

Anno XXV Numero 185 / AUTUNNO 2026

ValleyLife

VALDICHIANA & LAGO TRASIMENO

RIVISTA PANEUROPEA



COVER STORY

UNA BANCA DI VINO PREGIATO,
IL MODELLO DELL'ENOTECA
VINI DI TOSCANA



OGNI SABATO | EVERY SATURDAY

APERISPA

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

Your weekly ritual
of thermal waters
and sunset aperitif

16.30 - 20.30

Piscina termale e Aperitivo
Thermal pool and Aperitif
€ 40

Piscina termale, Percorso Spa e Aperitivo
Thermal pool, Spa Circuit and Aperitif
da • from € 65



SCOPRI DI PIÙ
DISCOVER MORE



In copertina:
Vini di Toscana:
una banca di vino pregiato.

AUTUNNO 2026

EDITORE, DIRETTORE RESPONSABILE
Dr. Simone Bandini (Tel: 339 7370104)
DIRETTRICE EDITORIALE:
Benedetta Checcarelli
PROGETTO GRAFICO e IMPAGINAZIONE:
BenedettaCheccarelliStudio

AUTORI
Simone Bandini:
Editore di Valley Life, Dott. in Filosofia.
Benedetta Checcarelli:
Dott.ssa in Lingue,
amante della Storia dell'Arte.
Chiara Pietrella:
Giornalista
Giacomo Roggi:
Direttore creativo del Maestro Andrea Roggi
Alessio Bandini:
Associazione Scannagallo asp

PHOTO CREDITS:
Luciano Valentini
Max F. Sørensen & Arianna Taino
Giacomo Roggi
Loris Pippi
Elena Dini
Giorgio di Gennaro

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

Oggi, domenica 20 settembre,
all'avvento dell'equinozio autunnale,
abbiamo chiuso la rivista accompagnati
da una frizzante aria settembrina.

ValleyLife

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

8 La commedia della democrazia
The Comedy of Democracy

10 Garlasco
e l'ennesima rinuncia
alla deontologia
*Garlasco
and yet Another Renunciation
of Journalistic Ethics*

14 Una banca di vino pregiato,
il modello dell'Enoteca
*Vini di Toscana
A Fine Wine Bank,
the case of Enoteca
Vini di Toscana*



24 L'autunno di Torrita
tra teatro e vinsanto
*Autumn in Torrita:
Between Theater and Vinsanto*

32 Andrea Roggi:
un'estate di scultura
tra Mediterraneo, memoria
e cinquant'anni di creazione
*Andrea Roggi:
a Summer of Sculpture
Between the Mediterranean Sea,
Memory, and Fifty Years of Creation*

42 Biancalana...
"Chi era costui?"
*Biancalana...
"Who Was He?"*



50 'Casa Zanara' – Argentario,
dialogo diffuso di spazi
con viste mozzafiato
*'Casa Zanara' – Argentario,
a Widespread Dialogue of Spaces
with Breathtaking Views*

60 Dito a scatto,
un approccio precoce
per proteggere
la funzione della mano
*Trigger Finger, an Early Approach
to Protect Hand Function*



68 Dolcezza con vista
Sweetness With a View

72 RitroVino
RitroVino

78 La Trattoria Tripolitana
verso gli eventi d'autunno
*The Tripolitania Trattoria
towards the Autumn Events*



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

Sanitaria Ortopedia

Home > Sanitaria Ortopedia

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

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

GAMBALETTI, CALZE E COLLANTI, ELEGANTI E CONFORTEVOLI A COMPRESSIONE GRADUATA: INDICATI NEI CASI DI AFFATICAMENTO E PESANTEZZA ALLE GAMBE, ANCHE DURANTE LA GRAVIDANZA.



VISITA IL SITO
PER CONOSCERE TUTTE
LE PROMOZIONI
DELLA NOSTRA SANITARIA

CONVENZIONE

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

NOLEGGIO

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

PRODOTTI PRIMA INFANZIA

Passeggini, seggiolini, cullette, girelli

REALIZZAZIONE PLANTARI

Su misura con tecnico ortopedico

LINEA SCARPE ORTOPEDICHE

E per piede diabetico

POLTRONA LIFT RELAX

Possibilità di prova presso i nostri negozi

NOLEGGIO AUSILI MOMENTANEI

Per portatori di handicap o persone con ridotta mobilità



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



Progettiamo e realizziamo paesaggi di Valore

Trasformiamo ogni spazio esterno in un'esperienza unica, dove natura, design e sostenibilità si incontrano per creare bellezza senza tempo.

GRUPPO MARGHERITI

I NOSTRI SERVIZI



PROGETTAZIONE
PAESAGGISTICA



REALIZZAZIONE
GIARDINI



MANUTENZIONE
E CURA DEL VERDE



IMPIANTI DI
IRRIGAZIONE



ILLUMINAZIONE
OUTDOOR



PERGOLE, STRUTTURE
E ARREDO OUTDOOR



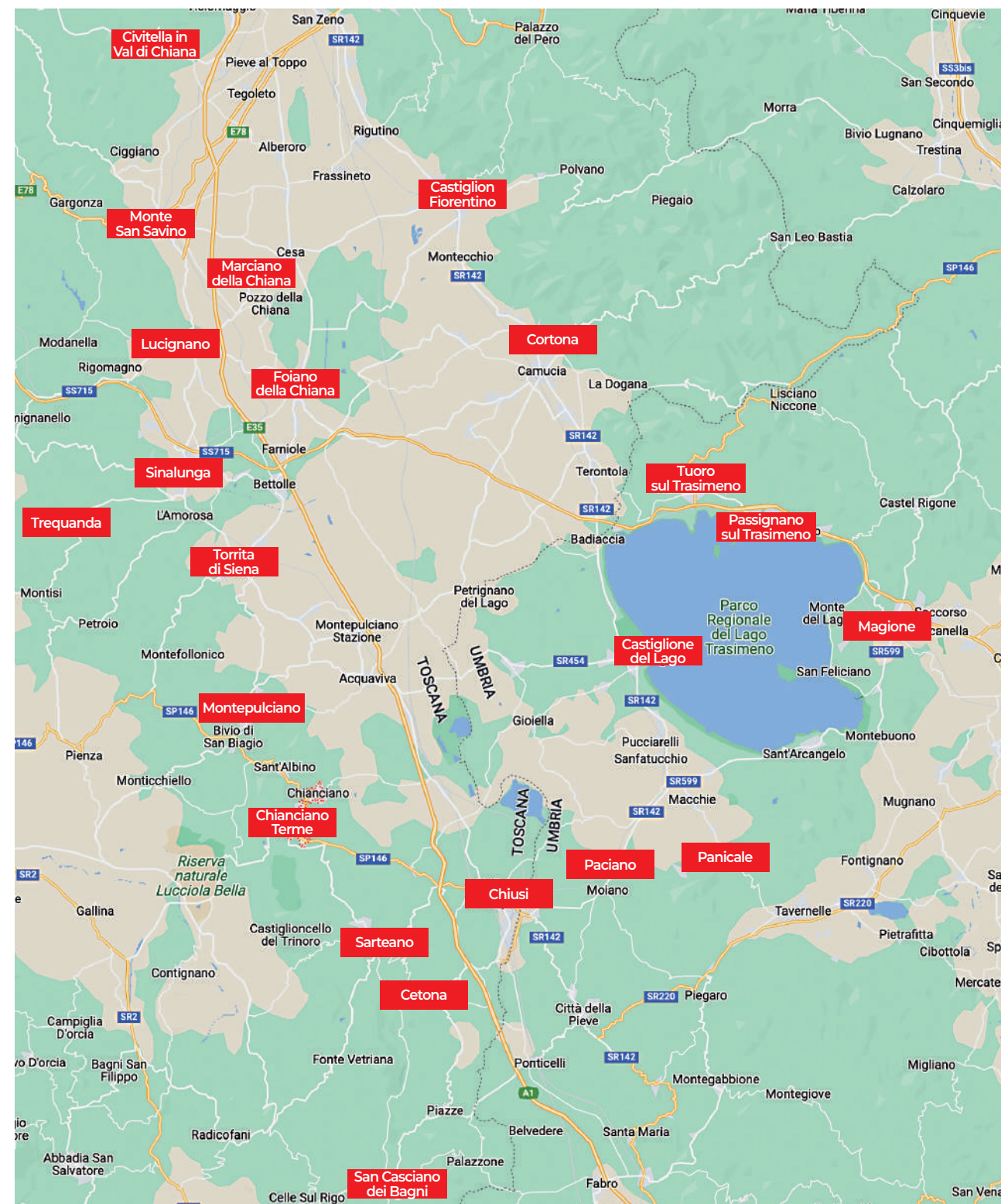
LA NATURA.
PROGETTATA
SU MISURA

SCOPRI IL NOSTRO MONDO
www.tuscanygreen.it



TUSCANY GREEN SRL
Loc. Romitorio 71
53043 Chiusi (SI) - Italy
0578 21839
info@tuscanygreen.it

GRUPPO MARGHERITI



AREA DI DIFFUSIONE

ValleyLife

VALDICHIANA &
LAGO TRASIMENO

PER AVERE UNO SPAZIO
SU QUESTA RIVISTA



BenedettaCeccarelliStudio
+39 375 9114804

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



LA COMMEDIA DELLA DEMOCRAZIA

The Comedy of Democracy

DI SIMONE BANDINI

"È Ribelle chiunque sia posto, dalla legge della propria natura, in relazione con la libertà: una relazione che lo trascina, nel corso del tempo, a una rivolta contro l'automatismo e al rifiuto di accettarne la conseguenza etica, ovvero il fatalismo".

(Ernst Jünger, *Trattato del Ribelle*, 1951.)

"Rebellious is anyone who is placed, by the law of their own nature, in relation to freedom: a relationship that, over time, draws them to a revolt against automatism and a refusal to accept its ethical consequence, namely fatalism."

(Ernst Jünger, *"Treatise on the Rebel"*, 1951.)



A voler apparire profetico potrei citare il mio editoriale dell'inverno 2024/25 che avevo genialmente chiamato 'Trump(olino)', a suggerire una situazione di iperbole e accelerazione politica, dagli esiti potenzialmente rivoluzionari – e gioco forza irrazionali. I lettori più superficiali, forse, avranno finito per pensare che volessi magnificare il dispotismo turbo capitalista del magnate americano. A chi mi conosce o mi segue da tempo, non sarà invece sfuggita la decisa vena critica, oltre-sistema.

"In questa situazione di passaggio, per la prima volta e sul serio, il feticcio assoluto del 'mercato' – divinità manichea del capitalismo – non appare più entità perfetta, intoccabile, ma i suoi attributi si fanno condizionati dalla mediazione dello Stato che ritrova la sua autorità 'metafisica' e i suoi valori costitutivi e fondanti" – permettetemi questa autocitazione; proprio qui avevo intuito come il sovranismo Made in Usa avrebbe finito per fomentare uno statalismo del tutto inedito per gli States, con l'annullamento dei corpi intermedi e della mediazione dell'opinione pubblica, resa irrilevante quando non addirittura sistematicamente ridicolizzata.

"Non è tanto ciò che Donald Trump dichiara ad essere determinante ma ciò che egli incarna a superare la sua mera funzione politica: il pensiero riformatore del capitalismo è già tra di noi ed in lui ha trovato un possibile veicolo di espressione. Sarà lui a guidare il necessario processo riformatore del capitalismo?" – avevo anche chiesto. E questo mio quesito trova oggi, a distanza di un paio d'anni, una risposta decisamente affermativa. Chi ha sottovalutato l'approssimazione tipicamente yankee del tycoon ha peccato di sufficienza e commesso un grave errore di valutazione.

Siate oltre il sistema! Non cascate nel gioco delle parti che vi propinano a turno, la commedia parlamentare e la messinscena democratica, internazionale e nostrana. Con la guerra alle porte, l'inflazione galoppante, la benzina in volo verso i 2.50 euro, il relativismo culturale, le invasioni migratorie stile Ceuta e la più bassa natalità del mondo – non si possono dormire di certo sonni tranquilli. Dubitate dei vecchi e dei nuovi Pulcinella di turno, ma specialmente siate ribelli, puri e integri, perché l'edificio sta crollando e sarà importante poggiare su solide fondamenta.

Come ben descritto da Platone – uno che se ne intendeva di idealismo e di valori fondanti - nel Libro VIII della *Repubblica*, la democrazia si converte in tirannide quando l'eccesso di libertà genera il caos e spinge il popolo a cercare un capo autoritario. Notate delle similitudini con i nostri tempi?

Si potrà obiettare che non ci sono, oggi, e specialmente nel mondo occidentale, personalità di rilievo in grado di incarnare assolutismi *credibili*. Concordo.

Ma che il dispotismo sia ormai nella sua essenza impersonale è ormai un fatto. Pensate alla rete globale internet o all'intelligenza artificiale, all'identità elettronica e alle mille diavolerie virtuali che ammorzano le vostre esistenze e che non vi permettono più di essere liberi. Non ci sarà scampo se non ci sarà un ritorno a un principio di 'verità e presenza'. Tornate ad amare la vostra libertà, siate ribelli.

To appear prophetic, I could cite my winter 2024/25 editorial, which I brilliantly titled 'Trump(oline)', suggesting a situation of political hyperbole and acceleration, with potentially revolutionary – and therefore necessarily irrational – outcomes. More superficial readers might have ended up thinking I wanted to magnify the turbo-capitalist despotism of the American magnate. Those who know me or have followed me for a while, however, will not have missed the decidedly critical, beyond-system nuance.

"In this transitional situation, for the first time and in earnest, the absolute fetish of the 'market' – the Manichean deity of capitalism – no longer appears as a perfect, untouchable entity, but its attributes become conditioned by the mediation of the State, which rediscovers its 'metaphysical' authority and its constitutive and foundational values." – allow me this self-citation; it was precisely here that I intuited how Made in USA sovereignism would end up fostering a completely unprecedented statalism, with the annulment of intermediate bodies and the mediation of public opinion, rendered irrelevant if not systematically ridiculed.

"It is not so much what Donald Trump declares that is decisive, but what he embodies that transcends his mere political function: the reformist thought of capitalism is already among us, and in him, it has found a possible vehicle of expression. Will he lead the necessary reform process of capitalism?" – I also asked. And this question of mine finds, a couple of years later, a decidedly affirmative answer today. Those who underestimated the tycoon's typically Yankee approximation sinned through complacency and made a serious misjudgement.

Be beyond the system! Don't fall for the game of roles they serve you in turn, the parliamentary comedy and the democratic charade, international and domestic. With war at our doorstep, rampant inflation, gasoline soaring towards 2.50 euros, cultural relativism, Ceuta-style migratory invasions, and the lowest birth rate in the world – one certainly cannot sleep soundly. Doubt the current old and new Punchinellos, but especially be rebels and pure, because the building is collapsing, and it will be important to stand on solid foundations.

As well described by Plato – someone who understood idealism and foundational values – in Book VIII of *"The Republic"*, democracy converts into tyranny when the excess of freedom generates chaos and pushes the people to seek an authoritarian leader. Do you notice any similarities with our times?

It could be objected that there are no prominent personalities today, especially in the Western world, capable of embodying *credible* absolutisms. I agree.

But that despotism is now impersonal in its essence is a fact. Think of the global internet network or artificial intelligence, electronic identity, and the thousand virtual devilries that plague your existences and no longer allow you to be free. There will be no escape unless there is a return to a principle of 'truth and presence.' Return to loving your freedom, be rebels.



ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening

Paolo Nutini,
"Scream (Funk My Life Up)"



E L'ENNESIMA RINUNCIA ALLA DEONTOLOGIA

Garlasco and yet Another Renunciation of Journalistic Ethics

Sono trascorsi diciannove anni dall'omicidio di Chiara Poggi. Il delitto ha una data; il suo processo mediatico sembra non conoscere né conclusione né giudicato. Televisione e social chiedono continuamente al pubblico di scegliere: Alberto Stasi o Andrea Sempio, innocente o colpevole. Ma la cronaca giudiziaria non è un referendum e la verità non si misura con lo share.

Nineteen years have passed since the murder of Chiara Poggi. The crime has a date; his media trial seems to know neither conclusion nor judgment. Television and social media are constantly asking the public to choose: Alberto Stasi or Andrea Sempio, innocent or guilty. But judicial reporting is not a referendum and the truth is not measured by the share.



Ciò che più di ogni altra cosa dovrebbe farci riflettere rispetto al caso di Garlasco, è il morboso interesse con cui la stampa, tramite dichiarazioni ufficiali, ufficiose o addirittura indiscrezioni mai confermate, quotidianamente aggiorna la pubblica opinione. La celebrazione di un giusto processo, una giustizia che garantisca i medesimi diritti ad ogni individuo e una corretta disamina delle prove certamente sono fattori che rientrano nell'interesse pubblico, e la stampa ha senza dubbio il dovere di informare la popolazione in merito a tutti i casi che possano essere ritenuti afferenti al diritto di cronaca; la domanda è un'altra, come inizialmente sostenuto: dov'è che il diritto di cronaca e critica termina per lasciare spazio al mero sciacallaggio mediatico? Ma soprattutto, siamo così sicuri che un'attenzione spropositata in merito a casi del genere possa portare giovamento alla giustizia e al suo corretto percorso, oltre che alla tutela di eventuali imputati e sospettati? «Nessuno parla perché tutti hanno paura» è una suggestione a buon mercato venduta come inchiesta. È anti-giornalismo, perché trasforma l'assenza di risposte (quindi, di fatti verificabili) nella conferma della tesi che non si è riusciti a dimostrare. Il giornalismo investigativo non riempie i vuoti con l'immaginazione: li rende visibili e, quando non può superarli, ha l'onestà di dichiararli, senza attribuire arbitrariamente un significato al silenzio.

Il processo mediatico premia invece la certezza immediata. Una stessa fonte, rilanciata da programmi, siti e profili social, sembra diventare un coro di conferme indipendenti. Nascono tifoserie che non esaminano più gli elementi, ma difendono una narrazione. Non serve un complotto per deformare un caso: basta un sistema che remunera le certezze e considera il dubbio una debolezza.

Al centro dovrebbe tornare Chiara Poggi. Tutelare la presunzione di non colpevolezza di Sempio non significa assolvere Stasi; ricordare la condanna definitiva di Stasi non impedisce di analizzarla criticamente; rispettare la famiglia Poggi non autorizza a indicare un nuovo colpevole prima del giudice. Il pubblico non ha bisogno di un magistrato senza toga, di un detective da salotto o di un cronista che scambi i punti esclamativi per prove. Ha bisogno di professionisti capaci di spiegare che cosa è accertato, che cosa è contestato, chi sostiene ogni tesi e che cosa ancora non sappiamo. Il bravo giornalista non è quello che arriva per primo a un colpevole. È quello che, per arrivare alla verità, non sacrifica nessuno lungo la strada.

What should make us reflect more than anything else on Garlasco's case is the morbid interest with which the press, through official and unofficial statements, or even unconfirmed indiscretions, updates public opinion on a daily basis. The holding of a fair trial, a justice that guarantees the same rights to every individual, and a proper examination of the evidence are certainly factors that fall within the public interest, and the press undoubtedly has a duty to inform the public about all cases that may be deemed relevant to the right to report; the question is another, as initially argued: where is it that the right to report and criticize ends up leaving room for mere media profiteering? But above all, are we so sure that disproportionate attention to such cases can benefit justice and its proper course, as well as the protection of any defendants and suspects? «Nobody speaks because everyone is afraid» is a cheap suggestion sold as an investigation. It is anti-journalism, because it transforms the absence of answers (therefore, verifiable facts) into the confirmation of the thesis that has not been able to be proven. Investigative journalism doesn't fill gaps with imagination: it makes them visible and, when it can't overcome them, has the honesty to declare them, without arbitrarily attributing meaning to silence.

Instead, the media process rewards immediate certainty. The same source, relaunched by programs, websites, and social media profiles, appears to be becoming a chorus of independent confirmations. Fans emerge who no longer examine the elements, but defend a narrative. You don't need a plot to distort a case: all it takes is a system that rewards certainties and considers doubt a weakness.

Chiara Poggi should return to the center. Protecting Sempio's presumption of not guilty does not mean acquitting Stasi; recalling Stasi's final conviction does not prevent a critical analysis; respecting the Poggi family does not authorize the identification of a new culprit before the judge. The public doesn't need a magistrate without a robe, a parlor detective, or a reporter who mistakes exclamation points for evidence. It needs professionals capable of explaining what is established, what is contested, who supports each thesis and what we still don't know. The good journalist is not the one who gets to a culprit first. It's what, to get to the truth, doesn't sacrifice anyone along the way.





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

UNA BANCA DI VINO PREGIATO, IL MODELLO DELL'ENOTECA VINI DI TOSCANA

A Fine Wine Bank, the case of Enoteca Vini di Toscana

DI CHIARA PIETRELLA



CONTERNO GIACOMO

BAROLO

RISERVA
Monfortino

2019

Negli ultimi tempi il panorama degli investimenti alternativi ha visto emergere con forza i cosiddetti passion assets, beni tangibili capaci di coniugare il piacere del possesso a solide performance finanziarie. Tra questi, il vino pregiato si è imposto come uno di quelli più sicuri e redditizi, attirando l'attenzione non solo di collezionisti ed esperti, ma anche di investitori in cerca di nuove forme di diversificazione.

In recent times, the landscape of alternative investments has seen the strong emergence of so-called passion assets, tangible assets capable of combining the pleasure of possession with solid financial performance. Among these, fine wine has established itself as one of the safest and most profitable, attracting the attention not only of collectors and experts, but also of investors looking for new forms of diversification.



L'Enoteca Vini di Toscana ha saputo anticipare i tempi, strutturando un modello d'investimento vinicolo che promette un rendimento annuo fino al 10 per cento. Montepulciano, terra d'elezione del celebre Vino Nobile, ma in generale tutta la Toscana, rappresentano infatti lo scenario ideale per un'operazione di questo tipo, essendo da sempre motori trainanti del mercato vinicolo mondiale grazie a denominazioni che godono di un prestigio consolidato, come il Brunello di Montalcino e i rinomati Supertuscan. L'Enoteca del gruppo Margheriti ha capitalizzato questa eredità territoriale, trasformando la profonda conoscenza dei produttori locali e delle dinamiche di mercato in un servizio di consulenza e gestione patrimoniale legato al vino di alta gamma. "L'investimento – ci spiega Salvatore Finiello, sommelier e coordinatore di tutti i punti vendita del gruppo - si basa su un principio economico fondamentale: la scarsità

Enoteca Vini di Toscana has been able to anticipate the times, structuring a wine investment model that promises an annual return of up to 10 percent. Montepulciano, the land of choice for the famous Vino Nobile, but in general the whole of Tuscany, represent the ideal setting for an operation of this type, having always been the driving forces of the world wine market thanks to denominations that enjoy consolidated prestige, such as Brunello di Montalcino and the renowned Supertuscans. The Margheriti Group's Enoteca has capitalized on this territorial heritage, transforming the deep knowledge of local producers and market dynamics into a consulting and asset management service linked to high-end wine. "The investment - explains Salvatore Finiello, sommelier and coordinator of all the group's stores - is based on a fundamental economic principle: progressive scarcity

progressiva a fronte di una domanda globale in costante aumento. Quando un'annata d'eccellenza viene immessa sul mercato, la quantità di bottiglie disponibili è limitata e, con il passare degli anni, il consumo riduce drasticamente l'offerta, mentre la qualità del liquido racchiuso nel vetro migliora grazie al naturale affinamento". Questo squilibrio virtuoso tra domanda e offerta genera un incremento del valore della bottiglia che l'Enoteca Vini di Toscana quantifica in una forbice compresa tra il cinque e il dieci per cento medio annuo su un panorama temporale di cinque anni, alla fine del quale l'investitore può scegliere anche di rivendere il vino all'Enoteca stessa, che si impegna fin da subito a riacquistarlo al cinque o dieci per cento in più del valore iniziale. "Il nostro approccio – continua Finiello - si articola su tre pilastri fondamentali: la selezione rigorosa delle etichette, la perfetta conservazione e la sicurezza della cantina-

in the face of a constantly increasing global demand. When an excellent vintage is placed on the market, the quantity of bottles available is limited and, over the years, consumption drastically reduces the supply, while the quality of the liquid enclosed in the glass improves thanks to natural aging". This virtuous imbalance between supply and demand generates an increase in the value of the bottle that Enoteca Vini di Toscana quantifies in a range of between five and ten percent on average per year over a five-year time frame, at the end of which the investor can also choose to resell the wine to the Enoteca itself, which immediately undertakes to buy it back at five or ten percent more than the initial value. "Our approach," continues Finiello, "is based on three fundamental pillars: the rigorous selection of labels, perfect conservation and the safety of the cellar-vault.



caveau. Il nostro team analizza costantemente i punteggi della critica internazionale, lo storico delle quotazioni e il potenziale di invecchiamento della singola annata. La strategia prevede una diversificazione del portafoglio che include sia i grandi classici toscani, come Sassicaia, Ornellaia e Masseto, sia una quota selezionata di bottiglie particolari come Magnum e Jeroboam, ma anche vecchie e vecchissime riserve di etichette leggendarie, come Romanée Conti Grand Cru, champagne e vini francesi da collezione, garantendo stabilità e massimizzando così le opportunità di plusvalenza".

"La nostra enoteca – prosegue Finiello - può garantire una tale offerta di etichette di eccellenza non solo perché selezioniamo le aste e i collezionisti del settore, ma anche perché le grandi aziende vendono i vini pregiati sempre accompagnati da una certa percentuale di prodotti meno

Our team constantly analyses the scores of international critics, the history of prices and the aging potential of the individual vintage. The strategy provides for a diversification of the portfolio that includes both the great Tuscan classics, such as Sassicaia, Ornellaia and Masseto, and a selected share of particular bottles such as Magnum and Jeroboam, but also old and very old reserves of legendary labels, such as Romanée Conti Grand Cru, champagne and French collectible wines, ensuring stability and thus maximizing opportunities for capital gains".

"Our wine shop - adds Finiello - can guarantee such an offer of excellent labels not only because we select auctions and collectors in the sector, but also because the large companies always sell fine wines accompanied by a certain percentage of less important products, which we

importanti, che riusciamo a commercializzare nei nostri punti vendita grazie al gruppo in continua espansione. Un altro aspetto importante riguarda la cura del prodotto, anche a livello assicurativo: l'enoteca, non solo certifica l'originalità e la conservazione delle proprie etichette, ma le mantiene in un caveau sicuro, salubre e coperto da ogni forma di garanzia".

Insomma, Vini di Toscana non si limita a vendere e conservare bottiglie d'eccellenza, ma offre una via d'accesso strutturata e professionale a una forma di investimento affascinante e remunerativa. Coniugando la solidità del territorio toscano a una visione finanziaria moderna, il gruppo Margheriti permette ai risparmiatori di trasformare la passione per il vino in un asset patrimoniale concreto, capace di generare valore reale e di confermare, anno dopo anno, che il tempo resta il miglior alleato dei grandi vini.

are able to market in our stores thanks to the constantly expanding group. Another important aspect concerns the care of the product, also at the insurance level: the wine shop not only certifies the originality and conservation of its labels, but keeps them in a safe, healthy vault covered by all forms of guarantee".

In short, Vini di Toscana does not limit itself to selling and storing bottles of excellence, but offers a structured and professional access to a fascinating and profitable form of investment. By combining the solidity of the Tuscan territory with a modern financial vision, the Margheriti group allows savers to transform their passion for wine into a concrete asset that generates real value and confirms, year after year, that time remains the best ally of great wines.



Salvatore Finiello, sommelier e coordinatore di tutti i punti vendita del gruppo





Info:

Vini di Toscana
www.viniditoscana.com

I negozi:

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



CAFFÈ
GM

GRUPPO MARGHERITI



PIENZA
COFFEE

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

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

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

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

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



SCAN ME

info@caffegm.com - +39 0578 265188
www.caffegm.com



L'AUTUNNO DI TORRITA TRA TEATRO E VINSANTO

Autumn in Torrita: Between Theater and Vinsanto

DI SIMONE BANDINI



Facciamo il punto con Natascia Volpi, vicesindaca del Comune di Torrita di Siena, sulla imminente stagione autunnale del Teatro degli Oscuri e parliamo in modo approfondito della Festa del Vinsanto che si terrà nella frazione di Montefollonico. Mentre prosegue l'impegno verso le opere pubbliche del settore terziario, al quale l'amministrazione ha deputato ingenti risorse per la messa in sicurezza ed ampliamento dei plessi scolastici.

Let's catch up with Natascia Volpi, Deputy Mayor of the Municipality of Torrita di Siena, on the upcoming autumn season at the Teatro degli Oscuri and discuss in depth the Vinsanto Festival to be held in the hamlet of Montefollonico. Meanwhile, the commitment to public works in the tertiary sector continues, to which the administration has allocated significant resources for the safety and expansion of school buildings.

Partirà a inizio novembre e sarà, come ormai da tradizione, una lunga kermesse di spettacoli che ci accompagnerà per tutto l'inverno, la stagione 2026-27 del Teatro degli Oscuri. Tenete d'occhio il link <https://www.teatrogiovanitorrita.it/> per informazioni aggiornate e dettagliate, per acquistare biglietti e abbonamenti.

Le origini del Teatro Comunale degli Oscuri di Torrita di Siena sono fissate al 1763, anno di fondazione dell'Accademia degli Oscuri – associazione culturale che si è data come simbolo una lanterna e come motto *Ab umbra lumen* – “dall'ombra la luce”. L'Accademia ottenne inizialmente uno spazio proprio nel 1776, al piano terra del Palazzo Comunale. Poi, nel 1870, fu costruito l'attuale teatro, che conserva ancora oggi l'intima dimensione e la tipica struttura dei teatri all'italiana: 120 posti in totale, tra sala, palchi, galleria e loggione.

All'ingresso, un busto in marmo ricorda il celebre Giulio Neri, il grande basso lirico nativo di Torrita. Dal 2005, il teatro ospita infatti il Concorso Internazionale di Canto Lirico a lui dedicato, un appuntamento annuale di respiro internazionale che richiama giovani promesse della lirica da tutto il mondo. Da alcuni anni la gestione del teatro è affidata alla Compagnia Teatro Giovani Torrita, associazione culturale nata per promuovere la cultura teatrale e l'arte in senso più ampio. Sotto la direzione artistica di Laura Ruocco, la Compagnia cura la stagione teatrale con una programmazione che spazia dal teatro brillante alla commedia, proponendo spettacoli in doppia replica (alle 19 e alle 21.15). La Compagnia si distingue anche per il suo impegno nella ricerca e nella sperimentazione, portando in scena produzioni proprie e collaborando con artisti di livello nazionale. Il teatro, ristrutturato nel 2017, rappresenta oggi un luogo vivo e pulsante, capace di coniugare tradizione e contemporaneità in una delle realtà culturali più interessanti della Valdichiana.



Starting in early November and continuing, as is now tradition, for the entire winter, the 2026-27 season of the Teatro degli Oscuri will be a long festival of performances. Keep an eye on the link <https://www.teatrogiovanitorrita.it/> for updated and detailed information, and to purchase tickets and season passes.

The origins of the Teatro Comunale degli Oscuri in Torrita di Siena date back to 1763, the year the Accademia degli Oscuri was founded – a cultural association that adopted a lantern as its symbol and “*Ab umbra lumen*” – “from shadow, light” – as its motto. The Academy initially obtained its own space in 1776, on the ground floor of the Palazzo Comunale. Then, in 1870, the current theatre was built, which still retains its intimate dimension and typical Italian theatre structure: 120 seats in total, including the auditorium, boxes, gallery, and upper gallery.

At the entrance, a marble bust commemorates the renowned Giulio Neri, the great operatic bass native to Torrita. Since 2005, the theatre has hosted the International Lyric Singing Competition dedicated to him, an annual international event that attracts young opera talents from around the world.

For several years, the theatre's management has been entrusted to the Compagnia Teatro Giovani Torrita, a cultural association founded to promote theatrical culture and art in a broader sense. Under the artistic direction of Laura Ruocco, the Company curates the theater season with a program ranging from lighthearted theatre to comedy, offering performances in double showings (at 7:00 PM and 9:15 PM). The Company also distinguishes itself through its commitment to research and experimentation, staging its own productions and collaborating with national-level artists. The theatre, renovated in 2017, is now a vibrant and dynamic venue, capable of combining tradition and contemporaneity in one of the most interesting cultural hubs in the Valdichiana.



Dal 4 al 6 dicembre si terrà poi una manifestazione imperdibile per gli amanti delle antiche tradizioni di campagna, come l'arte di fare il Vinsanto.

Profumo intenso e toni ambrati torneranno a riempire i vicoli medievali di Montefollonico nei giorni della celebre manifestazione “*Il Borgo del Vin Santo*” – conosciuta storicamente con la formula d'accoglienza “*Lo gradireste un goccio di Vin Santo?*” – che si riapproprierà quest'anno della sua originaria e suggestiva collocazione invernale. Il borgo toscano sarà in grado di rievocare l'ospitalità contadina di una volta, in una tre giorni di cultura e gusto. La scelta del periodo non è casuale: il mese di dicembre coincide storicamente con il momento in cui nelle cantine sono svinati i caratelli, lasciando spazio ai nuovi mosti. Un ritorno alle origini fortemente voluto dalla comunità e dalla Pro Loco di Montefollonico, in collaborazione con il Comune di Torrita di Siena e con le Associazioni Montanine, per esaltare il legame viscerale tra il pregiato passito e il suo territorio di elezione.



From December 4th to 6th, an unmissable event for lovers of ancient rural traditions, such as the art of making Vinsanto, will take place.

An intense aroma and amber tones will once again fill the medieval alleys of Montefollonico during the days of the renowned “*Il Borgo del Vin Santo*” festival – historically known by the welcoming phrase “*Would you like a drop of Vin Santo?*” – which this year will reclaim its original and evocative winter setting. The Tuscan village will evoke the peasant hospitality of yesteryear, in a three-day celebration of culture and taste. The choice of timing is not coincidental: December historically coincides with the period when the ‘caratelli’ (barrels) are emptied, making way for new musts. A return to origins strongly desired by the community and the Pro Loco of Montefollonico, in collaboration with the Municipality of Torrita di Siena and the Mountain Associations, to highlight the deep connection between this prized dessert wine and its chosen territory.

Il fitto cartellone di eventi promette di animare le vie del centro storico con degustazioni guidate delle migliori etichette locali, abbinate alle eccellenze della tradizione dolciaria e gastronomica toscana. In scena anche i mercatini artigianali e a filiera corta, dove sarà possibile scoprire i prodotti enogastronomici d'eccellenza della Valdichiana Senese. Da ultimo un puntuale intrattenimento culturale, tra spettacoli popolari, visite guidate ai luoghi storici e dibattiti legati all'antica arte della vinificazione.

Il cuore pulsante dell'evento rimarrà, come da tradizione, l'atteso concorso dedicato al "Miglior Vin Santo fatto in casa" che premierà i produttori artigianali che custodiscono gelosamente le ricette di famiglia per le categorie "dolce" e "secco", celebrando quel valore dell'accoglienza che un tempo portava i contadini a offrire un bicchiere del loro nettare più prezioso solo agli ospiti più graditi.

Un'occasione imperdibile per vivere il clima natalizio alle porte, immersi nelle calde atmosfere di uno dei borghi più autentici della Toscana. "Il Borgo del Vin Santo" non è, dunque, una semplice sagra, ma un vero e proprio viaggio nel tempo e nello spazio, un evento unico e originale per vivere la magia dell'inverno toscano racchiusa nel calore di un bicchiere di storia liquida.



Mentre va delineandosi il calendario degli eventi che, nelle prossime settimane, attireranno residenti e visitatori nei centri storici di Torrita di Siena e Montefollonico, prosegue l'attività dell'amministrazione comunale nel portare a compimento opere che offriranno maggiori servizi alla comunità.

In questo senso, l'anno scolastico è iniziato nel segno della novità nelle scuole comunali, che hanno riaperto con nuovi spazi a disposizione. A cominciare dalla Scuola dell'Infanzia "Arcobaleno" dove è stata ampliata la cucina, costruita una nuova mensa e realizzato un ambiente destinato ad asilo nido. "È in fase di sottoscrizione l'accordo tra il Comune di Torrita di Siena e l'I.C. G. Parini per la realizzazione del polo 0-6 anni – già a partire dall'anno scolastico 2026-27. Per quanto riguarda l'asilo nido è previsto a partire da gennaio 2027 l'ampliamento del servizio offerto con l'accoglienza di bambini di età compresa tra i 3 e i 12 mesi. Attualmente, l'asilo nido accoglie solo bambini che abbiano compiuto un anno di età", precisa Natascia Volpi, vicesindaca con delega all'Istruzione. Il progetto, che rientra nel Piano per asili nido e scuole dell'infanzia e servizi di educazione e cura per la prima infanzia, ha ottenuto 1,1 milione di euro di finanziamento PNRR (a cui il Comune ha aggiunto 510mila euro).

Sempre nella stessa scuola sono stati inoltre eseguiti interventi di adeguamento sismico di cui, nell'estate 2027, si prevede la realizzazione dell'ultimo stralcio di opere: "Al termine di questo percorso l'istituto d'infanzia sarà in parte nuovo e, per la parte preesistente, adeguato simicamente alle normative vigenti – poiché è stato già efficientato dal punto di vista energetico".



The packed schedule of events promises to liven up the streets of the historic centre with guided tastings of the best local labels, paired with the excellences of Tuscan confectionery and gastronomic tradition. There will also be artisan and short-chain markets, where visitors can discover the outstanding food and wine products of the Valdichiana Senese. Finally, there will be punctual cultural entertainment, including folk performances, guided tours of historical sites, and debates related to the ancient art of winemaking.

The pulsating heart of the event will remain, as tradition dictates, the highly anticipated competition dedicated to the "Best Homemade Vin Santo," which will award artisanal producers who jealously guard their family recipes for the "sweet" and "dry" categories, celebrating that spirit of hospitality which once led farmers to offer a glass of their most precious nectar only to their most welcome guests.

An unmissable opportunity to experience the approaching Christmas spirit, immersed in the warm atmosphere of one of Tuscany's most authentic villages. "Il Borgo del Vin Santo" is, therefore, not just a simple festival, but a true journey through time and space, a unique and original event to experience the magic of a Tuscan winter encapsulated in the warmth of a glass of liquid history.

While the calendar of events that will attract residents and visitors to the historic centres of Torrita di Siena and Montefollonico in the coming weeks is taking shape, the municipal administration continues its work to complete projects that will offer greater services to the community.

In this regard, the school year began with new developments in the municipal schools, which reopened with new spaces available. Starting with the "Arcobaleno" Nursery School, where the kitchen has been expanded, a new canteen has been built, and a space for a daycare center has been created. "An agreement between the Municipality of Torrita di Siena and the I.C. G. Parini is in the process of being signed for the creation of a 0-6-year-old educational hub – starting from the 2026-27 school year. Regarding the daycare center, an expansion of the services offered is planned starting in January 2027, with the admission of children between 3 and 12 months of age. Currently, the daycare center only accepts children who have reached one year of age," specifies Natascia Volpi, Deputy Mayor with responsibility for Education. The project, which is part of the Plan for Nursery Schools and Preschools and Early Childhood Education and Care Services, has received 1.1 million euros in PNRR funding (to which the Municipality has added 510 thousand euros).

Also at the same school, seismic retrofitting interventions have been carried out, with the final phase of works expected in the summer of 2027: "Upon completion of this process, the nursery school will be partly new, and the existing part will be seismically adapted to current regulations – as it has already been made energy-efficient."

Per quanto riguarda la Scuola Primaria “E. De Amicis”, interessata al piano terra dall’ampliamento, è stata realizzata una nuova mensa con servizi annessi “Al piano primo sono in corso gli ultimi lavori di finitura di alcune aule. Per questo motivo le classi prime, finora ubicate nei locali in Via Meucci, per l’anno 2026-27 saranno ospitate nel plesso della scuola dell’infanzia” conclude. Al progetto, che è risultato al quarto posto tra quelli presentati in Toscana per il Piano di estensione del tempo pieno e mense, sono stati destinati 577 mila euro dal fondo Next Generation EU e 207 mila euro da bilancio comunale.

Regarding the “E. De Amicis” Primary School, which has been expanded on the ground floor, a new canteen with attached services has been built. “On the first floor, the final finishing work on some classrooms is underway. For this reason, the first-grade classes, which have so far been located in the premises on Via Meucci, will be housed in the nursery school building for the 2026-27 academic year,” she concludes. The project, which ranked fourth among those presented in Tuscany for the Extended Full-Day Program and Canteens Plan, received 577 thousand euros from the Next Generation EU fund and 207 thousand euros from the municipal budget.



ICS | DenedettaCheccarelliStudio



GESTIONE SERVIZI
PER ABITAZIONI

Viale Regina Elena, 2
Camucia di Cortona
Telefono (+39) 0575 603750
(+39) 334 7649909 - (+39) 335 5953927
info@coscIService.it



INSTALLAZIONE IMPIANTI TERMICI IDRAULICI
E DI CONDIZIONAMENTO
TRATTAMENTO ACQUE

AZIENDA CERTIFICATA
SISTEMA DI QUALITÀ UNI EN ISO 9001

Via Antonio Gramsci, 42 F/G
Camucia di Cortona
Telefono (+39) 0575 631199
info@idraulicacortonese.com

ANDREA ROGGI: UN'ESTATE DI SCULTURA TRA MEDITERRANEO, MEMORIA E CINQUANT'ANNI DI CREAZIONE

Andrea Roggi: a Summer of Sculpture Between the Mediterranean Sea,
Memory, and Fifty Years of Creation

DI SIMONE BANDINI E GIACOMO ROGGI



Nel 2026 Andrea Roggi celebra cinquant'anni di creazione con un progetto diffuso che attraversa alcuni dei luoghi più simbolici del Mediterraneo: Venezia, la Liguria, l'Isola d'Elba e la Sardegna. Non una semplice successione di appuntamenti, ma un racconto unitario che mette in relazione opere, paesaggi e contesti culturali diversi, tutti legati dal tema dell'energia della vita, cifra simbolica dell'artista e filo conduttore della sua ricerca.

La redazione di Valley Life partecipa ai festeggiamenti di questo grande artista con un inserto di pregevole fattura allegato a questa edizione autunnale.

Il cuore più intimo della celebrazione è l'esposizione all'Isola d'Elba con *50 Years of Creation*, dopo l'avvio a Parigi presso Galeries Bartoux. Tra la Palazzina dei Mulini, Villa San Martino e il Molo Elba, il progetto presenta un'antologica personale, all'interno della quale si scopre l'evoluzione del linguaggio artistico di Andrea Roggi attraverso i primi disegni, dipinti realizzati e il primo Albero della Vita realizzato dall'artista.

In questa occasione è stata inoltre presentata in anteprima *Vita Nova*, il primo albero sospeso realizzato dall'artista ed esposto per la prima volta all'interno della mostra. Un anniversario importante che non guarda soltanto al passato, ma conferma la forza contemporanea della visione di Andrea Roggi.

Andrea Roggi is celebrating fifty years of creation with a widespread project that spans some of the most symbolic locations in the Mediterranean: Venice, Liguria, the Island of Elba, and Sardinia. This is not a simple succession of events, but a unified narrative that connects diverse works, landscapes, and cultural contexts, all linked by the theme of the energy of life, the artist's symbolic signature, and the guiding thread of his research.

The editorial team at Valley Life joins in the celebrations for this great artist with a finely crafted publication accompanying this autumn edition.

The most intimate heart of the celebration is the exhibition on the Island of Elba with *"50 Years of Creation,"* following its launch in Paris at Galeries Bartoux. Between the Palazzina dei Mulini, Villa San Martino, and the Molo Elba, the project presents a personal retrospective, within which one discovers the evolution of Andrea Roggi's artistic language through his early drawings, completed paintings, and the first Tree of Life created by the artist.

On this occasion, *"Vita Nova,"* the artist's first suspended tree and its debut exhibition, was also premiered. This is an important anniversary that not only looks to the past but also confirms the contemporary strength of Andrea Roggi's vision.



Un traguardo importante tra queste esposizioni è la partecipazione di Andrea Roggi alla 61ª Biennale d'Arte di Venezia 2026, all'interno del Padiglione della Repubblica della Guinea Equatoriale a Palazzo Donà dalle Rose, con l'opera *Potere dell'amore*, legata al tema dell'Albero della Vita. Un momento che segna l'inizio di un anno pensato come una narrazione coerente e diffusa, capace di raccontare in modo ancora più ampio il suo immaginario creativo.



A significant milestone among these exhibitions is Andrea Roggi's participation in the 61st Venice Art Biennale 2026, within the Pavilion of the Republic of Equatorial Guinea at Palazzo Donà dalle Rose, with the artwork *"Potere dell'amore"* (Power of Love), linked to the theme of the Tree of Life. This moment marks the beginning of a year conceived as a coherent and widespread narrative, capable of telling his creative imagination in an even broader way.



Tra i progetti centrali del 2026 si distingue *Mare Nostrum*, che porta la scultura di Roggi in dialogo con il Mediterraneo come luogo di memoria, mentre l'arte contemporanea si confronta con la stratificazione storica della Liguria e della Sardegna. In Liguria, tra Portofino, Genova e Alassio, le opere incontrano porti, borghi e paesaggi sospesi tra radicamento e partenza. In Sardegna, tra Porto Cervo, Arzachena e Porto Rotondo, il bronzo si confronta con una natura più arcaica e potente, tra granito, vento e luce, in un dialogo continuo tra identità locale e respiro internazionale.



Among the central projects of 2026 is "*Mare Nostrum*," which brings Roggi's sculpture into dialogue with the Mediterranean as a place of memory, while contemporary art confronts the historical stratification of Liguria and Sardinia. In Liguria, between Portofino, Genoa, and Alassio, the works encounter ports, villages, and landscapes suspended between rootedness and departure. In Sardinia, between Porto Cervo, Arzachena, and Porto Rotondo, bronze confronts a more archaic and powerful nature, amidst granite, wind, and light, in a continuous dialogue between local identity and international resonance.





Info:
La Scultura di Andrea Roggi
 Località Manciano 236b, Castiglion Fiorentino (Ar)
Tel.: +39 0575 653401
www.andrearoggi.com - info@andrearoggi.com



Autumn is coming!

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

N
 Nika Arts

Ossaia, 39/A
 Località Case Sparse
 52044 Cortona

Pjeter 339 8739566
 Giovana 392 3935919

info@nikaarts.eu
www.nikaarts.eu



BIANCALANA... “CHI ERA COSTUI?”

Biancalana... “Who Was He?”

DI ALESSIO BANDINI - ASSOCIAZIONE SCANNAGALLO aps
FOTO DI ELENA DINI E GIORGIO DI GENNARO

Il contesto storico: la guerra di Siena

Sinalunga, storico borgo della Valdichiana senese, vanta origini antichissime che affondano nella preistoria. Importante centro etrusco legato alla lucumonia di Chiusi e successivamente nodo strategico in epoca romana, nel XV secolo il castello – noto allora come Asinalonga – era un saldo avamposto della Repubblica di Siena. Costituitasi come libero Comune già nel 1125, la Repubblica rappresentava il principale baluardo politico e militare al confine con il territorio aretino posto sotto il dominio di Firenze.

The historical context: the war of Siena

Sinalunga, a historic village in the Sienese Valdichiana, boasts ancient origins that go back to prehistoric times. An important Etruscan center linked to the lucumonia of Chiusi and later a strategic node in Roman times, in the fifteenth century the castle – then known as Asinalonga – was a solid outpost of the Republic of Siena. Established as a free municipality as early as 1125, the Republic represented the main political and military bulwark on the border with the Arezzo territory placed under the dominion of Florence.

Immagini della rievocazione storica della battaglia di Scannagallo, 24 luglio 2026 Sinalunga





Giorgio di Gennaro



Giorgio di Gennaro

Foto di Giorgio di Gennaro

La secolare indipendenza senese entrò in crisi nel XVI secolo con lo scoppio della “Guerra di Siena” (1552-1559). Le truppe fiorentine di Cosimo I de’ Medici, alleate con il potente esercito imperiale spagnolo di Carlo V, invasero il territorio della Repubblica. Il conflitto culminò il 2 agosto 1554 con la celebre Battaglia di Scannagallo, combattuta nel vicino territorio tra Pozzo della Chiana e Marciano della Chiana. La disastrosa sconfitta delle forze franco-senesi decretò la fine della Repubblica e aprì la strada alla nascita del Granducato di Toscana sotto il dominio mediceo.

L'Episodio di Asinalonga (10 marzo 1553)

Già nel 1553, Asinalonga si trovava sulla prima linea del fronte, occupata dalle truppe imperiali che utilizzavano il castello come carcere per i prigionieri senesi. In questo clima di tensione, la vita quotidiana del borgo vedeva contadini e artigiani locali convivere forzatamente con i soldati occupanti, frequentando le medesime osterie. Le cronache dell'epoca – tratte dal celebre Diario delle cose avvenute in Siena del testimone coevo Alessandro Sozzini –

The centuries-old independence of Siena entered into crisis in the sixteenth century with the outbreak of the “War of Siena” (1552-1559). The Florentine troops of Cosimo I de’ Medici, allied with the powerful Spanish imperial army of Charles V, invaded the territory of the Republic. The conflict culminated on August 2, 1554 with the famous Battle of Scannagallo, fought in the nearby territory between Pozzo della Chiana and Marciano della Chiana. The disastrous defeat of the Franco-Sienese forces decreed the end of the Republic and paved the way for the birth of the Grand Duchy of Tuscany under Medici rule.

The Episode of Asinalonga (March 10, 1553)

Already in 1553, Asinalonga was on the front line, occupied by the imperial troops who used the castle as a prison for Sienese prisoners. In this climate of tension, the daily life of the village saw local farmers and artisans forcibly coexist with the occupying soldiers, frequenting the same taverns. The chronicles of the time – taken from the famous Diary of the things that happened in Siena by the contemporary witness Alessandro Sozzini – tell the figure of Ser Pietro Biancalana,



Elena Dini



Elena Dini

Foto di Elena Dini

raccontano la figura di Ser Pietro Biancalana, oste della taverna “La Lupa” (nome di fantasia fortemente simbolico, essendo la lupa il simbolo di Siena). Sempre attento a origliare i discorsi dei militari, l’ingegnoso oste orchestrò un piano per liberare il castello. Approfittando di una sera in cui i soldati spagnoli erano distratti e ubriachi all’interno della locanda, Biancalana riuscì a far avvisare i soldati senesi appostati nei boschi della vicina Trequanda. L’attacco a sorpresa dei senesi colse le sentinelle impreparate, portando a un duro combattimento all’arma bianca che si concluse con la momentanea liberazione del presidio.

innkeeper of the tavern “La Lupa” (a highly symbolic fictional name, the she-wolf being the symbol of Siena). Always careful to eavesdrop on the speeches of the military, the ingenious innkeeper orchestrated a plan to liberate the castle. Taking advantage of an evening when the Spanish soldiers were distracted and drunk inside the inn, Biancalana managed to warn the Sienese soldiers stationed in the woods of nearby Trequanda. The surprise attack of the Sienese caught the sentinels unprepared, leading to a hard fight with swords that ended with the momentary liberation of the garrison.





La Rievocazione Storica in Piazza Garibaldi

Prendendo spunto da questa pagina di storia locale, l'Associazione Astrolabio ha dato vita a una spettacolare rievocazione teatrale lo scorso 24 luglio in Piazza Garibaldi. L'evento ha preso il via con l'introduzione storica affidata a un banditore, per poi catapultare il pubblico nel cuore del Cinquecento grazie a una ricostruzione scenografica dell'osteria di Ser Pietro Biancalana, popolata da avventori, donne in abiti d'epoca, musicanti e soldati.

La manifestazione si è avvalsa della fondamentale collaborazione dell'Associazione Culturale Scannagallo di Pozzo della Chiana, che da ben ventisei anni organizza la rievocazione dell'omonima battaglia campale. Grazie alla cura filologica dell'associazione nella riproduzione di abiti, armi e armature del XVI secolo, e al supporto degli attori della compagnia teatrale "Il Bucchero", il contesto della vita in osteria e lo scontro a fuoco sono stati riprodotti con estremo realismo. Tra spari di archibugi, duelli all'arma bianca e una forte partecipazione corale, l'evento ha restituito vita e plausibilità storica a uno dei momenti più drammatici e fieri del passato di Sinalunga.

Associazione Culturale Astrolabio

Via Umberto I, 12, 53048 Sinalunga (SI)

Tel.: +39 339 7622176

www.astrolabiocult.it - astrolabiocult@gmail.com



The historical re-enactment in Piazza Garibaldi

Taking its cue from this page of local history, the Astrolabio Association gave life to a spectacular theatrical re-enactment last July 24 in Piazza Garibaldi. The event kicked off with the historical introduction entrusted to an auctioneer, and then catapulted the public into the heart of the sixteenth century thanks to a scenographic reconstruction of the tavern of Ser Pietro Biancalana, populated by patrons, women in period costumes, musicians and soldiers.

The event made use of the fundamental collaboration of the Scannagallo Cultural Association of Pozzo della Chiana, which for twenty-six years has been organizing the re-enactment of the pitched battle of the same name. Thanks to the philological care of the association in the reproduction of clothes, weapons and armour of the sixteenth century, and the support of the actors of the theatre company "Il Bucchero", the context of life in the tavern and the firefight were reproduced with extreme realism. Between arquebus shots, sword duels and a strong choral participation, the event restored life and historical plausibility to one of the most dramatic and proud moments of Sinalunga's past.

Brancaleone da l'Orcia

L'Associazione Culturale Astrolabio, nell'approfondire e valorizzare la storia del nostro territorio, ha portato in scena sul sagrato della Collegiata di Piazza Garibaldi di Sinalunga, il 3 settembre 2023, "Brancaleone da l'Orcia".

L'autore, attore e regista di questa opera visionaria è Paolo Cappelli con la Bottega teatrale "Quelli di Collazzi" e Astrolabio, supportato da un cast di più di trenta persone con musica dal vivo e ballerine.

Il protagonista, nato nella fattoria senese della Fratta, viene ingaggiato per dare la caccia a Ghino di Tacco. Per questo attraverso un'epopea incontra vari personaggi; da Dante Alighieri fino a Cassandra interpretata dalla nostra attrice, autrice Anna Ianunzio. Tra gli attori ha spiccato la partecipazione straordinaria di Gianni Giannini, che ha interpretato una "Morte" arguta e squisitamente toscana.



Brancaleone da l'Orcia

The Astrolabio Cultural Association, in deepening and enhancing the history of our territory, staged "Brancaleone da l'Orcia" in the churchyard of the Collegiate Church in Piazza Garibaldi in Sinalunga, on September 3, 2023.

The author, actor and director of this visionary work is Paolo Cappelli with the theatrical workshop "Quelli di Collazzi" and Astrolabio, supported by a cast of more than thirty people with live music and dancers.

The protagonist, born in the Sienese farm of Fratta, is hired to hunt down Ghino di Tacco. For this reason, through an epic he meets various characters; from Dante Alighieri to Cassandra played by our actress, author Anna Ianunzio. Among the actors, the extraordinary participation of Gianni Giannini stood out, who played a witty and exquisitely Tuscan "Death".



Via XXV Luglio, 4 - 53048 Sinalunga (SI)

Tel. 0577 624061

pariv@fornopariv.com

FERRAMENTA MESTICHERIA

Giovina

Sistema Tintometrico per Pitture e Smalti



Via Trento, 184 - 53048 Sinalunga (SI)

Tel. 0577 679050

ferramenta.giovina@inwind.it

FAMIGLIA SANTONI - LIQUORI ITALIANI -

1960



Chianciano Terme

TOSCANA-ITALIA



SANTONI1960.COM

'CASA ZANARA' – ARGENTARIO, DIALOGO DIFFUSO DI SPAZI CON VISTE MOZZAFIATO

'Casa Zanara' – Argentario,
a Widespread Dialogue of Spaces
with Breathtaking Views

DI CHIARA PIETRELLA



Ogni progetto è unico, e nasce dalla profonda connessione tra il luogo e chi lo abita. È questo lo spirito che da più di venticinque anni anima Archidomus, lo studio di architettura e design fondato dagli architetti Monica Rossi e Claudio Cencetti, che dal 2000 ad oggi ha realizzato opere annoverabili tra le più prestigiose della zona.

Stavolta lo Studio ha accettato una nuova e stimolante sfida sul promontorio dell'Argentario: trasformare dei vecchi volumi dismessi in una residenza di pregio, capace di sorprendere per comfort ed eleganza. Nasce così un nuovo concept per una dimora al mare, progettata come un sistema di connessioni tra gli spazi e di viste uniche. "Con questo progetto" – afferma l'architetto Monica Rossi – "abbiamo deciso di realizzare un edificio diffuso, in cui tutti gli ambienti fossero interconnessi per formare un'unica residenza. La villa si sviluppa attraverso una successione di spazi collegati tra loro, mimetizzate da una fitta vegetazione e da muri in pietra a faccia vista che seguono fedelmente il profilo altimetrico del luogo". La residenza si vive attraversando luoghi aperti e chiusi, in un percorso continuo che esalta il legame visivo e materico tra architettura e paesaggio. Le grandi pareti vetrate amplificano il dialogo tra interno ed esterno, contrapponendo la loro leggerezza alla massiccia materialità dei muri in pietra tipici del territorio, in un raffinato gioco di contrasti tra finiture e colori. Lo studio ha curato ogni singolo aspetto dell'opera, disegnando spazi, dettagli e arredi, e affidando la realizzazione di numerose soluzioni su misura alla sapienza di esperti artigiani locali. "La materia e i colori sono alla base del progetto" – spiega l'architetto – "per questo abbiamo dedicato grande cura alla selezione di pietra, terracotta ed elementi in ferro capaci di valorizzare l'identità del luogo". Il risultato è un'alternanza armoniosa di spazi di relazione e di relax disposti su terrazzamenti, impreziositi da scalinate in travertino delimitate da muretti e da finiture prodotte ad hoc, come il cotto fatto a mano e trattato con tinte naturali. Anche in questo progetto si riscontra l'approccio originale di Archidomus, uno dei pochi studi di architettura capaci di coordinare l'intero processo di realizzazione dell'opera, dall'ideazione generale alle autorizzazioni, alla progettazione esecutiva e alla direzione nell'esecuzione dei lavori, fino al minimo dettaglio dell'arredamento e del design.

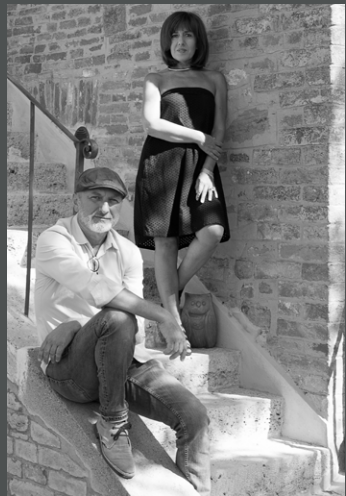


Each project is unique, and arises from the deep connection between the place and those who live there. This is the spirit that has animated Archidomus for more than twenty-five years, the architecture and design studio founded by architects Monica Rossi and Claudio Cencetti, which since 2000 has created some of the most prestigious works in the area.

This time the Studio has accepted a new and stimulating challenge on the Argentario promontory: to transform old disused volumes into a prestigious residence, capable of surprising for its comfort and elegance. Thus was born a new concept for a seaside residence, designed as a system of connections between spaces and unique views. "With this project," says architect Monica Rossi, "we decided to create a widespread building, in which all the rooms were interconnected to form a single residence. The villa is developed through a succession of interconnected spaces, camouflaged by dense vegetation and exposed stone walls that faithfully follow the elevation profile of the place." The residence is experienced through open and closed spaces, in a continuous path that enhances the visual and material link between architecture and landscape. The large glass walls amplify the dialogue between inside and outside, contrasting their lightness with the massive materiality of the stone walls typical of the area, in a refined play of contrasts between finishes and colours. The studio has taken care of every single aspect of the work, designing spaces, details and furnishings, and entrusting the creation of numerous tailor-made solutions to the wisdom of expert local craftsmen. "Matter and colours are the basis of the project" – explains the architect – "for this reason we have dedicated great care to the selection of stone, terracotta and iron elements capable of enhancing the identity of the place". The result is a harmonious alternation of spaces for relationship and relaxation arranged on terraces, embellished with travertine staircases bordered by walls and finishes produced ad hoc, such as handmade terracotta treated with natural colours. Also in this project there is the original approach of Archidomus, one of the few architectural firms capable of coordinating the entire process of realization of the work, from the general conception to authorizations, to the executive design and the management in the execution of the works, down to the smallest detail of the furniture and design.







Archidomus Atelier di Architettura

Studio di Architettura / Interior Design / Project Management
 Via XXVIII Settembre 13, Chianciano Terme (Si) / Tel.: +39 0578 30100
 Piazza della Chiocarella 5, Pienza (Si)
 Architetti **Monica Rossi** (Tel. 335 8198461) e **Claudio Cencetti** (Tel. 333 3873462)
www.archidomus.org / info@archidomus.org / [Instagram archidomus](https://www.instagram.com/archidomus)



ENOTECA MEUCCI

*Aspettando
l'autunno.*

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



DITO A SCATTO,
UN APPROCCIO PRECOCE
PER PROTEGGERE
LA FUNZIONE DELLA MANO

Trigger Finger, an Early Approach to Protect Hand Function

DI CHIARA PIETRELLA

Il dito a scatto è una condizione che, se trascurata, può limitare fortemente l'autonomia quotidiana. Un intervento fisioterapico tempestivo, associato all'uso del tutore corretto e a un programma personalizzato di esercizi, rappresenta lo strumento più efficace per risolvere la problematica e proteggere nel tempo la salute delle mani. Le nostre fisioterpiste Giulia Pompili e Celeste Magara ci spiegano qual è il miglior approccio per affrontare il problema.

Noto in ambito medico come “tenosinovite stenosante dei muscoli flessori”, il dito a scatto è una patologia molto comune che colpisce i tendini della mano responsabili della flessione delle dita e le pulegge all'interno delle quali questi scorrono. Riguarda frequentemente il pollice, il medio o l'anulare, limitando la fluidità dei movimenti e rendendo dolorose o difficili le normali attività di manipolazione quotidiana. “In condizioni fisiologiche normali - ci spiegano le professioniste - i tendini flessori scorrono liberamente all'interno di una guaina rivestita da membrane sinoviali, trattenuti a ridosso delle strutture ossee da pulegge fibro-ossee, in particolare la puleggia A1, situata alla base del dito. Il dito a scatto è causato da un processo infiammatorio o degenerativo che provoca l'ispessimento della guaina tendinea o la formazione di un piccolo nodulo sul tendine stesso. Quando il tendine noduloso tenta di scorrere attraverso la puleggia ristretta, incontra una resistenza: durante la flessione il nodulo riesce a passare oltre la puleggia, ma nella successiva estensione rimane incastrato, provocando il tipico fenomeno del 'dito che si blocca', seguito da un vero e proprio scatto doloroso”.

Trigger finger is a condition that, if neglected, can severely limit daily autonomy. Timely physiotherapy intervention, associated with the use of the correct brace and a personalized exercise program, is the most effective tool to solve the problem and protect hand health over time. Our physiotherapists Giulia Pompili and Celeste Magara explain the best approach to deal with the problem.

Known in the medical field as “stenosing tenosynovitis of the flexor muscles”, trigger finger is a very common pathology that affects the tendons of the hand responsible for flexing the fingers and the pulleys within which they slide. It frequently affects the thumb, middle or ring finger, limiting the fluidity of movements and making normal daily manipulation activities painful or difficult. “Under normal physiological conditions,” the professionals explain, “the flexor tendons slide freely inside a sheath lined with synovial membranes, held close to the bone structures by fibro-osseous pulleys, in particular the A1 pulley, located at the base of the finger. Trigger finger is caused by an inflammatory or degenerative process that causes the tendon sheath to thicken or the formation of a small lump on the tendon itself. When the nodulous tendon tries to slide through the narrow pulley, it encounters resistance: during flexion the nodule manages to pass over the pulley, but in the subsequent extension it gets stuck, causing the typical phenomenon of the 'finger that locks', followed by a real painful jerk”.

VL: Come e quando compaiono i primi sintomi?
G e C: “Il quadro clinico si manifesta inizialmente con un fastidio localizzato alla base del dito a livello del palmo della mano, che si accentua alla pressione. Con il progredire della condizione compaiono i sintomi caratteristici, come il dolore e sensazione di rigidità, particolarmente marcati al risveglio mattutino, il fenomeno dello scatto doloroso durante i movimenti di flessione-estensione del dito, il blocco del dito in flessione, che nei casi più avanzati richiede l'aiuto dell'altra mano per essere esteso, la presenza di un nodulo palpabile e dolente alla base del dito, la riduzione della forza di presa e difficoltà nei movimenti di precisione”.

VL: La fisioterapia può aiutare?
G e C: “Sì, il ruolo della fisioterapia è fondamentale. Trattiamo frequentemente queste problematiche nei nostri studi: si tratta di condizioni che richiedono un approccio mirato e la consapevolezza che i tempi di risoluzione possono essere molto lunghi e richiedono pazienza, costanza e adesione al piano terapeutico. Nelle fasi iniziali e intermedie, il trattamento riabilitativo conservativo rappresenta la scelta d'elezione per ridurre l'infiammazione, favorire la guarigione dei tessuti e ripristinare il corretto scorrimento tendineo”.

VL: La fisioterapia da sola può bastare o servono altri presidi specifici?
G e C: “Uno dei cardini della fisioterapia è il confezionamento di tutori personalizzati su misura realizzati in materiale termoplastico dalle nostre terapisti della mano. Il tutore mantiene infatti l'articolazione in una posizione di riposo ottimale, mettendo in scarico la puleggia A1 ed evitando che il nodulo continui a sfregare ed infiammarsi. Questi dispositivi consentono di ridurre il dolore e lo stress meccanico sui tendini, prevenire il blocco articolare ed eliminare lo scatto doloroso e mantenere la funzionalità residua della mano. Molti tutori sono leggeri, ergonomici, lavabili e bagnabili, pensati per essere indossati durante le attività quotidiane. Per migliorare la qualità e lo stato dei tessuti e accelerare il riassorbimento dell'infiammazione, il programma fisioterapico integra, inoltre, in diverse altre strategie, tra cui le terapie strumentali antalgiche e antinfiammatorie, come l'ultrasuonoterapia, per stimolare la vascolarizzazione e favorire la riparazione tessutale, e trattamenti termici come la paraffinoterapia. L'uso di paraffina calda o impacchi termici aiuta infatti a rilassare la muscolatura, ammorbidire le strutture peri-tendinee e ridurre la rigidità articolare, creando le condizioni ideali per l'esercizio”.

VL: Ecco, parlando di esercizi: ce ne sono di specifici da eseguire a casa o in studio?
G e C: “Sì, un elemento centrale della riabilitazione è rappresentato dagli esercizi mirati insegnati dal fisioterapista della mano quali quelli di 'Tendon Gliding' per lo scorrimento

VL: How and when do the first symptoms appear?
G and C: “The clinical picture initially manifests itself with localized discomfort at the base of the finger at the level of the palm of the hand, which is accentuated by pressure. As the condition progresses, the characteristic symptoms appear, such as pain and a feeling of stiffness, particularly marked when waking up in the morning, the phenomenon of painful jerking during flexion-extension movements of the finger, the blocking of the finger in flexion, which in more advanced cases requires the help of the other hand to be extended, the presence of a palpable and painful nodule at the base of the finger, the reduction of grip strength and difficulty in precision movements”.

VL: Can physiotherapy help?
G and C: “Yes, the role of physiotherapy is fundamental. We frequently treat these problems in our practices: these are conditions that require a targeted approach and the awareness that resolution times can be very long and require patience, perseverance and adherence to the therapeutic plan. In the initial and intermediate stages, conservative rehabilitation treatment is the choice of choice to reduce inflammation, promote tissue healing and restore correct tendon flow”.

VL: Can physiotherapy alone be enough or do we need other specific aids?
G and C: “One of the cornerstones of physiotherapy is the manufacture of custom-made braces made of thermoplastic material by our hand therapists. In fact, the brace keeps the joint in an optimal resting position, unloading the A1 pulley and preventing the nodule from continuing to rub and become inflamed. These devices make it possible to reduce pain and mechanical stress on the tendons, prevent joint blockage and eliminate painful jerking and maintain the residual function of the hand. Many braces are light, ergonomic, washable and wettable, designed to be worn during daily activities. To improve the quality and condition of the tissues and accelerate the reabsorption of inflammation, the physiotherapy program also integrates several other strategies, including analgesic and anti-inflammatory instrumental therapies, such as ultrasound therapy, to stimulate vascularization and promote tissue repair, and heat treatments such as paraffin therapy. The use of hot paraffin or heat packs helps to relax the muscles, soften the peri-tendon structures and reduce joint stiffness, creating the ideal conditions for exercise”.

VL: Well, speaking of exercises: are there any specific ones to be performed at home or in the studio?
G and C: “Yes, a central element of rehabilitation is represented by the targeted exercises taught by the hand physiotherapist such as those of 'Tendon Gliding' for tendon sliding which

tendineo che consistono in movimenti controllati per favorire lo scorrimento isolato dei tendini flessori ed evitare la formazione di aderenze. Ma anche gli esercizi funzionali e di mobilità per ripristinare la completa escursione articolare e la fluidità dei movimenti. Infine il rinforzo e controllo motorio, che consiste in esercizi per ristabilire l'equilibrio tra i muscoli intrinseci ed estrinseci della mano, riducendo il carico diretto sulle pulegge”.

VL: Con la fisioterapia si può quindi evitare di ricorrere alla chirurgia?
G e C: “La fisioterapia conservativa è sempre il primo approccio consigliato quando il quadro clinico è lieve o moderato, ovvero quando lo scatto è occasionale o riducibile e l'esordio è recente. Un percorso di riabilitazione ben strutturato permette in moltissimi casi di curare il problema ed evitare procedure invasive. Tuttavia, quando la fisioterapia non basta, o nei casi in cui il dito presenti un blocco irriducibile in flessione con dolore cronicizzato, si rende necessario il consulto chirurgico. L'intervento, chiamato 'Puleggiotomia A1', consiste nella sezione della puleggia per ripristinare istantaneamente lo scorrimento del tendine. Nel caso in cui il trattamento conservativo non sia sufficiente, provvediamo tempestivamente a inviare il paziente a chirurghi della mano specializzati, ricordando che siamo in costante contatto e collaborazione con le migliori chirurgie della mano di tutta Italia, accompagnando la persona sia nella scelta del percorso chirurgico che nella successiva riabilitazione post-operatoria”.

consist of controlled movements to promote the isolated sliding of the flexor tendons and avoid the formation of adhesions. But also functional and mobility exercises to restore the complete joint excursion and fluidity of movements. Finally, motor reinforcement and control, which consists of exercises to restore the balance between the intrinsic and extrinsic muscles of the hand, reducing the direct load on the pulleys”.

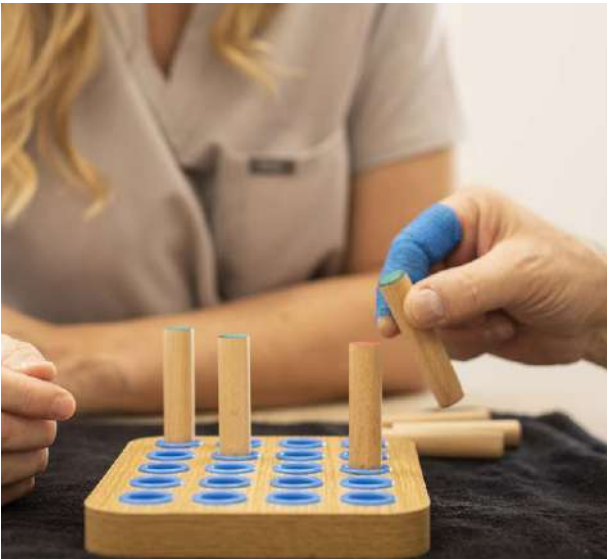
VL: Can physiotherapy therefore avoid resorting to surgery?
G and C: “Conservative physiotherapy is always the first approach recommended when the clinical picture is mild or moderate, i.e. when the trigger is occasional or reducible and the onset is recent. A well-structured rehabilitation path allows in many cases to treat the problem and avoid invasive procedures. However, when physiotherapy is not enough, or in cases where the finger has an irreducible block in flexion with chronic pain, surgical consultation is necessary. The surgery, called 'A1 pulley', consists of the pulley section to instantly restore the tendon to slide. In the event that conservative treatment is not sufficient, we promptly send the patient to specialized hand surgeons, remembering that we are in constant contact and collaboration with the best hand surgeries throughout Italy, accompanying the person both in the choice of the surgical path and in the subsequent post-operative rehabilitation “.

Info:

SIENA, Centro Medico Igea, Strada Massetana Romana, 12/6
GROSSETO, Studio Beside, Via Aurelia Antica, 46/scala C

Dott.ssa Celeste Magara: +39 345 5759866
celestemagara05@gmail.com

Dott.ssa Giulia Pompili: +39 339 5651731
giulia.pompili90@gmail.com





Palazzo Pio III
 Via dei Goti, 15 - Sarteano (Si)
 Tel. 0578 778845 / 348 9016737
www.pioiii.it - info@pioiii.it

LUOGHI DA RISCOPRIRE

Places to Rediscover

FOTO LUCIANO VALENTINI



DOLCEZZA CON VISTA

Sweetness With a View

A CURA DELLA REDAZIONE
FOTO LUCIANO VALENTINI



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

La pasticceria propone quotidianamente una ricca varietà di dolci, dai classici croissant alle invitanti tortine di frutta, dai mignon alle crostate artigianali. Il fiore all'occhiello del laboratorio è la celebre torta chiancianese, un trionfo di pasta frolla, crema e amaretto che racconta la storia del territorio, affiancata da altre specialità locali come i tradizionali ricciarelli o i cantucci. Per chi invece ama i contrasti, imperdibile è la pluri-premiata "Torta Etrusca", un'esclusiva creazione della pasticceria che sposa sapientemente il pecorino, le noci e altri semplici prodotti della vicina Valdorcia. Il locale è anche ristorante e il menu propone specialità della tradizione toscana come i picci e le pappardelle, oltre a crostoni e taglieri di salumi e formaggi. Ma il vero highlight del locale è la sua terrazza panoramica, dove gustare un'ottima fetta di torta accompagnata da un caffè o da un calice di vino diventa davvero un'esperienza. Che si tratti di una pausa rigenerante dopo una passeggiata tra i monumenti o di un momento di dolcezza in totale relax, il Bar Pasticceria Centro Storico sa come conquistare ogni tipo di palato.

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

The pastry shop offers a rich variety of desserts every day, from classic croissants to inviting fruit cakes, from mignons to artisanal tarts. The flagship of the laboratory is the famous Chiancianese cake, a triumph of shortcrust pastry, cream and amaretto that tells the story of the area, flanked by other local specialties such as traditional ricciarelli or cantucci. For those who love contrasts, not to be missed is the award-winning "Etruscan Cake", an exclusive pastry creation that expertly marries pecorino cheese, walnuts and other simple products from the nearby Valdorcia. The restaurant is also a restaurant and the menu offers traditional Tuscan specialties such as picci and pappardelle, as well as croutons and platters of cold cuts and cheeses. But the real highlight of the place is its panoramic terrace, where enjoying an excellent slice of cake accompanied by a coffee or a glass of wine really becomes an experience. Whether it's a regenerating break after a walk among the monuments or a moment of sweetness in total relaxation, the Bar Pasticceria Centro Storico knows how to conquer every type of palate.



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



RITROVINO

RitroVino

A CURA DELLA REDAZIONE
FOTO LUCIANO VALENTINI

line Ritrovino Food
Vino, si beve... e si ride!



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

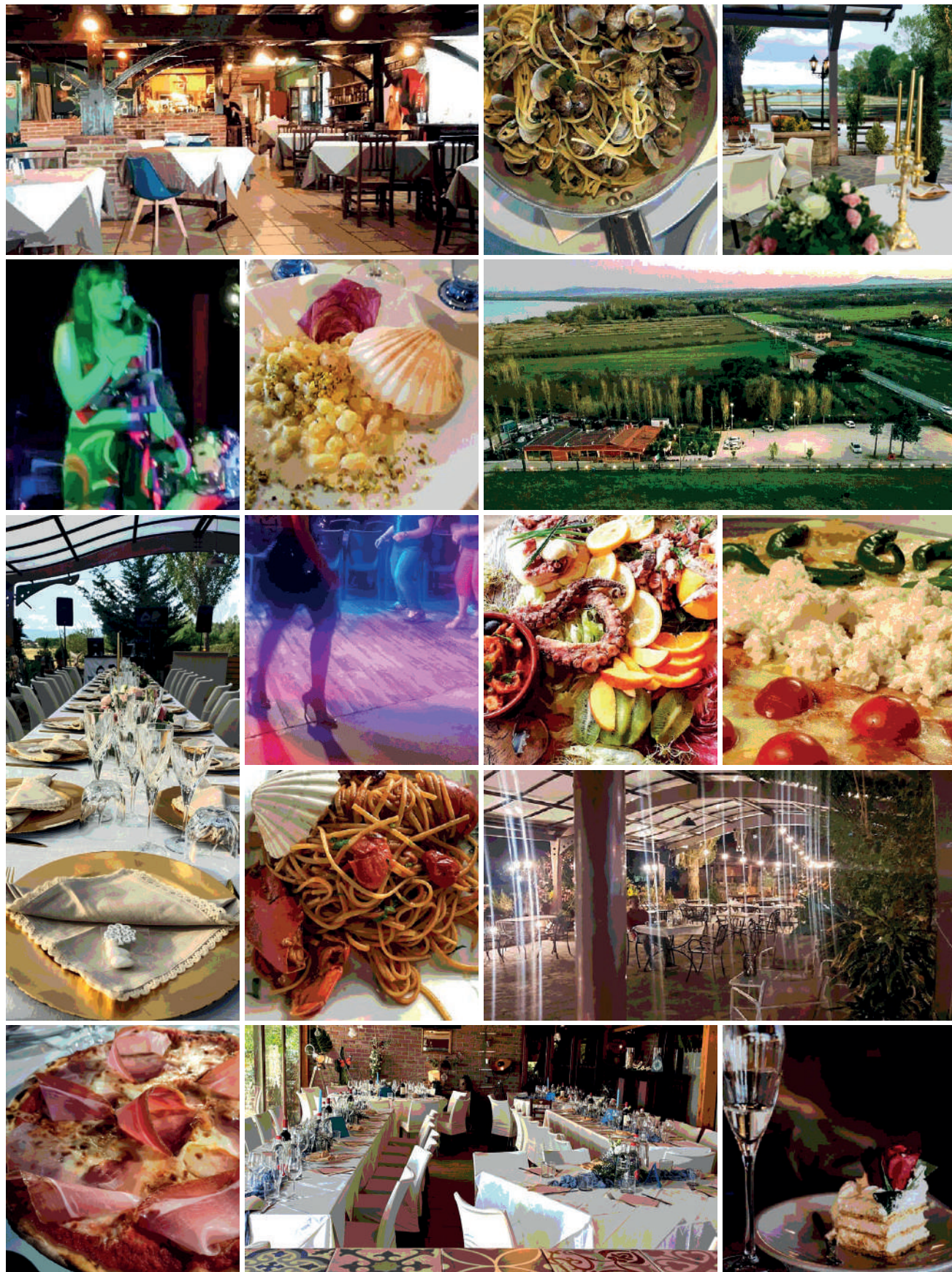
Gestito con passione e competenza, questo piccolo locale è il rifugio perfetto dopo una giornata trascorsa a rilassarsi alle vicine terme o dopo una giornata di lavoro. L'atmosfera che si respira qui è autentica, familiare e priva di fronzoli. Gli spazi interni sono intimi e raccolti, mentre nelle stagioni più miti è possibile accomodarsi in qualche tavolino all'aperto direttamente nella suggestiva cornice del borgo. Ad accogliere paesani e visitatori è in primis la qualità delle materie prime proposte: il menu è un trionfo di sapori del territorio toscano, pensato per esaltare al meglio le etichette locali. I taglieri sono ricchi e generosi, assemblati con affettati e formaggi di primissima scelta. Oltre ai classici salumi, non mancano sfiziosità e piatti caldi, come i fragranti crostoni e i famosi tortelli al grill. Ma il vero protagonista è ovviamente il vino: la scelta spazia tra le migliori cantine, permettendo agli ospiti di degustare i calici più eccellenti provenienti dai vigneti di zona.

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

Run with passion and competence, this small place is the perfect retreat after a day spent relaxing at the nearby spa or after a day of work. The atmosphere here is authentic, familiar and without frills. The interior spaces are intimate and cosy, while in the milder seasons it is possible to sit at some outdoor tables directly in the picturesque setting of the village. To welcome villagers and visitors is first and foremost the quality of the raw materials offered: the menu is a triumph of flavours of the Tuscan territory, designed to best enhance local labels. The platters are rich and generous, assembled with cold cuts and cheeses of the highest quality. In addition to the classic cured meats, there is no shortage of delicacies and hot dishes, such as fragrant croutons and the famous grilled tortelli. But the real protagonist is obviously the wine: the choice ranges from the best wineries, allowing guests to taste the most excellent glasses from the vineyards of the area.



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



La Sosta del Priore

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



Vi aspettiamo
**BANCHETTI - CERIMONIE
LIVE MUSIC**

Località Piana, Trasimeno I, 64

Info e prenotazioni:
+39 338 9550602

LUNEDÌ CHIUSO

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



LA TRATTORIA
TRIPOLITANIA
VERSO GLI EVENTI
D'AUTUNNO

The Tripolitania Trattoria towards the Autumn Events

DI CHIARA PIETRELLA

informazione pubblicitaria

informazione pubblicitaria

**Gusto, tradizione e cultura
nel cuore di Sarteano.**

Il legame tra cibo, tradizioni e società è a dir poco indissolubile, a maggior ragione in una trattoria come la Tripolitania che alle spalle ha più di un secolo di storia. L'estate appena trascorsa ha visto il locale in prima linea nel celebrare le più importanti manifestazioni del territorio, trasformando ogni serata in un'esperienza memorabile. Durante i giorni del Sarteano Jazz & Blues i tavoli della trattoria si sono riempiti di note e appassionati, offrendo il preludio ideale ai concerti sotto le stelle. L'energia ha poi raggiunto il culmine con la Giostra del Saracino e Civitas, le celebri manifestazioni medievali che hanno visto il locale immerso in un suggestivo viaggio nel tempo tra sapori antichi e rievocazioni storiche. Ma la fine dell'estate non ferma la voglia di convivialità di Caterina e di tutto lo staff, che si preparano a una stagione autunnale ancora ricca di appuntamenti imperdibili: i prossimi mesi vedranno infatti protagonisti divertenti spettacoli di improvvisazione teatrale in collaborazione con la Nuova Accademia degli Arrischiati e, per gli amanti del buon bere, esclusive degustazioni di vino, organizzate insieme alla Bottiglieria e a selezionate cantine del territorio. Il tutto sarà impreziosito da serate di musica dal vivo, che scaldano le serate autunnali con atmosfere intime e accoglienti.



**Taste, tradition and culture
in the heart of Sarteano.**

The link between food, traditions and society is nothing short of indissoluble, even more so in a trattoria like Tripolitania that has more than a century of history behind it. The summer just ended saw the restaurant at the forefront in celebrating the most important events in the area, transforming every evening into a memorable experience. During the days of the Sarteano Jazz & Blues, the tables of the trattoria were filled with notes and enthusiasts, offering the ideal prelude to concerts under the stars. The energy then reached its peak with the Giostra del Saracino and Civitas, the famous medieval events that saw the restaurant immersed in an evocative journey through time between ancient flavors and historical re-enactments. But the end of summer does not stop the desire for conviviality of Caterina and all the staff, who are preparing for an autumn season still full of unmissable events: the next few months will in fact feature fun improvisation theatrical shows in collaboration with the Nuova Accademia degli Arrischiati and, for lovers of good drinking, exclusive wine tastings, organized together with the Bottiglieria and selected local wineries. Everything will be embellished by evenings of live music, which will warm up the autumn evenings with intimate and welcoming atmospheres.







Info:
Trattoria Tripolitania
 Corso Giuseppe Garibaldi, 27
 53047 Sarteano SI
Tel.: +39 0578 265311
 Orario: 12:30-14:30 / 19:30-21:30
 Chiusura: mercoledì
Facebook: La Tripolitania
Instagram: @TrattoriaTripolitania

La braceria

La nostra passione.

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

SCOPRI
un

Benedetta Checcarelli Studio

*Vi aspettiamo per una
degustazione in cantina...*



*e per brindare insieme
alla nuova annata !!!*



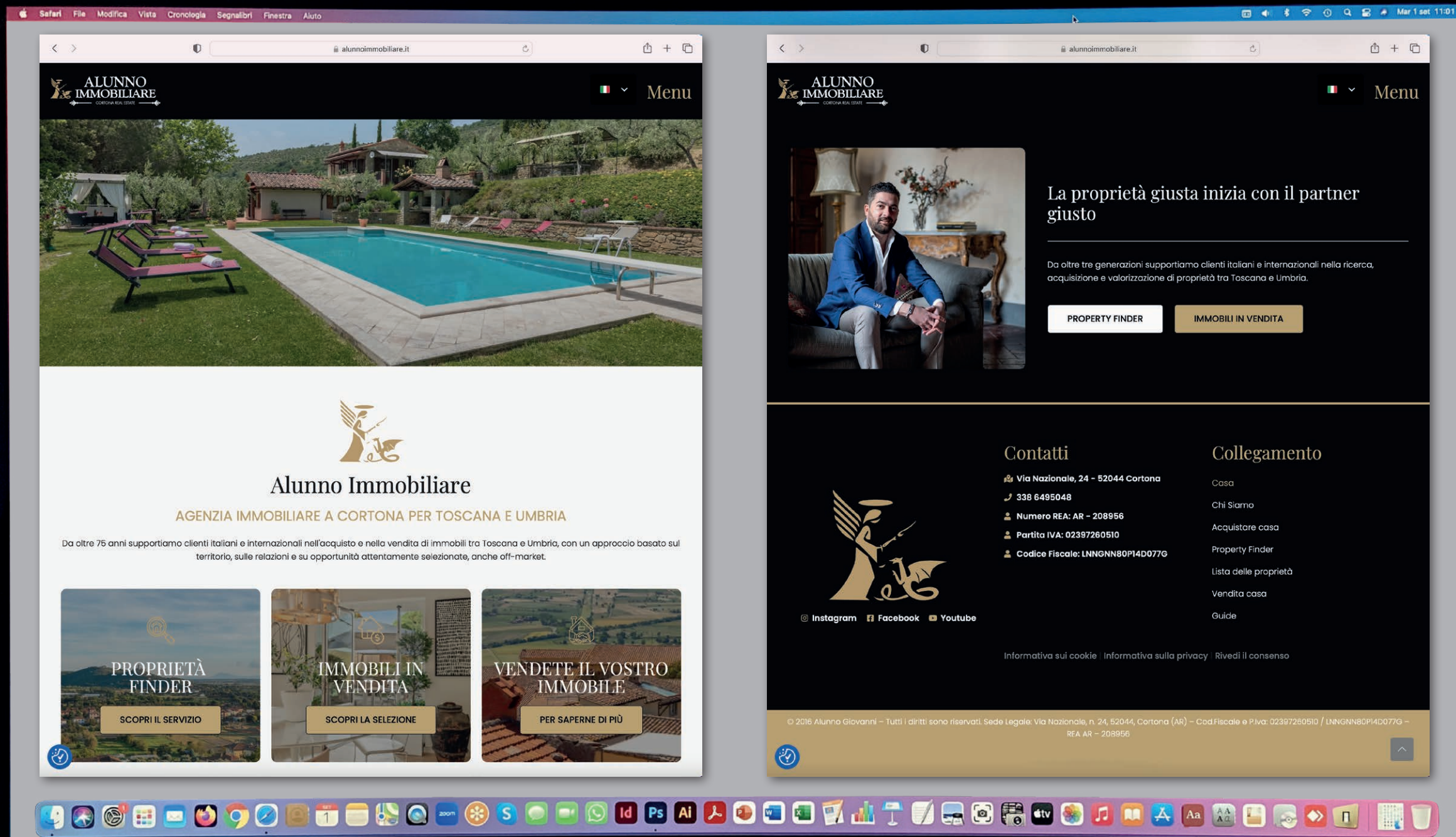
RAVAZZI

Vini di Toscana dal 1956

Via delle Cantine 2/4/6, Palazzone, San Casciano dei Bagni (Siena)

Tel: +39 0578 56008

www.ravazzi.it / info@ravazzi.it



www.alunnoimmobiliare.it



LISCIANO NICCONE - € 2.400.000

4 6 600 m²

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



CORTONA - € 1.300.000

3 4 207 m²

Casale di charme, con piscina e parco privato.



CORTONA - € 7.500.000

20 11 1100 m²

Residenza nobiliare, con ampio parco a Cortona.



CASTIGLION FIORENTINO - € 1.950.000

4 3 509 m²

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



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

ALUNNO
IMMOBILIARE
CORTONA REAL ESTATE

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

ETRO

Ray-Ban

CH

CAROLINA HERRERA

VOGUE



Toffoli

L'OCCHIALE SU MISURA

DOLCE & GABBANA

MOSCHINO

etnia O BARCELONA

'Woodys



EYEWEAR by
DAVID BECKHAM

DSQUARED2



Kador
PURE ARTISAN EYEWEAR
SINCE 1962



DAL 1953 IN VIALE ROMA A CHIANCIANO TERME

Ottica Claudia Chiezzi

Viale Roma, 31 - Chianciano Terme (SI)

Tel.: +39 0578 63203 - otticaclaudia@gmail.com