sala possono

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), skilfully 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 skilfully 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 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



Poggio Paradiso, un sogno in Toscana

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.

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. & Whatsapp 338 5211390
info@poggioparadisoresort.com / www.poggioparadisoresort.com



Le Terme "Miele" interne alla struttura

L'ANIMA DELLA TERRA DENTRO UN CHICCO DI GRANO

DI FEDERICO MINGHI

THE SOUL OF THE EARTH
INSIDE A WHEAT BERRY



Agricoltore in Valdorcia, Amedeo Grappi (Sullo sfondo la città di Pienza)

Al Mulino Val d'Orcia, la famiglia Grappi custodisce una filiera circolare e biologica dal 1992: un viaggio sensoriale che va dai campi di Pienza fino alla tavola della Locanda.

La Val d'Orcia è un disegno di colline ondulate e di cieli immensi, un miracolo d'armonia eletto dall'Unesco a Patrimonio dell'Umanità perché qui, da secoli, la natura e il lavoro dell'uomo dialogano in un abbraccio perfetto. In questo teatro di terra e di vento, dove la luce accarezza i campi di grano trasformandoli in distese dorate, la bellezza non è solo un panorama da ammirare, ma un'eredità culturale da proteggere. È qui, nel comune di Pienza, che la terra smette di essere un semplice sfondo per farsi custode di antichi saperi e di sapori intramontabili, legati ai ritmi lenti della natura. Tra queste colline prende vita l'eccellenza del Mulino Val d'Orcia, dove una tradizione familiare lunga generazioni dimostra come il futuro dell'agricoltura risieda nel rispetto profondo delle proprie radici. Il segreto di questa realtà straordinaria, che si estende su più di 150 ettari coltivati a biologico fin dal 1992, è racchiuso in una filosofia tanto semplice quanto rivoluzionaria: *"Prima di essere mastri pastai e mugnai, siamo agricoltori"*. È questa la vera differenza. La famiglia Grappi controlla ogni singolo respiro della filiera dei cereali antichi: dalla semina in rotazione con le leguminose per preservare il suolo, fino alla macinazione a pietra, che mantiene intatto il prezioso germe del grano e le sue proprietà nutritive grazie a basse velocità di lavorazione. Il risultato è un'idea di pasta unica, come quella nata dal Grano Duro Senatore Cappelli: ambrata,

At the Val d'Orcia Mill, the Grappi family has been guarding a circular and organic supply chain since 1992: a sensory journey that goes from the fields of Pienza to the table of the Locanda.

The Val d'Orcia is a design of rolling hills and immense skies, a miracle of harmony elected by UNESCO as a World Heritage Site because here, for centuries, nature and man's work have dialogued in a perfect embrace. In this theater of land and wind, where the light caresses the wheat fields, transforming them into golden expanses, beauty is not just a panorama to be admired, but a cultural heritage to be protected. It is here, in the municipality of Pienza, that the land ceases to be a simple background to become the guardian of ancient knowledge and timeless flavors, linked to the slow rhythms of nature. Among these hills, the excellence of the Val d'Orcia Mill comes to life, where a family tradition spanning generations demonstrates how the future of agriculture lies in deep respect for one's roots. The secret of this extraordinary reality, which extends over more than 150 hectares cultivated organically since 1992, is contained in a philosophy as simple as it is revolutionary: "Before being master pasta makers and millers, we are farmers". This is the real difference. The Grappi family controls every single breath of the ancient cereals supply chain: from rotational sowing with legumes to preserve the soil, to stone grinding, which keeps the precious wheat germ and its nutritional properties intact thanks to low processing speeds. The result is a unique idea of pasta, like the one born from Senatore Cappelli Durum Wheat: amber, porous, bronze-drawn and slowly dried. A pasta with a tenacious but never stubborn structure, which does not look for a



Una farina biologica e integrale



I buonissimi fusilloni essiccati a bassa temperatura

porosa, trafilata in bronzo ed essiccata lentamente. Una pasta di struttura tenace ma mai ostinata, che non cerca un condimento che la sovrasti, ma un compagno con cui contendersi, ludicamente, il palco del palato. Un viaggio che si completa pochi passi più in là, alla Locanda del Mulino, il ristorante a filiera cortissima dove gli ospiti, prima di assaggiare i celebri picci artigianali del pastificio, sono invitati a visitare il mulino per vedere con i propri occhi come la terra si fa poesia da gustare.

La filosofia e la terra: Voi Amedeo ripetete con orgoglio che 'prima di essere mastri pastai e mugnai, siete agricoltori'. In che modo questo legame viscerale e quotidiano con la terra si riflette sulla qualità finale della vostra pasta rispetto a chi trasforma semplicemente una materia prima acquistata altrove?

Nasciamo agricoltori e la terra ti rimane dentro fin da bambino. Seguendo direttamente l'intero ciclo, coltivando con cura grani antichi a basso contenuto di glutine come il Senatore Cappelli o il Monococco e legumi quali ceci e lenticchie, controlliamo ogni singola fase del processo per garantire un prodotto finale eccellente, digeribile e ricco di proteine.

La scelta pionieristica del biologico: Avete abbracciato il metodo biologico nel lontano 1992, in tempi in cui non era una tendenza di mercato. Cosa vi spinse, più di trent'anni fa, a fare questa scelta di campo così netta?

Mio babbo ha fatto questa scelta trentacinque anni fa seguendo un suo sogno ecologico. In pieno boom della "rivoluzione verde", dove la chimica dominava per esasperare le produzioni, noi eravamo una vera mosca bianca, ma abbiamo preferito preservare una

condiment that overpowers it, but a companion with which to compete, playfully, for the stage of the palate. A journey that is completed a few steps further, at the Locanda del Mulino, the restaurant with a very short supply chain where guests, before tasting the famous artisan picci of the pasta factory, are invited to visit the mill to see with their own eyes how the earth becomes poetry to be tasted.

Philosophy and the land: You Amedeo proudly repeat that 'before being master pasta makers and millers, you are farmers'. How does this visceral and daily bond with the land reflect on the final quality of your pasta compared to those who simply transform a raw material purchased elsewhere? We were born farmers and the land has remained inside you since you were a child. By directly following the entire cycle, carefully cultivating ancient grains with a low gluten content such as Senatore Cappelli or Monococco and legumes such as chickpeas and lentils, we control every single phase of the process to ensure an excellent, digestible and protein-rich final product.

The pioneering choice of an organic farm: You embraced the organic method back in 1992, at a time when it was not a market trend. What prompted you, more than thirty years ago, to make such a clear choice of field?

My father made this choice thirty-five years ago following his ecological dream. In the midst of the boom of the 'green revolution', where chemistry dominated to exasperate production, we were a real exception; we preferred to preserve a pure cultivation, same to that of a hundred years ago."

The secret of the stone and the germ: Technically, your stone grinding works at low speed so as not to overheat the flour. Can you explain what changes for

coltivazione pura, identica a quella di cento anni fa.»
Il segreto della pietra e del germe: Tecnicamente, la vostra macinazione a pietra lavora a bassa velocità per non surriscaldare la farina. Ci spiega cosa cambia per il consumatore quando il chicco viene preservato interamente?

La pietra non surriscalda il chicco e ne preserva le fibre, i minerali e la buccia, regalando alla pasta colore, sapore e profumo unici. Essendo un integrale puro, conserviamo il grano al fresco sotto i 16°C perché in agricoltura biologica è insieme all'ATM l'unico metodo per evitare lo sviluppo di farfalline, senza usare alcun insetticida; una sicurezza che solo un prodotto sano e rigorosamente biologico può garantire.

Un'idea di pasta "diversa": Parlando del vostro Senatore Cappelli, lo descrivete come una struttura "tenace ma non ostinata". Qual è il condimento ideale alla Locanda per valorizzarlo?

La nostra pasta ha già un suo sapore intenso e profumato donatole dalla macina a pietra, per questo l'ideale assoluto è un filo d'olio e parmigiano. Alla Locanda la celebriamo con il classico picci all'aglione o con sughi bianchi di Cinta e Chianina, condimenti che accompagnano la pasta senza mai sovrastarla.

Il rito della Locanda: La vostra Locanda del Mulino offre un'esperienza meravigliosa e reale: si visita il mulino e poi si pranza accanto. Come reagiscono i vostri ospiti nel vedere l'intero ciclo racchiuso in pochi metri?

Gli ospiti, soprattutto gli stranieri, rimangono letteralmente estasiati. Mentre le cantine vinicole sono mete d'eccellenza ormai sdoganate, l'universo del pastificio artigianale è un mondo ancora poco conosciuto; vedere la farina nascere a pochi metri dal proprio tavolo trasmette un fascino indimenticabile.»

Tradizione e futuro: Oltre ai tradizionali e amatissimi picci, sappiamo che è nato "il Cipressino", un nuovo formato di pasta. Ci racconta questa novità e l'apertura verso le altre piccole realtà del territorio?

Il Cipressino è la nostra nuova creazione brevettata, un omaggio collettivo nato insieme a un giovane ingegnere locale per celebrare la forma del simbolo della Val d'Orcia. Inoltre, oggi l'azienda mette a disposizione la propria filiera biologica anche per conto terzi, aiutando i piccoli agriturismi del territorio a trasformare il proprio ettaro di grano in pacchetti di farina o di pasta a marchio proprio.



La trebbiatura in Valdorcia



Il nuovo formato del Cipressino della Valdorcia

the consumer when the bean is preserved entirely?

The stone does not overheat the grain and preserves its fibers, minerals and skin, giving the paste its unique color, flavor and aroma. Being a pure wholemeal, we keep the wheat cool below 16°C because in organic farming it is the only method to avoid the development of butterflies, without using any insecticide; a safety that only a healthy and strictly organic product can guarantee.

A "different" idea of pasta: Speaking of your Senator Cappelli, you describe him as a "tenacious but not obstinate" structure. What is the ideal condiment at the Locanda to enhance it?

Our pasta already has its own intense and fragrant flavor given to it by the stone mill, so the absolute ideal is a drizzle of oil and Parmesan cheese. At the Locanda we celebrate it with the classic picci all'aglione or with white Cinta and Chianina sauces, condiments that accompany pasta without ever overpowering it.

The Rite of the Inn: Your Locanda del Mulino offers a wonderful and true experience: you visit the mill and then have lunch next door. How do your guests react to seeing the entire cycle enclosed in a few meters?

Guests, especially foreigners, are literally ecstatic. While wine cellars are very popular destinations of excellence, the universe of the artisan pasta factory is still a little-known world; Seeing flour born just a few meters from your table conveys an unforgettable charm.

Tradition and future: In addition to the traditional and beloved picci, we know that "il Cipressino" was born, a new pasta shape. Can you tell us about this novelty and the openness to other small realities in the area?

The Cipressino is our new patented creation, a collective tribute born together with a young local engineer to celebrate the shape of the symbol of the Val d'Orcia. In addition, today the company also makes its organic supply chain available on behalf of third parties, helping small farmhouses in the area to transform their hectare of wheat into packages of flour or pasta under their own brand."

Info:

Località Spedaletto, Pienza (Si) / Tel. 0578 1965619 / 366 8155437 (ristorante)
 info@mulinovaldorcia.it / www.mulinovaldorcia.it

DRINK/FOODIFFUSION
PASQUINI

ASSOCIATO
 SAN GEMINIANO
 SERVIZIO
 L'HORECA



DRINK/FOODIFFUSION
PASQUINI

ASSOCIATO
 SAN GEMINIANO
 SERVIZIO
 L'HORECA

PASQUINI SRL

Via Toscana 5/A - Poggibonsi (Si)
 Tel. +39 0577 93 65 01
 info@pasquinisrl.it
www.pasquinisrl.it

Accompagniamo aziende del canale Ho.Re.Ca
 nella scelta dei migliori prodotti per le loro attività.

Siamo al fianco di famiglie e piccole e grandi realtà
 con il servizio di Home delivery e con lo Shop Online



RA-MA

Vi invitiamo a scoprire i nostri materiali recuperati
dall'usura del tempo e dalle intemperie
e restituiti alla loro dignità di oggetti
capaci di ricreare l'atmosfera delle origini

Via Pisana, 11 - Barberino Tavarnelle (FI)
Tel. +39 055 8078504 / info@ra-ma.it / www.ra-ma.it