

Anno XXV, Nr. 184 / Estate 2026

ValleyLife

SIENA / VAL D'ORCIA / AMIATA

RIVISTA PANEUROPEA



COVER STORY

LA BELLEZZA È UNA CURA

Beauty is a Cure

pag. 10-13



IL LUSSO PIU RARO ?

FERMARSÌ

Nel cuore della Val d'Orcia, dove il paesaggio invita naturalmente alla lentezza, la SPA del **Wellness Center Casanova** diventa un rifugio dedicato all'equilibrio.

Piscina cloruro sodica, idromassaggio, sauna, bagno turco, grotte saline etrusche con acqua termalizzata. Trattamenti occidentali e olistici accompagnano l'ospite in un'esperienza di rigenerazione profonda.

Fuori, la Toscana più autentica. Dentro, il tempo che torna ad appartenerti.



IL BENESSERE,
IN UN POSTO DI MERAVIGLIA.



WELLNESS_CENTER_CASANOVA



LOC. CASANOVA, SP 146, 6
53027 - SAN QUIRICO D'ORCIA (SI)



WWW.WELLNESSCENTERCASANOVA.IT



INFO@WELLNESSCENTERCASANOVA.IT



+39 0577898177

PRENOTA IL TUO
SOGGIORNO



IN COPERTINA:
La Cappella della Madonna di Vitaleta
vista dall'alto.

ESTATE 2026

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

DIRETTORE EDITORIALE:
Federico Minghi

PROGETTO GRAFICO e IMPAGINAZIONE:
Il Parere Communication

PHOTO CREDITS
Simone Bandini
Andrea Dani
Gabriele Forti

AUTORI

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

Federico Minghi: Presidente
dell'associazione My Italy Experiences

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 29
luglio con la Val d'Orcia magicamente
dorata.

ValleyLife

REDAZIONE E PUBBLICITA'
MY ITALY EXPERIENCES
Viale delle Regioni, 40
53100 Siena (SI)
335 8327232 Federico
www.myitalyexperiences.com
info@myitalyexperiences.com

6 GARÇON
Garçon

8 IL PATTO DELLA
BELLEZZA
The Pact of Beauty

10 LA BELLEZZA È
UNA CURA
Beauty is a Cure

14 LA PAESAGGIOTE-
RAPIA
Landscape Therapy

16 DOVE IL TEMPO
SA ANCORA
FERMARSÌ
*Where Time Still
Knows How to Stop*

22 L'ENIGMA DEL
CALICE
Enigma in the Glass



30 VERDIDEA
Verdidea

36 L'EROICA DI
GIANCARLO
BROCCI
*Giancarlo Brocci's
Eroica*



42 IL CANTO DEL
VENTO E IL PRO-
FUMO DEL TEMPO
*The Song of the Wind
and the Scent of Time*

48 L'ARTE DEL VIAGGIO
The Art of Traveling

54 LA SALUTE COME
ARTE DEL RICEVERE
*Health as the Art of
Receiving*

60 LE CREAZIONI IN
LEGNO DI ART5
*The Wooden Creations
of ART 5*



66 L'ANIMA DELLA
TERRA
The Soul of the Earth

72 IL MITO DI GIANO
The Myth of Janus

78 LA METAMORFOSI
DELLA BELLEZZA
*The Metamorphosis of
Beauty*

84 TRADIZIONE
E GUSTO A
BAGNO VIGNONI
*Taste and Tradition
in Bagno Vignoni*

90 ENZO
Enzo



IL TUO VIAGGIO, LA NOSTRA ECCELLENZA.

SERVIZI DI TRASPORTO CON NCC
AFFIDABILI, ELEGANTI E PUNTUALI.
OVUNQUE TU VOGLIA ANDARE.



AUTISTI
PROFESSIONALI

Esperienza, discrezione
e massima cortesia.



FLOTTA DI ALTO
LIVELLO

Veicoli di lusso
sempre impeccabili.



PUNTUALITÀ
ASSOLUTA

Il tuo tempo,
il nostro impegno.



SERVIZIO SU MISURA

Transfer, tour, eventi
e viaggi su misura.



+39 333 3196796



info@capitaltravelservice.it



capitaltravelservice.it



Fashion Beauty Sun

Buonconvento

Centro estetico e abbronzatura



I NOSTRI SERVIZI



Tintura ciglia
e sopracciglia



Extension ciglia



Laminazione ciglia



Rivendita di prodotti
rinforzanti per ciglia
e sopracciglia

*Bellezza
che valorizza
il tuo sguardo*



via Dante Alighieri, 55
Buonconvento (SI)



340 7893016



GARÇON

(...) “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)

(...) “*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)

DI SIMONE BANDINI

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

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

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

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

Garçon, s'il vous plaît...

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

Come attuare uno sconcertante, subitaneo mutamento?

Con un ribaltamento di prospettiva.

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

Così mentre le autostrade si popolano di macchine cinesi e le spiagge di ciabatte carrarmato, un moto interno adrenalinico e futurista ci restituisce una forza ritrovata. Partiamo dunque da questo, e costruiamo la nostra visione felice.

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

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

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

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

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

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

Garçon, s'il vous plaît...

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

How to implement a disconcerting, sudden change?

With a reversal of perspective.

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

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

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

ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening

'Summertime Sadness', Lana Del Rey

IL PATTO DELLA BELLEZZA

The Pact of Beauty

DI FEDERICO MINGHI

Da Siena alla Val d'Orcia, la rivoluzione culturale per salvare l'anima e l'economia della terra più bella del mondo.

From Siena to the Val d'Orcia: a cultural revolution to preserve the soul and economy of the most beautiful land in the world.

Federico Minghi in Val d'Orcia

Ci sono territori capaci di sussurrare all'anima prima ancora di mostrarsi agli occhi. Terre dove il paesaggio si fa opera d'arte e la storia si respira nella polvere delle strade bianche. Ma la bellezza, da sola, non basta più: oggi la nostra Toscana vive una transizione delicatissima, sospesa tra il rischio di smarrire la propria identità e la necessità di alzare l'asticella della propria ambizione.

Siena, splendida e fiera, attraversa una complessa difficoltà economica, schiacciata tra la contrazione dei consumi e un turismo "mordi e fuggi" che consuma le sue pietre millenarie senza generare valore. Persa la storica vocazione banco-centrica, la città ha urgente bisogno di attrarre un turismo alto-spendente e consapevole. Ma per farlo serve una rivoluzione strategica che superi i vecchi confini mentali.

La salvezza di Siena risiede oltre le sue mura. Dobbiamo tornare alla più grande lezione visiva e politica della città: l'affresco del Buongoverno di Ambrogio Lorenzetti, dove città e contado vivono in simbiosi perfetta. Siena deve aprirsi, abbracciare e promuoversi insieme al Chianti, alle Crete e alla Val d'Orcia come un unicum indivisibile di paesaggi ed eccellenze. Riportando i veri artigiani nelle botteghe e rifiutando la standardizzazione, faremo di ogni visitatore un ambasciatore del nostro brand. Offrire la qualità più pura è un dovere di sopravvivenza.

Seguendo la linea dei cipressi si entra in Val d'Orcia, la terra del Brunello di Montalcino, icona mondiale che oggi affronta un mercato globale delicato. Il rischio è comunicarlo solo come un "liquido" tecnico perfetto, dimenticando che il suo vero valore è l'essere l'espressione di un territorio, delle sue storie e dei suoi saperi antichi. Senza il racconto romantico e la verità della terra da cui nasce, il vino rischia di smarrire il proprio mito.

Questo patrimonio va preservato, ma ha anche bisogno di essere camminato e vissuto: non possiamo permettere che la Toscana più pura si trasformi in una cartolina sbiadita per uno scatto digitale prima di fuggire via. La terra non tollera l'improvvisazione. Il Chianti, la Val d'Orcia e l'Amiata insegnano uno stile di vita unico, basato sul calore dei rapporti umani autentici. Solo facendo squadra e riscoprendo questa identità profonda, Siena e la sua provincia torneranno a guidare il mondo come capitale del saper vivere e della bellezza eterna.

There are places that speak to the soul before they even reveal themselves to the eye. Lands where the landscape becomes a work of art and history lingers in the dust of white country roads. Yet beauty alone is no longer enough. Today, Tuscany is facing a delicate transition, caught between the risk of losing its identity and the need to raise the level of its ambition.

Siena, magnificent and proud, is experiencing a complex economic challenge, squeezed between shrinking consumer spending and a "hit-and-run" style of tourism that wears down its ancient stones without creating lasting value. Having lost its historic banking-centered vocation, the city urgently needs to attract discerning, high-value visitors. To achieve this, however, it must embrace a strategic revolution that goes beyond outdated ways of thinking.

Siena's future lies beyond its walls. We must return to the city's greatest political and artistic lesson: Ambrogio Lorenzetti's Allegory of Good Government, where the city and its surrounding countryside exist in perfect harmony. Siena must open itself, embracing and promoting the Chianti, the Crete Senesi, and the Val d'Orcia as one indivisible landscape of excellence. By bringing genuine artisans back to their workshops and rejecting standardization, we can turn every visitor into an ambassador for our identity. Offering uncompromising quality is no longer simply an aspiration—it is essential for survival.

Following the iconic cypress-lined roads, one enters the Val d'Orcia, home of Brunello di Montalcino, a globally celebrated wine now facing an increasingly challenging international market. The danger lies in presenting it merely as a technically flawless product, forgetting that its true value is its profound connection to the land, its stories, and centuries-old traditions. Without the romance and authenticity of the place from which it is born, the wine risks losing its legend.

This extraordinary heritage must be protected, but it must also be experienced. We cannot allow Tuscany at its purest to become nothing more than a faded postcard, a backdrop for a quick digital snapshot before visitors rush away. The land does not reward superficiality. Chianti, the Val d'Orcia, and Mount Amiata embody a unique way of life built on genuine human relationships and a deep sense of belonging. Only by working together and rediscovering this shared identity can Siena and its province once again become a global symbol of the art of living and of timeless beauty.

ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening

'La Cura', Franco Battiato

LA BELLEZZA È UNA CURA

Beauty is a Cure

LA REDAZIONE

La Val d'Orcia e la paesaggioterapia: quando la bellezza cura l'anima e ridefinisce il tempo.

The Val d'Orcia and landscape therapy: when beauty heals the soul and redefines time.

Viviamo in un'epoca d'iperconnessione costante, dove lo spazio è saturo e il tempo è una risorsa perennemente frammentata. Esiste, tuttavia, un confine geografico ed emotivo oltre il quale il rumore del mondo si spegne all'improvviso, lasciando spazio a un silenzio che cura. Quel confine coincide con il profilo sinuoso delle colline della Val d'Orcia. Qui, tra le Crete d'oro e d'argilla e la maestosità vigile del Monte Amiata, la terra smette di essere un semplice sfondo geografico per trasformarsi in una terapia attiva dello sguardo e dello spirito: la paesaggioterapia.

We live in an age of constant hyperconnection, where space is saturated and time is a perpetually fragmented resource. There is, however, a geographical and emotional boundary beyond which the noise of the world suddenly dies down, leaving room for a silence that heals. That border coincides with the sinuous profile of the hills of the Val d'Orcia. Here, between the golden Crete senesi and clay and the vigilant majesty of Monte Amiata, the earth ceases to be a simple geographical background to be transformed into an active therapy of the gaze and the spirit: landscape therapy.

Cappella della Madonna di Vitaleta al tramonto
Foto di Gabriele Forti



Paesaggio tipico della Val d'Orcia in primavera
Foto di Gabriele Forti

Non si tratta di una definizione accademica, ma di un'esperienza sensoriale profonda che chiunque abbia percorso queste strade conosce bene. La paesaggioterapia è l'arte di lasciarsi guarire dall'armonia delle proporzioni. Le colline della Val d'Orcia, modellate nei secoli dalla pazienza dei contadini e dalla mano di artisti rinascimentali che ne fecero un ideale di bellezza eterna, si susseguono come onde di terra solida. I cipressi, piantati in cerchi perfetti o disposti a ricalcare le curve dei sentieri, non sono solo elementi arborei; sono punti di sospensione, segni di punteggiatura su uno spartito di infinita serenità. Camminare a passo lento lungo le strade bianche, o fermarsi ad osservare l'alba che solleva la nebbia dalle valli come un velo leggero, significa sintonizzare il proprio battito cardiaco su una frequenza diversa. La luce qui possiede una densità speciale: accarezza i calanchi d'argilla, accende l'oro del grano in estate, colora di sfumature argentee le foglie degli ulivi secolari e si specchia, immobile e calda, nelle acque termali di Bagno Vignoni. È una luce che

This is not an academic definition, but a profound sensory experience that anyone who has travelled these roads knows well. Landscape therapy is the art of letting oneself be healed by the harmony of proportions. The hills of the Val d'Orcia, shaped over the centuries by the patience of farmers and the hand of Renaissance artists who made it an ideal of eternal beauty, follow one another like waves of solid earth. The cypresses, planted in perfect circles or arranged to trace the curves of the paths, are not just arboreal elements; they are suspension points, punctuation marks on a score of infinite serenity. Walking at a slow pace along the dirt roads or stopping to watch the sunrise that lifts the fog from the valleys like a light veil, means tuning your heartbeat to a different frequency. The light here has a special density: it caresses the clay gullies, lights up the gold of the wheat in summer, colours the leaves of the centuries-old olive trees with silvery shades and is reflected, motionless and warm, in the thermal waters of Bagno Vignoni. It is a light that invites contemplation, that forces us to slow down and regain possession of the luxury of doing nothing, except existing in

invita alla contemplazione, che costringe a rallentare e a riappropriarsi del lusso di non fare nulla, se non esistere in simbiosi con ciò che ci circonda.

Il paesaggio della Val d'Orcia cura perché è leale. Non nasconde le sue cicatrici, le sue aridità estive o i suoi inverni spogli, ma li trasforma in un inno alla mutevole bellezza delle stagioni. In questa valle, l'osservatore non è mai un estraneo di passaggio, ma diventa parte dell'opera d'arte stessa. Il vento che muove le chiome dei cipressi porta con sé il profumo della terra bagnata, del rosmarino selvatico e della pietra antica dei borghi come Pienza, San Quirico o Castiglione d'Orcia.

Sperimentare la paesaggioterapia significa, in fondo, comprendere che la bellezza non è un vizzo estetico o un lusso superficiale, ma una necessità vitale dell'anima. E la Val d'Orcia, fiera custode del proprio silenzio e della propria unicità, rimane lì, immutata e accogliente, a ricordarci che esiste sempre un luogo dove è possibile ritornare a casa.

symbiosis with what surrounds us.

The landscape of the Val d'Orcia heals because it is loyal. It does not hide its scars, its summer aridity or its bare winters, but transforms them into a hymn to the changing beauty of the seasons. In this valley, the observer is never a passing stranger, but becomes part of the work of art itself. The wind that moves the foliage of the cypresses brings with it the scent of wet earth, wild rosemary and the ancient stone of villages such as Pienza, San Quirico or Castiglione d'Orcia.

Experiencing landscape therapy means, after all, understanding that beauty is not an aesthetic quirk or a superficial luxury, but a vital necessity of the soul. And the Val d'Orcia, proud guardian of its silence and uniqueness, remains there, unchanged and welcoming, to remind us that there is always a place where it is possible to return home.

La Paesaggioterapia secondo VERDIDEA GROUP

Landscape Therapy according to Verdidea Group

LA REDAZIONE

Verdidea, azienda tutta al femminile della Valdorcia guidata da Nicoletta Innocenti, possiede la proprietà intellettuale dell'idea dal luglio 2007.

Verdidea, an all-female company from Valdorcia led by Nicoletta Innocenti, has owned the intellectual property of the idea since July 2007.

“La paesaggioterapia è molto più di un’immersione nella natura; è un linguaggio arcaico che coinvolge la nostra essenza profonda, un dialogo intimo e silenzioso in cui il mondo naturale diventa un’estensione del nostro spazio emotivo interiore, un richiamo antico a non dimenticare quanto profondo sia il nostro legame con la natura e con il pianeta.

Osservare un panorama non è solo un’azione estetica, ma un balsamo neurologico che riduce l’ansia e abbassa i livelli di stress, riconnettendoci alle nostre radici antiche. Dunque, il paesaggio non è solo qualcosa che guardiamo, è uno spazio che ci accoglie, ci ascolta e, soprattutto, ci cura in modo naturale.

In una vita che troppo spesso ci impone distrazione, ci chiede di correre, macinare informazioni e sollecitazioni senza riflettere o “ascoltare” ciò che ci accade intorno, fermarsi ad ammirare l’orizzonte, il paesaggio sul quale posiamo i nostri piedi, è un atto di pura rivoluzione interiore.

Quando i nostri occhi si perdono nelle sfumature di una

“Landscape therapy is much more than an immersion in nature; It is an archaic language that involves our deep essence, an intimate and silent dialogue in which the natural world becomes an extension of our inner emotional space, an ancient call not to forget how deep our bond with nature and the planet is.

Observing a panorama is not just an aesthetic action, but a neurological balm that reduces anxiety and lowers stress levels, reconnecting us to our ancient roots. Therefore, the landscape is not just something we look at, it is a space that welcomes us, listens to us and, above all, takes care of us in a natural way.

In a life that too often imposes distraction on us, asks us to run, grind information and solicitations without reflecting or “listening” to what is happening around us, stopping to admire the horizon, the landscape on which we place our feet, is an act of pure inner revolution.

When our eyes get lost in the shades of a hill, in the green of a forest or in the distant profile of a valley or a mountain, something magical happens: breathing becomes slower and the heartbeat finds its natural rhythm, and we finally feel lighter and perceive ourselves and the deep well-being that this

collina, nel verde di un bosco o nel profilo lontano di una valle o di una montagna, accade qualcosa di magico: il respiro si fa più lento e il battito del cuore ritrova il suo ritmo naturale, e finalmente ci sentiamo più leggeri e percepiamo noi stessi e il benessere profondo che questa straordinaria condizione ci genera.

Non serve viaggiare lontano, il senso profondo della paesaggioterapia può svilupparsi ovunque ci sia bellezza ad attenderci, e la bellezza non risiede solo fuori, ma anche e soprattutto negli occhi di chi la guarda, a volte la cerca.

È la sensazione di pace che proviamo quando osserviamo la luce del tramonto radente sui campi, o quando ascoltiamo il vento muovere le fronde degli alberi o semplicemente ci fermiamo in mezzo alla natura ad ascoltare suoni sottili.

In quel preciso istante, il mondo esterno si fonde con quello interiore. Il paesaggio diventa un terapeuta silenzioso che non giudica, non ha fretta e non chiede nulla in cambio. Si prende cura delle nostre ferite emotive offrendoci una prospettiva più ampia: ci ricorda che siamo parte di un ciclo più grande, meraviglioso e resiliente.

Ogni albero, ogni fiore, ogni scorcio ci insegna la bellezza della lentezza e la forza di fiorire dopo ogni inverno. Immergersi nel paesaggio significa guarire attraverso lo stupore. È un invito a ritrovare il proprio centro, lasciando che la natura curi il corpo e nutra l’anima”, ci ha raccontato.

extraordinary condition generates in us.

There is no need to travel far, the deep sense of landscape therapy can develop wherever there is beauty waiting for us, and beauty does not reside only outside, but also and above all in the eyes of those who look at it, sometimes looking for it.

It is the feeling of peace we feel when we observe the light of the sunset grazing over the fields, or when we listen to the wind move the branches of the trees or simply stop in the middle of nature to listen to subtle sounds.

At that precise moment, the external world merges with the inner one. The landscape becomes a silent therapist that does not judge, is not in a hurry and does not ask for anything in return. It takes care of our emotional wounds by giving us a broader perspective: it reminds us that we are part of a bigger, more wonderful, and resilient cycle.

Every tree, every flower, every glimpse teaches us the beauty of slowness and the strength of blooming after every winter. Immersing oneself in the landscape means healing through wonder. It is an invitation to find one’s own centre, letting nature heal the body and nourish the soul,” she told us.



Le donne di Verdidea Group

DOVE IL TEMPO SA ANCORA FERMARSI

Where Time Still Knows How to Stop

DI FEDERICO MINGHI

Come Buonconvento, riconosciuto tra i Borghi più belli d'Italia, si è trasformato da luogo di passaggio a meta turistica.

Like Buonconvento, recognized as one of the most beautiful villages in Italy, it has been transformed from a place of passage to a tourist destination.

Per secoli, lungo il tracciato storico dell'antica Via Cassia, Buonconvento ha rappresentato un fondamentale punto di riferimento per pellegrini e mercanti che da Siena scendevano verso Roma. Oggi questo gioiello fortificato, che è la porta d'accesso alle splendide Crete Senesi e alla meravigliosa Val d'Orcia – a due passi dalla celebre Montalcino, patria del Brunello –, ha saputo ricavarci un ruolo da protagonista, affermandosi come destinazione a sé stante e non più come semplice luogo di transito.

Il borgo è diventato un punto di riferimento per gli amanti del ciclismo slow e, al calare del sole, il suo cuore medievale si accende: la via principale, Via Roma, si trasforma in un salotto vibrante a cielo aperto, dove enoteche, wine bar e ristoranti di ottima qualità si popolano di giovani e viaggiatori. Ma la vera magia risiede nella sua anima: quella di un paese che mantiene intatta la propria quotidianità e un profondo senso di appartenenza alla comunità. Un perfetto equilibrio sociale, ottenuto grazie al lavoro lungimirante dei cittadini e di un'amministrazione aperta al futuro.

Per capire il segreto di questa evoluzione toscana, abbiamo incontrato Riccardo Conti, il Sindaco che sta guidando la comunità.

Sindaco Conti, con il suo mandato Buonconvento si è sviluppato ancora di più quale meta e sosta turistica, staccandosi dall'immagine di luogo di passaggio. Quali azioni avete messo in campo e quali intendete fare per rendere sempre di più Buonconvento un luogo turistico di riferimento?

“In questi anni abbiamo lavorato per far sì che Buonconvento non fosse più percepito soltanto come un luogo di passaggio, ma come una destinazione da vivere e da scoprire. L'appartenenza al circuito dei 'Borghi più Belli d'Italia' rappresenta un riconoscimento importante e una responsabilità che ci spinge a valorizzare sempre di più il nostro patrimonio storico, culturale e paesaggistico. Abbiamo investito sulla promozione del borgo e sulla valorizzazione della nostra identità, a partire dai musei che raccontano la nostra storia, come il Museo d'Arte Sacra della Val d'Arbia e il Museo della Mezzadria Senese, custodi della memoria e delle tradizioni che hanno plasmato questo territorio. Abbiamo sostenuto eventi, percorsi culturali e iniziative legate alla Via Francigena, all'enogastronomia e al turismo lento. Per il futuro vogliamo continuare a puntare sulla qualità dell'accoglienza e sulla capacità di offrire esperienze autentiche, facendo di Buonconvento un punto di riferimento per chi cerca la bellezza, la storia e il contatto con un territorio straordinario”.

Quanto è importante, oggi, il turismo per l'economia e la vita quotidiana del Comune di Buonconvento?

For centuries, along the historic route of the ancient Via Cassia, Buonconvento has been a fundamental point of reference for pilgrims and merchants who descended from Siena to Rome. Today this fortified jewel, which is the gateway to the splendid Crete Senesi and the wonderful Val d'Orcia – a stone's throw from the famous Montalcino, home of Brunello – has been able to carve out a leading role, establishing itself as a destination in its own right and no longer as a simple place of transit.

The village has become a reference point for lovers of slow cycling and, at sunset, its medieval heart lights up: the main street, Via Roma, is transformed into a vibrant open-air living room, where wine bars, wine bars and restaurants of excellent quality are populated by young people and travelers. But the real magic lies in its soul: that of a town that keeps its daily life intact and a deep sense of belonging to the community. A perfect social balance, achieved thanks to the far-sighted work of citizens and an administration open to the future.

To understand the secret of this Tuscan evolution, we met Riccardo Conti, the Mayor who is leading the community.

Mayor Conti, with your mandate Buonconvento has developed even more as a tourist destination and stopover, detaching itself from the image of a place of passage. What actions have you put in place and what do you intend to do to make Buonconvento more and more a tourist place of reference?

“In recent years we have worked to ensure that Buonconvento is no longer perceived only as a place of passage, but as a destination to be experienced and discovered. Belonging to the circuit of the 'Most Beautiful Villages in Italy' represents an important recognition and a responsibility that pushes us to enhance our historical, cultural and landscape heritage more and more. We have invested in the promotion of the village and in the enhancement of our identity, starting with the museums that tell our story, such as the Museum of Sacred Art of the Val d'Arbia and the Museum of Sienese Sharecropping, custodians of the memory and traditions that have shaped this territory. We have supported events, cultural itineraries and initiatives related to the Via Francigena, food and wine and slow tourism. For the future we want to continue to focus on the quality of hospitality and the ability to offer authentic experiences, making Buonconvento a point of reference for those looking for beauty, history and contact with an extraordinary territory”.

How important is tourism today for the economy and daily life of the Municipality of Buonconvento?

“Tourism is a fundamental resource for the local economy and represents an important lever for commercial activities, catering, accommodation facilities and companies in the area. But our strength is that we have chosen a development that enhances the authenticity and simplicity of a village that has been able

“Il turismo è una risorsa fondamentale per l’economia locale e rappresenta una leva importante per le attività commerciali, la ristorazione, le strutture ricettive e le aziende del territorio. Ma la nostra forza è quella di aver scelto uno sviluppo che valorizza l’autenticità e la semplicità di un borgo che ha saputo conservare la propria identità. Buonconvento è un luogo incastonato nel cuore della Val d’Arbia, circondato da paesaggi unici, colori, profumi ed esperienze sensoriali autentiche. È proprio questa armonia tra storia, ambiente e qualità della vita che rende il nostro

to preserve its identity. Buonconvento is a place nestled in the heart of the Val d’Arbia, surrounded by unique landscapes, colors, scents and authentic sensory experiences. It is precisely this harmony between history, environment and quality of life that makes our country special. We want to continue to grow without distorting ourselves, maintaining that genuine character that is appreciated by visitors and that represents, first of all, a value for those who live here every day”.

Buonconvento has maintained an authentic village life, with a great sense of belonging. What actions has

più difficile per le nostre comunità degli ultimi anni. Dopo anni in cui le relazioni sociali si erano inevitabilmente indebolite, abbiamo sentito la necessità di ripartire proprio dalle persone, creando occasioni di incontro e ricostruendo quel tessuto di rapporti che è la vera ricchezza di un piccolo paese. La sfida è quella di saper parlare linguaggi diversi, rivolgendosi ai giovani, alle famiglie e alle persone più mature, favorendo momenti di condivisione tra generazioni. In questo percorso il volontariato rappresenta una risorsa preziosissima e costituisce la base di gran parte

of sharing between generations. In this path, volunteering represents a very precious resource and forms the basis of most of the initiatives that animate the town throughout the year. Buonconvento lives thanks to the commitment of associations and volunteers who make possible events of great appeal such as L’Eroica, Nova Eroica, Strade Bianche, the paths of the Via Francigena, together with the many initiatives dedicated to two and four wheels, modern and vintage, which find in the village an ideal setting for hospitality and enhancement. In addition to these, there are historical events such as the Regional Antiques



L'Abbazia di Monte Oliveto Maggiore

paese speciale. Vogliamo continuare a crescere senza snaturarci, mantenendo quel carattere genuino che viene apprezzato dai visitatori e che rappresenta, prima di tutto, un valore per chi qui vive ogni giorno”.

Buonconvento ha mantenuto una vita di paese autentica, con un grande senso di appartenenza. Quali azioni ha messo in atto la sua amministrazione per far sentire sempre di più questo senso di comunità, fondamentale per i piccoli paesi anche nell’ottica di tenuta del tessuto sociale?

“Il periodo del Covid è stato probabilmente il momento

your administration implemented to make this sense of community increasingly felt, which is fundamental for small towns also with a view to maintaining the social habits?

“Covid period was probably the most difficult time for our communities in recent years. After years in which social relations had inevitably weakened, we felt the need to start again from people, creating opportunities for meeting and rebuilding that fabric of relationships that is the true wealth of a small town. The challenge is to be able to speak different languages, addressing young people, families and older people, encouraging moments

delle iniziative che animano il paese durante tutto l’anno. Buonconvento vive grazie all’impegno delle associazioni e dei volontari che rendono possibili eventi di grande richiamo come L’Eroica, Nova Eroica, Strade Bianche, i cammini della Via Francigena, insieme alle tante iniziative dedicate alle due e alle quattro ruote, moderne e d’epoca, che trovano nel borgo una cornice ideale di accoglienza e valorizzazione. A queste si aggiungono appuntamenti storici come la Festa Regionale dell’Antiquariato, la Sagra della Val d’Arbia, nata come Fiera del Vitellone, fino ad arrivare a ospitare manifestazioni sportive di livello nazionale

Festival, the Val d’Arbia Festival, born as the Fair of the Beef, up to hosting national and European sporting events such as the Rally. All this contributes to keeping alive a community that continues to recognize itself in the values of participation and sharing”.

Looking at the path taken so far, what projects make you most proud to have achieved for your community and which, on the other hand, would you still like to achieve in the future and why?

“Among the results that I consider most important, in addition to the constant increase in investments, there is certainly the

ed europeo come il Rally. Tutto questo contribuisce a mantenere viva una comunità che continua a riconoscersi nei valori della partecipazione e della condivisione.”

Guardando al percorso fatto finora, quali progetti la rendono più orgoglioso di aver realizzato per la sua comunità e quali, invece, vorrebbe ancora realizzare nel futuro e perché?

“Tra i risultati che considero più importanti, oltre all’incremento costante di investimenti, c’è certamente la capacità di aver mantenuto Buonconvento un paese vivo e attrattivo, investendo sui servizi e sulla qualità della vita. Un motivo di particolare soddisfazione è stata la riapertura della piscina dell’area intercomunale, che ha trasformato il nostro territorio in un polo di riferimento per tutto il sud della provincia di Siena, diventando uno degli impianti più qualificati dell’intero comprensorio. Questa struttura rappresenta non solo un servizio sportivo, ma anche un luogo di aggregazione e un elemento di attrattività che contribuisce a rendere Buonconvento dinamico durante tutto l’anno. Guardando al futuro, la sfida sarà continuare a rafforzare i servizi, investire nella sostenibilità e la sicurezza, sostenere le famiglie e creare nuove opportunità per i giovani, affinché il nostro borgo possa continuare a crescere senza perdere la propria identità, anche con politiche di area”.

Un’ultima domanda, più visionaria: come immagina e come sogna Buonconvento tra 20 anni?

“Sarà una grande scommessa. Dovremo continuare a investire sulle infrastrutture, sui servizi e sui bisogni delle famiglie, affinché nessuno si senta solo e i giovani possano trovare qui le condizioni per costruire il proprio futuro. Allo stesso tempo, dovremo custodire ciò che rende Buonconvento unico: la sua storia, le sue tradizioni, il senso di comunità e quell’autenticità che rappresenta il nostro patrimonio più prezioso. Mi immagino un paese moderno e sostenibile, capace di innovare senza perdere la propria anima, un luogo dove la qualità della vita continui a essere il valore distintivo e dove le nuove generazioni possano scegliere di restare, sapendo di appartenere a una comunità forte, accogliente e profondamente legata alle proprie radici. Un luogo che, in epoca digitale in cui tutto scorre veloce e aleatorio, possa essere ancora autentico, in cui vivere emozioni autentiche.”

Quelle emozioni che nessun social potrà mai descrivere o permettere di vivere.

ability to have kept Buonconvento a lively and attractive town, investing in services and quality of life. A reason for particular satisfaction was the reopening of the swimming pool in the inter-municipal area, which has transformed our territory into a reference point for the entire south of the province of Siena, becoming one of the most qualified facilities in the entire area. This structure represents not only a sports service, but also a place of aggregation and an element of attractiveness that contributes to making Buonconvento dynamic throughout the year. Looking to the future, the challenge will be to continue to strengthen services, invest in sustainability and safety, support families and create new opportunities for young people, so that our village can continue to grow without losing its identity, even with area policies.”

One last, more visionary question: how do you imagine and how do you dream Buonconvento in 20 years?

“It will be a big gamble. We will have to continue to invest in infrastructure, services and the needs of families, so that no one feels alone and young people can find here the conditions to build their future. At the same time, we will have to preserve what makes Buonconvento unique: its history, its traditions, the sense of community and that authenticity that represents our most precious heritage. I imagine a modern and sustainable country, capable of innovating without losing its soul, a place where the quality of life continues to be the distinctive value and where the new generations can choose to stay, knowing that they belong to a strong, welcoming community deeply linked to their roots. A place that, in the digital age where everything flows fast and randomly, can still be authentic, where you can experience authentic emotions.”

Those emotions that no social network can ever describe or allow you to experience.





L'ENIGMA DEL CALICE: il futuro dei grandi rossi toscani

Enigma in the Glass: the Future of the Great Tuscan Reds

DI FEDERICO MINGHI

Tra sfide climatiche, mercati incerti e nuove abitudini di consumo, il pilastro della nostra economia affronta una svolta epocale: l'analisi e le visioni del Professor Andrea Mazzoni.

Between climate challenges, uncertain markets and new consumption habits, the pillar of our economy faces an epochal turning point: the analysis and visions of Professor Andrea Mazzoni.

Il prof. Andrea Mazzoni

Il mondo del vino toscano si trova oggi a navigare una tempesta perfetta, stretto tra l'offensiva ideologica di un'Europa che vorrebbe marchiare le etichette con allarmistici "bollini sanitari" e il mutamento radicale degli stili di vita delle nuove generazioni, sempre più orientate verso pasti leggeri e cocktail che mal si conciliano con la maestosità dei nostri grandi rossi.

A questa complessità culturale si sommano l'evidenza di un cambiamento climatico che stravolge i tempi e i modi della produzione in vigna, l'incertezza cronica dei dazi internazionali e una governance aziendale spesso ancora troppo legata a logiche troppo tradizionali, frenata dall'incapacità di gestire il ricambio generazionale e di comprendere il valore strategico della comunicazione e nuove strategie di marketing. In questo scenario fragile, che tocca uno dei pilastri identitari ed economici della nostra regione, abbiamo voluto tracciare una rotta parlandone con il Professor Andrea Mazzoni, uomo di profonda cultura, storico docente che ha formato generazioni di enologi e stimato consulente di importanti cantine del territorio.

Professor Andrea Mazzoni, lei che ha insegnato a generazioni di enologi, cosa si sentirebbe di consigliare in questa fase delicata come prodotti da far uscire dalle cantine? Quale sarà la tendenza nei prossimi anni che il mercato cerca?

«Direi vini sempre più identitari. Nella globalizzazione e nell'anonimato odierno, il consumatore cerca sicurezza e vuole sapere chi c'è dietro una bottiglia, proprio come diceva Gino Veronelli: "Voglio sapere chi c'è dietro quel bicchiere!". C'è poi una forte sensibilità verso l'aspetto etico: sostenibilità, energie rinnovabili e tutele sociali. Infine, come ricorda il Marchese Antinori, "ci sono zone nel mondo che non conoscono neppure l'esistenza del vino!": per andare oltre certe frontiere servono nuove e profonde professionalità.»

Quali soluzioni si sente di dare ad un andamento generale del mercato non troppo rassicurante e con molte cantine piene?

«La soluzione viene indubbiamente dalla formazione. È attraverso lo studio che nascono la rielaborazione critica delle idee e la vera progettualità. Il confronto con realtà esterne plasma il carattere dell'imprenditore con la "I" maiuscola, creando quella "cultura d'impresa" che purtroppo è ancora troppo carente nel settore vitivinicolo, ma che è l'unica via capace di incidere positivamente anche

The world of Tuscan wine is now navigating a perfect storm, caught between the ideological offensive of a Europe that would like to brand labels with alarmist "health stamps" and the radical change in the lifestyles of the new generations, increasingly oriented towards light meals and cocktails that are difficult to reconcile with the majesty of our great reds.

Added to this cultural complexity is the evidence of climate change that upsets the times and methods of production in the vineyard, the chronic uncertainty of international duties and a corporate governance that is often still too tied to too traditional logics, held back by the inability to manage generational turnover and to understand the strategic value of communication and new marketing strategies. In this fragile scenario, which touches one of the identity and economic pillars of our region, we wanted to chart a course by talking about it with Professor Andrea Mazzoni, a man of profound culture, a historic professor who has trained generations of oenologists and an esteemed consultant for important wineries in the area.

Professor Andrea Mazzoni, you who have taught generations of oenologists, what would you recommend in this delicate phase as products to be taken out of the cellars? What will be the trend in the coming years that the market is looking for?

«I would say wines that are increasingly identity. In today's globalization and anonymity, the consumer seeks security and wants to know who is behind a bottle, just as Gino Veronelli said: "I want to know who is behind that glass!". There is also a strong sensitivity towards the ethical aspect: sustainability, renewable energy and social protection. Finally, as the Marquis Antinori reminds us, "there are areas in the world that do not even know the existence of wine!": to go beyond certain frontiers we need new and profound professionalism.»

What solutions do you feel you can give to a general market trend that is not too reassuring and with many wineries full? *"The solution undoubtedly comes from training. It is through study that the critical reworking of ideas and true planning are born. The comparison with external realities shapes the character of the entrepreneur with a capital "I", creating that "business culture" which unfortunately is still too lacking in the wine sector, but which is the only way capable of positively affecting economic policy choices as well."*

What role should consortia play in this complex phase? *"They must rediscover and fully carry out their institutional purpose from every point of view: social, political, economic*





sulle scelte di politica economica.»

Che ruolo dovrebbero svolgere i consorzi in questa fase così complessa?

«Devono ritrovare e svolgere appieno la loro finalità istituzionale sotto ogni profilo: sociale, politico, economico e tecnico. Dovrebbero agire esattamente come fanno i Comités Interprofessionnels francesi, dimostrando la capacità di tutelare, formare e informare il socio in tutte le sedi istituzionali preposte.»

Un consiglio ai giovani che stanno per prendere in mano tante aziende importanti nella nostra zona?

«Da ex insegnante, consiglio di innalzare il livello culturale e la formazione di base, formazione da non scambiare con l'informazione, elemento quest'ultimo che per fortuna nella vita dei giovani abbonda oggi, ma che senza il supporto della formazione rimane fine a se stesso. Solo così avranno la rielaborazione critica necessaria per governare l'Intelligenza Artificiale in modo proficuo, senza diventarne succubi. Devono confrontarsi continuamente con l'esterno senza critiche fini a sé stesse, uscendo dai localismi e capendo che il mondo “non inizia a Porta

and technical. They should act exactly as the French Comités Interprofessionnels do, demonstrating the ability to protect, train and inform the member in all the institutional forums in charge.”

A piece of advice to young people who are about to take over many important companies in our area?

“As a former teacher, I recommend raising the cultural level and basic training, training not to be exchanged with information, the latter element that fortunately abounds in the lives of young people today, but which without the support of training remains an end in itself. Only in this way will they have the critical reworking necessary to govern Artificial Intelligence profitably, without becoming subjugated by it. They must continually confront the outside world without criticism for its own sake, leaving behind localisms and understanding that the world “does not begin at Porta Romana and ends at Porta Camollia.”

The wine market suffers in all areas equally or in the north, for example in the Barolo area, is the crisis more contained? Why do you think so?

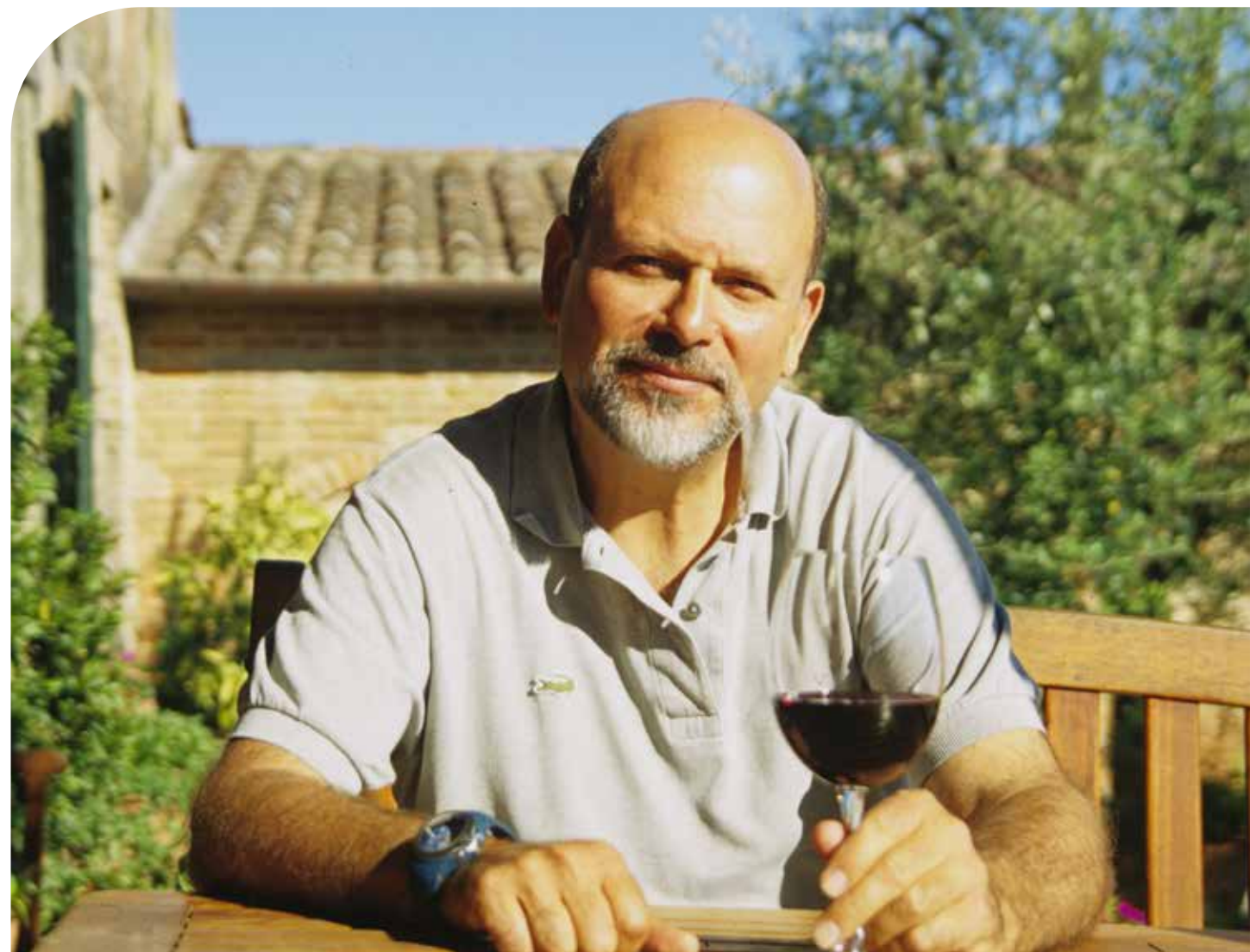
“The suffering is less where the entrepreneurial culture is more developed. At the end of 2024, at Santa Maria della Scala, the Marquis Frescobaldi recalled an anecdote of his father

Romana e termina a Porta Camollia”.»

Il mercato del vino soffre in tutte le zone ugualmente o al nord, per esempio nella denominazione del Barolo, la crisi è più contenuta? Perché secondo lei?

«La sofferenza è minore dove la cultura imprenditoriale è più sviluppata. A fine 2024, al Santa Maria della Scala, il Marchese Frescobaldi ricordò un aneddoto del padre dicendo: “Noi siamo nati ieri!”. Da noi il vino è stato a lungo considerato un prodotto marginale e persino snobbato. Dove da venti anni a questa parte è sempre stato fulcro economico e dove la scuola ha fatto formazione — come nelle realtà del Barolo o del Prosecco —, si è avuta la forza di superare le criticità che anche loro mostravano trent'anni fa.»

saying: “We were born yesterday!”. In Italy, wine has long been considered a marginal product and even snubbed. Where for twenty years now it has always been the economic fulcrum and where the school has provided training — as in the realities of Barolo or Prosecco — there has been the strength to overcome the critical issues that they too showed thirty years ago.”





Trattoria
"IL POZZO"

La tradizione
nel piatto.

Ingredienti selezionati, ricette
della tradizione e passione
autentica nel cuore
di Sant'Angelo in Colle.

Vi aspettiamo!

📍 Piazza Castello snc
Sant'Angelo In Colle
53024 Montalcino (SI)

☎ +39 0577 844015

✉ info@trattorialpizzo.com

🌐 www.trattorialpizzo.com

📷 @trattorialpizzo

PARERE
COMMUNICATION

Le idee
che ti fanno
notare.

Strategie. **Creatività.** Risultati.



BRANDING
E IDENTITÀ



GRAFICA
E DESIGN



PUBBLICITÀ
E CAMPAGNE



WEB DESIGN
E DIGITAL



FOTO E VIDEO
PRODUZIONI



SOCIAL MEDIA
E CONTENT

Diamo valore alla tua idea.



3338709832



www.ilparere.net



info@ilparere.net

VERDIDEA

la nostra magnifica terra tra passione e sensibilità

Verdidea, our Magnificent Land between Passion and Sensitivity

LA REDAZIONE

Da quarant'anni Verdidea modella i desideri dei viaggiatori più esigenti: un'impresa guidata dall'intuizione e dalla tenacia di un gruppo di donne, tra dimore d'élite, matrimoni da sogno, esperienze autentiche ed etica del territorio.

For forty years, Verdidea has been shaping the desires of the most demanding travellers: a business guided by the intuition and tenacity of a group of women, among elite residences, dream weddings, authentic experiences and ethics of the territory.





Verdidea, azienda al femminile

Nel cuore pulsante della terra senese, Verdidea Group rappresenta da quasi quarant'anni il punto di riferimento assoluto per chi cerca non un semplice soggiorno, ma un'esperienza d'autore modellata con capacità sartoriale sui propri desideri. Nato alla fine degli anni '80 nella suggestiva cornice del piccolo borgo di Celle sul Rigo – e oggi punto di riferimento internazionale dell'incoming di lusso, non solo in Toscana ma in tutta Italia fino ai paesi del Mediterraneo, con la sua splendida sede nella Leopoldina di Greppomagni a San Quirico d'Orcia – questo rinomato tour operator è guidato con entusiasmo e capacità imprenditoriale da un team interamente al femminile che ha trasformato l'accoglienza in un vero atto di responsabilità etica.

La selezione meticolosa di oltre 2.700 proprietà esclusive — che spaziano tra storici casali toscani magistralmente ristrutturati, castelli, borghi diffusi, ville in campagna, al mare e in montagna e agriturismi di charme diffusi in tutta Italia dal Piemonte alla Sicilia, fino alla Provenza, Grecia, Catalogna, Portogallo. Non stiamo parlando di business, ma della promessa di un sogno esaudito con coscienza e grande sensibilità verso i desiderata dell'ospite.

Negli anni, la visione di Verdidea si è ampliata con successo verso il mondo delle experiences autentiche e

In the beating heart of the Sienese land, Verdidea Group has been the absolute point of reference for those looking for not a simple stay, but a signature experience modelled with sartorial skills on their desires. Born at the end of the 80s in the evocative setting of the small village of Celle sul Rigo – and today an international reference point for luxury incoming, not only in Tuscany but throughout Italy up to the Mediterranean countries, with its splendid headquarters in the Leopoldina di Greppomagni in San Quirico d'Orcia – this renowned tour operator is led with enthusiasm and entrepreneurial ability by an all-female team that has transformed hospitality into a real act of ethical responsibility.

The meticulous selection of over 2,700 exclusive properties – ranging from masterfully restored historic Tuscan farmhouses, castles, scattered villages, villas in the countryside, by the sea and in the mountains and charming farmhouses spread throughout Italy from Piedmont to Sicily, up to Provence, Greece, Catalonia, Portugal. We are not talking about business, but about the promise of a dream fulfilled with conscience and great sensitivity to the wishes of the guest.

Over the years, Verdidea's vision has successfully expanded towards the world of authentic and original experiences, luxury wedding planning, the organization of high-profile corporate meetings, location scouting for film sets and concierge services,

originali, del wedding planning di lusso, l'organizzazione di meeting aziendali d'alto profilo, il location scouting per set cinematografici e servizi di concierge, confermando la passione e la straordinaria tenacia delle donne quando sposano una causa in cui credono profondamente.

La filosofia più intima di questo storico progetto risiede proprio nelle radici culturali dei popoli che si affacciano sul Mediterraneo. In italiano, così come nel latino hospes o nel greco xēnos, la parola “ospite” custodisce un doppio e meraviglioso significato: indica contemporaneamente colui che offre accoglienza e colui che la riceve. Questo tratto linguistico comune rivela un contesto storico profondo, legato alla civiltà del mare, del viaggio, dei commerci e dei pellegrinaggi, in cui i rapporti tra chi accoglieva e chi veniva accolto erano così stretti e vincolanti da generare un patto di ospitalità sacro, intimo e del tutto reciproco. Permettere ai viaggiatori di sentirsi “ospiti a casa di amici” in luoghi meravigliosi e intimi è la missione gioiosa che Verdidea persegue da quattro decenni: un patto silenzioso che spinge questo eccezionale team a produrre idee sempre nuove e coraggiose, custodendone la memoria per proiettarla nel futuro.

Abbiamo dunque incontrato Nicoletta Innocenti, titolare di Verdidea Group, con la quale abbiamo conversato amabilmente.

In questi quarant'anni il modo di fare turismo è cambiato profondamente, passando dai cataloghi cartacei da sfogliare alle dirette sui social network e alle piattaforme online. In che modo sei riuscita a cavalcare e superare queste rivoluzioni tecnologiche in maniera vincente, mantenendo intatta l'identità di Verdidea dalle origini a Celle sul Rigo fino a oggi?

“Noi siamo sostanzialmente cresciute insieme a questo straordinario territorio, iniziando quando ancora era inimmaginabile il turismo come lo conosciamo oggi, negli anni 80 la Val d'Orcia era una terra marginale e sconosciuta, i grandi cambiamenti sono avvenuti a metà anni 90. Noi nel 1986 avemmo l'intuizione che il nostro fosse un territorio ospitale, un'area di confine dove si poteva fare accoglienza e che ci fosse uno straordinario patrimonio edilizio rurale da recuperare; poi il resto è venuto in modo fluido, abbiamo sempre cercato di gestire le trasformazioni, impegnandoci anche socialmente, con sensibilità e gratitudine nei confronti della terra che ci ospitava e di tutti i partner con i quali abbiamo fatto questo percorso di crescita e di vita.”

Guardando alla tua lunga e privilegiata prospettiva sul mercato, come sono cambiati i gusti, le sensibilità e le aspettative del turismo di qualità nel corso di questi anni?

confirming the passion and extraordinary tenacity of women when they marry a cause in which they deeply believe. The most intimate philosophy of this historic project lies precisely in the cultural roots of the peoples bordering the Mediterranean. In Italian, as well as in the Latin hospes or in the Greek xēnos, the word “guest” has a double and wonderful meaning: it indicates both the one who offers hospitality and the one who receives it. This common linguistic trait reveals a profound historical context, linked to the civilization of the sea, travel, trade and pilgrimages, in which the relationships between those who welcomed and those who were welcomed were so close and binding as to generate a sacred, intimate and completely reciprocal pact of hospitality. Allowing travelers to feel like “guests at a friend's house” in wonderful and intimate places is the joyful mission that Verdidea has been pursuing for four decades: a silent pact that pushes this exceptional team to always produce new and courageous ideas, guarding their memory to project it into the future.

We therefore met Nicoletta Innocenti, owner of Verdidea Group, with whom we had an amiable conversation.

In these forty years, the way of doing tourism has changed profoundly, moving from paper catalogs to be browsed to live broadcasts on social networks and online platforms. How have you managed to ride and overcome these technological revolutions in a winning way, keeping Verdidea's identity intact from its origins in Celle sul Rigo until today?

“We have substantially grown together with this extraordinary territory, starting when tourism as we know it today was still unimaginable, in the 80s the Val d'Orcia was a marginal and unknown land, the great changes took place in the mid-90s. In 1986 we had the intuition that ours was a hospitable territory, a border area where hospitality could be made and that there was an extraordinary rural building heritage to be recovered; Then the rest came smoothly, we have always tried to manage the transformations, also committing ourselves socially, with sensitivity and gratitude towards the land that hosted us and all the partners with whom we have made this path of growth and life.”

Looking at your long and privileged perspective on the market, how have the tastes, sensitivities and expectations of quality tourism changed over the years?

In the eighties, coming to Tuscany meant, for specific market segments such as Germans, Austrians and English, looking for the cultural places present in the collective imagination, described by the Grand Tour. Then the food and wine element took over: our land has qualified thanks to great quality products and intelligent agricultural entrepreneurship, in recent years often oriented towards organic and sustainability. Our guests today

“Negli anni Ottanta venire in Toscana significava, per segmenti specifici di mercato quali tedeschi, austriaci e inglesi, cercare i luoghi culturali presenti nell’immaginario collettivo, descritti dal Grand Tour. Poi è subentrato l’elemento enogastronomico: la nostra terra si è qualificata grazie a grandi prodotti di qualità e un’imprenditoria agricola intelligente, negli ultimi anni spesso orientata al biologico e alla sostenibilità. I nostri ospiti oggi sono mossi da tre motivazioni fondamentali: cultura, enogastronomia e paesaggio. Questo deve rappresentare per noi una grande responsabilità, dobbiamo lavorare sempre di più, meglio se in rete, per affermare nelle nostre terre sostenibilità sociale e ambientale.”

Quali sono le richieste più frequenti e i desideri più significativi dei turisti internazionali quando scelgono di affidarsi a voi per soggiornare sul nostro territorio?

“Noi lavoriamo prevalentemente con ospiti americani, canadesi, australiani, inglesi, asiatici, brasiliani, scandinavi, quindi clienti esigenti ma anche desiderosi di autenticità. I clienti percepiscono la nostra capacità di assumerci la responsabilità di gestire una vacanza con scrupolo e cura, regalandoci una fiducia che ci onora. Siamo noti all’estero per il prodotto luxury che sceglie la Toscana per eventi, weddings o reunion familiari. Soggiorni mediamente lunghi di persone alto spendenti, che si trattengono una o due settimane, capaci di portare un grande beneficio

are moved by three fundamental motivations: culture, food and wine and landscape. This must represent a great responsibility for us, we must work more and more, preferably in a network, to affirm social and environmental sustainability in our lands.”

What are the most frequent requests and the most significant desires of international tourists when they choose to rely on you to stay in our territory?

“We work mainly with American, Canadian, Australian, British, Asian, Brazilian, Scandinavian guests, therefore demanding customers but also eager for authenticity. Customers perceive our ability to take responsibility for managing a holiday with scrupulousness and care, giving us a trust that honours us. We are known abroad for the luxury product that chooses Tuscany for events, weddings or family reunions. Average long stays of high-spending people, who stay one or two weeks, capable of bringing a great economic benefit to our areas. From this year, being our 40th year, we have also launched a beautiful project “Verdidea Young” aimed at young people, national and international, sensitive to the issues of the environment and inclusion.”

In this long and extraordinary journey you have realized the dreams of many guests from all corners of the world, but I imagine also yours as an entrepreneur. Is there still a project in the drawer or a new challenge that you would like to realize for the future of Verdidea?



economico alle nostre aree. Da quest’anno, essendo il nostro 40esimo anno, abbiamo avviato anche un bellissimo progetto “Verdidea Young” rivolto a giovani, nazionale e internazionali, sensibili ai temi dell’ambiente e dell’inclusione.”

In questo lungo e straordinario percorso hai realizzato i sogni di tantissimi ospiti provenienti da ogni angolo del mondo, ma immagino anche i tuoi come imprenditrice. C’è ancora un progetto nel cassetto o una nuova sfida che vorresti realizzare per il futuro di Verdidea?

“Per me questo è il viaggio della vita, ma Verdidea non sono io: è un gruppo di donne che lavora da sempre, come Lara che è con noi da 26 anni, mia figlia Caterina e tante ragazze che in questi anni hanno portato idee ed entusiasmo. Come in tutti i viaggi bisogna aver la curiosità di vedere oltre: mi piacerebbe immaginare un territorio ancora più coeso e consapevole delle proprie responsabilità, che sappia ragionare in rete e in sinergia tra imprese e soggetti pubblici. Le terre tanto belle sono anche tanto fragili, non ce lo dobbiamo mai dimenticare e non dobbiamo pensare di sfruttare la risorsa cultura/ambiente senza la capacità di proteggerla e rigenerarla. Noi la chiamiamo paesaggio terapia, dobbiamo impegnarci a lasciare alle nuove generazioni il meglio di ciò che possiamo donare.”

”For me this is the journey of a lifetime, but Verdidea is not me: it is a group of women who have always worked, like Lara who has been with us for 26 years, my daughter Caterina and many girls who have brought ideas and enthusiasm over the years. As in all journeys, you have to be curious to see beyond: I would like to imagine an even more cohesive territory aware of its responsibilities, which knows how to think in a network and in synergy between companies and public entities. Such beautiful lands are also so fragile, we must never forget this and we must not think of exploiting the culture/environment resource without the ability to protect and regenerate it. We call it landscape therapy, we must commit ourselves to leaving the best of what we can give to the new generations.”

VERDIDEA

San Quirico d’Orcia (Si) - Podere Greppomagni, 63
Tel 0577 899009
Cell 334 6335591
info@verdidea.com
www.verdidea.com
www.magazine.verdidea.com



Nicoletta Innocenti

L'EROICA

di Giancarlo Brocci

Giancarlo Brocci's Eroica

DI FEDERICO MINCHI

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.

From Giancarlo Brocci'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 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

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.



da custodire nel cuore.

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

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 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

«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?

«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 scorre "cose meravigliose", quel momento ha ripagato ogni sforzo.»

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 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."

Giancarlo Brocci, fondatore de L'Eroica





IL CANTO DEL VENTO e il profumo del tempo

The Song of the Wind and the Scent of Time

LA REDAZIONE

Con Vintage Tours a Pienza, le strade della Val d'Orcia si popolano di miti su due e quattro ruote: una fuga romantica a passo lento nel cuore di un sogno toscano.

With Vintage Tours in Pienza, the roads of the Val d'Orcia are filled with legends on two and four wheels: a romantic getaway at a leisurely pace in the heart of a Tuscan dream.

Vintage Tours affitta Fiat 500, vespe, lambrette ed e-bike per vivere la Toscana più autentica da protagonisti, accendendo la chiave del fascino senza tempo per perdersi tra le colline più belle del mondo. Questo progetto trasforma il viaggio in un'opera d'arte in movimento, offrendo l'emozione unica di guidare veri e propri miti del design italiano perfettamente restaurati. La Val d'Orcia è una sinfonia di strade panoramiche e colline modellate dal tempo che sembra scritta per i sogni dei viaggiatori più attenti, un palcoscenico sospeso dove ogni curva racchiude la promessa di un'emozione eterna. Pienza non è soltanto una gemma d'arte rinascimentale, ma diventa la porta d'accesso privilegiata per un viaggio a ritroso nei decenni. È qui che batte il cuore di questo progetto d'eccellenza nato dall'amore viscerale per il bello, capace di restituire al turismo slow la sua dimensione più nobile e una libertà elegantemente retrò. Salire a bordo di una mitica Fiat 500, assecondare il battito inconfondibile di una Vespa o riscoprire lo stile senza tempo di una Lambretta degli anni '60, '70 o '80 significa riappropriarsi del lusso della lentezza, lasciando che il paesaggio entri in simbiosi con l'osservatore e dia un sapore nuovo, intimo e profondo, alla giornata. La magia di questa firma si compie nella sapiente cura dei dettagli: da un'officina

Vintage Tours rents Fiat 500s, Vespas, Lambrettas, and e-bikes so you can experience the most authentic Tuscany as the star of the show, turning the key to timeless charm to get lost among the most beautiful hills in the world. This project transforms the journey into a work of art in motion, offering the unique thrill of driving genuine, perfectly restored icons of Italian design. The Val d'Orcia is a symphony of scenic roads and hills shaped by time that seems written for the dreams of the most discerning travellers, a suspended stage where every curve holds the promise of an eternal emotion. Pienza is not just a gem of Renaissance art, but it becomes the privileged gateway for a journey back through the decades. This is where the heart of this excellent project beats, born from a visceral love for beauty, capable of restoring slow tourism to its noblest dimension and an elegantly retro freedom. Getting behind the wheel of a legendary Fiat 500, following the unmistakable beat of a Vespa, or rediscovering the timeless style of a Lambretta from the 60s, 70s, or 80s means reclaiming the luxury of slowness, letting the landscape enter into symbiosis with the observer and give a new, intimate, and profound flavor to the day. The magic of this brand is accomplished through the skilful attention to detail: from a specialized in-house workshop that restores these jewels of mechanical archaeology with meticulous

interna specializzata che restaura con meticolosa pazienza artigianale questi gioielli di archeologia meccanica, fino a memorabili esperienze gourmet come l'esclusivo cestino da pic-nic ricolmo di eccellenze del territorio. Ogni itinerario si trasforma così in un autentico racconto d'autore, un perfetto legame in cui il profilo dei cipressi si fonde nel ricordo indelebile di una Toscana che ha scoperto il segreto per rimanere vera, custode fiera della propria anima.

Il vostro spazio a Pienza è un vero inno al Vintage e alla nostalgia della bellezza. Come nasce questa vostra

artisanal patience, to memorable gourmet experiences such as the exclusive picnic basket filled with local delicacies. Each itinerary is thus transformed into an authentic signature story, a perfect bond in which the profile of the cypress trees merges with the indelible memory of a Tuscany that has discovered the secret to remaining true, a proud guardian of its soul.

Your space in Pienza is a true tribute to vintage and the nostalgia for beauty. How did this great passion of yours come about, and what is the deep emotion you want to make the guest feel in their chest when they get behind the

esplorare questa terra meravigliosa con il tempo necessario per godersela davvero.»

Oggi si parla tanto di “turismo slow”, ma voi lo traducete nel battito lento degli anni ‘60 e ‘70. Perché percorrere la Val d’Orcia con un mezzo d’epoca cambia completamente la percezione del viaggio, rendendolo un’esperienza così intima?

«È una sensazione del tutto personale, ma fare la stessa identica strada a bordo di un veicolo classico rispetto a uno moderno trasforma radicalmente la visione del

translate it into the slow pace of the 1960s and 1970s. Why does traveling through the Val d’Orcia in a vintage vehicle completely change the perception of the trip, making it such an intimate experience?

“It’s a completely personal feeling, but taking the exact same road in a classic vehicle compared to a modern one radically transforms the way you see the route. Driving a piece of history strikes totally different chords within, slows down the pace, and allows the traveller to enter into a deep harmony with the surrounding landscape.”

In 2019, you opened a real workshop in Pienza dedicated

Veduta esterna della sede



Le Vespe di Vintage Tours



grandissima passione e qual è l'emozione profonda che volete far battere nel petto dell'ospite quando si mette alla guida di una vostra Vespa o di una Fiat 500 d'epoca?

«Vintage Tours nasce nel 2012 proprio per offrire un punto di vista completamente diverso, regalando agli appassionati il gusto puro del cambio manuale e di un mezzo storico. Nel tempo ci siamo aperti alle richieste inserendo anche e-bike e vespe scooter, ma il principio resta lo stesso:

wheel of one of your Vespas or a vintage Fiat 500?

“Vintage Tours was founded in 2012 precisely to offer a completely different point of view, giving enthusiasts the pure pleasure of a manual transmission and a historic vehicle. Over time, we have opened up to requests by also including e-bikes and Vespa scooters, but the principle remains the same: exploring this wonderful land with the time needed to truly enjoy it.”

Today there is a lot of talk about “slow tourism”, but you

percorso. Guidare un pezzo di storia fa vibrare corde interiori totalmente diverse, rallenta il ritmo e permette al viaggiatore di entrare in una sintonia profonda con il paesaggio circostante.»

Nel 2019 avete aperto a Pienza una vera e propria officina dedicata all'arte del restauro completo. Quanto amore e quanti segreti artigianali servono per ridare l'anima e mantenere perfetta una flotta di circa 70 veicoli storici?

to the art of complete restoration. How much love and how many artisanal secrets are needed to restore the soul and keep a fleet of about 70 historic vehicles in perfect condition?

“We started in my parents’ garage in Montepulciano, then we moved here to Pienza, where we opened an in-house workshop and body shop to take care of our vehicles directly. Among these, we also have very rare pieces that are less known to the general public, such as a Russian sidecar from the 1950s or a splendid



Il Pic Nic set di Vintage Tours

«Siamo nati nel garage dei miei genitori a Montepulciano, poi ci siamo spostati qui a Pienza, dove abbiamo inaugurato officina e carrozzeria interne per curare direttamente i nostri mezzi. Tra questi abbiamo anche pezzi rarissimi e meno noti al grande pubblico, come un sidecar russo degli anni '50 o una splendida Marlin, che richiedono cure meticolose.»

I vostri mezzi sembrano scaturiti da una macchina del tempo. C'è un veicolo in particolare nella vostra flotta a cui siete legati da una storia d'amore o da un affetto speciale? «Non c'è un unico mezzo preferito, ma la cosa affascinante è che quasi ogni veicolo d'epoca qui dentro è arrivato per pura casualità. Spesso li ho acquistati durante un viaggio o per un incontro fortuito con una persona incrociata per caso; ognuno di loro porta con sé una propria memoria e un aneddoto unico che lo ha condotto fino a noi.»

Proponete itinerari splendidi, dalle Crete Senesi fino a Cortona. Se doveste disegnare la rotta perfetta, quella più romantica da percorrere con la propria dolce metà stringendosi su una Vespa al tramonto, quale consigliereste?

«Per me la Val d'Orcia nella sua completezza offre qualcosa di ineguagliabile: i piccoli borghi incantati come Monticchiello e Pienza, le terme di Bagno Vignoni e i giganti dell'enogastronomia come Montalcino e Montepulciano. È l'itinerario romantico per eccellenza tra le curve e i cipressi più iconici del mondo.»

Il vostro Vintage Tours pic-nic è una vera coccola. Come è nata questa splendida idea e qual è la reazione dei clienti quando scoprono di potersi fermare tra i cipressi per una sosta gourmet?

«È iniziato per gioco nel 2016, acquistando dieci cestini; poi ho trovato un'azienda agricola locale per i salumi e i formaggi sottovuoto e abbiamo creato un kit completo di coperta, borsa frigo, vino e cassa bluetooth. L'anno scorso ne abbiamo venduti più di quattrocento: i clienti, per esempio, amano rilassarsi con la musica sotto la Quercia delle Checche.»

C'è un episodio particolare o un ricordo di questi anni che vi è rimasto impresso nel cuore e che testimonia il legame con chi vi sceglie?

«La cosa più gratificante è vederli tornare ogni due o tre anni: persone che ci hanno conosciuto agli inizi nel garage dei miei e che hanno vissuto la nostra crescita. Molti arrivano fidanzati, si scambiano l'anello per la proposta di matrimonio proprio durante il tour e poi ritornano dopo qualche anno portando i figli, rendendo questa esperienza davvero senza tempo.»

Marlin, which require meticulous care.»

Your vehicles seem to have come out of a time machine. Is there a particular vehicle in your fleet to which you are bound by a love story or a special affection?

“There's no single favourite vehicle, but the fascinating thing is that almost every vintage vehicle in here came about by pure chance. I have often bought them during a trip or through a chance encounter with someone I met by accident; each one brings with it its own memory and a unique anecdote that led it to us.”

You offer beautiful itineraries, from the Crete Senesi to Cortona. If you had to design the perfect route, the most romantic one to travel with your sweetheart, snuggled up on a Vespa at sunset, which one would you recommend?

“For me, the Val d'Orcia in its entirety offers something unparalleled: the small, enchanted villages like Monticchiello and Pienza, the thermal baths of Bagno Vignoni, and the giants of food and wine like Montalcino and Montepulciano. It's the romantic itinerary par excellence, with the most iconic curves and cypress trees in the world.”

Your Vintage Tours picnic is a real treat. How did this wonderful idea come about, and how do customers react when they find out they can stop among the cypress trees for a gourmet break? *“It started as a joke in 2016, when I bought ten baskets; then I found a local farm for vacuum-packed cold cuts and cheeses, and we created a complete kit with a blanket, cooler bag, wine, and a Bluetooth speaker. Last year we sold more than four hundred of them: customers, for example, love to relax with music under the Quercia delle Checche.”*

Is there a particular episode or memory from these years that has remained etched in your heart and that testifies to the bond with those who choose you?

“The most gratifying thing is to see them come back every two or three years: people who got to know us in the early days in my parents' garage and who have witnessed our growth. Many arrive as a couple, exchange rings during the tour for their marriage proposal, and then return after a few years with their children, making this experience truly timeless.”

VINTAGE TOURS

Località Fornaci Pienza (Si)
Cell.: 393 9655122
Mail: info@vintagetours.it
Web: www.vintagetours.it
Ig: [@vintagetourstoscana](https://www.instagram.com/vintagetourstoscana)

Alessandro Generali con le sue biciclette



L'ARTE DEL VIAGGIO

su due ruote lungo
la Via Francigena

The Art of Traveling on Two Wheels along the Via Francigena

LA REDAZIONE



la cura artigianale di un team esperto. Grazie alla massima attenzione per ogni dettaglio, dal restauro delle bici d'epoca fino all'assistenza tecnica più avanzata sui motori Bosch, Buccis Garage trasforma ogni escursione in un idillio perfetto, dove la fatica si fa piacere e ogni strada bianca diventa una pagina da scrivere nel cuore della Toscana.

La vostra sede si trova a San Quirico in un luogo carico di memoria, citato dall'Arcivescovo Sigerico nel 990 d.C. nel suo viaggio di rientro a Canterbury come tappa della Via Francigena. Cosa significa per voi fare impresa e accogliere ciclisti e viaggiatori in un punto così sacro per la storia dei cammini europei?

«Essere in un punto così centrale e storicamente rilevante della Via Francigena è prima di tutto un immenso piacere. Per noi l'accoglienza è fondamentale, sia che si tratti del classico cicloturista di passaggio sia del pellegrino che sceglie di percorrere questo antico cammino spirituale sulle due ruote.»

La Val d'Orcia e la provincia di Siena sono ormai considerate una tappa obbligatoria del ciclismo mondiale, dalle Strade Bianche all'Eroica. In che modo Buccis Garage si inserisce in questa cultura e come aiutate il cliente a scegliere il mezzo ideale?

vintage bikes to the most advanced technical assistance on Bosch engines, Buccis Garage transforms every excursion into a perfect idyll, where fatigue is a pleasure and every dirt road becomes a page to be written in the heart of Tuscany.

Your seat is located in San Quirico in a place full of memory, mentioned by Archbishop Sigeric in 990 A.D. on his return journey to Canterbury as a stop on the Via Francigena. What does it mean for you to do business and welcome cyclists and travelers to such a sacred point in the history of European routes?

"Being in such a central and historically relevant point of the Via Francigena is first of all an immense pleasure. For us, hospitality is fundamental, whether it is the classic passing cyclist or the pilgrim who chooses to travel this ancient spiritual journey on two wheels."

The Val d'Orcia and the province of Siena are now considered an obligatory stage of world cycling, from the Strade Bianche to the Eroica. How does Buccis Garage fit into this culture and how do you help the customer choose the ideal vehicle?

"As soon as a customer arrives in San Quirico, we try to understand what kind of holiday they want to take, how many kilometers they have in mind and what they want to visit."

Buccis Garage trasforma ogni pedalata in un'avventura d'autore: tra e-bike di ultima generazione, gravel e l'antico spirito dei pellegrini nel cuore della Val d'Orcia.

Buccis Garage transforms every ride into an author's adventure: between the latest generation e-bikes, gravel and the ancient spirit of pilgrims in the heart of the Val d'Orcia.

La Val d'Orcia è un cammino di luce e di colline che sembra dipinto per essere percorso a ritmo lento, respirando la storia profonda che si snoda lungo le curve della Via Francigena. In questo scenario unico, dove fin dal IX secolo i pellegrini muovevano i primi passi verso Roma, il viaggio oggi cambia pelle ma conserva intatta la sua magia spirituale e paesaggistica. È qui, in uno dei punti più antichi e suggestivi di questo storico tracciato, che Buccis Garage Rent Bike diventa il punto di partenza ideale per chi desidera esplorare il territorio in sella a una bicicletta.

Non un semplice noleggio, ma una vera e propria officina dell'esperienza, dove la tecnologia delle moderne e-bike e il fascino intramontabile delle gravel bike si fondono con

The Val d'Orcia is a path of light and hills that seems painted to be traveled at a slow pace, breathing in the deep history that winds along the curves of the Via Francigena. In this unique setting, where pilgrims took their first steps towards Rome since the ninth century, the journey today changes its skin but preserves its spiritual and scenic magic intact. It is here, in one of the oldest and most evocative points of this historic route, that Buccis Garage Rent Bike becomes the ideal starting point for those who want to explore the area on a bicycle.

Not a simple rental, but a real workshop of experience, where the technology of modern e-bikes and the timeless charm of gravel bikes blend with the craftsmanship of an expert team. Thanks to the utmost attention to every detail, from the restoration of



L'interno del nuovo negozio

«Appena un cliente arriva a San Quirico cerchiamo di capire che tipo di vacanza desideri fare, quanti chilometri ha in mente e cosa vuole visitare. Analizzando le sue richieste lo mettiamo subito a proprio agio, consigliandogli l'itinerario perfetto e la tipologia di bicicletta ideale per le sue esigenze.»

Le e-bike hanno rivoluzionato il modo di fare turismo. Voi proponete modelli professionali e di ultima generazione con batterie da 750 e motori Bosch. Qual è il valore aggiunto che queste bici offrono a chi desidera affrontare le colline della Val d'Orcia?

«Permettono a chiunque, anche a chi non è allenato, di visitare la Val d'Orcia grazie a un range di autonomia grandissimo. In poco più di due ore, attraverso un mix di asfalto e strade bianche, si può esplorare il territorio tra San Quirico, Pienza e Bagno Vignoni superando ogni dislivello senza eccessiva fatica.»

Oltre al noleggio, il vostro garage è un punto di riferimento per la riparazione, la vendita e il restauro di biciclette. Qual è il progetto di cui andate più fieri e che dimostra la maestria e la passione del vostro team?

«Fin dall'inizio della nostra attività siamo stati attentissimi al restauro delle bici d'epoca per i veri appassionati, collaborando direttamente con eventi iconici come l'Eroica a Gaiole e l'Eroica Montalcino. Questa specializzazione artigianale ha portato un grandissimo valore aggiunto e prestigio al nostro negozio.»

Negli ultimi anni abbiamo assistito al boom delle gravel bike, un'invenzione americana che in Toscana ha trovato il suo habitat perfetto. Che tipo di viaggiatore sceglie la gravel rispetto alla classica mountain bike o alla bici da strada?

«Chi sceglie la gravel è solitamente un viaggiatore incline al bikepacking, che desidera noleggiare la bici per più giorni. È un ciclista che ama prendersela con calma, affrontando lo sterrato per viverci l'intera Val d'Orcia in modalità rigorosamente slow e a stretto contatto con la natura.»

Quando un appassionato o un semplice turista riconsegna la bicicletta dopo aver pedalato tra i vostri percorsi consigliati, qual è il commento che vi riempie più d'orgoglio?

«Ci riempie d'orgoglio garantire mezzi così affidabili da non ricevere mai chiamate per problemi durante il tour, oltre alla nostra costante presenza in caso di forature o problemi. Ma la soddisfazione più grande arriva dai ciclisti più ortodossi che non volevano l'e-bike: ci ringraziano per avergliela consigliata, ammettendo che il nostro terreno collinare è molto più impegnativo dalla pianura dove sono abituati a pedalare.»

By analyzing his requests, we immediately put him at ease, recommending the perfect route and the ideal type of bike for his needs."

E-bikes have revolutionized the way we do tourism. You offer professional and latest generation models with 750 batteries and Bosch motors. What is the added value that these bikes offer to those who want to tackle the hills of the Val d'Orcia? *"They allow anyone, even those who are not trained, to visit the Val d'Orcia thanks to a very wide range of autonomy. In just over two hours, through a mix of asphalt and dirt roads, you can explore the area between San Quirico, Pienza and Bagno Vignoni, overcoming any difference in height without too much effort."*

In addition to rental, your garage is a point of reference for repairing, selling and restoring bicycles. What is the project you are most proud of and that demonstrates the mastery and passion of your team?

"Since the beginning of our activity we have been very attentive to the restoration of vintage bikes for true enthusiasts, collaborating directly with iconic events such as the Eroica in Gaiole and the Eroica Montalcino. This artisanal specialization has brought great added value and prestige to our shop."

In recent years we have witnessed the boom of gravel bikes, an American invention that has found its perfect habitat in Tuscany. What kind of traveler chooses gravel over classic mountain biking or road biking?

"Those who choose gravel are usually bikepacking-inclined travelers, who want to rent a bike for several days. He is a cyclist who loves to take it easy, tackling the dirt road to experience the entire Val d'Orcia in a strictly slow way and in close contact with nature."

When an enthusiast or a simple tourist returns the bike after pedaling through your recommended routes, what is the comment that fills you most with pride?

"We are proud to guarantee vehicles so reliable that we never receive calls for problems during the tour, in addition to our constant presence in case of punctures or problems. But the greatest satisfaction comes from the most orthodox cyclists who did not want the e-bike: they thank us for recommending it to them, admitting that our hilly terrain is much more challenging than the plain where they are used to pedaling."

BUCCIS GARAGE

Via Dante Alighieri, 115, San Quirico d'Orcia (Si) Cell: 340 1849293 - 333 7300931
Mail: alessandro-general@hotmai.com
Web: www.buccisgarage.com

Alessandro Generali





LA SALUTE come arte del ricevere

Health as the Art of Receiving

DI FEDERICO MINGHI

Nel cuore di Buonconvento, la Farmacia Pinotti custodisce il segreto del benessere su misura.

In the heart of Buonconvento, the Pinotti Pharmacy holds the secret of tailor-made well-being

A Buonconvento, dove il tempo sembra scorrere con la serena lentezza delle colline circostanti, la Farmacia Pinotti non rappresenta soltanto un presidio sanitario, ma un autentico laboratorio di salute e cura a tutto tondo. Qui, accogliere un cliente significa innanzitutto ascoltarne la storia, trasformando il consiglio professionale in un gesto di profonda empatia e attenzione personalizzata. In questo spazio rassicurante, la scienza farmaceutica più rigorosa dialoga quotidianamente con la natura, guidando le persone verso una consapevolezza nuova della propria salute: un equilibrio perfetto tra prevenzione e cura, dove l'anima del borgo si riflette nel calore di un sorriso e nell'eccellenza di rimedi fatti per durare nel tempo.

Dottor Giorgio Pinotti, nel vostro quotidiano la farmacia si trasforma in un antico e moderno laboratorio alchemico. Quanto è importante, nella vostra filosofia, l'utilizzo di prodotti naturali formulati e realizzati direttamente all'interno del vostro laboratorio galenico?

“Credo che il valore del nostro laboratorio risieda soprattutto nella possibilità di offrire un approccio realmente personalizzato. Ogni persona ha esigenze diverse e, grazie alle competenze in galenica e fitoterapia, possiamo

In Buonconvento, where time seems to pass with the serene slowness of the surrounding hills, the Pinotti Pharmacy is not only a health center, but an authentic laboratory of health and all-round care. Here, welcoming a customer means first of all listening to their story, transforming professional advice into a gesture of deep empathy and personalized attention. In this reassuring space, the most rigorous pharmaceutical science dialogues with nature on a daily basis, guiding people towards a new awareness of their health: a perfect balance between prevention and treatment, where the soul of the village is reflected in the warmth of a smile and in the excellence of remedies made to last over time.

Dr. Giorgio Pinotti, in your daily life the pharmacy is transformed into an ancient and modern alchemical laboratory. How important is the use of natural products formulated and made directly in your galenic laboratory in your philosophy?

“I believe that the value of our laboratory lies above all in the possibility of offering a truly personalized approach. Each person has different needs and, thanks to our skills in galenics and phytotherapy, we can develop health preparations designed to meet specific needs, supporting the professional advice of the pharmacist with tailor-made solutions”.

sviluppare preparati salutistici pensati per rispondere a necessità specifiche, affiancando il consiglio professionale del farmacista con soluzioni formulate su misura”.

Quali sono le preparazioni più particolari o esclusive che prendono vita nel vostro laboratorio e quali benefici specifici offrono nel trattamento di determinate patologie o disturbi?

“Spaziamo dai preparati salutistici ai farmaci galenici su prescrizione medica. Tra le preparazioni più particolari

What are the most particular or exclusive preparations that come to life in your laboratory and what specific benefits do they offer in the treatment of certain diseases or disorders?

“We range from health preparations to galenic drugs on prescription. Among the most particular preparations, we create customized trichological formulations, hormone replacement therapies and galenic preparations to support cancer therapies. Another area of great interest is the possibility of personalizing therapy when the industrial drug does not fully meet the patient’s

al trattamento della FIP (peritonite infettiva felina), e realizziamo un’ampia gamma di preparati dermatologici e topici personalizzati”.

Se dovesse guardare alla ricchezza della natura con gli occhi dello scienziato, quali sono oggi i principi attivi naturali che ritenete più interessanti ed efficaci per la salute?

“Per quanto riguarda i nostri preparati salutistici multipli di origine vegetale, scegliamo di utilizzare le tinture

that you consider most interesting and effective for health today?

“As far as our multiple health preparations of plant origin are concerned, we choose to use mother tinctures because the German Pharmacopoeia, which has always been an important reference for phytotherapeutic galenics, provides for their use in their formulations. In fact, hydroalcoholic extraction makes it possible to preserve a more complete phytocomplex than a simple aqueous extraction, also including lipophilic components, such as numerous terpenes and other phytochemical constituents. It is an



Alcuni prodotti della Farmacia Pinotti



Un momento della preparazione

realizziamo formulazioni tricologiche personalizzate, terapie ormonali sostitutive e preparati galenici di supporto alle terapie oncologiche. Un altro ambito di grande interesse è rappresentato dalla possibilità di personalizzare la terapia quando il farmaco industriale non risponde pienamente alle esigenze del paziente, ad esempio modificando il dosaggio o la forma farmaceutica per facilitarne l’assunzione. Disponiamo inoltre di un’importante esperienza nella galenica veterinaria, con preparazioni dedicate anche

needs, for example by changing the dosage or pharmaceutical form to facilitate its intake. We also have important experience in veterinary galenics, with preparations also dedicated to the treatment of FIP (feline infectious peritonitis), and we create a wide range of personalized dermatological and topical preparations”.

If you had to look at the richness of nature through the eyes of a scientist, what are the natural active ingredients

madri perché la Farmacopea Tedesca, da sempre un importante riferimento per la galenica fitoterapica, ne prevede l’impiego nelle relative formulazioni. L’estrazione idroalcolica consente infatti di preservare un fitocomplesso più completo rispetto a una semplice estrazione acquosa, comprendendo anche componenti lipofile, come numerosi terpeni e altri costituenti fitochimici. È un approccio che adottiamo per valorizzare al meglio le caratteristiche della pianta nelle nostre preparazioni. Per l’uso orale, invece,

approach that we adopt to make the most of the characteristics of the plant in our preparations. For oral use, however, I consider rhodiola one of the most interesting plants for support in periods of psychophysical stress and fatigue”.

Treatment but also prevention, linked to the seasons. What products do you recommend integrating into your daily routine to protect the body at this time and during the year?

considero la rodiola una delle piante più interessanti per il supporto nei periodi di stress psicofisico e affaticamento”.

Cura ma anche prevenzione, legata alle stagioni. Quali prodotti consiglia di integrare nella routine quotidiana per proteggere l'organismo in questo periodo e durante l'anno?

“In questa stagione estiva consiglio la rodiola come supporto per favorire l'adattamento dell'organismo nei periodi di stress psicofisico e affaticamento, insieme ai preparati galenici che realizziamo da assumere prima dell'esposizione al sole, studiati per sostenere le naturali difese della pelle nei confronti dello stress ossidativo indotto dai raggi UV. In laboratorio realizziamo anche un gel a base di tinture madri di calendula, malva e lavanda, impiegato come coadiuvante nel trattamento delle irritazioni cutanee e per donare sollievo alla pelle arrossata o stressata dall'esposizione al sole e dagli agenti esterni. Con l'arrivo dell'autunno e dell'inverno il focus si sposta sulle formulazioni galeniche dedicate al supporto delle difese immunitarie e al benessere delle vie respiratorie, mentre restano validi tutto l'anno i nostri preparati mirati per il benessere delle vie urinarie”.

Dottore, si percepisce chiaramente che il suo non è solo un lavoro, ma una missione. Qual è stato il percorso che l'ha portata a fare del laboratorio il fulcro della sua attività?

“La passione è l'unico vero motore. Oggi la farmacia rischia talvolta di perdersi dietro a logiche puramente commerciali, ma io credo che il laboratorio rappresenti ancora oggi l'anima della professione del farmacista: poter realizzare da zero un preparato personalizzato per rispondere alle esigenze del paziente. Il mio percorso è iniziato anni fa con la scuola di Peter Jäger a Cortona, che continuo a frequentare ancora oggi, e prosegue con il Master universitario di secondo livello in Galenica Clinica dell'Università di Camerino, che terminerò entro la fine dell'anno. La conoscenza non ha mai fine. Mi auguro di trasmettere ai miei collaboratori la passione per l'artigianalità farmaceutica, perché credo che rappresenti uno dei valori più autentici e distintivi della nostra professione”.

“In this summer season, I recommend rhodiola as a support to promote the adaptation of the body in periods of psychophysical stress and fatigue, together with the galenic preparations that we make to be taken before exposure to the sun, designed to support the skin's natural defences against oxidative stress induced by UV rays. In the laboratory we also make a gel based on mother tinctures of calendula, mallow and lavender, used as an adjuvant in the treatment of skin irritations and to give relief to skin reddened or stressed by exposure to the sun and external agents. With the arrival of autumn and winter, the focus shifts to galenic formulations dedicated to supporting the immune system and the well-being of the respiratory tract, while our preparations aimed at the well-being of the urinary tract remain valid all year round”.

Doctor, it is clear that yours is not just a job, but a mission. What was the path that led you to make the laboratory the fulcrum of your activity?

“Passion is the only real engine. Today, the pharmacy sometimes risks getting lost behind purely commercial logic, but I believe that the laboratory still represents the soul of the pharmacist's profession: being able to create a personalized preparation from scratch to meet the needs of the patient. My journey began years ago with Peter Jäger's school in Cortona, which I continue to attend today, and continues with the second-level University Master's Degree in Clinical Galenics at the University of Camerino, which I will finish by the end of the year. Knowledge never ends. I hope to pass on to my collaborators the passion for pharmaceutical craftsmanship, because I believe it represents one of the most authentic and distinctive values of our profession”.

FARMACIA PINOTTI

Via Dante Alighieri 53 Buonconvento (Si)
Tel.: 0577 806020
Cell.: 331 1446544
Mail: info@farmaciapinotti.it



LE CREAZIONI

In legno di ART 5 arredano dimore d'eccellenza

The wooden creations of ART 5 furnish homes of excellence

LA REDAZIONE

Tra le colline di Montalcino, la ditta ART 5 da oltre cinquant'anni modella il legno con una maestria artigianale straordinaria. Questa realtà storica, oggi guidata da una compagine di 6 soci e supportata da 9 dipendenti, nasce negli anni '70 dall'unione strategica di ben cinque storiche falegnamerie artigianali della vicina Torrenieri.

In the hills of Montalcino, the company ART 5 has been shaping wood with extraordinary craftsmanship for over fifty years. This historic company, now led by a team of 6 partners and supported by 9 employees, was founded in the 1970s from the strategic union of five historic artisan carpentry workshops in nearby Torrenieri.





Le loro creazioni — che spaziano da serramenti, porte, portoni d'ingresso e infissi certificati ad altissimo isolamento, fino a cucine, armadi e arredi su disegno per la zona notte e il living — sono veri e propri capolavori su misura nati per arricchire le ville, i casali e i resort più belli e prestigiosi della Val d'Orcia, ma anche di tutta Italia, dall'Argentario fino al Lazio.

Non si tratta solo di produzione, ma di una partnership d'elezione: lo staff cura ogni singolo dettaglio con una consulenza attenta in fase d'acquisto, una progettazione su misura sartoriale, un'installazione millimetrica e un servizio continuo di manutenzione post-vendita.

Ne parliamo con Stefano – Primo Artigiano di ART 5 con il quale interagisce la committenza, per farci svelare i segreti di questa straordinaria storia di successo.

Stefano, ART 5 nasce dall'unione strategica di cinque storiche falegnamerie artigianali di Torrenieri. Come si fondono, oggi, questa straordinaria eredità collettiva degli anni '70 e le moderne tecnologie di precisione per mantenere la leadership nel settore del legno d'alta gamma?

«Tutto parte dall'insegnamento dei cinque artigiani fondatori. Il legno è materia viva, va conosciuto nel profondo: come

Their creations — which range from windows, doors, entrance doors, and certified fixtures with very high insulation, to kitchens, closets, and custom-designed furniture for the bedroom and living areas — are true bespoke masterpieces created to enrich the most beautiful and prestigious villas, farmhouses, and resorts in the Val d'Orcia, but also throughout Italy, from the Argentario to Lazio.

It's not just about production, but about a select partnership: the staff takes care of every single detail with careful consultation during the purchase phase, custom design, precise installation, and ongoing after-sales maintenance service.

We discuss this with Stefano – ART 5's Lead Artisan, who interacts with the client, to uncover the secrets of this extraordinary success story.

Stefano, ART 5 was created from the strategic union of five historic artisan carpentry workshops in Torrenieri. How do this extraordinary collective legacy from the 1970s and modern precision technologies merge today to maintain leadership in the high-end wood sector?

“It all starts with the teachings of the five founding artisans. Wood is a living material; it must be known in depth: how it moves, how it breathes, and how it reacts. No machine can replace this knowledge that has been handed down. Today, we use state-of-

si muove, come respira e come reagisce. Nessuna macchina può sostituire questo sapere tramandato. Oggi usiamo macchinari a controllo numerico all'avanguardia, ma li applichiamo alla filosofia della bottega artigiana. La nostra forza collettiva ci permette di fare investimenti tecnologici e certificazioni di laboratorio che un singolo falegname non potrebbe mai permettersi, garantendo infissi su misura nati per valorizzare il recupero dei grandi casali della Toscana.»

Qual è il vostro segreto per tradurre le visioni d'arredo più ambiziose ed esclusive dei vostri clienti – o dei loro architetti — in creazioni sartoriali uniche che rispettino anche le severe normative CEE?

«Mentre nell'arredo interno c'è massima libertà, sull'infisso le norme CEE impongono limiti rigidi su vetri e guarnizioni per garantire le tenute termiche e acustiche. La vera differenza di livello la facciamo noi con la scelta delle essenze, le finiture e le cornici. Un esempio tecnico? Nei prodotti industriali la ferramenta interna resta visibile quando si apre la finestra. Noi invece incassiamo tutto nel legno come si faceva un tempo: è un lavoro complesso, ma restituisce un impatto visivo immensamente più pulito ed elegante.»

the-art CNC machines, but we apply them to the philosophy of the artisan workshop. Our collective strength allows us to make technological investments and obtain laboratory certifications that a single carpenter could never afford, guaranteeing custom-made fixtures created to enhance the restoration of the great farmhouses of Tuscany.”

What is your secret to translating the most ambitious and exclusive furnishing visions of your customers – or their architects – into unique bespoke creations that also comply with the strict EEC regulations?

“While there is maximum freedom in interior design, EEC standards impose strict limits on glass and seals for window frames to ensure thermal and acoustic insulation. We make the real difference in quality with our choice of wood, finishes, and frames. A technical example? In industrial products, the internal hardware remains visible when the window is opened. We, on the other hand, embed everything in the wood as was done in the past: it is a complex job, but it results in a far cleaner and more elegant visual impact.”

For an international and prestigious clientele like the one that chooses Val d'Orcia, sustainability is now the true synonym of luxury. How does ART 5 select its raw materials to ensure eco-friendliness and durability?



Per una clientela internazionale e di prestigio come quella che sceglie la Val d'Orcia, la sostenibilità è ormai il vero sinonimo di lusso. In che modo ART 5 seleziona le proprie materie prime per garantire ecocompatibilità e durabilità?

«Usiamo legni nobili e resistenti come il castagno e i mogani: la durabilità è la prima forma di ecologia, e un nostro infisso può durare un secolo. Siamo certificati FSC, il che garantisce che, chi desidera, può scegliere il legname proveniente solo da foreste rinnovabili attraverso una filiera tracciata e trasparente che va dal taglio del tronco fino alla nostra consegna. Del resto, non esiste materiale più sostenibile e isolante del legno vero. La plastica inquina ed è un derivato del petrolio, mentre l'alluminio non ha la stessa durata, resa termica né la stessa anima.»

Voi seguite tutto il lavoro, dalla progettazione iniziale fino alla posa in opera e alla manutenzione nel tempo. Quanto conta questo approccio umano nel costruire quel "patto di fiducia" che vi lega ai committenti da oltre mezzo secolo?

«È il cuore di tutto perché elimina ogni preoccupazione. Gestiamo l'intero ciclo: progettiamo con i designer senza vincoli industriali, posiamo l'infisso e ne garantiamo l'assistenza. La nostra soddisfazione più grande è che oggi i nostri clienti sono i figli delle persone per cui lavoravamo 20, 30 o 40 anni fa. Questo fa capire che quando un lavoro è fatto bene, la qualità e la serietà nel tempo pagano sempre. Facciamo arredi, armadi a muro incastrati al millimetro e persino lavorazioni insolite, come i serramenti in rovere o larice grezzi, trattati solo con impregnante naturale. Il legno così invecchia insieme alla pietra del casale, si ossida e non richiede alcuna manutenzione.»

"We use noble and resistant woods such as chestnut and mahogany: durability is the first form of ecology, and one of our frames can last a century. We are FSC certified, which guarantees that those who wish can choose timber coming only from renewable forests through a traced and transparent supply chain that goes from the cutting of the trunk to our delivery. After all, there is no material that is more sustainable and insulating than real wood. Plastic pollutes and is a derivative of petroleum, while aluminium does not have the same durability, thermal performance, or the same soul."

You oversee the entire process, from the initial design to installation and maintenance over time. How important is this human approach in building that "pact of trust" that has bound you to your clients for over half a century?

"It's the heart of everything because it eliminates all worries. We manage the entire cycle: we plan with the designers without industrial constraints, we install the frame, and we guarantee support. Our greatest satisfaction is that today our customers are the children of the people we worked for 20, 30 or 40 years ago. This shows that when a job is done well, quality and professionalism always pay off over time. We make furniture, built-in closets fitted to the millimetre, and even unusual work, such as rough oak or larch doors and windows, treated only with a natural impregnating agent. The wood thus ages together with the stone of the farmhouse, it oxidizes and requires no maintenance."

ART5

Loc. Bivio dell'Asso Montalcino (Si)

Tel.: 0577 834079

Mail: artcinque@gmail.com

Web: www.infissart5.it



Stefano Scarpini, primo artigiano di Art5

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

L'ANIMA DELLA TERRA

dentro un chicco di grano

The Soul of the Earth Inside a Wheat Berry

DI FEDERICO MINGHI

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.

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.





Un taglio artigianale

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, 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 pici 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

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 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 pici of the pasta factory, are invited to visit the mill to see with their own eyes how the earth becomes poetry to be tasted.



Il nuovo formato dei Cipressini della Valdorcìa

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 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

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

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.»

the flour. Can you explain what changes for 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.”

MULINO VAL D'ORCIA

Loc Spedaletto Pienza (Si)
Tel.: 0577 1965619
Mail: info@mulinovaldorcias.it
Web: www.mulinovaldorcias.it

IL MITO DI GIANO

tra le vigne di Montalcino

The Myth of Janus among the Vineyards of Montalcino

DI FEDERICO MINGHI

Dai suoli oceanici al tetto del mondo: Tenuta Argiano celebra un nuovo rinascimento enologico guidato da Bernardino Sani, tra lusso sostenibile e identità millenaria.

From ocean soils to the roof of the world: Tenuta Argiano celebrates a new oenological renaissance led by Bernardino Sani, between sustainable luxury and millenary identity.

Bernardino Sani, CEO ed Enologo della Tenuta di Argiano





Argiano è la storia stessa del territorio di Montalcino, una delle realtà di maggior prestigio e tradizione che affonda le sue radici profonde in un passato glorioso per guardare al domani con un progetto profondamente identitario, innovativo e sostenibile. Adagiata su un altipiano a circa 350 metri sul livello del mare, nel versante sud-ovest della denominazione, la tenuta custodisce suoli di marna calcarea nati 25 milioni di anni fa dal ritiro dell'oceano, i cui fossili marini donano oggi al Sangiovese un potenziale di affinamento straordinario e un carattere unico.

Come il dio Giano bifronte, da cui prende il nome, il team di Argiano onora una memoria celebrata persino da Giosuè Carducci — che scriveva “Mi tersi con il vin d'Argiano, il quale è buono tanto” — disegnando al contempo un futuro rispettoso della biodiversità. Questo percorso di assoluta abnegazione ha proiettato la cantina sul tetto del mondo, culminando con lo storico trionfo del Brunello di Montalcino 2018, incoronato come “Wine of The Year” dalla prestigiosa rivista americana Wine Spectator.

Un ecosistema di eccellenza che oggi si completa con l'alta ospitalità delle dieci camere di Argiano Dimore, il Wine Relais ricavato dal complesso della Villa cinquecentesca, e

Argiano is the very history of the Montalcino area, one of the most prestigious and traditional realities that has its deep roots in a glorious past to look to the future with a profoundly identity, innovative and sustainable project. Lying on a plateau about 350 meters above sea level, on the south-west side of the appellation, the estate preserves limestone marl soils born 25 million years ago from the retreat of the ocean, whose marine fossils today give Sangiovese an extraordinary aging potential and a unique character.

Like the two-faced god Janus, from whom it takes its name, Argiano's team honors a memory celebrated even by Giosuè Carducci — who wrote “I comforted myself with Argiano wine, which is so good” — while designing a future that respects biodiversity. This path of absolute self-sacrifice has projected the winery onto the roof of the world, culminating with the historic triumph of Brunello di Montalcino 2018, crowned as “Wine of The Year” by the prestigious American magazine Wine Spectator.

An ecosystem of excellence that today is completed with the high hospitality of the ten rooms of Argiano Dimore, the Wine Relais obtained from the sixteenth-century Villa complex, and with the identity dishes signed by Chef Elena Montini at the Ara Jani Restaurant.

con i piatti identitari firmati dalla Chef Elena Montini al Ristorante Ara Jani.

Abbiamo intervistato Bernardino Sani, Amministratore Delegato ed Enologo di Tenuta Argiano.

Oltre a tanto lavoro e tanta passione, qual è il segreto per diventare il miglior vino al mondo secondo Wine Spectator?

“Purtroppo non conosco il segreto, altrimenti proverei a ripeterlo su altri vini penso che sia un premio che prende in considerazione il posizionamento di mercato USA, la filosofia di lavoro aziendale e i progressi fatti in cantina: In sostanza quasi più un premio alla carriera che a un singolo vino”.

Come si gestisce il peso e il prestigio di avere in cantina il ‘Miglior Vino al Mondo’ e in che modo questa corona sta cambiando la percezione di Argiano sui mercati internazionali più esclusivi?

“Sicuramente ci ha consentito di avere una forte esposizione mediatica e di poter comunicare bene il duro lavoro di restauro iniziato nel 2014 prima in vigna poi in cantina e culminato con il restauro della splendida Villa rinascimentale di Argiano. Cerchiamo di gestire il successo

We interviewed Bernardino Sani, CEO and Winemaker of Tenuta Argiano.

“In addition to a lot of work and a lot of passion, what is the secret to becoming the best wine in the world according to Wine Spectator?”

“Unfortunately, I don't know the secret, otherwise I would try to repeat it on other wines, I think it is an award that takes into account the US market positioning, the company's work philosophy and the progress made in the cellar. In essence, almost more of a career award than a single wine”.

How do you manage the weight and prestige of having the ‘Best Wine in the World’ in the cellar and how is this crown changing the perception of Argiano on the most exclusive international markets?

“It certainly allowed us to have strong media exposure and to be able to communicate well the hard restoration work that began in 2014 first in the vineyard then in the cellar and culminated with the restoration of the splendid Renaissance Villa of Argiano. We try to manage the success achieved with the greatest possible humility without forgetting that wine is above all friendship, conviviality and joy”.



La Cantina di Argiano



ottenuto con la massima umiltà possibile senza dimenticare che il vino è soprattutto amicizia, convivio e allegria”.

Ora che siete sul tetto del mondo, quali progetti avete per il futuro di Argiano?

“Stiamo lavorando duramente in vigna e in cantina su delle innovative sperimentazioni per mitigare gli effetti del cambiamento climatico. Abbiamo ben quattro sperimentazioni in atto nei vari vigneti portate egregiamente avanti dal nostro agronomo Francesco Monari in collaborazione con il CREA ed abbiamo piantato un vigneto di Cabernet Franc che useremo per il nostro Solengo e che rimpiazzerà almeno in parte il Merlot”.

Now that you are on top of the world, what projects do you have for the future of Argiano?

“We are working hard in the vineyard and in the cellar on innovative experiments to mitigate the effects of climate change. We have four experiments underway in the various vineyards carried out very well by our agronomist Francesco Monari in collaboration with CREA and we have planted a Cabernet Franc vineyard that we will use for our Solengo and which will at least partially replace Merlot”.

ARGIANO

Soc. Agr. S.Angelo in Colle Montalcino (Si)
Tel 0577 844037
Mail: argiano@argiano.net
Web: www.argiano.net

LA METAMORFOSI della bellezza: il nuovo Rinascimento di Poggio Paradiso

The Metamorphosis of Beauty: the New Renaissance of Poggio Paradiso

DI SIMONE BANDINI

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

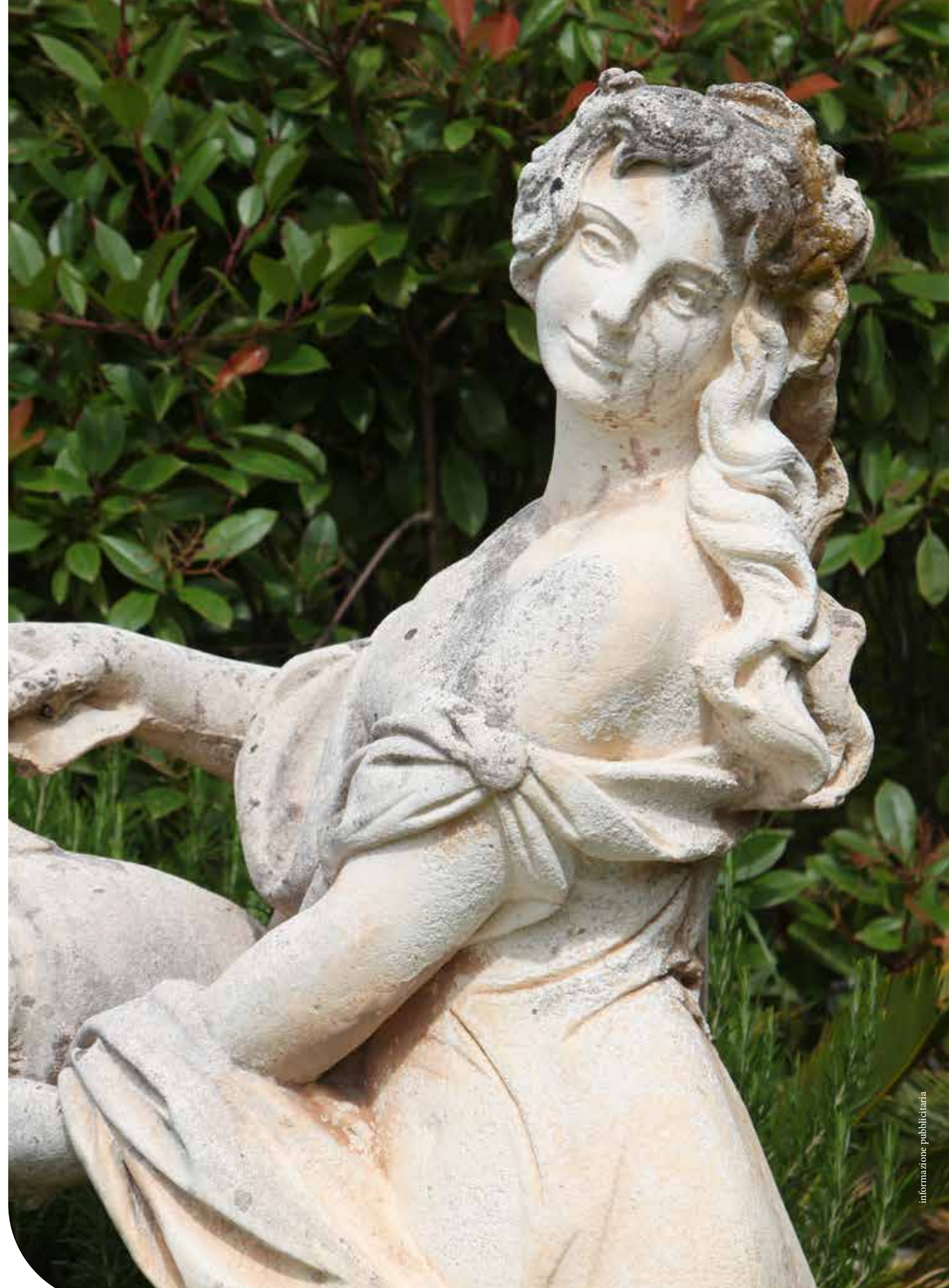
In Torrita di Siena, the extraordinary evolution of an ancient country residence. In the heart of the Val di Chiana, a manifesto of sartorial hospitality among designer gardens, suites inspired by native vines and the glamorous charm of the Tuscan lifestyle.

Eistono 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

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





Chris Romani, manager di Poggio Paradiso



Il patio e l'area scenografica della piscina

e imprenditoriale della proprietà ha scelto la via dello svelamento, permettendo alla tenuta di aprirsi, in un abbraccio ideale, alla magnificenza del territorio circostante. Il risultato è un'opera di straordinaria armonia che cattura lo sguardo, dove l'architettura dialoga costantemente con la natura in un flusso continuo di bellezza e quiete. La vera rivoluzione sensoriale accoglie l'ospite fin dal momento del suo arrivo, appena varcata la soglia d'ingresso. Quello che un tempo era un giardino puramente ornamentale, dominato da una statua ma di fatto sottratto alla vita vissuta, è stato completamente riprogettato per diventare un meraviglioso parco panoramico d'autore. Arredato con elementi di design dal comfort assoluto e 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

the estate to open up, in an ideal embrace, to the magnificence of the surrounding area. The result is a work of extraordinary harmony that catches the eye, where the architecture constantly dialogues with nature in a continuous flow of beauty and quiet. The real sensory revolution welcomes the guest from the moment he arrives, as soon as he crosses the entrance threshold. What was once a purely ornamental garden, dominated by a statue but in fact subtracted from lived life, has been completely redesigned to become a wonderful panoramic park of authors. Furnished with design elements of absolute comfort and framed by spectacular blooms – scientifically studied to offer photographic backgrounds of rare elegance – this space is now an en plein air lounge with a cosmopolitan feel. It is an explicit invitation to celebrate the poetics of slowness, sit on large couture sofas to read a book in total serenity or to indulge in a refined aperitif. When the day wanes and the hour of the golden light of the evening arrives, the gaze sweeps freely and unobstructed over the Val di Chiana, offering a romantic spectacle that reconciles with the beauty of creation. A little further up, a suggestive panoramic altar surrounded by elegant sunbeds defines a celestial and suspended space, designed to accommodate intimate ceremonies, prestigious weddings and

creato. Poco più in alto, un suggestivo altare panoramico circondato da eleganti lettini definisce uno spazio celestiale e sospeso, concepito per accogliere cerimonie intime, matrimoni di prestigio ed esclusivi anniversari privati che richiedono una scenografia memorabile. Poggio Paradiso è infatti un hotel di ambiente internazionale nel cuore della Toscana, ed una location unica ed originale con uno spazio dedicato ad eventi riservati, originali e di livello. Accanto alla piscina si sviluppa l'area battezzata “Sotto l'Olivo”, un angolo finemente ombreggiato e dedicato al relax post-balneare e alla convivialità informale. In questo spazio esclusivo, gli ospiti possono assaporare un menu light lunch fresco, veloce e leggero firmato direttamente dalla cucina, pensato appositamente per chi desidera vivere la giornata in assoluta e lussuosa libertà, senza vincoli di orari. All'interno, Poggio Paradiso sussurra un'eleganza aristocratica e discreta, lontana anni luce dagli standard freddi della hotellerie commerciale. Le camere e le suite sono ampie, ariose e scenografiche, progettate per rievocare l'atmosfera accogliente di una grande dimora nobiliare. A

exclusive private anniversaries that require a memorable setting. Poggio Paradiso is in fact a hotel with an international ambience in the heart of Tuscany, and a unique and original location with a dedicated space for exclusive, original and high-level events. Next to the swimming pool is the area called “Sotto l'Olivo”, a finely shaded corner dedicated to post-bathing relaxation and informal conviviality. In this exclusive space, guests can enjoy a fresh light lunch menu signed directly from the kitchen, designed specifically for those who want to live the day in absolute and luxurious freedom, without time constraints. Inside, Poggio Paradiso whispers an aristocratic and discreet elegance, light years away from the cold standards of commercial hotels. The rooms and suites are large, airy and scenic, designed to evoke the welcoming atmosphere of a large noble residence. To sanction a visceral and indissoluble bond with the oenological identity of the territory, each room bears the name of the native Tuscan vines. Staying here thus turns into an ideal journey through the scents and history of Sangiovese, Canaiolo, Mammolo or Colorino, celebrating the richness of the land down to the details of the furnishings. The well-being of body and spirit, on the other hand, finds its temple in the resort's special “Terme Miele” Spa: an oasis of

sancire un legame viscerale e indissolubile con l'identità enologica del territorio, ogni camera porta il nome dei vitigni autoctoni toscani. Soggiornare qui si trasforma così in un viaggio ideale tra i sentori e la storia del Sangiovese, del Canaiolo, del Mammolo o del Colorino, celebrando la ricchezza della terra fin nei dettagli dell'arredo.

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

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

Il menu è una vera e propria dichiarazione d'amore alla Toscana: le materie prime più ricercate e genuine, selezionate personalmente tra i piccoli produttori d'eccellenza della provincia, diventano la base per ricette della tradizione abilmente rivisitate in chiave contemporanea. Ogni cena si trasforma in un evento memorabile, un'esperienza estetica amplificata dalla scelta di installazione di una cucina a vista con una grande parete trasparente. Gli ospiti in sala possono così assistere in diretta alla nascita di ogni singola portata, vivendo l'atto della preparazione come una vera e propria rappresentazione teatrale, dove il cibo si fa arte e il servizio si fa coreografia.

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

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 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.



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.

POGGIO PARADISO

Loc Torrita di Siena (Si)
Cell.: 338 5211390
Mail: info@poggioparadisoresort.com
Web: www.poggioparadisoresort.com

TRADIZIONE E GUSTO

a Bagno Vignoni

Taste and Tradition in Bagno Vignoni

LA REDAZIONE



Alessandro Topini, proprietario del ristorante Il Loggiato



Al Loggiato di Bagno Vignoni, l'oste Alessandro Topini custodisce l'essenza della cucina toscana: un viaggio sensoriale tra pietra antica, sapori sinceri e grandi vini.

At the Loggiato di Bagno Vignoni, the innkeeper Alessandro Topini preserves the essence of Tuscan cuisine: a sensory journey between ancient stone, sincere flavours and great wines.

Bagno Vignoni è un luogo magico, dove il tempo sembra essersi fermato per contemplare il vapore che sale dalla grande vasca cinquecentesca nel cuore del borgo. In questo scenario sospeso, dove l'acqua termale sussurra storie di pellegrini e papi, c'è un luogo che racchiude la stessa autentica e calorosa accoglienza di una volta: Il Loggiato. Questa taverna informale, affacciata proprio sulla piazza principale, non è un posto qualunque: custodisce le tracce di un'antica stalla con i gioghi per gli animali ancora attaccati alle pareti e un leggendario forno di fine Cinquecento in pietra refrattaria vulcanica del Monte Amiata. All'epoca la struttura era sotto la cura della Chiesa e probabilmente qui abitavano i frati, che in quell'antico forno preparavano il pane per i viandanti e i pellegrini in transito lungo la Via Francigena e la vecchia Cassia.

Bagno Vignoni is a magical place, where time seems to have stopped to contemplate the steam rising from the large sixteenth-century pool in the heart of the village. In this suspended setting, where the thermal water whispers stories of pilgrims and popes, there is a place that contains the same authentic and warm welcome as in the past: Il Loggiato. This informal tavern, overlooking the main square, is not just any place: it preserves the traces of an ancient stable with yokes for animals still attached to the walls and a legendary late sixteenth-century oven in volcanic refractory stone from Monte Amiata. At the time the structure was under the care of the Church and probably the friars lived here, who in that ancient oven prepared bread for wayfarers and pilgrims in transit along the Via Francigena and the old Cassia.

The cuisine of the Loggiato is a journey into the most delicious

La cucina del Loggiato è un viaggio nella memoria più golosa della Toscana. Si parte con gli iconici crostoni caldi, dove trionfa l'abbinamento più amato: Pecorino locale e lardo di Cinta Senese. Il menu stuzzica con “sfizi” d'autore come le pregiate acciughe del Mar Cantabrico sotto pesto servite con pane bruscato e burro, la tartare di Chianina al coltello e gli spiedini di fichi secchi con lardo e miele tartufato. Tra i primi, accanto alla tradizionale panzanella estiva, dominano i classici pici all'aglione della Val d'Orcia e quelli al ragù di Cinta, ma anche sontuosi tortelli impreziositi da tartufo fresco. I secondi celebrano la tradizione più verace: fegatelli di Cinta Senese cotti nello strutto al tegame, stinco di prosciutto arrosto sfumato alla birra e miele, e le polpette di Chianina al forno. Per l'estate, la trippa si fa fresca e contemporanea, servita sotto forma di insalata con verdure, legumi, pomodori secchi. A chiudere, il tiramisù scomposto della casa o la ricotta fresca con pepe, frutti di bosco e cioccolato fondente.

A orchestrare questo inno alla convivialità dal 2010 c'è l'oste Alessandro Topini. Forte di un passato come maître e sommelier professionista.

Quando hai iniziato questa avventura e cosa ti ha

memory of Tuscany. It starts with the iconic hot croutons, where the most popular combination triumphs: local Pecorino and Cinta Senese lard. The menu teases with signature “treats” such as the fine anchovies from the Cantabrian Sea in pesto served with toasted bread and butter, the Chianina tartare with a knife and the skewers of dried figs with lard and truffle honey. Among the first courses, alongside the traditional summer panzanella, the classic pici all'aglione from the Val d'Orcia and those with Cinta ragout dominate, but also sumptuous tortelli embellished with fresh truffles. The second courses celebrate the truest tradition: Cinta Senese livers cooked in lard in a pan, roasted ham shank shaded with beer and honey, and baked Chianina meatballs. For the summer, tripe becomes fresh and contemporary, served in the form of a salad with vegetables, legumes, sun-dried tomatoes. To close, the house decomposed tiramisù or fresh ricotta with pepper, berries and dark chocolate.

Orchestrating this hymn to conviviality since 2010 is the host Alessandro Topini. With a past as a maître d' and professional sommelier.

When did you start this adventure and what prompted you to choose this location so rich in history in the heart of the Val d'Orcia?





spinto a scegliere questa location così ricca di storia nel cuore della Val d'Orcia?

«Ho preso in mano la gestione del Loggiato nel 2010, capitalizzando i miei anni da maître e sommelier. Questo locale esiste dal 1996, ma le sue mura raccontano secoli di passaggi. Bagno Vignoni non è solo una location da sogno; è un'ispirazione quotidiana che impone di lavorare con rispetto, verità e rigore.»

La tua carta dei vini ha un'identità molto precisa, tanto da definire le etichette del territorio come "i vicini di casa" o "dirimpettai". Che filosofia c'è dietro le tue scelte?

«L'ottanta per cento della nostra carta è profondamente locale: siamo circondati da giganti come il Brunello di Montalcino, il Nobile di Montepulciano e la Doc Orcia, quindi per me valorizzare i "vicini di casa" è naturale. Al contempo mi piace inserire eccellenze fuori regione: grandi rossi del Piemonte, i bianchi verticali del Trentino Alto Adige e del Friuli, o i Vermentini, per offrire un percorso sensoriale completo e mai banale.»

Quale commento ti piacerebbe trovare online da parte dei vostri clienti a fine serata, e c'è un aneddoto simpatico che ricordi con particolare affetto?

«Mi emoziona quando leggo che le persone si sono sentite "a casa", avvolte dal relax e dalla convivialità della pietra. Di aneddoti divertenti ne succedono tanti: un giorno è entrato un ospite circondato dalla scorta; non sapevo chi fosse, ma siamo entrati subito in sintonia ed era il Sindaco di Tirana. Abbiamo finito per firmare un foglio insieme, sancendo un memorabile e ufficiale gemellaggio tra la sua città e il Loggiato!»

Fare il ristoratore è prima di tutto una passione. Quali sono i cavalli di battaglia gastronomici che alimentano questa spinta ogni giorno nel servire i tuoi ospiti?

«La scintilla è il contatto umano e il piacere di veder sorridere la gente a tavola davanti a un piatto sincero. La nostra passione si esprime nei piatti per cui i clienti tornano: i crostoni caldi con pecorino e lardo di Cinta, i pici all'aglione, i nostri fegatelli nello strutto o una trippa di Chianina reinterpretata in chiave estiva. Fare l'oste a Bagno Vignoni, dispensando abbinamenti sartoriali tra grandi vini e ricette della memoria, è un privilegio che si rinnova a ogni servizio.»

«I took over the management of the Loggiato in 2010, capitalizing on my years as a maître d' and sommelier. This place has existed since 1996, but its walls tell of centuries of passages. Bagno Vignoni is not just a dream location; it is a daily inspiration that requires us to work with respect, truth and rigor.»

Your wine list has a very precise identity, so much so that you define the labels of the territory as 'the neighbors' or 'across the street'. What is the philosophy behind your choices?

“Eighty percent of our menu is deeply local: we are surrounded by giants such as Brunello di Montalcino, Nobile di Montepulciano and Doc Orcia, so for me enhancing the 'neighbors' is natural. At the same time, I like to include excellences from outside the region: great reds from Piedmont, vertical whites from Trentino Alto Adige and Friuli, or Vermentini, to offer a complete and never banal sensory journey.”

What comment would you like to find online from your customers at the end of the evening, and is there a nice anecdote that you remember with particular affection?

“It excites me when I read that people have felt 'at home', enveloped by the relaxation and conviviality of stone. Many funny anecdotes happen: one day a guest entered surrounded by an escort; I didn't know who he was, but we immediately hit it off and he was the Mayor of Tirana. We ended up signing a paper together, sanctioning a memorable and official twinning between his city and the Loggiato!”

Being a restaurateur is first and foremost a passion. What are the gastronomic workhorses that fuel this drive every day to serve your guests?

“The spark is human contact and the pleasure of seeing people smile at the table in front of a sincere dish. Our passion is expressed in the dishes for which customers return: hot croutons with pecorino cheese and Cinta lard, pici all'aglione, our livers in lard or a Chianina tripe reinterpreted in a summer key. Being an innkeeper in Bagno Vignoni, dispensing sartorial combinations of great wines and recipes from memory, is a privilege that is renewed with every service.»

TAVERNA DEL LOGGIATO

Via delle Sorgenti 36 Bagno Vignoni (Si)
Tel.: 0577 1390723
Cell.: 347 9806104
Web: www.illoggiato.com

Sala interna della Taverna

ENZO, Il custode dei sapori perduti

Enzo, the Keeper of Lost Flavoursco: Enzo Parri.

DI FEDERICO MINGHI

L'epopea romantica e il rigore culinario dell'ultimo maestro enogastronomico: Enzo Parri.

The romantic epic and culinary rigor of the last food and wine master: Enzo Parri.

Lo storico ristoratore di Siena Enzo Parri

La luce dorata del tramonto toscano si insinua tra i vicoli di Camollia, accarezzando la pietra di una Siena che custodisce gelosamente i suoi segreti più cari. In questa atmosfera sospesa nel tempo si snoda la vita di Enzo Parri, un maestro di altri tempi che porta orgogliosamente avanti le ricette storiche di una città che da sempre ha rappresentato una tappa cruciale della gastronomia toscana. Se oggi il palcoscenico della ristorazione senese si trova ad affrontare le complessità del mercato moderno, la certezza incrollabile risiede proprio in Enzo, che un'eccellenza lo è sempre stato, fin dal primo giorno.

La sua avventura romantica e fiera è iniziata a soli tredici anni a lavare bottiglie al ristorante da Severino e a sbucciare patate al Biondo, prima che il destino lo spingesse a valicare i confini italiani. La sua è stata una gavetta d'altri tempi, un viaggio affascinante tra le prestigiose cucine d'albergo in Germania, Francia e Svizzera, per poi affinare l'arte del pesce sulla costa livornese e consacrarsi nei templi di Piazza del Campo, come il celebre Mangia. Quando quarantaquattro anni fa aprì il suo feudo in Camollia, scetticismo e sfide non mancarono, ma Enzo ha saputo trasformare quel luogo nell'ombelico del gusto cittadino. Maestro affabile ma schivo, simpatico e mai invadente, Parri ha cresciuto oltre 200 allievi che oggi portano la sua filosofia nelle migliori brigate del mondo. Un uomo che ha fatto della ristorazione un'arte dell'accoglienza, capace di far sentire re ogni ospite e di racchiudere l'anima indomita di Siena in un solo, indimenticabile boccone.

Enzo, tu rappresenti l'epoca d'oro dell'enogastronomia senese. Quando hai iniziato dietro ai fornelli nel 1969, com'era la vera cucina toscana e che atmosfera si respirava nelle trattorie?

“Avevo 13 anni da Severino in via del Capitano, e il mio compito era sciacquare le bottiglie e riempirle dalla damigiana. C'era un'atmosfera di quartiere bellissima, ci conoscevano tutti. Cose oggi inimmaginabili: arrivava la signora col fiasco da riempire o la vicina con la pentolina e le davamo il sugo pronto per casa. Era un mondo più umano, che andava a un altro ritmo”.

Il mondo corre e il modo di stare a tavola è cambiato. Quali sono le differenze più profonde, se vogliamo anche dolorose, che vedi con la ristorazione di oggi?

“Stiamo perdendo l'identità. In città ora imperversa il cacio e pepe, che è romano, e persino i picci a Siena sono arrivati in una seconda epoca da Montalcino. Nella Siena degli anni d'oro si mangiavano la panzanella e tante zuppe; la domenica, invece, andavano forti le lasagne o i cannelloni. Ma il vero piatto storico ormai sparito è il carré di mucchino, che in realtà non era altro che vitello di latte cotto al forno. Pensa che nel Settecento, nella casa del celebre Conte Chigi

The golden light of the Tuscan sunset creeps through the alleys of Camollia, caressing the stone of a Siena that jealously guards its dearest secrets. In this atmosphere suspended in time unfolds the life of Enzo Parri, a master of other times who proudly carries on the historical recipes of a city that has always represented a crucial stage in Tuscan gastronomy. If today the Sienese restaurant stage is facing the complexities of the modern market, the unshakable certainty lies in Enzo, who has always been an excellence, from day one.

His romantic and proud adventure began at the age of thirteen washing bottles at the restaurant at Severino's and peeling potatoes at Biondo, before fate pushed him to cross the Italian borders. His was an apprenticeship of yesteryear, a fascinating journey through the prestigious hotel kitchens in Germany, France and Switzerland, and then refining the art of fish on the Livorno coast and consecrating himself in the temples of Piazza del Campo, such as the famous Mangia. When forty-four years ago he opened his fiefdom in Camollia, there was no shortage of skepticism and challenges, but Enzo was able to transform that place into the navel of the city's taste. An affable but shy, likeable and never intrusive teacher, Parri has raised over 200 students who today bring his philosophy to the best brigades in the world. A man who has made catering an art of hospitality, capable of making every guest feel like king and enclosing the indomitable soul of Siena in a single, unforgettable bite.

Enzo, you represent the golden age of Sienese food and wine. When you started behind the stove in 1969, what was the real Tuscan cuisine like and what was the atmosphere like in the trattorias?

“I was 13 years old at Severino's in Via del Capitano, and my job was to rinse the bottles and fill them from the demijohn. There was a beautiful neighborhood atmosphere, we all knew each other. Things that are unimaginable today: the lady would come with the flask to fill or the neighbor with the saucepan and we would give her the sauce ready for home. It was a more human world, going at a different pace”.

The world is running and the way we sit at the table has changed. What are the deepest, if you want even painful, differences that you see with today's catering?

“We are losing identity. In the city now the cacio e pepe, which is Roman, is raging, and even picci in Siena arrived in a second era from Montalcino. In the Siena of the golden years, panzanella and many soups were eaten; on Sundays, however, lasagna or cannelloni were popular. But the real historical dish that has now disappeared is the pile loin, which was actually nothing more than veal of milk cooked in the oven. Just think that in the eighteenth century, in the house of the famous Count Chigi where my mother worked as a cook, there was an oil painting that portrayed a Sienese cook with a tray and a rack of pile ready to be cooked: this historically proves that we invented it in

Enzo Parri in azione





Materie prime eccellenti da Enzo & Sonia in Camollia

dove mia mamma lavorava come cuoca, c’era un dipinto a olio che ritraeva un cuoco senese con un vassoio e sopra un carré di mucchino pronto da cuocere: questo dimostra storicamente che lo abbiamo inventato noi a Siena e poi mandato in Francia, e non il contrario!”

Ai tuoi tavoli sono passati i più grandi personaggi della cultura e dello spettacolo. Ci regali uno o due episodi che custodisci nel cuore?

“Ricordo Franco Battiato con Alice: stavano in disparte a mangiare un classico spaghetti al pomodoro e basilico prima dello spettacolo. Una giornalista voleva intervistarlo a tutti i costi e lui, in modo un po’ brusco ma chiaro, le chiese di non essere disturbato perché stava cenando. Poi Gian Maria Volonté: ha mangiato da me tutti i giorni per una settimana e l’ho riconosciuto solo l’ultima sera mentre andava via! Di recente, Pierfrancesco Favino con la famiglia: di una squisitezza unica”.

Anche i Fantini nei giorni del Palio sono passati da te. Un pezzo di storia vissuto in prima persona.

“Nell’82, l’anno in cui aprii il ristorante, il Palio di luglio fu vinto dalla Chiocciola, la mia contrada. Massimo Alessandri, detto Bazzino, mangiava da me tutti i giorni ed

Siena and then sent it to France, and not the other way around!”

The greatest personalities of culture and entertainment have passed through your tables. Can you give us one or two episodes that you keep in your heart?

“I remember Franco Battiato with Alice: they were on the sidelines eating a classic spaghetti with tomato and basil before the show. A journalist wanted to interview him at all costs and he, in a somewhat abrupt but clear way, asked her not to be disturbed because she was having dinner. Then Gian Maria Volonté: he ate at my place every day for a week and I recognized him only on the last evening as he was leaving! Recently, Pierfrancesco Favino with his family: of a unique delicacy”.

Even the jockeys on the days of the Palio have passed by you. A piece of history experienced firsthand.

“In ‘82, the year I opened the restaurant, the July Palio was won by the Chiocciola, my district. Massimo Alessandri, known as Bazzino, ate at my place every day and was desperate because no one whipped him; honestly, I didn’t believe it much either. On the day of the route, however, it was announced that he would mount right in my Snail. I was almost sad, and instead in the end he won that Palio. Since then we have remained great friends”.

era disperato perché non lo montava nessuno; sinceramente non ci credevo molto nemmeno io. Il giorno della tratta, invece, fu annunciato che avrebbe montato proprio nella mia Chiocciola. Io ero quasi triste, e invece alla fine vinse lui quel Palio. Da allora siamo rimasti grandi amici”.

Nell’era delle recensioni digitali e dei menu turistici, cosa significa essere un ristoratore e difendere la reputazione di una città come Siena?

“È dura, perché il livello di conoscenza è calato. Prima il cliente era preparato, sapeva cosa chiedere. Un tempo le fasce dei ristoranti erano ben distinte: da Severino si passava al Biondo, fino ad arrivare in Piazza del Campo. Qui, l’esperienza al ristorante Il Campo è stata per me un tassello di crescita fondamentale, per poi passare al Mangia che era il massimo, dove c’erano regole alberghiere di grandissima classe. Oggi si guarda quasi solo al prezzo e si arriva con una cognizione della cucina toscana distorta, basata sul sentito dire”.

Quali sono i tuoi piatti storici, quelli per cui i viaggiatori colti continuano a tornare da Enzo dopo quarant’anni?

“Nell’82 sono stato tra i primi a fare pesce a Siena, quando il venerdì si mangiava al massimo il baccalà. Il mio “Giardinetto di mare” nacque allora come novità e me lo chiedono tuttora. Ma il segreto è non perdere l’identità del sapore. Oggi si vedono in giro gamberi che arrivano da chissà quale palude asiatica. Io ho imparato a trattare il pesce nel livornese”.

Il cibo di strada, il tuo ultimo progetto, è la continuazione di questa vita spesa per il gusto?

“Abbiamo preso l’idea di quello che mettevamo dentro un panino e abbiamo iniziato a servirlo al piatto, con il pane fatto in casa a parte. Sta funzionando benissimo. Abbiamo mantenuto la mia terrina d’oca, i ravioli all’astice e la mia specialità: i funghi freschi lavorati insieme al crudo di pesce. Oltre ai tartufi, dal bianco all’estivo, seguendo sempre la stagione. Oggi, insieme a mia moglie Sonia, porto avanti questa avventura mentre mi avvio, un passo alla volta, verso la pensione”.

Quando le luci di Camollia si accendono e il brusio del giorno sfuma la notte senese, tra i tavoli di Enzo resta la sensazione di aver toccato l’anima più pura di una città immortale. Perché la vera grandezza di questo maestro schivo non sta solo nei sapori che sa evocare, ma nel dono raro di farci sentire, anche solo per la durata di una cena, parte di un’epoca d’oro che non morirà mai.

In the age of digital reviews and tourist menus, what does it mean to be a restaurateur and defend the reputation of a city like Siena?

“It’s hard, because the level of knowledge has dropped. Before, the customer was prepared, he knew what to ask for. Once upon a time, the restaurant strips were quite distinct: from Severino you moved on to the Biondo, up to Piazza del Campo. Here, the experience at the Il Campo restaurant was a fundamental growth piece for me, and then I moved on to the Mangia which was the best, where there were hotel rules of the highest class. Today we look almost only at the price and arrive with a distorted cognition of Tuscan cuisine, based on hearsay”.

What are your historical dishes, the ones for which cultured travellers continue to return to Enzo after forty years?

“In ‘82 I was among the first to make fish in Siena, when on Fridays we ate cod at most. My ‘Giardinetto di mare’ was born then as a novelty and they still ask me about it. But the secret is not to lose the identity of the flavor. Today you can see around shrimp that come from who knows what Asian swamp. I learned how to treat fish in the Livorno area”.

Is street food, your latest project, the continuation of a life spent for taste?

“We took the idea of what we put inside a sandwich and started serving it on the plate, with homemade bread on the side. It’s working great. We kept my goose terrine, lobster ravioli and my specialty: fresh mushrooms processed together with raw fish. In addition to truffles, from white to summer, always following the season. Today, together with my wife Sonia, I carry on this adventure as I start, one step at a time, towards retirement.

When the lights of Camollia come on and the buzz of the day fades into the Sieneese night, among Enzo’s tables there remains the feeling of having touched the purest soul of an immortal city. Because the true greatness of this shy master lies not only in the flavors he knows how to evoke, but in the rare gift of making us feel, even if only for the duration of a dinner, part of a golden age that will never die.

ENZO & SONIA CAMOLLIA

Enzo e Sonia Via Camollia 55 (Si)
Tel.: 0577 1380618



FONTEVERDE

LIFESTYLE & THERMAL RETREAT | TUSCANY



SCOPRI DI PIÙ
DISCOVER MORE

OGNI VENERDÌ | EVERY FRIDAY

Golden Hour Spa

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

Your weekly ritual
of thermal waters
and sunset aperitif

16.30 – 21.30

€ 40

Piscina termale+Aperitivo
Thermal Pool+Aperitif

Giugno – Settembre
June-September