Anno XXV Numero 186 / INVERNO 2026-2027

ValleyLife

VALDICHIANA & LAGO TRASIMENO

RIVISTA PANEUROPEA

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

COVER STORY

La Braceria





In copertina:
Emanuele Meucci,
titolare del ristorante La BraceriA

INVERNO 2026 - 27

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

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

PHOTO CREDITS:
Luciano Valentini
Max F. Sørensen & Arianna Taino
Giacomo Roggi
Loris Pippi

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

Oggi, lunedì 23 novembre,
abbiamo chiuso la rivista accompagnati
da una discreta umidità
e da un'appisolante atmosfera pre invernale.
I nostri migliori auguri per un migliore anno!

ValleyLife

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

10 Le montagne come antidoto
The Mountains as an Antidote

12 "It Ends" con la vita adulta: come un film può descrivere alla perfezione la fine del disincanto (ma l'inizio di qualcos'altro)
"It Ends" With Adult Life: How a Film Can Perfectly Describe The End of Disenchantment (But The Beginning of Something Else)

16 La BraceriA
La BraceriA



26 Torrita di Siena, un paese vivo anche d'inverno
Torrita di Siena, a Town Full of Life Even in Winter

34 Unire i campanili a tempo di musica
Bringing Communities Together Through Music

40 Cinquant'anni di creazione, un anno di sogni realizzati
Fifty Years of Creation, One Year of Dreams Fulfilled

50 La scrittura secondo Astrolabio
Writing According to Astrolabio



58 Sindrome del tunnel carpale: il ruolo della riabilitazione
Carpal Tunnel Syndrome: The Role of Rehabilitation



64 Caffè GM, miscela di armonia, esperienza e passione
GM Coffee, a Blend of Harmony, Experience and Passion

72 Sosta del Priore, l'accoglienza è donna
Sosta del Priore, Hospitality Is a Matter of Being a Woman

78 Benvenuti a tavola!
Welcome to The Table!

84 Pedalare tra valli e calici
Cycling Through Valleys and Glasses





FARMACIA MOCCIA

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

BenedettaCheccarelliStudio

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

Magnetoterapia **domiciliare**



VISITA IL SITO
PER CONOSCERE TUTTE
LE PROMOZIONI
DELLA NOSTRA SANITARIA

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.

MAGNUM (GLOBUS):
DISPOSITIVI PER MAGNETOTERAPIA DOMICILIARE,
ADATTI A TRATTARE I PRINCIPALI DISTURBI OSTEOARTICOLARI:
ANCORA PIÙ SEMPLICI DA UTILIZZARE, **COMODAMENTE A CASA VOSTRA**.

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

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

PRODOTTI PRIMA INFANZIA
Passeggini, seggiolini, cullette, girelli

REALIZZAZIONE PLANTARI
Su misura con tecnico ortopedico

LINEA SCARPE ORTOPEDICHE
E per piede diabetico

POLTRONA LIFT RELAX
Possibilità di prova presso i nostri negozi

NOLEGGIO AUSILI MOMENTANEI
Per portari di handicap o persone con ridotta mobilità

SANITARIA ORTOPEDIA MOCCIA

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



VINI DI TOSCANA

ENOTECA - WINE SHOP

MONTEPULCIANO - AREZZO - SIENA - PIENZA
SAN GIMIGNANO - FIRENZE

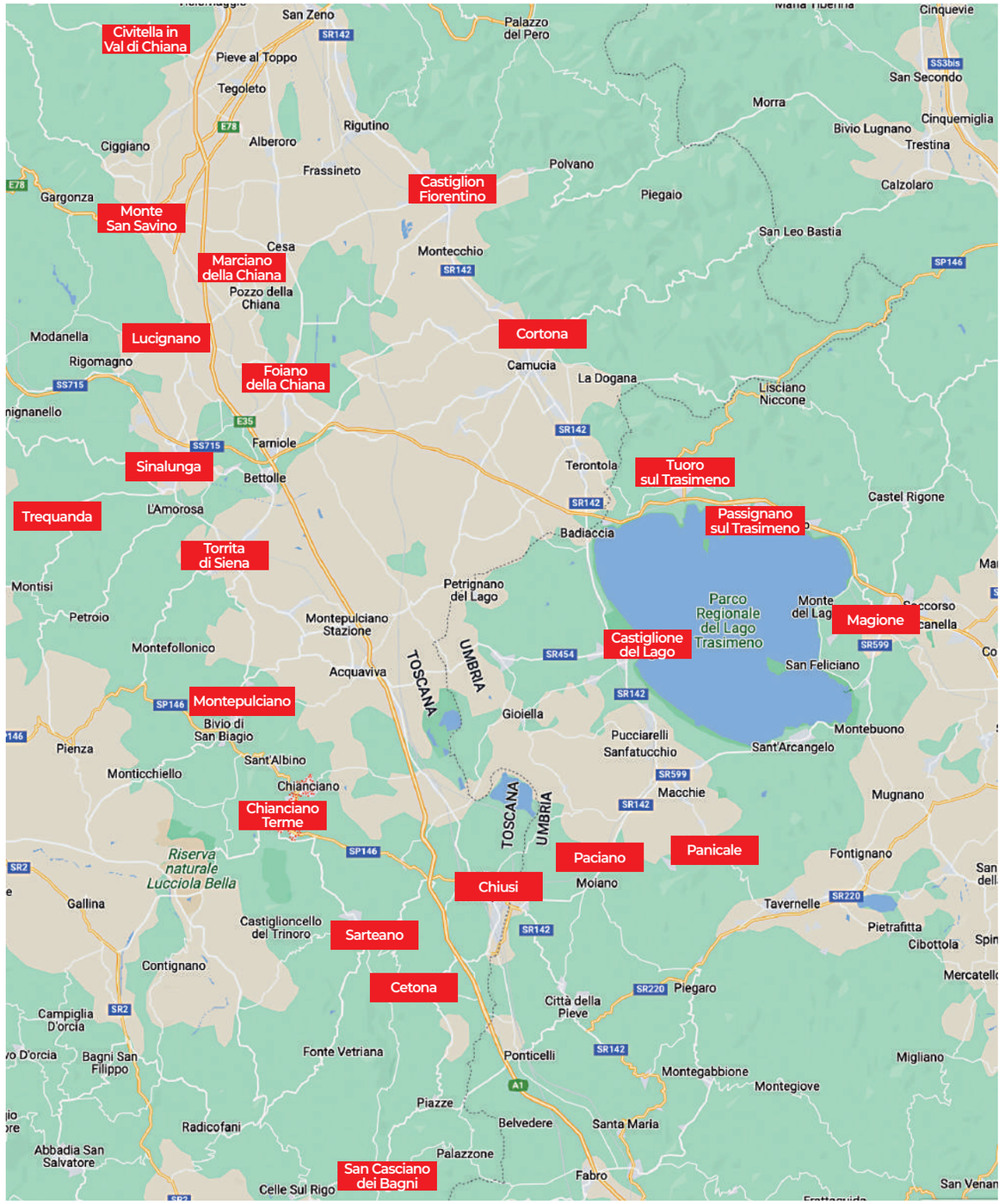
- **DEGUSTAZIONI**
  Wine tasting
- **APERITIVI**
  Happy hour
- **EVENTI PRIVATI**
  Private events
- **CONFEZIONI REGALO**
  Gift packages
- **E-COMMERCE**

SCAN ME

ebay tripadvisor amazon

SPEDIZIONI IN TUTTO IL MONDO
Shipments all over the world

www.viniditoscana.com



AREA DI DIFFUSIONE

ValleyLife
VALDICHIANA & LAGO TRASIMENO

PER AVERE UNO SPAZIO SU QUESTA RIVISTA
BCS
BenedettaCheccarelliStudio
+39 375 9114804

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

FAMIGLIA 1960

SANTONI

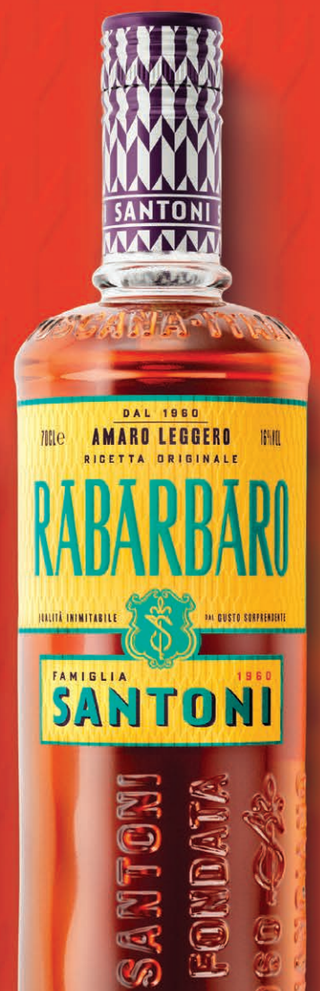
· LIQUORI ITALIANI ·

Chianciano Terme

TOSCANA-ITALIA















SANTONI1960.COM

EDIT ORIAL

LE MONTAGNE COME ANTIDOTO

The Mountains as an Antidote

DI SIMONE BANDINI



Una recente ricerca di Uncem (Unione Nazionale Comuni Comunità Enti Montani) e Fondazione Montagne Italia ha mostrato, specie in alcune aree del Paese, un incoraggiante saldo migratorio positivo per le nostre aree montane. Pare proprio che, tra il 2019 e il 2025, i nostri territori e paesi montani – afflitti da decenni di abbandono – abbiano registrato un saldo migratorio positivo di oltre 174mila persone. Di certo si tratta di una crescita disomogenea, che non risolve i problemi strutturali legati a denatalità servizi e redditi, ma che tuttavia costituisce un segnale importante che non va ignorato.

Sia le nostre aree alpine che appenniniche rappresentano un patrimonio naturalistico ma anche identitario e tradizionale di vasta portata. Millenni di comunità radunate attorno a fuochi luminosi e valori robusti, uniti da una sorta di solidarietà comunitaria e primordiale, unite nella lotta alle avversità della natura e alle asprezze del clima.

Beh, si, come rivela il rapporto, la spinta della modernità può essere compatibile con il desiderio di coppie e famiglie, prevalentemente di nuova generazione, di raggiungere una tranquillità maggiore e dei tempi più lenti e diversi rispetto alle aree metropolitane. Non c'è dubbio.

Ma quello che qui voglio rilevare è come tale aspirazione, tale viaggio verso la montagna, debba avere una radice esistenziale ed emotiva e non puramente re-attiva o di compensazione.

Vien da pensare male. Insomma, 'non ti va bene niente Bandini', talvolta mi si rimprovera.

È che mi viene subito a mente quella che l'etologo statunitense John Bumpass Calhoun chiamava la fogna del comportamento (behavioral sink), ovvero un'anomalia comportamentale provocata dal sovraffollamento e dal disorientamento che si verificano malgrado l'abbondanza illimitata di risorse e le condizioni apparentemente idonee e ideali di vita. Le nostre città insomma.

Ecco mi auguro che non sia una fuga di riparazione. Preferirei un autentico slancio vitale, maturato per crescita spirituale, consapevolezza e non un decremento ontologico.

Ah, non vi ho detto che in quell'esperimento etologico di Calhoun furono impiegati dei ratti – che finirono allegramente per squartarsi manifestando tendenze deviate e comportamenti a dir poco stravaganti.

Vedete, che la montagna non raduni i frutti maleodoranti del collasso sociale metropolitano, replicandone la forma, anch'essa ammorbandosi.

In montagna non si va a fare smart working ma a spaccar legna. A vivere con meno, secondo natura e nel rispetto delle consuetudini. Se dovete portare la città in montagna, statevene pure comodi e alienati dove siete.

A recent study by Uncem (National Union of Mountain Municipalities) and Fondazione Montagne Italia (Italy Mountains Foundation) has revealed an encouraging positive net migration rate in some parts of the country, particularly in our mountain areas. It seems that between 2019 and 2025, our mountain territories and villages – afflicted by decades of abandonment – recorded a positive net migration of more than 174,000 people. This growth is certainly uneven and does not solve the structural problems related to low birth rates, services, and incomes, but it is nevertheless an important sign that should not be ignored.

Our Alps and Apennines regions are not only a natural heritage, but also a vast source of identity and tradition. Millennia of communities gathering around bright fires and enduring values, bound by a kind of communal, primordial solidarity, united in the struggle against nature's adversity and the harshness of the climate.

Well, yes, as the report shows, the push of modernity can be compatible with the desire of couples and families, mostly from a new generation, to find greater peace and a slower, different pace of life than in metropolitan areas. There's no doubt about that.

But what I want to point out here is that this aspiration, this journey toward the mountains, should have existential and emotional roots, and not be purely re-active or compensatory.

It makes you think the worst. In short, I'm sometimes told, "Nothing's ever good enough for you, Bandini."

It's just that I'm immediately reminded of what the American ethologist John Bumpass Calhoun called the "behavioral sink": a behavioral abnormality caused by overcrowding and disorientation, despite unlimited resources and apparently suitable, ideal living conditions. In other words: our cities.

I hope, then, that this isn't an escape in search of a remedy. I'd prefer a genuine vital impulse, born of spiritual growth and awareness, rather than an ontological decline.

Oh, I didn't tell you that in Calhoun's ethological experiment, rats were used – and they cheerfully ended up tearing one another apart, displaying deviant tendencies and downright bizarre behaviour.

You see, the mountains shouldn't gather up the foul-smelling fruits of metropolitan social collapse, reproducing its form and becoming contaminated themselves.

You don't go to the mountains to do smart working; you go to chop wood. To live with less, in accordance with nature and respecting local customs. If you're going to bring the city to the mountains, you might as well stay comfortably alienated where you are.

ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening

Placebo, "Hellen Keller"

EDIT ORIAL

“IT ENDS” CON LA VITA ADULTA: COME UN FILM PUÒ DESCRIVERE ALLA PERFEZIONE LA FINE DEL DISINCANTO (MA L’INIZIO DI QUALCOS’ALTRO)

“It Ends” With Adult Life: How a Film Can Perfectly Describe The End of Disenchantment (But The Beginning of Something Else)

DI BENEDETTA CHECCARELLI

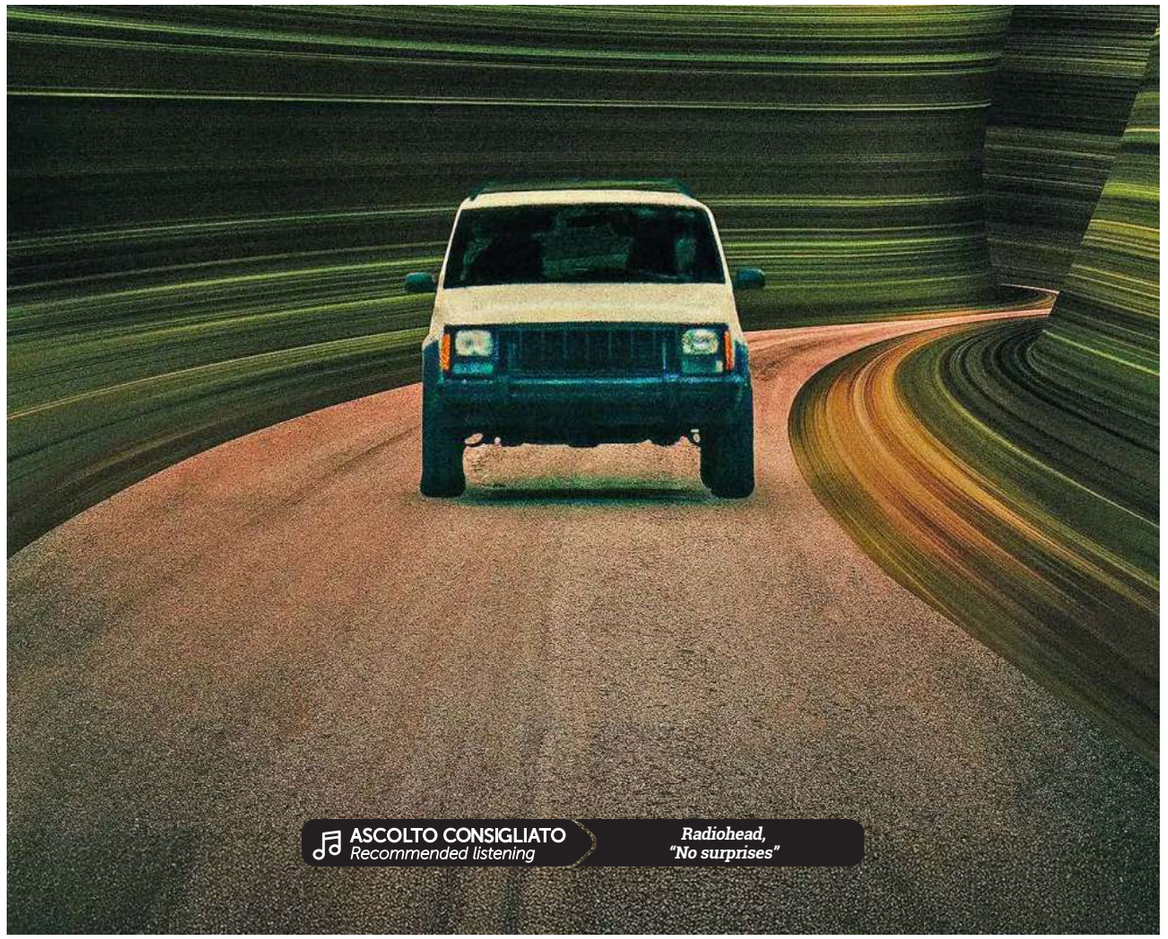
Viene classificato come un horror/thriller psicologico, ma in realtà ne (d)elude ogni aspetto. Sicuramente, però, si presenta psicologicamente rilevante e pronto a scatenare mille domande nello spettatore.

It is classified as a psychological horror/thriller, but in reality it evades every aspect of it. Certainly, however, it presents itself psychologically relevant and ready to trigger a thousand questions in the watcher.



La sera di sabato 7 novembre sono andata con degli amici al cinema, dopo parecchio tempo.
Avevamo le idee poco chiare su cosa guardare, finché non ci siamo imbattuti in questo titolo che ci ha stuzzicato la curiosità: It Ends, con la firma alla regia di Alexander Ullom, giovane esordiente, e della stessa casa di distribuzione e produzione italiana di Backrooms. La trama di per sé è molto semplice: quattro ragazzi hanno appena finito il college e si preparano al trasloco estivo in vista delle vacanze. Si mettono in macchina e intraprendono un viaggio ben oltre il termine della notte. Là dove, banalmente, un termine non c’è. Fine della storia, in tutti i sensi.
Le urla che arrivano dall’esterno, i rumori, le presenze che si avvicinano minacciose costituiscono quasi l’unica concessione ai topoi dell’horror. Ma si capisce che a Ullom questa pista interessa relativamente poco. La pellicola infatti evita quasi in tronco jumpscare, prediligendo l’approfondimento di paure più profonde e contemporanee, come quella di un’esistenza che gira a vuoto, consumandosi in un movimento senza progresso; si abbraccia questa dimensione esistenziale, quasi metafisica, per necessità (economica) e per ambizione. La natura stessa del suo dispositivo lo porta lì. L’automobile è uno spazio chiuso, in continuo movimento eppure immobile. L’immobilità che diventa luogo in cui si disgregano le convenzioni sociali, le gerarchie, la stessa idea di civiltà. I ragazzi di It Ends sono individui che non riescono a diventare adulti, fondamentalmente. Ma c’è qualcosa, in questa strada interminabile, che richiama un altro incubo dell’immaginario contemporaneo: le backrooms, quegli spazi anonimi, replicabili all’infinito, che sembrano promettere sempre un’altra stanza, un’altra possibilità di uscita. Promessa ingannevole. L’immaginario tardocapitalista continua a produrre spazi senza produrre libertà, moltiplicando le possibilità di movimento senza offrire una vera via di fuga. È la società dell’illusione dello spazio: più si espande, più ci imprigiona. Progressivamente anche le interazioni tra i personaggi sembrano adeguarsi – inevitabilmente – al funzionamento proprio dell’automobile, che poi è quello del film in generale: i dialoghi si svuotano, i gesti si ripetono, i comportamenti si meccanizzano. Insomma, la sua economia “dell’orrore” è fondata sulla sottrazione, nella quale il fuori campo diventa un grande punto di domanda: c’è davvero qualcosa di più là fuori?

On the evening of Saturday, November 7th, after a very long time, I went to the cinema with some friends of mine.
We were unclear about what to watch until we came across this title that piqued our curiosity: It Ends, directed by Alexander Ullom, a young newcomer, and the Italian distribution and production company of Backrooms itself. The plot itself is very simple: four kids have just finished college and are preparing for their summer move for the holidays. They get into the car and embark on a journey well past the end of the night. Where, trivially, there is no term. End of story, in every sense.
The screams coming from outside, the noises, the presences approaching menacingly constitute almost the only concession to the traditional themes of horror. But it is understood that Ullom is relatively uninterested in this trail. Indeed the film almost completely avoids jumpscares, preferring to delve deeper into deeper, more contemporary fears, such as that of an existence that spins in vain, consumating itself in a movement without progress; this existential, almost metaphysical dimension is embraced out of necessity (economics) and ambition. The very nature of his device takes him there. The car is an enclosed space, constantly moving yet still. The immobility that becomes a place where social conventions, hierarchies, the very idea of civilization disintegrate. Basically, the kids in It Ends are individuals who can’t become adults. But there is something, on this interminable road, that recalls another nightmare of the contemporary imagination: backrooms, those anonymous spaces, replicable endlessly, that always seem to promise another room, another possibility of exit. Deceptive promise. The late capitalist imagination continues to produce spaces without producing freedom, multiplying the possibilities of movement without offering a true escape. It is the society of the illusion of space: the more it expands, the more it imprisons us. Gradually, the interactions between the characters also seem to adapt – inevitably – to the very functioning of the car, which is what the film is in general: the dialogues become empty, the gestures are repeated, the behaviors become mechanized. In short, his “horror” economy is based on subtraction, in which off-screen becomes a big question mark: is there really anything more out there?




LAGO
Euro
uromobili
Ristrutturo e Arredo
Via G. Di Vittorio, 56 - Uscita A1, Casello Valdichiana
Tel. +39 0577 624777
info@euromobilidesign.it

La BraceriA

La BraceriA

DI CHIARA PIETRELLA

Un Viaggio sensoriale tra scienza, sapienza e poesia.

In Toscana la tavola rappresenta un archivio sacro della tradizione: l'olio extravergine sulla fetta di pane 'abbruscata', il vino che racconta i versanti di una collina e il formaggio che matura in grotta hanno già conquistato il mondo, trasformandosi in una vera e propria cultura del gusto. Ma mancava ancora un tassello: una consapevolezza profonda, quasi accademica — ma ancora artigianale — della carne.
A colmare questo vuoto, alle porte di Cortona, ci ha pensato La BraceriA, un locale che ha ridefinito il concetto stesso di steakhouse.

A sensory journey through science, knowledge and poetry.

In Tuscany, the table is a sacred archive of tradition: extra-virgin olive oil drizzled over a slice of toasted bread, wine that tells the story of a hillside's slopes, and cheese matured in a cave have already conquered the world, becoming a true culture of taste. But one piece was still missing: a profound, almost academic understanding of meat — while remaining true to its artisanal roots.
La BraceriA, just outside Cortona, set out to fill that gap, redefining the very concept of a steakhouse.

informazione pubblicitaria

informazione pubblicitaria









Tutto nasce da un'idea di Emanuele Meucci, il proprietario. La sua visione originaria non prevedeva una cucina nascosta dietro una vetrata o un normale camino in cui cuocere la carne, ma un braciere posto al centro della scena, concepito come un focolare domestico, uno spazio di condivisione e calore umano. A prima vista Emanuele è un uomo riservato, ma conoscendolo meglio scorgiamo un vulcano di passioni, idee, creatività e competenze. E il suo locale non è un normale ristorante 'forte' sulla fiorentina o sulla carne alla brace, è proprio un mondo a sé, e ce ne accorgiamo appena entrati: i frigoriferi per la frollatura qui sono tutti a vista e rappresentano uno spettacolo visivo e culturale. Tagli provenienti da ogni angolo del globo, ognuno accompagnato dalla propria certificazione IGP, fanno bello sfoggio di sé dal vetro, riportando informazioni sulle peculiarità dell'animale, sulla filiera e sullo specifico stadio di maturazione.
"In che consiste esattamente la frollatura?" domandiamo.
"Si tratta di un naturale e fondamentale processo di stagionatura controllata della carne" ci spiega Emanuele. "Lasciando riposare il taglio in celle a temperatura e umidità rigorosamente monitorate e dotate di specifici raggi ultravioletti, gli enzimi presenti nella fibra muscolare scompongono le proteine, così la carne diventa incredibilmente più tenera, acquista una digeribilità superiore e sviluppa un bouquet di sapori complessi, lontani anni luce dal gusto ferroso di una carne appena macellata". Alla BraceriA, infatti, la carne non si mangia, la si degusta come

It all began with an idea from its owner, Emanuele Meucci. His original vision didn't involve a kitchen hidden behind a glass screen or an ordinary fireplace for cooking meat, but a brazier at the heart of the scene, conceived as a home hearth: a place for sharing and human warmth. At first glance, Emanuele seems reserved, but get to know him better and you'll discover a volcano of passions, ideas, creativity and expertise. And his establishment isn't just another restaurant known for its Florentine steak or grilled meat; it's a world of its own, as you realise the moment you walk in. The dry-ageing fridges are all on display, offering a spectacle that is both visual and cultural. Cuts from every corner of the globe, each accompanied by its own PGI certification, are proudly displayed behind the glass, with information on the animal's characteristics, its supply chain and its particular stage of maturation.
"What exactly is dry ageing?" we ask.
"It's a natural and essential process of controlled maturation for meat," Emanuele explains. "When a cut is left to rest in chambers where the temperature and humidity are rigorously monitored, and which are fitted with specific ultraviolet lights, the enzymes in the muscle fibres break down the proteins. This makes the meat remarkably more tender, easier to digest and develops a complex bouquet of flavours, a world away from the metallic taste of freshly butchered meat." At La BraceriA, meat isn't simply eaten; it's savoured, like a sommelier seeking out the most intriguing

informazione pubblicitaria

farebbe un sommelier alla ricerca dei sentori più intriganti e nascosti, che sono decisi da molti fattori, tra cui anche la 'marezzatura', cioè la distribuzione del grasso in minuscole e fitte venature lipidiche all'interno del tessuto muscolare che ricordano le venature di un blocco di marmo. Emanuele ci mostra con orgoglio un taglio che nasce dall'incrocio tra un Wagyu giapponese e una Black Angus scozzese: l'effetto visivo è ipnotico, un mosaico rosso e bianco che, una volta a contatto con la brace – ci spiega - si scioglie regalando una morbidezza e una succulenza incredibili.
"La vera regina del locale – continua – è comunque la Chianina. Rispetto alle carni molto marezzate d'importazione, la nostra si presenta storicamente più magra, ma attraverso frollature calibrate, rivela una tenerezza e un'identità territoriale ineguagliabili. A chi vuole assaggiare questo rinomato prodotto delle nostre zone proponiamo un menù degustazione intitolato 'Verticale di Chianina', un percorso pensato per i veri esploratori del gusto che prevede tre assaggi della stessa carne sottoposti a differenti stadi di frollatura, trenta, sessanta e novanta giorni. Si tratta di un'esperienza comparativa che permette di percepire in diretta come il tempo trasformi la struttura e l'anima del boccone. In alternativa, per chi desidera spaziare oltre i confini regionali, il menù internazionale offre un vero e proprio giro del mondo tra le migliori razze bovine esistenti".
Questa meticolosa e straordinaria attenzione alla qualità, alla provenienza e al fuoco vivo, ha permesso al locale di entrare

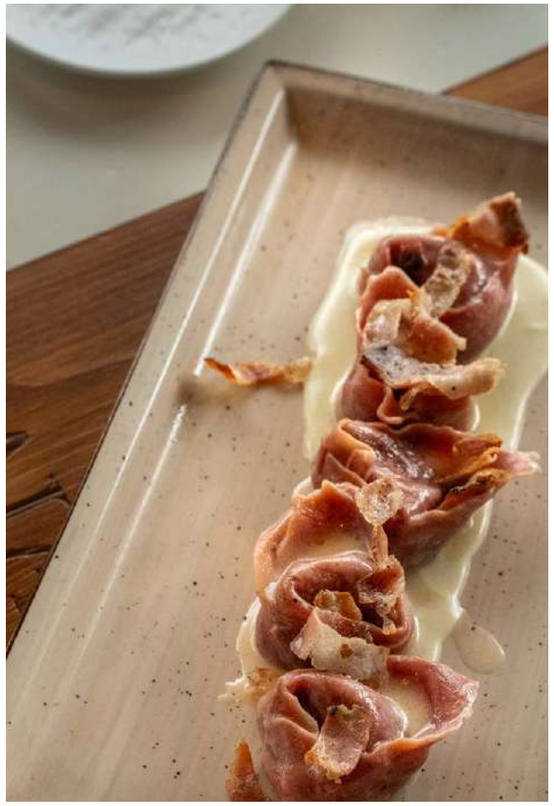
and elusive notes. These are shaped by many factors, including marbling: the distribution of fat in tiny, closely spaced streaks throughout the muscle tissue, resembling the veins in a block of marble. Emanuele proudly shows us a cut from a cross between Japanese Wagyu and Scottish Black Angus. The visual effect is hypnotic: a red-and-white mosaic that, he explains, melts on contact with the embers, becoming incredibly tender and succulent.
"The true queen of the restaurant," he continues, "is Chianina. Compared with heavily marbled imported beef, ours has traditionally been leaner, but carefully calibrated ageing brings out unparalleled tenderness and a distinctive sense of place. For anyone who wants to sample this renowned local product, we offer a tasting menu called 'A Chianina Vertical', a journey for true explorers of taste featuring three tastings of the same beef aged for different lengths of time: thirty, sixty and ninety days. It's a comparative experience that lets you see first-hand how time transforms the texture and soul of each mouthful. Alternatively, for those who'd like to venture beyond regional borders, the international menu offers a true trip around the world, showcasing the finest cattle breeds in existence."
This meticulous and extraordinary attention to quality, provenance and live fire has enabled the restaurant to secure a permanent place among the top 50 in the prestigious 'Italy's 50 Best Steakhouse' ranking by the 'Braciami Ancora' network, in both 2025 and 2026. La

informazione pubblicitaria

stabilmente nei primi 50 posti della prestigiosa classifica delle 'Italy's 50 Best Steakhouse' del network 'Braciami Ancora', sia nel 2025 che nel 2026. La BraceriA non solo si è distinta per la carne, prodotto di punta, ma anche per la cucina di altissima qualità, conquistando il primo premio nella categoria 'Miglior primo' con i pici all'aglione fatto con i pomodori verdi, piatto della tradizione rivisitato in modo magistrale da Daniele – per tutti Stellina – comandante 'in seconda' del locale e addetto alla griglia. Il locale propone infatti un menù straordinario anche per chi non è amante della brace, con piatti tipici della zona e non, eseguiti con la maestria sapiente della famiglia Meucci, che rientra tra i nomi di spicco della ristorazione del territorio. Assaggiandone qualcuno, tra cui un ricchissimo antipasto con salumi, formaggi, bruschette e fegatini, i tortelli d'anatra in crema di pecorino e pancetta croccante, gli gnocchi alla brace ripieni di ricotta, bietola con verdure e pancetta, e le tagliatelle al ragù bianco di Chianina, non possiamo che dare ragione ai giurati di Braciami Ancora.
"La 'A' finale del logo scritta in maiuscolo ha un significato?", domandiamo infine.
Emanuele ci risponde con un sorriso gioioso: "Sì, volevo racchiudere nel nome, oltre che nel locale, quel senso di abbraccio e di calore che vorrei dare alle persone che accolgo. Ricordo le grigliate di quando ero bambino, alla fine della raccolta delle olive, quando si assaggiava l'olio nuovo e mio padre invitava parenti ed amici. C'era un grande camino in cui si abbrustoliva il pane e si cuoceva la carne e per me era il periodo più bello dell'anno, una vera e propria festa di condivisione. Nel mio locale vorrei riproporre lo stesso clima".
Abbiamo trascorso qui qualche ora e possiamo assicurarvi che Emanuele e tutti i ragazzi che lavorano con lui hanno pienamente raggiunto l'obiettivo. Ci hanno fatto sentire a casa e insegnato che la carne non è solo un elemento passivo della griglia, ma una materia viva, fatta di allevamento, pazienza, scienza, sapienza e poesia.







informazione pubblicitaria



BraceriA has distinguished itself not only for its meat, its flagship offering, but also for its exceptionally high-quality cuisine, winning first prize in the 'Best first course' category with pici all'aglione made with green tomatoes, a traditional dish masterfully reinterpreted by Daniele – known to everyone as Stellina – the restaurant's 'second-in-command' and grill chef. The restaurant also offers an extraordinary menu for those who are not lovers of grilled food, featuring typical dishes from the area and beyond, prepared with the skilled expertise of the Meucci family, one of the leading names in local dining. Having sampled some of them, including a lavish starter of cured meats, cheeses, bruschetta and chicken livers, duck tortelli in a pecorino cream sauce with crispy pancetta, gnocchi cooked over the grill and filled with ricotta, Swiss chard with vegetables and pancetta, and tagliatelle with white Chianina ragù, we can only agree with the Braciami Ancora judges.
"Does the final 'A' in the logo, written in capitals, have a meaning?" we ask at last.
Emanuele replies with a joyful smile: "Yes, I wanted to capture in the name, as well as in the restaurant itself, that sense of embrace and warmth I would like to offer the people I welcome. I remember the barbecues we had when I was a child, at the end of the olive harvest, when we would taste the new oil and my father would invite relatives and friends. There was a large fireplace where bread was toasted and meat was cooked, and for me it was the best time of the year, a true celebration of sharing. I would like to recreate that same atmosphere in my restaurant." We spent several hours here and can assure you that Emanuele and everyone who works with him have fully achieved their goal. They made us feel at home and taught us that meat is not merely a passive element on the grill, but a living material, shaped by farming, patience, science, knowledge and poetry.





informazione pubblicitaria







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

informazione pubblicitaria

informazione pubblicitaria

BCS BenedettaCheccarelliStudio



Officina Profumo - Farmaceutica
di
Santa Maria Novella
Firenze 1221











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

organizzato da

Pro Loco Montefollonico

con il patrocinio di

Regione Toscana · Provincia di Siena · Camera di Commercio Arezzo-Siena

Montefollonico
Località certificata
Touring Club Italiano
Bandiere Arancioni

Agriturismo Belagaggio
Il Madonnino dei Monti
Il Teatro Cucina Toscana
Osmosi Montepulciano
Porta di Bacco
Ristorante La Chiusa Tuscany
Ristorante 13 Gobbi

Montefollonico
IL BORGO DEL VIN SANTO

TORRITA DI SIENA (SI)

Lo gradireste un goccio di Vin Santo?

4-5-6 dicembre 2026 | XXI Edizione

VENERDÌ 4 DICEMBRE

Ore 18:30 Inaugurazione mostra fotografica in ricordo di Celeste Nisi
Ore 20:00 Cena di Gala presso il ristorante La Chiusa Tuscany *(su prenotazione)*

SABATO 5 DICEMBRE

Ore 10:30 Inaugurazione della XXI edizione di ***Lo Gradireste un Goccio di Vin Santo?*** Con l'esibizione dei giovani del *Gruppo Sbandieratori e Tamburini di Torrita di Siena*
Ore 10:30 Apertura mercatini a km 0
Ore 12:30 Apertura spazio gastronomico Pranzo della tradizione presso il Teatro Bruno Vitolo
Ore 15:00 Apertura degustazione del Vin Santo amatoriale
Ore 15:00 Canti e balli della tradizione contadina interpretati dal gruppo teatrale *Il Bucchero*
Ore 16:00 Presentazione del workshop fotografico per i vicoli del "Borgo del Vin Santo"
Ore 17:00 Degustazione Vin Santo e Sigaro, *a cura del Maledetto Toscano Club (su prenotazione)*
Ore 18:00 Presentazione del progetto *Centro Nazionale dei Vini Passiti da Meditazione* presso il Palazzo Pretorio
Ore 19:00 Apertura spazio gastronomico Cena della tradizione presso il Teatro Bruno Vitolo; a seguire musica dal vivo e coctail *a cura del Bar Sport*

DOMENICA 6 DICEMBRE

Ore 9:00 Passeggiata lungo il Sentiero del Vin Santo, *a cura di ASD Montanina*
Ore 10:30 Apertura mercatini a km 0
Ore 11:00 Ruzzolata dei Caratelli: la sfida dei bambini
Ore 12:00 Degustazione Vin Santo e Sigaro, *a cura del Maledetto Toscano Club (su prenotazione)*
Ore 12:30 Apertura spazio gastronomico Pranzo della tradizione presso il Teatro Bruno Vitolo
Ore 15:00 Apertura degustazione del Vin Santo amatoriale
Ore 15:00 Esibizione della *Filarmonica G. Monaco "La Samba"*
Ore 16:00 **Premiazione dei vincitori del XXI concorso *Lo Gradireste un Goccio di Vin Santo?***
Ore 17:00 Degustazione di crostino con fegatino in abbinamento al Vin Santo *(su prenotazione)*
Ore 19:00 Apertura spazio gastronomico Cena della tradizione presso il Teatro Bruno Vitolo con intrattenimento musicale.

Info e prenotazioni:
Pro Loco Montefollonico APS
T. 347 7928576 ·320 2110974
Via del Giglio, snc • Montefollonico (SI)
www.prolocomontefollonico.it
@logradiresteungocciodivinsanto

Tip. ROSSI - SINALUNGA (SI)

TORRITA DI SIENA, UN PAESE VIVO ANCHE D'INVERNO

Torrita di Siena, a Town Full of Life Even in Winter

DI SIMONE BANDINI

Siamo seduti al tavolo con Natascia Volpi, vicesindaca del Comune di Torrita di Siena, che ci rivela interessanti anticipazioni sui prossimi eventi della stagione invernale nel territorio di Torrita di Siena, a partire dal tradizionale 'Borgo del Vin Santo' di Montefollonico (4-6 dicembre). Da non perdere, poi, lo scenografico Presepe Vivente per le vie del centro storico (26 dicembre).

A Montefollonico esiste una domanda antica, che i contadini rivolgevano solo agli ospiti più graditi: "Lo gradireste un goccio di Vin Santo?". Da quella formula d'accoglienza prende il nome una delle manifestazioni più autentiche della Toscana.
La scelta del periodo non è casuale. Dicembre è il mese in cui nelle cantine si svinano i caratelli, quando il passito ha finito il suo lavoro e lascia spazio ai mosti nuovi. È il momento in cui il Vin Santo rivela ciò che gli anni hanno depositato nel legno, e in cui il borgo torna a respirare il profumo intenso e ambrato della tradizione contadina. Un ritorno alle origini voluto dalla comunità e dalla Pro Loco di Montefollonico, con il Comune di Torrita di Siena e le Associazioni Montanine, per esaltare il legame tra il pregiato passito e il suo territorio di elezione.

We are seated at a table with Natascia Volpi, Deputy Mayor of the Municipality of Torrita di Siena, who shares some exciting previews of the upcoming winter events in the Torrita di Siena area, beginning with Montefollonico's traditional "Borgo del Vin Santo" (December 4–6). Also not to be missed is the spectacular Living Nativity, staged in the streets of the historic center on December 26.

In Montefollonico, there is an old question that farmers used to ask only their most welcome guests: "Would you care for a little Vin Santo?" This welcoming phrase gave its name to one of Tuscany's most authentic events.
The timing is no coincidence. December is when the caratelli casks are emptied in the cellars, once the raisin wine has finished its work and made way for the new must. It is the moment when Vin Santo reveals what the years have left behind in the wood, and when the village once again breathes in the intense, amber scent of peasant tradition. This return to its roots was initiated by the community and the Montefollonico Pro Loco, together with the Municipality of Torrita di Siena and the Montanine Associations, to celebrate the bond between this prized dessert wine and the land where it belongs.





Venerdì 4 dicembre si aprirà alle 18.30 con la mostra fotografica in ricordo di Celeste Nisi, seguita alle 20 dalla cena di gala al ristorante La Chiusa Tuscany, su prenotazione. Sabato 5 è il giorno centrale: alle 10.30 l'inaugurazione con gli Sbandieratori e Tamburini di Torrita di Siena, l'apertura dei mercatini a km 0 e dello spazio gastronomico al Teatro Bruno Vitolo. Nel pomeriggio le degustazioni di Vin Santo amatoriale, i canti e i balli contadini de Il Bucchero, il workshop fotografico per i vicoli del borgo e, alle 17, la degustazione Vin Santo e Sigaro a cura del Maledetto Toscano Club; alle 18 la presentazione del progetto Centro Nazionale dei Vini Passiti da Meditazione. Domenica 6 si comincia alle 9 con la passeggiata lungo il Sentiero del Vin Santo, poi la ruzzolata dei caratelli dei bambini, il pranzo della tradizione, l'esibizione della Filarmonica G. Monaco "La Samba" e, alle 16, la premiazione dei vincitori del concorso.
Il cuore dell'evento resta il concorso per il "Miglior Vin Santo fatto in casa", che premia i produttori artigianali custodi di ricette di famiglia nelle categorie "dolce" e "secco". Dietro ogni bottiglia c'è un metodo tramandato, un segreto che non si scrive ma si sussurra, e quel gesto di ospitalità che un tempo portava a offrire il bicchiere migliore solo a chi meritava.
Ad accompagnare i tre giorni: degustazioni guidate delle migliori etichette locali abbinate alle eccellenze gastronomiche toscane, mercatini artigianali e a filiera corta con i prodotti della Valdichiana Senese, e un ricco intrattenimento culturale tra spettacoli popolari, visite guidate e dibattiti sull'antica arte della vinificazione. Montefollonico è del resto Località Certificata e Bandiera Arancione del Touring Club Italiano, con un'accoglienza diffusa che va dall'Agriturismo Belagaggio al Teatro Cucina Toscana, da Porta di Bacco al Ristorante 13 Gobbi.
Non è una semplice sagra, ma un viaggio nel tempo racchiuso nel calore di un bicchiere di storia liquida. Un modo di abitare l'inverno con le mani intorno a un calice, e di rispondere finalmente a quella domanda che si tramanda da generazioni. (Info e prenotazioni: Pro Loco Montefollonico APS · Via del Giglio, snc · Montefollonico (SI) · Tel. 347 7928576 – 320 2110974 · www.prolocomontefollonico.it).

Friday, December 4, begins at 6:30 p.m. with a photography exhibition in memory of Celeste Nisi, followed at 8 p.m. by a gala dinner at La Chiusa Tuscany restaurant, by reservation. Saturday, December 5, is the main day: at 10:30 a.m., the opening ceremony with the flag throwers and drummers of Torrita di Siena, followed by the opening of the zero-mileage market stalls and the food area at the Teatro Bruno Vitolo. In the afternoon, there will be tastings of amateur-produced Vin Santo, peasant songs and dances by Il Bucchero, a photography workshop through the village lanes and, at 5 p.m., a Vin Santo and cigar tasting hosted by the Maledetto Toscano Club; at 6 p.m., a presentation of the National Center for Meditation Passito Wines project. Sunday, December 6, starts at 9 a.m. with a walk along the Vin Santo Trail, followed by the children's cask-rolling race, a traditional lunch, a performance by the G. Monaco "La Samba" Philharmonic, and, at 4 p.m., the award ceremony for the competition winners.
At the heart of the event is the "Best Homemade Vin Santo" competition, which recognizes artisan producers preserving family recipes in the "sweet" and "dry" categories. Behind every bottle is a method passed down through generations, a secret that is never written down but whispered, and the gesture of hospitality that once meant offering one's finest glass only to those who had earned it.
The three-day event will also feature guided tastings of the finest local labels paired with Tuscan gastronomic specialties, artisan and short-supply-chain markets showcasing products from the Valdichiana Senese, and a rich cultural program of folk performances, guided tours, and discussions on the ancient art of winemaking. Montefollonico is, after all, a Certified Locality and a Touring Club Italiano Orange Flag destination, with a range of places to stay and eat, from Agriturismo Belagaggio to Teatro Cucina Toscana, and from Porta di Bacco to Ristorante 13 Gobbi.
This is no ordinary festival, but a journey through time, wrapped in the warmth of a glass of liquid history. It is a way to inhabit winter with your hands around a glass, and at last answer the question passed down through generations. (Information and reservations: Pro Loco Montefollonico APS · Via del Giglio, snc · Montefollonico (SI) · Tel. 347 7928576 – 320 2110974 · www.prolocomontefollonico.it).

Il Presepe Vivente sarà di scena per le vie del centro storico a Torrita di Siena nel pomeriggio del 26 dicembre. Un borgo medievale, cento figuranti, una grande scenario: l'antica tradizione riprenderà vita.
Torrita di Siena si prepara a rivivere il suo appuntamento più suggestivo: il Presepe Vivente, che, come da tradizione, si svolge il 26 dicembre, giorno di Santo Stefano, nel tardo pomeriggio — indicativamente dalle 16.00 alle 19.00 (In caso di maltempo, l'evento sarà rinviato al 6 gennaio).
La rievocazione anima le vie del borgo medievale, con tappe che toccano vicoli caratteristici e punti nevralgici come Piazza Matteotti, e l'ingresso per i visitatori è gratuito. Protagonisti assoluti sono i circa cento figuranti in abiti d'epoca, che riportano in vita gli antichi mestieri — falegnami, maniscalchi, fornai, pastori — all'interno di botteghe e scene di vita quotidiana. L'atmosfera è accompagnata da musici e zampognari, che eseguono canti natalizi lungo tutto il percorso fino alla capanna della Natività.
L'iniziativa nasce dalla collaborazione tra la Comunità Parrocchiale e numerose associazioni locali – tra cui la Confraternita di Misericordia, la Pro Loco, la Pubblica Assistenza, Auser, Le Rondini – e con il patrocinio del Comune di Torrita di Siena. Un lavoro corale che, anno dopo anno, trasforma il paese in un grande palcoscenico a cielo aperto, dove la storia si fa gesto, voce e profumo di pane.
Un appuntamento che unisce fede, memoria e comunità: un modo per attraversare il Natale a passo lento, tra le pietre di un borgo che per una sera torna a essere quello di un tempo.

The Living Nativity will take place in the streets of Torrita di Siena's historic center on the afternoon of December 26. A medieval village, a hundred performers, a grand setting: an ancient tradition will come to life again.
Torrita di Siena is preparing to relive its most evocative event: the Living Nativity, which, as tradition dictates, takes place on December 26, St. Stephen's Day, in the late afternoon – approximately from 4:00 to 7:00 p.m. (In case of bad weather, the event will be postponed to January 6.)
The reenactment brings the streets of the medieval village to life, with stops along characteristic lanes and at key locations such as Piazza Matteotti. Admission for visitors is free. The undisputed stars are the approximately one hundred performers in period costumes, who bring ancient trades to life – carpenters, blacksmiths, bakers, shepherds – in workshops and scenes from everyday life. Musicians and bagpipers accompany the event, performing Christmas carols along the entire route to the Nativity scene.
The event is organized through a partnership between the Parish Community and numerous local associations – including the Confraternity of Misericordia, Pro Loco, Pubblica Assistenza, Auser, Le Rondini – under the patronage of the Municipality of Torrita di Siena. A collective effort that, year after year, transforms the town into a vast open-air stage, where history takes shape through movement, voice, and the aroma of bread.
An event that brings together faith, memory, and community: a way to experience Christmas at a slower pace, among the stones of a village that, for one evening, becomes the place it once was.













Un breve cenno, infine, all'attività amministrativa che riguarda l'infanzia, settore strategico dei servizi alla comunità. Parliamo del Polo Scolastico 0-6 anni, ovvero dell'ampliamento della scuola materna e del nuovo asilo nido che portano a compimento un importante e completo percorso educativo.
L'ampliamento del nuovo asilo nido, presentato lo scorso 17 ottobre, permetterà di allargare l'offerta del servizio: già da gennaio 2027 potrà essere accolto un primo gruppo di bambini dai 3 ai 12 mesi. A settembre 2027 il gruppo dei "piccoli" passerà da 6 a 12 bambini e il servizio potrà essere esteso anche all'orario pomeridiano (È già stato pubblicato il bando per accedere alla graduatoria).
Il Comune si è infine adoperato per la 'Giornata contro la violenza sulle donne' (25 novembre), coinvolgendo i commercianti del paese e regalando dei braccialetti antiviolenza a tutti gli atleti e atlete over 14 delle associazioni sportive del territorio.

Finally, a brief mention of the municipal administration's work concerning children, a strategic area of community services. We are referring to the 0–6 School Campus: the expansion of the preschool and the new nursery, which complete an important and comprehensive educational pathway.
The expansion of the new nursery, presented on October 17, will make it possible to broaden the service offering: as early as January 2027, the first group of children aged 3 to 12 months will be admitted. In September 2027, the "little ones" group will grow from 6 to 12 children, and the service may also be extended to the afternoon (The application notice for admission to the ranking list has already been published).
The Municipality also took action for the "Day for the Elimination of Violence against Women" (November 25), involving local shopkeepers and giving anti-violence bracelets to all athletes over the age of 14 from the area's sports associations.



Info:
Per maggiori informazioni si può fare riferimento ai siti
www.comune.torrita.siena.it - www.torritadisienaliving.it
o alle pagine social Instagram e Facebook
info@torritadisienaliving.it
Tel.: +39 0578 717484 / +39 388 6525977



NEL PROSSIMO NUMERO



NEL CENTRO STORICO
CHIANCIANO TERME

Centro Storico
Pasticceria
Via A. Casini, 22
+39 0578 31444 - +39 333 5664058

RitroVino
Via A. Casini, 25
+39 380 5275409

UNIRE I CAMPANILI A TEMPO DI MUSICA

Bringing Communities Together Through Music

DI CHIARA PIETRELLA

In Valdichiana 'facciamo banda'!

Ci sono idee che nascono per unire, ma finiscono col fare molto di più: creano comunità, abbattono le distanze e trasformano la tradizione in un motore di solidarietà. È il caso della Banda Valdichiana, un'unica, imponente "banda di bande" nata nel 2024 come esperimento temporaneo e trasformatasi in una vera e propria realtà artistica e sociale del territorio senese.

In Valdichiana, "we make a band"!

Some ideas are born to bring people together but end up doing much more: they build communities, bridge distances, and turn tradition into a force for solidarity. Such is the case with Banda Valdichiana, a single, impressive "band of bands" that began in 2024 as a temporary experiment and has since become a true artistic and social institution in the Siena area.











Per comprendere il segreto di questo successo abbiamo intervistato Gianmarco Bianchi, direttore della Filarmonica Guido Monaco - La Samba di Torrita di Siena e della Filarmonica Città di Chiusi, che ha fatto da guida, anima e bacchetta di questa straordinaria formazione per i primi due anni, passando poi il testimone a Paolo Scatena, Direttore della Bonaventura Somma di Chianciano Terme. Lo incontriamo in una gelida sera d'autunno, ma la sua prorompente energia ci scalda subito il cuore. Chiancianese di nascita, Gianmarco "ne fa mille", come si suol dire: vive a Firenze dove ha un'agenzia che organizza eventi musicali, insegna clarinetto e in Valdichiana dirige due bande. Lo scintillio negli occhi mentre ci parla di questa iniziativa è dato dall'irrefrenabile passione per la musica, che – ci spiega – ha respirato in famiglia fin dalla più tenera età.
VL: "Maestro Bianchi, come nasce l'idea di unire le diverse bande del territorio?".
GB: "Tutto è cominciato nel gennaio del 2024, grazie a un evento speciale promosso e sostenuto dalla Sezione Soci Coop Centro Italia per festeggiare i suoi cinquant'anni, dando vita a un concerto unico intitolato "Valdichiana in Banda", che si tenne al Palasport di Torrita di Siena. L'idea era semplice ma ambiziosa: riunire i musicanti delle varie filarmoniche della Valdichiana Senese per suonare insieme. Doveva essere un evento isolato, una celebrazione una tantum, ma l'energia e l'entusiasmo nati su quel palco hanno letteralmente travolto tutti noi. Da lì abbiamo capito che non potevamo fermarci".
VL: "Infatti il progetto non si è esaurito, anzi, ha trovato un partner d'eccezione, giusto?".
GB: "Esatto. La spinta decisiva per dare continuità e una struttura stabile a questa realtà è arrivata dalla Fondazione Cantiere Internazionale d'Arte di Montepulciano. Il Cantiere ha intuito fin da subito il potenziale artistico dell'operazione, inserendo i concerti della Banda Valdichiana all'interno della propria programmazione ufficiale e offrendoci palcoscenici prestigiosi. Uno fra tutti, il 25 luglio 2025 la Banda della Valdichiana, in formazione poderosa, ha tenuto un concerto nella suggestiva piazza di Cetona, presentando un programma con brani del grande repertorio per orchestra jazz, da Duke Ellington a Count Basie, da Glenn Miller a Benny Goodman, che ha ottenuto uno straordinario successo di pubblico e di gradimento. Questo successo ci ha spinto a proseguire, ad arricchire il repertorio e ad esibirci regolarmente".
VL: "Un percorso che si inserisce perfettamente anche nel dossier di 'Valdichiana capitale toscana della cultura'. Che ruolo ha la banda in questo contesto?".
GB: "Il riconoscimento della Valdichiana quale capitale toscana della cultura rappresenta la consacrazione ideale per il nostro progetto. La Banda Valdichiana è l'emblema stesso di questa sinergia territoriale. Non siamo più singole realtà separate da antichi campanilismi, siamo un'orchestra di fiati diffusa che rappresenta un intero territorio. I nostri concerti sono diventati eventi cardine all'interno delle celebrazioni ufficiali della zona, dimostrando come la musica possa tradurre concretamente l'idea di un'identità culturale unita e orgogliosa delle proprie radici".
VL: "Parliamo di numeri: quanti musicanti fanno parte di questo organico collettivo?".
GB: "I musicanti stabili all'interno della Banda Valdichiana sono circa cento. Coinvolgiamo musicisti di ogni età provenienti dalle storiche formazioni bandistiche della zona. Vedere così tante persone condividere lo stesso spartito è uno spettacolo d'impatto visivo e sonoro incredibile".
VL: "Al di là dell'aspetto puramente concertistico, lei insiste molto sulla valenza sociale di questa iniziativa. Perché la definisce un'operazione straordinaria per la comunità?".
GB: "Perché la banda è, per sua natura, il più democratico e inclusivo dei contesti musicali. Accanto al professionista o al ragazzo del conservatorio siede il pensionato che suona da cinquant'anni o l'adolescente alle prime armi. La Banda Valdichiana amplifica questo valore all'ennesima potenza. È un'iniziativa incredibile proprio perché crea una coesione sociale e un'aggregazione umana senza precedenti. Condividere i lunghi viaggi per le prove, confrontarsi con maestri e colleghi di altri paesi, scambiarsi consigli: tutto questo crea legami personali profondi. Abbiamo abbattuto i confini comunali per costruire una grande famiglia allargata".
VL: "Un legame con il territorio che si esprime anche attraverso la solidarietà, giusto?".
GB: "Questo è un punto fermo a cui teniamo in modo viscerale. Tutti i nostri concerti sono a ingresso libero, ma il ricavato delle offerte raccolte tra il pubblico viene interamente devoluto in beneficenza. Nel 2024 sono stati raccolti fondi per la prima struttura residenziale di Cure Palliative Pediatriche in Toscana, nel 2025 per l'acquisto di un casco refrigerante per donne sottoposte a cure oncologiche e nel 2026 un contributo alla Caritas Baby Hospital di Betlemme (Palestina) ed inoltre l'acquisto di un radiografo portatile per radiologia domiciliare per l'ospedale di Nottola".
VL: "Qual è il futuro della Banda Valdichiana?".
GB: "Vogliamo continuare a crescere, a sperimentare nuovi repertori e a far sentire la voce della Valdichiana, chissà, magari anche fuori dai confini regionali. Il prossimo evento è fissato per domenica 17 gennaio 2027, dove il padrone di casa sarà la Filarmonica Città di Chiusi e dove faremo un concerto-elogio a Johan de Meij, il celebre musicista compositore e trascrittore per banda".
È ormai sera e si è fatto tardi, ma andiamo a casa con una certezza: questo singolare quanto coinvolgente esperimento ha dimostrato che quando le comunità decidono di collaborare e riunirsi in progetti sinergici, il risultato non è solo una musica bellissima, ma una società migliore.

To understand the secret behind its success, we interviewed Gianmarco Bianchi, director of the Filarmonica Guido Monaco - La Samba of Torrita di Siena and the Filarmonica Città di Chiusi. He served as the guiding force, heart, and baton of this remarkable ensemble for its first two years, before passing the baton to Paolo Scatena, Director of the Bonaventura Somma of Chianciano Terme. We meet him on a freezing autumn evening, but his boundless energy warms our hearts right away. Born in Chianciano, Gianmarco "does a thousand things," as the saying goes: he lives in Florence, where he runs an agency that organizes music events; he teaches clarinet; and in Valdichiana, he directs two bands. The sparkle in his eyes as he talks about this initiative comes from his irrepressible passion for music, which, he tells us, he has breathed in at home since his earliest childhood.
VL: "Maestro Bianchi, how did the idea of bringing together the area's different bands come about?"
GB: "It all began in January 2024, thanks to a special event promoted and supported by the Coop Centro Italia Members' Section to celebrate its fiftieth anniversary. The event gave rise to a unique concert titled 'Valdichiana in Banda,' held at the Torrita di Siena sports arena. The idea was simple but ambitious: to bring together musicians from the various philharmonic bands of the Valdichiana Senese to play as one. It was meant to be a one-off event, a once-in-a-lifetime celebration, but the energy and enthusiasm generated on that stage swept us all up. That's when we realized we couldn't stop there."
VL: "And the project didn't end there—in fact, it found an exceptional partner, right?"
GB: "Exactly. The decisive impetus for ensuring continuity and establishing a lasting structure for this initiative came from the Fondazione Cantiere Internazionale d'Arte di Montepulciano. The Cantiere immediately recognized the project's artistic potential, adding Banda Valdichiana's concerts to its official program and offering us prestigious venues. One notable example: on July 25, 2025, Banda Valdichiana, in a powerful full-scale lineup, performed in Cetona's evocative town square. Its program featured works from the great jazz orchestra repertoire, from Duke Ellington to Count Basie, and from Glenn Miller to Benny Goodman, and was a tremendous hit with audiences and critics alike. This success encouraged us to continue, expand our repertoire, and perform regularly."
VL: "This journey also fits perfectly with the dossier for 'Valdichiana, Tuscany's Capital of Culture.' What role does the band play in this context?"
GB: "Recognition of Valdichiana as Tuscany's Capital of Culture is the ideal culmination of our project. Banda Valdichiana is the very embodiment of this regional synergy. We are no longer separate groups divided by old rivalries between neighboring towns; we are a far-reaching wind orchestra representing an entire region. Our concerts have become key events in the area's official celebrations, showing how music can bring to life the idea of a shared cultural identity, proud of its roots."
VL: "Let's talk numbers: how many musicians are part of this collective ensemble?"
GB: "Banda Valdichiana has about one hundred regular musicians. We bring together musicians of all ages from the area's longstanding bands. Seeing so many people sharing the same sheet music is an incredible spectacle, both visually and acoustically."
VL: "Beyond the concerts themselves, you often emphasize the social value of this initiative. Why do you call it an extraordinary undertaking for the community?"
GB: "Because a band is, by nature, the most democratic and inclusive of musical settings. A professional musician or conservatory student sits alongside a retiree who has been playing for fifty years or a teenager just starting out. Banda Valdichiana takes this value to the highest level. It's an incredible initiative precisely because it creates social cohesion and a sense of community on an unprecedented scale. Sharing the long journeys to rehearsals, learning from directors and fellow musicians from other towns, exchanging advice—all of this builds deep personal bonds. We've broken down municipal boundaries to build one big extended family."
VL: "A connection with the region that also finds expression through solidarity, right?"
GB: "This is a core principle we care about deeply. All our concerts are free to attend, but every donation collected from the audience goes entirely to charity. In 2024, funds were raised for Tuscany's first residential facility for pediatric palliative care; in 2025, for the purchase of a cooling cap for women undergoing cancer treatment; and in 2026, a contribution will go to the Caritas Baby Hospital in Bethlehem, Palestine, as well as toward the purchase of a portable X-ray machine for home radiology services at Nottola Hospital."
VL: "What does the future hold for Banda Valdichiana?"
GB: "We want to keep growing, explore new repertoires, and make Valdichiana's voice heard—who knows, perhaps even beyond the region. Our next event is scheduled for Sunday, January 17, 2027. The host will be the Filarmonica Città di Chiusi, and we'll perform a tribute to Johan de Meij, the celebrated musician, composer, and arranger for wind band."
It's evening now, and it's getting late, but we head home certain of one thing: this unusual yet compelling experiment has shown that when communities choose to work together and unite around collaborative projects, the result is not only beautiful music, but a better society.







Il Maestro Gianmarco Bianchi

La Banda Valdichiana vede la partecipazione di:

Associazione Filarmonica Gianpaolo Bisacchi - San Casciano dei Bagni
Banda Istituto Musicale Bonaventura Somma - Chianciano Terme
Banda Comunale Arturo Toscanini - Piazze (Cetona)
Filarmonica - Città di Chiusi
Filarmonica Arnaldo Giardini - Monticchiello (Pienza)
Filarmonica Guido Monaco "La Samba" - Torrita di Siena
Folkloristica Band - Bettolle (Sinalunga)
Società Filarmonica Ciro Pinsuti - Sinalunga
Società Filarmonica - Sarteano
Banda Poliziana - Montepulciano

CINQUANT'ANNI DI CREAZIONE, UN ANNO DI SOGNI REALIZZATI

Fifty Years of Creation, One Year of Dreams Fulfilled

DI GIACOMO ROGGI

La chiusura del 2026 porta con sé un anno intenso, fatto di traguardi. Forse è stato l'anno in cui ho visto mio padre, Andrea Roggi, spuntare dalla sua lista dei desideri più sogni che mai. Con il 2026 sono arrivati i cinquant'anni di creazione di Andrea. Per un artista non sono un punto di arrivo: sono l'occasione per voltarsi indietro e vedere quanta strada ha fatto, come si è evoluta la sua arte, per confrontarsi con il presente e continuare a immaginare il futuro. Ed è proprio in questo filo di creazione continua che quest'anno ha preso forma un altro dei suoi progetti. Per un artista, avere in mente un'idea è un po' come avere una voce interiore che continua a ripeterti di realizzarla. Da quella voce è nata Vita Nova, la prima opera sospesa di Andrea: un Albero della Vita che resta sospeso nell'aria, presentato per la prima volta in assoluto con la mostra 50 Years of Creation all'Isola d'Elba.

As 2026 draws to a close, it brings with it an intense year marked by milestones. Perhaps this was the year I saw my father, Andrea Roggi, cross more dreams off his wish list than ever before. In 2026, Andrea marked fifty years of creation. For an artist, this is not a finish line: it is a chance to look back and see how far he has come, how his art has evolved, to engage with the present and continue imagining the future. And it was within this ongoing thread of creation that another of his projects took shape this year. For an artist, having an idea in mind is a little like having an inner voice that keeps telling you to bring it to life. That voice gave rise to Vita Nova, Andrea's first suspended work: a Tree of Life suspended in midair, unveiled for the very first time in the exhibition 50 Years of Creation on the island of Elba.







C'è stato poi il ritorno di Apeiron, reinstallata a Villa Pisani dopo l'esposizione Élan Vital a Parigi. Vedere un'opera tornare a vivere in un nuovo luogo, con una luce diversa e un nuovo dialogo con l'architettura, è un'emozione grande: è la prova che una scultura non smette mai di raccontarsi.

L'emozione più forte, però, è arrivata a Venezia. Alla 61ª Esposizione Internazionale d'Arte della Biennale ho visto mio padre spuntare un altro sogno dalla sua lista. Andrea ha partecipato con Potere dell'Amore al progetto The Forest / The Undergrowth, presentato dalla Repubblica della Guinea Equatoriale a Palazzo Donà dalle Rose. Realizzata in bronzo nel 2026, l'opera riprende il motivo dell'Albero della Vita e riunisce gli elementi più riconoscibili del suo linguaggio. La foresta e il sottobosco, intesi come stratificazioni, presenze invisibili e legami profondi, sono gli stessi temi che Andrea esplora da anni: il rapporto tra essere umano, natura e trasformazione. Vedere quella ricerca dentro uno dei contesti più osservati dell'arte contemporanea internazionale è stato un momento che porterò con me a lungo.

Then came the return of Apeiron, reinstalled at Villa Pisani after the Élan Vital exhibition in Paris. Seeing a work come to life again in a new place, in a different light and in a fresh dialogue with the architecture, is a powerful experience: proof that a sculpture never stops telling its story.

The most powerful emotion, though, came in Venice. At the 61st International Art Exhibition of the Biennale, I saw my father cross another dream off his list. Andrea took part with Potere dell'Amore in The Forest / The Undergrowth project, presented by the Republic of Equatorial Guinea at Palazzo Donà dalle Rose. Cast in bronze in 2026, the work revisits the Tree of Life motif and brings together the most recognizable elements of his visual language. The forest and undergrowth, understood as layers, invisible presences, and deep connections, are the same themes Andrea has explored for years: the relationship between human beings, nature, and transformation. Seeing this body of work in one of the most closely watched settings in international contemporary art was a moment I will carry with me for a long time.









Proprio 50 Years of Creation ha aperto il nostro anno, con la sua prima presentazione ufficiale a Parigi, alle Galeries Bartoux. Per la prima volta una mostra ripercorreva l'evoluzione artistica di Andrea dagli anni Settanta a oggi, con opere mai viste prima (disegni, dipinti e sculture della collezione privata) che raccontano da dove nasce il linguaggio che oggi il pubblico riconosce: il rapporto tra essere umano, natura e materia.

L'uscita del catalogo di Humanitas ci ha poi portato sul palco dell'Odeon di Firenze. È stato un modo per ricordare una mostra che molti fiorentini hanno ancora negli occhi, quando le sculture abitavano piazza San Lorenzo, ma soprattutto per affrontare uno dei temi a cui Andrea tiene di più: il benessere che l'arte porta nella città, quando esce dagli spazi chiusi e incontra la vita di tutti i giorni. Ne abbiamo parlato in un dialogo con la direttrice artistica e global speaker Felicia Cigorescu.

It was 50 Years of Creation that opened our year, with its first official presentation in Paris at Galeries Bartoux. For the first time, an exhibition traced Andrea's artistic evolution from the 1970s to today, with works never before seen (drawings, paintings, and sculptures from the private collection) that reveal the roots of the visual language audiences recognize today: the relationship between human beings, nature, and matter.

The launch of the Humanitas catalogue then took us to the stage at Florence's Odeon. It was a way to revisit an exhibition that many Florentines still remember vividly, when the sculptures graced Piazza San Lorenzo, but above all to explore one of the themes closest to Andrea's heart: the well-being art brings to a city when it leaves enclosed spaces and meets everyday life. We discussed this in a conversation with artistic director and global speaker Felicia Cigorescu.





L'estate ci ha regalato tante emozioni e tanti impegni, uno dietro l'altro. Con Mare Nostrum abbiamo raccontato il Mediterraneo come luogo di memoria, attraversamento e relazione. In Liguria il percorso è partito da Portofino, con Lĕvĭtās affacciata sul porticciolo e sulle case colorate del borgo, ed è proseguito a Genova, città che vive del suo rapporto con il mare: KI in Piazza De Ferrari, Il Volo della Conoscenza al Porto Antico, Le Radici della Rinascita davanti alla Stazione Brignole e Campana Incontro dei Popoli in Piazza Fontane Marose. Ad Alassio, nella tappa conclusiva curata da Galleria Ravagnan e inserita nel programma di LIGYES 2026, L'Amore Genera Vita si è aperta all'orizzonte sul Molo Bestoso e Immagina un Mondo Nuovo ha portato il tema della relazione davanti al Muretto. Lì, accanto alla statua degli Innamorati, resterà per sempre una piccola opera di Andrea: la sua firma nella memoria di uno dei luoghi più amati della città.
In Sardegna, tra Porto Cervo, Arzachena e Porto Rotondo, Mare Nostrum ha incontrato una dimensione più arcaica e minerale, fatta di granito, macchia mediterranea, luce e vento. Le sculture hanno costruito un itinerario dalla chiesa

Summer brought us many emotions and a packed schedule, one event after another. With Mare Nostrum, we told the story of the Mediterranean as a place of memory, passage, and connection. In Liguria, the journey began in Portofino, with Lĕvĭtās overlooking the little harbor and the village's colorful houses, then continued in Genoa, a city shaped by its relationship with the sea: KI in Piazza De Ferrari, Il Volo della Conoscenza at Porto Antico, Le Radici della Rinascita in front of Brignole Station, and Campana Incontro dei Popoli in Piazza Fontane Marose. In Alassio, at the final stop curated by Galleria Ravagnan and included in the LIGYES 2026 program, L'Amore Genera Vita opened onto the horizon at Molo Bestoso, while Immagina un Mondo Nuovo brought the theme of connection to the Muretto. There, next to the statue of the Lovers, a small work by Andrea will remain forever: his signature in the memory of one of the city's best-loved places.
In Sardinia, between Porto Cervo, Arzachena, and Porto Rotondo, Mare Nostrum encountered a more archaic, mineral world of granite, Mediterranean scrub, light, and wind. The sculptures traced a route from Stella Maris

















di Stella Maris e Piazza del Principe fino alla Tomba dei Giganti di Coddu Vecchiu, e a Baja Sardinia Il Continuum poggia su una base di granito locale, che la radica ancora di più in quella terra.

E poi l'Elba, dove 50 Years of Creation ha trovato il suo secondo capitolo. Tra la Palazzina dei Mulini, Villa San Martino e il Molo Elba di Portoferraio, le opere sono entrate nei luoghi della memoria napoleonica proprio mentre le Residenze riaprivano dopo un importante restauro. Disegni, dipinti, sculture e lavori recenti si sono inseriti nei giardini, nelle terrazze e negli spazi storici senza interrompere il racconto, e sulla terrazza di Villa San Martino Vita Nova è diventata l'immagine di questo anniversario: equilibrio, continuità, rinnovamento. La mostra si concluderà a metà dicembre con la presentazione ufficiale del catalogo, realizzato in collaborazione con Giunti: il primo che ripercorre i cinquant'anni di creatività di Andrea.

Church and Piazza del Principe to the Giants' Tomb of Coddu Vecchiu, while in Baja Sardinia, Il Continuum rests on a base of local granite, rooting it even more deeply in that land.

And then Elba, where 50 Years of Creation found its second chapter. Between Palazzina dei Mulini, Villa San Martino, and the Molo Elba in Portoferraio, the works entered sites steeped in Napoleonic memory just as the residences reopened after a major restoration. Drawings, paintings, sculptures, and recent works became part of the gardens, terraces, and historic spaces without interrupting the narrative, and on the terrace of Villa San Martino, Vita Nova became the image of this anniversary: balance, continuity, renewal. The exhibition will conclude in mid-December with the official presentation of the catalogue, created in collaboration with Giunti: the first to trace Andrea's fifty years of creativity.





Riguardando questi dodici mesi, mi accorgo che il 2026 è stato l'anno in cui abbiamo dato forma all'impossibile. Un'opera che resta sospesa nell'aria, una Biennale, cinquant'anni di lavoro raccolti in un unico racconto. È stato un modo per guardare il passato, comprendere il presente e immaginare il futuro. Perché la bellezza, per noi, resta un movimento continuo. E cinquant'anni dopo, quel movimento non si è ancora fermato.

Looking back on these twelve months, I realize that 2026 was the year we gave shape to the impossible. A work suspended in midair, a Biennale, fifty years of work gathered into a single story. It was a way to look at the past, understand the present, and imagine the future. Because for us, beauty remains an ongoing movement. And fifty years on, that movement has not stopped yet.

Info:

www.andrearoggi.com
info@andrearoggi.com

BenedettaCheccarelliStudio



MARC JACOBS
ETRO
Ray-Ban
CH
CAROLINA HERRERA
VOGUE EYEWEAR
Toffoli
L'OCCHIALE SU MISURA
DOLCE & GABBANA
MOSCHINO
etnia BARCELONA
Woodys
EYEWEAR by DAVID BECKHAM
DSQUARED2
Kàdor
PURE ARTISAN EYEWEAR
SINCE 1962

Buone Feste



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

LA SCRITTURA SECONDO ASTROLABIO

Writing According to Astrolabio

DI GRAZIELLA FARALLI
FOTO ARCHIVIO ASTROLABIO

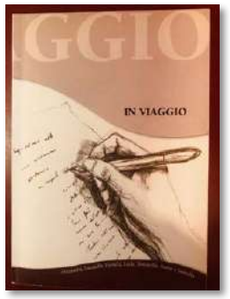
Coltivare la passione per la cultura e per l'arte nelle sue diverse espressioni è stato il filo conduttore per costituire nel 2005 l'associazione culturale Astrolabio. Da oltre venti anni vengono promosse attività ed eventi culturali tra i quali il Laboratorio di Scrittura a cui è riservata una particolare cura e attenzione: spazio prezioso dedicato a un gruppo di donne che, grazie alla guida autorevole delle nostre formatrici Rita Biancalani e Maria Ester Mastrogiovanni, ha potuto coltivare e condividere, attraverso la scrittura, aspetti significativi del proprio vissuto personale.

A passion for culture and art in its many forms was the guiding thread behind the founding of the Astrolabio Cultural Association in 2005. For more than twenty years, the association has promoted cultural activities and events, including its Writing Workshop, which receives special care and attention. It is a precious space dedicated to a group of women who, thanks to the authoritative guidance of our instructors, Rita Biancalani and Maria Ester Mastrogiovanni, have been able to explore and share significant aspects of their personal experiences through writing.

Le partecipanti al Laboratorio di scrittura nel 2021. A sinistra l'ultimo incontro avvenuto nella Villa di San Giustino a Sinalunga nel 2022













Un momento di concentrazione e accanto le copertine dei libri prodotti fino al 2016.



le formatrici Rita Biancalani e Maria Ester Mastrogiovanni durante la presentazione del libro "Tornare a casa".

Il piacere di ascoltare e di narrare intrecciando la propria più intima memoria con gli eventi esterni, i luoghi, le relazioni ha caratterizzato i nostri laboratori di scrittura. Il percorso soggettivo di ognuna ha orientato la scrittura, contribuendo all'interpretazione del proprio vissuto personale, per poterlo esprimere al meglio e farlo diventare significativo per tutte.
Durante questi anni abbiamo incontrato e condiviso il pensiero di grandi donne: Virginia Woolf, Katherine Mansfield, Etty Hillesum, Simone Weil, Luisa Muraro, Annie Ernaux e tante altre. Abbiamo narrato storie individuali, nella loro diversità e ricchezza, partecipando alla costruzione di questa esperienza che si è trasformata in un messaggio culturale da condividere con un pubblico più vasto.
Ma non ci siamo fermate qui: abbiamo tutte sentito l'esigenza di rendere visibile il nostro percorso e di condividerlo con altri e altre pubblicando negli anni Parole che cambiano, In viaggio, Tornare a casa, Questo attimo diventerà ricordo. I nostri libri sono stati presentati, oltre che nelle biblioteche locali, a Milano presso la Libreria delle Donne, a Narni al Festival della Letteratura, a Roma alla Biblioteca Vaccheria Nardi.
I nostri Laboratori di Scrittura sono stati anche uno strumento per istituire due premi letterari intitolati a due donne del nostro territorio che ci hanno lasciato e che si erano distinte per il loro impegno sociale e culturale. Abbiamo così coinvolto i ragazzi dell'Istituto Comprensivo John Lennon di Sinalunga e dell'Istituto Comprensivo Emanuele Repetti di Sarteano creando due Premi letterari intitolati a Donatella Patanè di Sarteano e a Giovanna Antonucci Iulietto di Sinalunga. Questo progetto è stato seguito da Stefania Viti, giornalista scrittrice nipponista laureata in lingua e letteratura giapponese, ha vissuto tra Milano e Tokyo, per tornare poi nella sua amata Valdichiana. Dove nel 2023 abbiamo presentato il suo primo romanzo giallo "Macha al veleno".
Numerosi altri scrittori, raccogliendo l'invito dell'associazione, hanno presentato i loro libri fra i quali in questo anno ricordiamo Paolo Ciampi, Massimo Granchi, Maria Rosa Cutrufelli.
Paolo Ciampi, giornalista, scrittore e viaggiatore, responsabile Ufficio Stampa Regione Toscana ha scritto oltre venti libri ricevendo premi e riconoscimenti. È stato candidato al Premio Strega nel 2019 e nel 2021 con L'ambasciatore delle foreste e Il maragià di Firenze. I suoi libri parlano di viaggi e personaggi storici come Emilio Salgari, Odoardo Beccari, Leonardo Fibonacci, Jessie White, ma anche di gente comune che lo scrittore incontra per caso. Ci piace ricordare che la nostra Associazione lo ha scoperto in occasione delle celebrazioni per i 150 anni dell'Unità d'Italia, divenuta il pretesto per presentare il suo libro che, guarda caso, aveva a che fare con l'arresto di Garibaldi a Sinalunga, dal titolo Miss Uragano, la





Un momento di svago durante un corso e la locandina per il Premio letterario Donatella Patanè, Sarteano 2024

The pleasure of listening and telling stories, weaving one's most intimate memories together with external events, places, and relationships, has defined our writing workshops. Each woman's personal journey has shaped her writing, helping her interpret her own experience, express it as fully as possible, and make it meaningful for everyone.
Over the years, we have encountered and shared the ideas of great women: Virginia Woolf, Katherine Mansfield, Etty Hillesum, Simone Weil, Luisa Muraro, Annie Ernaux, and many others. We have told individual stories, in all their diversity and richness, taking part in the creation of an experience that has grown into a cultural message to be shared with a wider audience.
But we did not stop there: we all felt the need to make our journey visible and share it with others by publishing, over the years, Parole che cambiano, In viaggio, Tornare a casa, and Questo attimo diventerà ricordo. Our books have been presented not only in local libraries, but also at the Libreria delle Donne in Milan, at the Literature Festival in Narni, and at the Biblioteca Vaccheria Nardi in Rome.
Our Writing Workshops have also helped us establish two literary prizes named after two women from our area who have passed away and who were distinguished by their social and cultural commitment. We involved students from the John Lennon Comprehensive Institute in Sinalunga and the Emanuele Repetti Comprehensive Institute in Sarteano, creating two literary prizes named after Donatella Patanè of Sarteano and Giovanna Antonucci Iulietto of Sinalunga. The project was overseen by Stefania Viti, a journalist, writer, and Japan specialist with a degree in Japanese language and literature. She lived between Milan and Tokyo before returning to her beloved Valdichiana. It was there, in 2023, that we presented her first mystery novel, "Macha al veleno."
Many other writers have accepted the association's invitation to present their books. This year, we would particularly like to mention Paolo Ciampi, Massimo Granchi, and Maria Rosa Cutrufelli.
Paolo Ciampi, a journalist, writer, and traveler who heads the Press Office of the Tuscany Region, has written more than twenty books and received numerous awards and honors. He was shortlisted for the Strega Prize in 2019 and 2021 with L'ambasciatore delle foreste and Il maragià di Firenze. His books tell of journeys and historical figures such as Emilio Salgari, Odoardo Beccari, Leonardo Fibonacci, and Jessie White, as well as ordinary people the writer happens to meet. We like to remember that our association discovered him during the celebrations marking the 150th anniversary of Italian unification, which provided the pretext for presenting his book – fittingly, about Garibaldi's arrest in Sinalunga –

Presentazione del libro "Macha al veleno" di Stefania Viti nel 2023.









Presentazione dei libri "La memoria della vite" di Massimo Granchi e "La zingara di Montepulciano" di Paolo Ciampi.





donna che fece l'Italia. I suoi libri hanno spesso a che fare con il viaggio, quello vero e quello immaginario. Recentemente abbiamo organizzato a Montepulciano nella Limonaia del Parco Villa Trecci la presentazione di un suo libro: La zingara di Montepulciano Viaggio nella Toscana delle Leggende.
Nello spazio della Fiera alla Pieve a Sinalunga dedicato alla presentazione di libri, per il secondo anno consecutivo, abbiamo invitato lo scrittore Massimo Granchi. Sardo di origine e toscano d'adozione, vive nella provincia di Siena che spesso è anche scenario dei suoi romanzi. Ha fondato Associazioni culturali e Festival letterari, ha organizzato laboratori di scrittura, ha vinto vari Premi ed è stato candidato al Premio Campiello. Nel 2025 nello spazio-Fiera ha presentato La memoria della vite, un romanzo sul significato delle relazioni umane, il coraggio, la speranza e la capacità di rinnovarsi. Quest'anno ci ha proposto il suo ultimo romanzo: La tessitrice del tempo che è stato particolarmente sentito dal pubblico presente perché ambientato nella campagna senese con i suoi poderi, i suoi paesaggi inconfondibili e le sue cittadine cariche di storia. Sullo sfondo Siena, luogo di incontro di artisti e della storia della giovane protagonista Teodora che vi si laurea, vi trova il primo lavoro, vi incontrerà l'amore che le svelerà un importante segreto.
La scrittrice Maria Rosa Cutrufelli nel 2025 ci ha onorato della sua presenza con il libro Maria Giudice, un romanzo storico che tratta la biografia della vita di una donna determinata ed indipendente ma che oggi viene ricordata solo perché madre di Goliarda Sapienza. L'autrice e Goliarda sono amiche e così tra ricordi e scambi di fotografie nasce l'esigenza di restituire la dignità che merita una ragazza di fine '800 consapevole che l'istruzione e la cultura sono l'unica strada per l'emancipazione.
Tutto questo fermento di attività ha creato una continuità d'espressione, che dalla scrittura si trasforma in teatro,

titled Miss Uragano, la donna che fece l'Italia. His books often revolve around travel, both real and imaginary. Recently, at the Limonaia in Villa Trecci Park in Montepulciano, we organized a presentation of one of his books: La zingara di Montepulciano. Viaggio nella Toscana delle Leggende.
For the second year in a row, we invited writer Massimo Granchi to the book-presentation space at the Fiera alla Pieve in Sinalunga. Originally from Sardinia and a Tuscan by choice, he lives in the province of Siena, which often provides the setting for his novels. He has founded cultural associations and literary festivals, organized writing workshops, won various awards, and been shortlisted for the Campiello Prize. In 2025, he presented La memoria della vite at the fair, a novel about the meaning of human relationships, courage, hope, and the ability to renew oneself. This year, he introduced us to his latest novel, La tessitrice del tempo, which resonated particularly strongly with the audience because it is set in the Sienese countryside, with its farmsteads, distinctive landscapes, and historic towns. Siena forms the backdrop: a meeting place for artists and the setting for the story of the young protagonist, Teodora, who graduates there, finds her first job there, and meets the love who will reveal an important secret to her.
In 2025, writer Maria Rosa Cutrufelli honored us with her presence and her book Maria Giudice, a historical novel recounting the life of a determined, independent woman who is now remembered only as the mother of Goliarda Sapienza. The author and Goliarda are friends, and through memories and the exchange of photographs, the need arises to restore the dignity deserved by a young woman of the late 19th century who understood that education and culture were the only path to emancipation.
All this activity has created a continuous thread of expression that moves from writing into theater, becoming a unique





Due momenti della presentazione del libro "Maria Giudice" della scrittrice Maria Rosa Cutrufelli. Erano presenti tutte le iscritte al laboratorio del 2025.



diventando un linguaggio unico che manifesta un profondo sentire femminile e singolare.
Anna Ianunzio regista e autrice porterà in scena prima a Trequanda il 4 dicembre e poi il 20 marzo al Teatro Comunale Ciro Pinsuti di Sinalunga lo spettacolo: "In nome dell'amore", sacro profano impossibile. Un sentire profondamente diverso nella pluralità dell'amore.

language that conveys a profound and distinctly feminine sensibility.
Director and playwright Anna Ianunzio will present her show, "In nome dell'amore," sacro profano impossibile, first in Trequanda on December 4 and then on March 20 at the Ciro Pinsuti Municipal Theater in Sinalunga. It explores a deeply different sensibility within the plurality of love.

Associazione Culturale Astrolabio
Via Umberto I, 12, 53048 Sinalunga (Si)
Tel.: +39 339 7622176
www.astrolabiocult.it - astrolabiocult@gmail.com






ARCHIDOMUS
ATELIER DI ARCHITETTURA

STUDIO DI ARCHITETTURA | INTERIOR DESIGN | PROJECT MANAGEMENT

VIA XXVIII SETTEMBRE, 13
53042 CHIANCIANO TERME (SI)

PIAZZA DELLA CHIOCARELLA, 5
53026 PIENZA (SI)

MONICA ROSSI +39 335 81 98 461
CLAUDIO CENCETTI +39 333 38 73 462

WWW.ARCHIDOMUS.ORG

INFO@ARCHIDOMUS.ORG

ARCHIDOMUS










© BenedettaCheccarelliStudio





COSCI SERVICE

IDRAULICA CORTONESE

GESTIONE SERVIZI PER ABITAZIONI

INSTALLAZIONE IMPIANTI TERMICI IDRAULICI E DI CONDIZIONAMENTO TRATTAMENTO ACQUE

AZIENDA CERTIFICATA SISTEMA DI QUALITÁ UNI EN ISO 9001

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

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

SINDROME DEL TUNNEL CARPALE: IL RUOLO DELLA RIABILITAZIONE

Carpal Tunnel Syndrome: The Role of Rehabilitation

DI CHIARA PIETRELLA

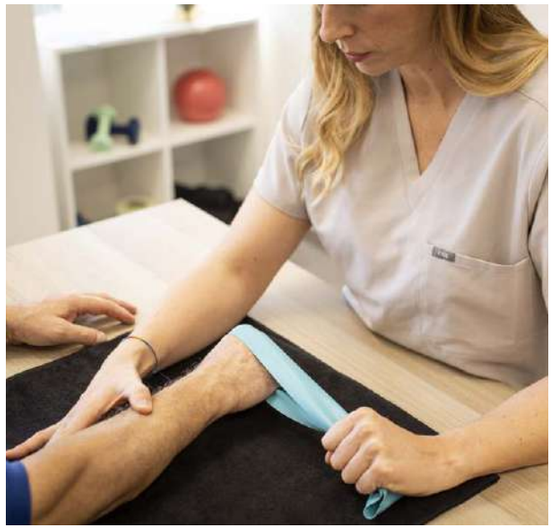
informazione pubblicitaria

informazione pubblicitaria



Siamo di nuovo con Celeste Magara e Giulia Pompili, le fisioterapiste specializzate nella riabilitazione della mano e dell'arto superiore, che nei numeri scorsi ci avevano introdotto nel complesso mondo della riabilitazione. Stavolta ci spiegano cos'è questa fastidiosa quanto invalidante sindrome e cosa fare quando si verifica.

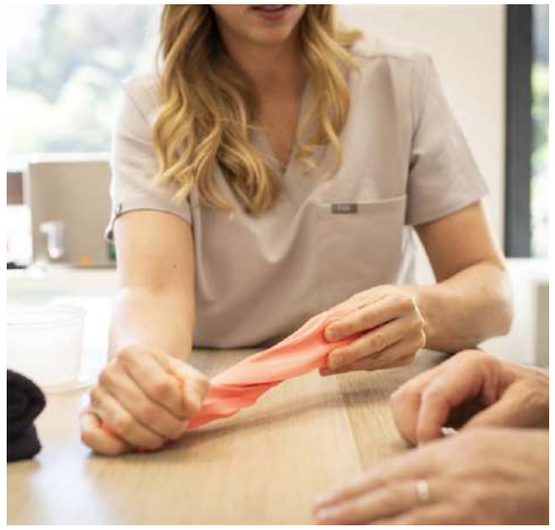
Svegliarsi nel cuore della notte con la mano addormentata, sentire il bisogno di scuoterla per far tornare la sensibilità, avvertire un fastidioso formicolio alle prime tre dita o accorgersi di avere meno forza nell'afferrare una tazzina o nello sbottonare una camicia: sono esperienze molto comuni nella vita quotidiana. Spesso, dietro questi segnali si nasconde una delle neuropatie da compressione più diffusa in assoluto, la **sindrome del tunnel carpale**. Questo disturbo si verifica quando il nervo mediano subisce uno schiacciamento mentre attraversa il canale carpale, uno stretto passaggio situato alla base del palmo della mano, delimitato dalle ossa del polso e da un robusto legamento trasversale. All'interno di questo spazio ristretto scorrono, insieme al nervo, anche nove tendini flessori delle dita. Le cause alla base della compressione possono essere diverse e spesso agiscono insieme: movimenti ripetitivi legati al lavoro manuale o agli hobby, sovraccarichi funzionali prolungati, ritenzione idrica, cambiamenti ormonali (come accade frequentemente in gravidanza o menopausa) oppure piccole infiammazioni dei tendini che, gonfiandosi, riducono lo spazio vitale del nervo. Con il passare del tempo, se la pressione interna non viene alleviata, i sintomi da occasionali e notturni possono diventare costanti anche durante il giorno, riducendo la sensibilità tattile e la precisione nei gesti fini.
Per affrontare questo problema nel modo più sicuro ed efficace, è fondamentale non affidarsi al fai-da-te, ma puntare sulla stretta collaborazione tra l'**ortopedico specialista della mano** e il **fisioterapista**. È infatti il medico a formulare la diagnosi precisa – avvalendosi, quando necessario, di esami strumentali – e a definire l'indicazione terapeutica più adatta al singolo caso in base alla gravità della compressione. In piena sinergia con le indicazioni dello specialista, la riabilitazione interviene per proteggere il nervo, alleviare il dolore e migliorare la funzionalità quotidiana. Questo approccio si rivela prezioso sia nei percorsi conservativi, indicati nelle fasi iniziali o moderate per evitare il peggioramento, sia nella fase successiva a un eventuale intervento chirurgico.
Nel nostro studio lavoriamo in costante dialogo con il medico curante e strutturiamo l'intervento riabilitativo su misura, partendo dalle reali esigenze lavorative, sportive e domestiche di ogni persona:



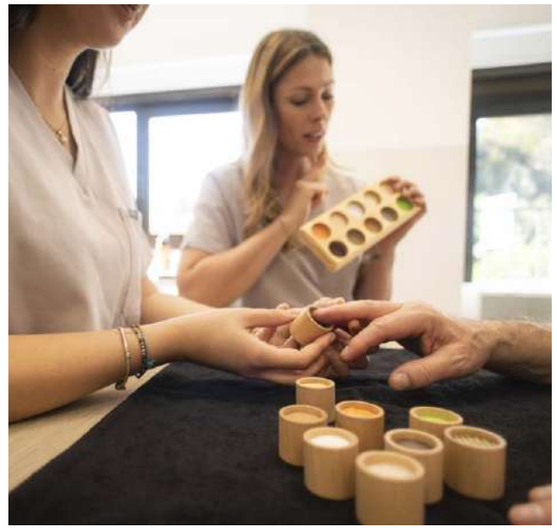
We're back with Celeste Magara and Giulia Pompili, the physical therapists specializing in hand and upper-limb rehabilitation who introduced us to the complex world of rehabilitation in previous issues. This time, they explain what this troublesome and debilitating syndrome is and what to do when it occurs.

Waking up in the middle of the night with a hand that has gone numb, feeling the need to shake it to bring back sensation, experiencing an annoying tingling in the first three fingers, or noticing less strength when picking up a small cup or unbuttoning a shirt: these are all very common experiences in everyday life. Often, these signs point to one of the most common compression neuropathies of all: **carpal tunnel syndrome**. This condition occurs when the median nerve is compressed as it passes through the carpal tunnel, a narrow passage at the base of the palm, bounded by the wrist bones and a strong transverse ligament. This confined space also contains nine flexor tendons, which run alongside the nerve. There can be several causes of compression, and they often occur together: repetitive movements associated with manual work or hobbies, prolonged overuse, fluid retention, hormonal changes (as often occurs during pregnancy or menopause), or minor tendon inflammation. When the tendons swell, they reduce the space available to the nerve. Over time, if the pressure inside the tunnel is not relieved, symptoms that were occasional and limited to nighttime may become constant, even during the day, reducing tactile sensation and precision in fine movements.
To address this problem as safely and effectively as possible, it is essential not to rely on self-treatment, but to seek close collaboration between an **orthopaedic surgeon specializing in hand** conditions and a **physical therapist**. The physician makes the precise diagnosis – using diagnostic tests when necessary – and determines the most appropriate treatment for each individual based on the severity of the compression. Working in close coordination with the specialist's recommendations, rehabilitation helps protect the nerve, relieve pain, and improve everyday function. This approach is valuable both as part of conservative treatment, recommended in the early or moderate stages to prevent the condition from worsening, and after any surgical procedure.
At our clinic, we work in close consultation with the treating physician and tailor rehabilitation to each person's actual work, sports, and household needs:

informazione pubblicitaria



Tutori personalizzati: Confezioniamo ortesi su misura in materiale termoplastico da indossare soprattutto durante la notte. Mantenere il polso in una posizione neutra evita le flessioni o le estensioni involontarie nel sonno che aumentano drasticamente la pressione interna al canale, riducendo fin da subito i risvegli notturni e l'irritazione del nervo.
Esercizi di neurodinamica: Insegniamo al paziente movimenti dolci, lenti e controllati di scorrimento del nervo mediano e dei tendini flessori. Questi esercizi specifici sono utili a favorire la vascolarizzazione locale, ridurre le aderenze e allentare le tensioni meccaniche interne senza mai irritare i tessuti già sensibili.
Ergonomia e gestione dei carichi: Analizziamo insieme al paziente i gesti ripetitivi della giornata – dall' uso prolungato del mouse e della tastiera agli strumenti di lavoro o agli attrezzi sportivi – per introdurre piccoli ma efficaci accorgimenti posturali e pause attive che alleggeriscono lo stress quotidiano sul polso.
Recupero post-operatorio: Quando lo specialista ritiene necessario l'intervento chirurgico di decompressione, accompagniamo il paziente in tutto il percorso post - operatorio. Lavoriamo sul trattamento manuale della cicatrice per evitare l'ispessimento, sul controllo dell'eventuale gonfiore, sul recupero completo della mobilità articolare e sul rinforzo graduale della presa, fino al ritorno in sicurezza alle attività quotidiane.
Affrontare la sindrome del tunnel carpale affidandosi a un lavoro di squadra tra medico e terapista permette di seguire un percorso chiaro, personalizzato e sicuro, tornando a usare la mano con comfort, precisione e libertà.



Custom splints: We make custom thermoplastic orthoses, designed to be worn especially at night. Keeping the wrist in a neutral position prevents involuntary flexion or extension during sleep, which can dramatically increase pressure inside the tunnel. This can reduce nighttime awakenings and nerve irritation from the outset.
Nerve-gliding exercises: We teach patients gentle, slow, controlled movements that help the median nerve and flexor tendons glide. These specific exercises can improve local blood flow, reduce adhesions, and ease internal mechanical tension without irritating already sensitive tissues.
Ergonomics and load management: Together with the patient, we assess the repetitive movements involved in daily activities – from prolonged use of a mouse and keyboard to work tools or sports equipment – and introduce small but effective adjustments to posture and active breaks to reduce daily stress on the wrist.
Postoperative recovery: When the specialist considers surgical decompression necessary, we support the patient throughout the postoperative process. We work on manual scar treatment to prevent thickening, manage any swelling, restore full joint mobility, and gradually strengthen the grip, until the patient can safely return to everyday activities.
A team approach involving a physician and therapist offers a clear, personalized, and safe path for managing carpal tunnel syndrome, helping you use your hand again with comfort, precision, and freedom.

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

informazione pubblicitaria















BenedettaCheccarelliStudio

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

CAFFÈ GM, MISCELA DI ARMONIA, ESPERIENZA E PASSIONE

GM Coffee, a Blend of Harmony, Experience and Passion

DI CHIARA PIETRELLA

Tra le colline dorate della Val d'Orcia, a Pienza, l'aria non sa solo di storia, terra bagnata e cipressi, ma è impregnata di un profumo inconfondibile, denso e avvolgente: quello del caffè appena tostato dalla Torrefazione GM - Gruppo Margheriti, dove la più popolare delle tradizioni italiane si rinnova ogni giorno grazie a una squadra di giovani competenti e affiatati.

Among the golden hills of the Val d'Orcia, in Pienza, the air does not only smell of history, wet earth and cypresses, but is impregnated with an unmistakable, dense and enveloping scent: that of freshly roasted coffee from the GM - Margherita Group Roasting Company, where the most popular of Italian traditions is renewed every day thanks to a team of competent and close-knit young people.



informazione pubblicitaria

informazione pubblicitaria

Li abbiamo conosciuti nel numero di primavera, dove ci hanno illustrato nel dettaglio come nasce un buon caffè italiano, dal chicco alla tazzina, ma ci siamo tornati anche oggi per una meritata sosta di piacere, oltre che per curiosare tra le ultime novità e i nuovi prodotti. Con l'arrivo delle festività, infatti, l'azienda celebra un rito molto atteso: la presentazione del caffè "Winter edition", creazione natalizia esclusiva marchiata "Pienza Coffee", l'iconica linea che raccoglie i prodotti di nicchia della torrefazione. Il prodotto cambia ogni anno sia nella confezione che nel blend, frutto di una ricerca meticolosa tra i chicchi più pregiati del mondo da miscelare per l'occasione. "Sotto lo stesso marchio – ci spiega Filippo Baglioni, responsabile della torrefazione - prendono vita anche le nostre tisane, create in collaborazione con un maestro erborista che utilizza esclusivamente erbe e prodotti del territorio per raccontare la Val d'Orcia attraverso i sensi". Oltre a questa pregiata linea, che contiene anche altri tipi di miscele e prodotti GM, tutti confezionati in maniera impeccabile, il punto vendita dello stabilimento propone anche tantissimi e sorprendenti prodotti 'al caffè', come il miele prodotto dai frati di Camaldoli, i profumatori per ambienti, le creme spalmabili, i liquori e moltissime altre curiose creazioni culinarie che mai avremmo immaginato e che vi invitiamo a scoprire. Varcare la soglia di questo stabilimento significa infatti spogliarsi della fretta ed entrare in un'atmosfera ben lontana dal distacco industriale, dove l'armonia si rende tangibile e si traduce anche in racconti appassionati su questo mestiere così particolare. Il merito è di un team giovane e coeso, guidato dall'energia di Filippo e sostenuto da Elvin e dall'"altro Filippo". "Qui non esistono semplici clienti – ci spiegano - ma ospiti a cui dedicare tempo



We met them in the spring issue, where they illustrated in detail how a good Italian coffee is born, from the bean to the cup, but we returned today for a well-deserved pleasure stop, as well as to browse through the latest news and new products. With the arrival of the holidays, in fact, the company celebrates a long-awaited ritual: the presentation of the "Winter edition" coffee, an exclusive Christmas creation branded "Pienza Coffee", the iconic line that collects the roaster's niche products. The product changes every year both in the packaging and in the blend, the result of meticulous research among the finest beans in the world to be blended for the occasion. "Under the same brand - explains Filippo Baglioni, head of the roasting - our herbal teas also come to life, created in collaboration with a master herbalist who uses only herbs and local products to tell the story of the Val d'Orcia through the senses". In addition to this fine line, which also contains other types of blends and GM products, all impeccably packaged, the plant's store also offers many surprising 'coffee' products, such as honey produced by the friars of Camaldoli, air fresheners, spreads, liqueurs and many other curious culinary creations that we would never have imagined and that we invite you to discover. Crossing the threshold of this plant means in fact stripping off the rush and entering an atmosphere far from industrial detachment, where harmony becomes tangible and also translates into passionate stories about this particular profession. The credit goes to a young and cohesive team, led by Filippo's energy and supported by Elvin and the "other Filippo". "Here there are not just customers - they explain - but guests to whom you can dedicate time and attention. On our website we









informazione pubblicitaria

informazione pubblicitaria

e attenzioni. Sul nostro sito web riceviamo ordini dai posti più remoti del mondo, e spesso sono persone che sono state qui ed hanno avuto modo di conoscerci, vedere lo stabilimento in funzione, conoscere la filiera e assaggiare il nostro caffè".
"Siamo molto soddisfatti – continuano – perché nonostante una stagione difficile sia per la situazione geopolitica che per il caldo, il nostro trend si conferma in continua crescita. Questo anche perché i cosiddetti 'coffee lovers' stanno aumentando in tutto il mondo, soprattutto fra i giovani, come è successo qualche anno fa nel settore del vino. Si sta creando una vera e propria cultura del caffè, che qui in Italia è sempre esistita, ma che per l'estero è una novità. Questo ci sprona a migliorarci ogni giorno, perché sappiamo che non appena un prodotto funziona lo si può considerare già superato. È per questo che siamo sempre alla ricerca di novità, partecipiamo a tutte le fiere e non smettiamo mai di formarci".
Anche fare squadra è importante e qui alla GM i tre ragazzi sembrano saperlo bene. "Sono dell'idea – ci dice Filippo – che l'ambiente di lavoro sia determinante, sia in termini di cura del luogo che di rapporti umani. Poniamo molto attenzione a come esponiamo i prodotti e a rendere il nostro locale familiare e confortevole, per gli ospiti, ma anche per noi stessi. Viviamo in un territorio considerato patrimonio dell'umanità, ma non dobbiamo mai dimenticare che è proprio l'umanità il vero patrimonio".
A chi si interroga, dunque, sul segreto del 'buon caffè', rispondiamo che qui alla GM il 'blend' è costituito dalla competenza, dalla passione e dalla voglia di sperimentarsi, regalando ai propri ospiti armonia e un frammento speciale di questa antica terra.





receive orders from the most remote places in the world, and often they are people who have been here and have had the opportunity to meet us, see the plant in operation, learn about the supply chain and taste our coffee".
"We are very satisfied," they continue, "because despite a difficult season both due to the geopolitical situation and the heat, our trend is confirmed to be constantly growing. This is also because the so-called 'coffee lovers' are increasing all over the world, especially among young people, as happened a few years ago in the wine sector. A real coffee culture is being created, which has always existed here in Italy, but which is new abroad. This spurs us on to improve every day, because we know that as soon as a product works, it can be considered outdated. This is why we are always looking for novelties, we participate in all fairs and we never stop training."
Teaming up is also important and here at GM the three guys seem to know it well. "I am of the opinion – Filippo tells us – that the work environment is decisive, both in terms of care of the place and human relationships. We pay a lot of attention to how we display the products and to make our place familiar and comfortable, for guests, but also for ourselves. We live in an area considered a World Heritage Site, but we must never forget that humanity is the true heritage".
To those who wonder, therefore, about the secret of 'good coffee', we answer that here at GM the 'blend' is made up of competence, passion and the desire to experiment, giving its guests harmony and a special fragment of this ancient land.

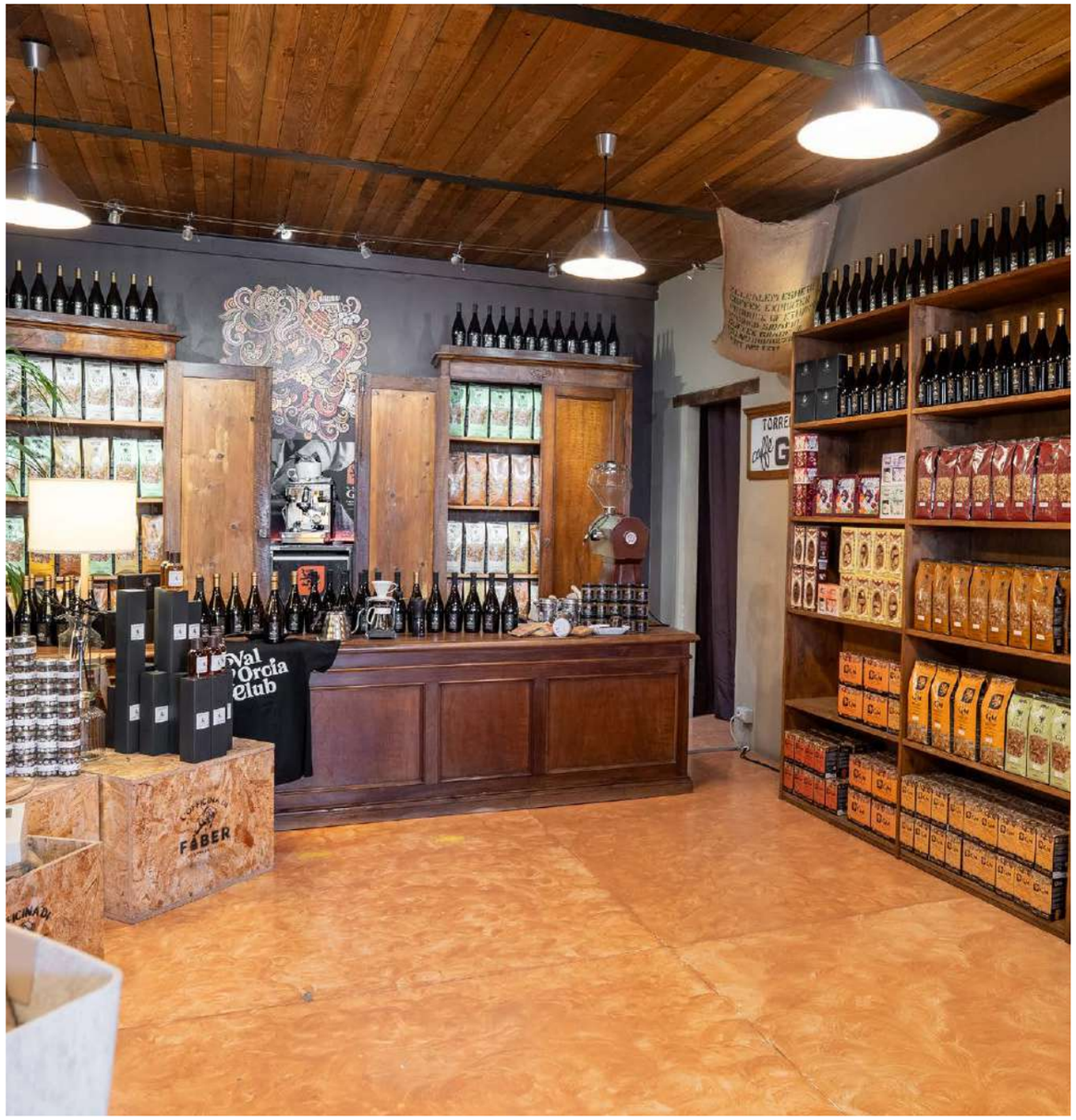








informazione pubblicitaria



Info:

CAFFÈ GM
Torrefazione e punto vendita
S.P. 146, km 35,500 - 53026 Pienza (SI)
Tel.: +39 0578 265188
info@caffegm.com - www.caffegm.com

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

informazione pubblicitaria

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

2 CAMPI DA PADEL PANORAMICI

1 CAMPO PER IL GIOCO SINGOLO

PARCHEGGIO COMODO

WI-FI GRATUITO

DOCCE E BAR

LEZIONI DI PADEL CON ISTRUTTORI FEDERALI

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

3 CAMPI DA PADEL PANORAMICI

2 CAMPI DA TENNIS IN TERRA Bbattuta

PARCHEGGIO

DOCCE E BAR

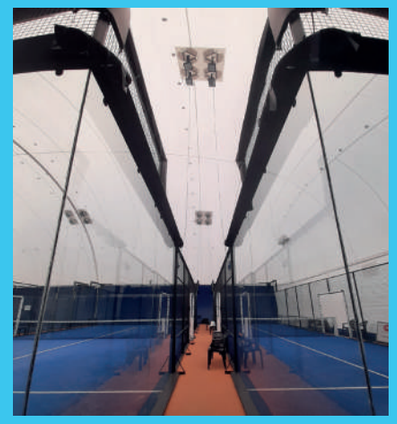
AMPIO SPAZIO VERDE PER IL RELAX

LEZIONI DI TENNIS E PADEL CON ISTRUTTORI FEDERALI

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

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







BenedettoCheccarelliStudio





SOSTA DEL PRIORE, L'ACCOGLIENZA È DONNA

Sosta del Priore, Hospitality Is a Matter of Being a Woman

DI CHIARA PIETRELLA

Sulle rive del Trasimeno c'è un locale che profuma di casa, di cibo buono e di ospitalità vera. La Sosta del Priore non è il solito ristorante con vista, è un progetto del cuore, un piccolo avamposto gastronomico interamente al femminile, dove la passione e la forza di quattro donne trasformano ogni cena, pranzo o evento in un'esperienza che resta dentro.

On the banks of Lake Trasimeno there is a place that smells of home, good food and true hospitality. La Sosta del Priore is not the usual restaurant with a view, it is a project of the heart, a small gastronomic outpost entirely for women, where the passion and strength of four women transform every dinner, lunch or event into an experience that remains inside.





informazione pubblicitaria

informazione pubblicitaria

Appena varchiamo la soglia, l'atmosfera ci avvolge con quella semplicità calda, tipica dei luoghi in cui ci si sente davvero accolti. Possiamo scegliere di accomodarci nella luminosa sala interna oppure all'aperto, immersi in un'incantevole terrazza che, nelle giornate miti, diventa il prolungamento naturale della tavola. È un giardino dentro e fuori, tra legno, pietra e piante di ogni forma, ma l'invito implicito è a fare pochi passi e perderci in una passeggiata rigenerante lungo la riva del lago, tra i riflessi azzurri dell'acqua e il verde della natura umbro-toscana.

L'anima vera di questo locale, però, risiede nel team che lo anima, tutto rigorosamente al femminile, tutto orgogliosamente di famiglia. Sono in quattro e ci accolgono con un sorriso che è già da solo un invito a fare domande: scopriamo così che in cucina a dettare i tempi e a firmare i piatti ci sono mamma Rosa – per tutti semplicemente Rosy – e la terzogenita Maira. Tra i fuochi si respira un'intesa perfetta, un rito antico fatto di gesti sapienti, dato dallo studio della figlia e dall'esperienza della madre. "In cucina non ci parliamo neanche – ci spiegano – non ce n'è bisogno". Maira, trentaquattro anni, è la chef: diplomata all'Istituto Superiore Angelo Vegni di Capezzine, nel corso del suo percorso ha conquistato diversi premi, grazie a un talento che non si limita alla tecnica, ma coinvolge anche passione, estro e fantasia: "Qui il cibo è rigorosamente fresco" ci spiega. "Niente conservanti, niente scorciatoie del congelatore, nemmeno per il ragù, che viene preparato espresso e rifatto ogni due giorni per garantire quel sapore pieno, verace, che sa di una volta". La stessa intransigente filosofia vale per il pesce. "È tutto fresco, senza compromessi" continua Maira. "Quello di lago, vera perla del territorio, viene proposto solo ed esclusivamente quando si trova, seguendo i ritmi naturali della pesca e della stagione". Accanto a loro c'è la mezzana Miriam, pizzaiola e vero jolly del locale. La ragazza pare essere davvero 'multitasking': la sera la troviamo a stendere impasti leggeri e croccanti al banco delle pizze, ma non esita a spostarsi in cucina o a dare una mano in sala quando serve, con il sorriso di chi ama il proprio lavoro senza troppi confini tra un ruolo e l'altro. A chiudere il cerchio, completando questa affiatata squadra, c'è la primogenita Francisca, il volto delle pubbliche relazioni, che governa la sala con un guizzo impagabile di energia. È lei ad accoglierci all'ingresso, a guidare gli ospiti tra i tavoli e a raccontare il menù e la storia del locale, che la prossima estate compirà i suoi primi quindici anni.

La domanda ci sorge spontanea: "Questa macchina, così compatta e coesa, si regge unicamente sulle vostre forze?". Scopriamo così che ad affiancare la brigata c'è anche il padre della ragazze, imprenditore edile, che ha rifatto e allestito il locale e oggi dà il suo essenziale contributo nella manutenzione, oltre a tre dipendenti solo nel fine settimana e ad altri durante le festività e in occasioni speciali, come matrimoni, cerimonie o altri eventi.

"Perché Sosta del Priore?" domandiamo. Stavolta ci risponde mamma Rosy: "Ho scelto io questo nome per esprimere l'essenza della 'pausa' come momento di relax o come fermata lungo un viaggio. A questo concetto ho voluto affiancare l'emblema di una 'guida', da cui l'immagine di Dante, che nella Divina Commedia accompagna l'umanità lungo il percorso verso la felicità e la pace interiore".

La Sosta del Priore, dunque, non è soltanto un indirizzo dove mangiare bene, è la dimostrazione di come la ristorazione possa essere un atto di cura. Francisca, Miriam, Rosy e Maira sono la prova vivente di come, grazie all'intesa e alla dedizione autentica, si possa costruire un rifugio speciale. Un posto in cui fermarsi, gustare i sapori genuini del territorio e poi, con la pancia piena e il cuore leggero, regalarsi una passeggiata su uno dei laghi più iconici d'Italia.





As soon as we cross the threshold, the atmosphere envelops us with that warm simplicity, typical of places where you really feel welcomed. We can choose to sit in the bright indoor or outdoor room, immersed in an enchanting terrace that, on mild days, becomes the natural extension of the table. It is a garden inside and out, among wood, stone and plants of all shapes, but the implicit invitation is to take a few steps and get lost in a regenerating walk along the shore of the lake, between the blue reflections of the water and the green of the Umbrian-Tuscan nature.

The true soul of this restaurant, however, lies in the team that animates it, all strictly female, all proudly family. There are four of them and they welcome us with a smile that is already an invitation to ask questions: we discover that in the kitchen to dictate the times and sign the dishes there are mother Rosa – for everyone simply Rosy – and the third daughter Maira. Between the fires you can breathe a perfect understanding, an ancient ritual made up of skilful gestures, given by the study of the daughter and the experience of the mother. "In the kitchen we don't even talk to each other – they explain to us – there is no need". Maira, thirty-four years old, is the chef: graduated from the Angelo Vegni High School in Capezzine, during her career she has won several awards, thanks to a talent that is not limited to technique, but also involves passion, flair and imagination: "Here the food is strictly fresh" she explains. "No preservatives, no freezer shortcuts, not even for the meat sauce, which is prepared on the express and remade every two days to guarantee that full, true flavour that tastes of the past." The same uncompromising philosophy applies to fish. "Everything is fresh, without compromise," Maira continues. "Lake fish, a true pearl of the territory, is offered only and exclusively when it is found, following the natural rhythms of fishing and the season." Next to them is the middle woman Miriam, pizza maker and true wild card of the restaurant. The girl seems to be really 'multitasking': in the evening we find her rolling out light and crispy dough at the pizza counter, but she does not hesitate to move to the kitchen or help out in the dining room when needed, with the smile of someone who loves her job without too many boundaries between one role and another. To close the circle, completing this close-knit team, there is the eldest daughter Francisca, the face of public relations, who governs the room with a priceless flicker of energy. She is the one who welcomes us at the entrance, guides guests between the tables and tells the menu and the history of the restaurant, which will celebrate its first fifteen years next summer.

The question arises: "Does this machine, so compact and cohesive, stand solely on your strength?". We thus discover that alongside the brigade there is also the girl's father, a building contractor, who redid and set up the restaurant and today makes his essential contribution in maintenance, as well as three employees only on weekends and others during holidays and special occasions, such as weddings, ceremonies or other events.

"Why Sosta del Priore?" we ask. This time mother Rosy replies: "I chose this name to express the essence of the 'break' as a moment of relaxation or as a stop along a journey. I wanted to combine this concept with the emblem of a 'guide', hence the image of Dante, who in the Divine Comedy accompanies humanity along the path towards happiness and inner peace".

La Sosta del Priore, therefore, is not just an address where you can eat well, it is the demonstration of how catering can be an act of care. Francisca, Miriam, Rosy and Maira are living proof of how, thanks to understanding and authentic dedication, you can build a special refuge. A place to stop, enjoy the genuine flavours of the territory and then, with a full belly and a light heart, treat yourself to a walk on one of the most iconic lakes in Italy.

informazione pubblicitaria











informazione pubblicitaria



Info:
La Sosta del Priore
Località Piana, Trasimeno I, 64 (PG)
Tel.: +39 338 9550602

Facebook: la sosta del priore
Instagram: la.sosta.del.priore.2012

informazione pubblicitaria

BENVENUTI A TAVOLA!

Welcome to The Table!

DI CHIARA PIETRELLA

Tutti i segreti della tradizione toscana con la Trattoria Tripolitania.

C'è un filo invisibile che lega la storia della nostra terra alla cucina delle nostre trattorie: è il racconto di una Toscana autentica, fatta di ingredienti genuini, di gesti tramandati e di quella convivialità schietta che si ritrova solo attorno a un tavolo di legno massiccio.
Come vi abbiamo già raccontato negli ultimi numeri, la Trattoria Tripolitania incarna tutte queste visioni e sarà proprio lei ad inaugurare questa nuova rubrica interamente dedicata alle ricette della tradizione locale. Caterina, la giovane proprietaria e chef del locale, aprirà per noi i suoi ricettari più cari, svelandoci i piccoli e i grandi segreti dei piatti che hanno fatto la storia della Toscana e del più antico locale di Sarteano: "Visto che le giornate si accorciano e l'inverno comincia a bussare alle porte, non potevamo che iniziare con il re indiscusso del comfort food toscano: la Ribollita. Nata come piatto povero del venerdì, quando le contadine 'ribollivano' l'avanzato del giorno prima unendo il pane raffermo alle verdure dell'orto, la Ribollita è molto più di una semplice zuppa: è un abbraccio caldo nelle giornate fredde, un trionfo di aromi e sapori dati dal tipico cavolo nero (imprescindibile!), fagioli e olio buono (rigorosamente nuovo!)".

Dunque cosa aspettate? Allacciate il grembiule, accendete i fornelli e lasciatevi guidare dall'esperienza di Caterina.

All the secrets of the Tuscan tradition with the Trattoria Tripolitania.

There is an invisible thread that binds the history of our land to the cuisine of our trattorias: it is the story of an authentic Tuscany, made up of genuine ingredients, handed down gestures and that sincere conviviality that can only be found around a solid wooden table.
As we have already told you in the last issues, the Trattoria Tripolitania embodies all these visions and it will be the one to inaugurate this new column entirely dedicated to traditional local recipes. Caterina, the young owner and chef of the restaurant, will open her most cherished recipe books for us, revealing the small and big secrets of the dishes that have made the history of Tuscany and of the oldest restaurant in Sarteano: "Since the days are getting shorter and winter begins to knock on the doors, we could only start with the undisputed king of Tuscan comfort food: Ribollita. Born as a poor dish on Fridays, when the peasant women 'boiled' the leftovers of the day before by combining stale bread with vegetables from the garden, Ribollita is much more than a simple soup: it is a warm embrace on cold days, a triumph of aromas and flavours given by the typical black cabbage (essential!), beans and good oil (strictly new!)".

So, what are you waiting for? Fasten your apron, turn on the stove and let yourself be guided by Caterina's experience.

informazione pubblicitaria

informazione pubblicitaria



RIBOLLITA

Ingredienti per 4 persone:

- 300 grammi fagioli cannellini secchi (da mettere in ammollo il giorno prima)
- 500 grammi di cavolo nero toscano (una bella manciata grande, solo foglie)
- 2 carote
- 2 coste di sedano bianco
- 1 patata grande farinosa
- 1 cipolla bionda grande
- 2 spicchi d'aglio
- 400 grammi di pomodori pelati tipo San Marzano
- 250 grammi di pane toscano sciocco (raffermo di 3 giorni)
- olio evo toscano (abbondante)
- sale, pepe nero, peperoncino secco
- salvia, rosmarino

Preparazione:

Lessare i fagioli cannellini che saranno stati messi in ammollo il giorno prima in una pentola con acqua a coprire, ci vorranno circa 20 minuti. Nel frattempo, in un grande tegame di coccio, scaldare un'abbondante quantità di olio, quindi aggiungere la cipolla tritata finissima, le carote, il sedano e la patata a cubetti piccoli. Far sudare per circa quindici minuti a fuoco basso, il soffritto dovrà sembrare quasi una marmellata. A questo punto aggiungere i due spicchi d'aglio schiacciati.
Togliere la costa dura centrale a tutte le foglie di cavolo nero, tagliarle a listarelle di circa 1 cm e buttarle nel soffritto, farle appassire 5-6 minuti finché si saranno scurite, quindi aggiungere i pelati spezzettati a mano.
Versare nel tegame tutti i fagioli (metà interi e metà frullati) con tutta la loro acqua di cottura: la zuppa dovrà risultare densa, quasi uno stufato. Aggiungere un rametto di rosmarino e uno di salvia, coprire e lasciar sobbollire per un'ora e mezza a fuoco minimo. Mescolare ogni tanto, deve attaccarsi un po' sul fondo. Solo a fine cottura, aggiungere sale, pepe e peperoncino.

Ribollire:

Notte in frigo già con il pane? No, qui alla Tipolitania facciamo in un altro modo: il giorno dopo, in una pentola alta, alterniamo un mestolo di zuppa e le fette di pane spezzato con le mani fino alla fine degli ingredienti, ultimando con la zuppa. Rimettiamo quindi la pentola sul fuoco basso per 20 minuti, all'inizio senza mescolare troppo, poi amalgamando energicamente finché il pane si scioglie e si forma una crema densa nera-verde. A questo punto si potrebbe già servire nei piatti con un filo d'olio, ma qui la mettiamo prima in forno a 200° in apposite cocotte di coccio per formare un'invitante crosticina...

informazione pubblicitaria

RIBOLLITA

Ingredients for 4 people:

- 300 grams dried cannellini beans (to be soaked the day before)
- 500 grams of Tuscan black cabbage (a nice large handful, leaves only)
- 2 carrots
- 2 stalks of white celery
- 1 large floury potato
- 1 large blond onion
- 2 cloves of garlic
- 400 grams of peeled tomatoes such as San Marzano
- 250 grams of silly Tuscan bread (3-day stale)
- Tuscan extra virgin olive oil (abundant)
- salt, black pepper, dried chilli pepper
- sage, rosemary

Preparation:

Boil the cannellini beans that will have been soaked the day before in a pot with water to cover, it will take about 20 minutes. Meanwhile, in a large earthenware pan, heat a generous amount of oil, then add the finely chopped onion, carrots, celery and potato in small cubes. Sweat for about fifteen minutes over low heat, the sauté should almost look like jam. At this point add the two crushed garlic cloves.
Remove the hard central rib from all the black cabbage leaves, cut them into strips of about 1 cm and throw them in the sauté, sauté them for 5-6 minutes until they have darkened, then add the hand-chopped peeled tomatoes.
Pour all the beans (half whole and half blended) into the pan with all their cooking water: the soup should be thick, almost a stew. Add a sprig of rosemary and one of sage, cover and let it simmer for an hour and a half over low heat. Stir occasionally, it must stick a little to the bottom. Only at the end of cooking, add salt, pepper and chilli.

Boil over:

Night in the fridge already with bread? No, here at Tipolitania we do it in another way: the next day, in a high pot, we alternate a ladle of soup and the slices of bread broken with our hands until the end of the ingredients, finishing with the soup. Then put the pot back on low heat for 20 minutes, at first without stirring too much, then mixing vigorously until the bread melts and a thick black-green cream is formed. At this point it could already be served on plates with a drizzle of oil, but here we first put it in the oven at 200 ° in special earthenware cocottes to form an inviting crust ...



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

informazione pubblicitaria





BenedettaCheccarelliStudio





All’Enoteca Meucci si sta già lavorando al Natale e alla preparazione di cesti per aziende e privati con vini e prodotti locali, ma anche con la pasticceria autoprodotta, che oltre ai panettoni prevede panforte, ricciarelli, cantucci, zuccherini e gli ‘mbriachelli’, preparati con vino, zucchero e cannella.

At the Enoteca Meucci they are already working on Christmas and the preparation of baskets for companies and individuals with wines and local products, but also with self-produced pastries, which in addition to panettone includes panforte, ricciarelli, cantucci, zuccherini and ‘mbriachelli’, prepared with wine, sugar and cinnamon.

ENOTECA MEUCCI
RISTORANTE

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

PEDALARE TRA VALLI E CALICI

Cycling through Valleys and Glasses

DI CHIARA PIETRELLA

I titolari di Val d'Orcia e bike di Radicofani: Nicolò Rossi e Samanta Meloni

informazione pubblicitaria

informazione pubblicitaria

Il matrimonio perfetto tra Valdorcia E-Bike e Cantina Ravazzi.

C'è un modo suggestivo e silenzioso di attraversare la Toscana, fatto di filari che si rincorrono, colline modellate dal vento e il profumo pregiato del vino nelle botti. Ce lo propongono Valdorcia E-Bike di Radicofani e la Cantina Ravazzi di San Casciano dei Bagni con un progetto in sinergia che unisce il turismo lento alla cultura enologica più intrigante ed autentica.

In questo angolo di Toscana, la natura non è solo uno sfondo da fotografare, ma una presenza viva. Pedalare in sella a una bici elettrica significa annullare la fatica delle salite più aspre e lasciarsi abbracciare dal paesaggio senza troppi pensieri. E quando il viaggio si conclude tra i profumi di una cantina storica, si comprende una verità semplice ma profonda: il vino non è una solo una bevanda pregiata, è il frutto diretto di quella stessa terra, del sole che l'ha scaldata e della pioggia che l'ha nutrita. La bicicletta e il calice diventano così i due linguaggi di uno stesso racconto, che ci siamo fatti spiegare direttamente dagli attori di questo affiatato connubio: Nicolò Rossi, fondatore di Valdorcia E-Bike e Martina Ravazzi.

VL: "Nicolò, come nasce l'idea di questi tour e cosa rende speciale la vostra proposta?".
NR: "La nostra idea è far vivere il territorio senza fretta. Organizziamo tour di gruppo in Val d'Orcia e in Valdichiana, tutti disegnati su misura, accompagnando personalmente gli ospiti. La nostra vera forza è partire direttamente da dove vuole il cliente: che sia un agriturismo, una piazza di paese o un borgo isolato, noi portiamo sul luogo le e-bike e guidiamo le persone a scoprire sentieri nascosti, panorami mozzafiato e angoli autentici che in auto altrimenti sfuggirebbero. Con l'aiuto della pedalata assistita, riusciamo a far divertire tutti, dal principiante al ciclista più esperto".

VL: "E se nonostante l'ausilio del motore per qualcuno fosse comunque troppo faticoso?"
NR: "In quel caso abbiamo un mezzo dedicato che segue il tour, attrezzato per ogni evenienza, che preleva la bici e accompagna l'ospite a destinazione".

VL: "Perché avete scelto la Cantina Ravazzi?".
NR: "Perché si tratta di una realtà d'eccellenza, dove è ancora possibile respirare la vera 'toscanità', se mi si passa questo termine, ma soprattutto l'autenticità della famiglia".



Da sinistra verso destra: Samanta Meloni, Martina Ravazzi e Nicolò Rossi


In piedi da sinistra verso destra: Roberta Ravazzi e Nicolò Rossi

The perfect marriage between Valdorcia E-Bike and Cantina Ravazzi.

There is an evocative and silent way to cross Tuscany, made up of rows that chase each other, hills shaped by the wind and the precious scent of wine in barrels. Valdorcia E-Bike of Radicofani and the Ravazzi Winery of San Casciano dei Bagni offer it to us with a synergistic project that combines slow tourism with the most intriguing and authentic wine culture.

In this corner of Tuscany, nature is not just a background to photograph, but a living presence. Pedaling on an electric bike means canceling the fatigue of the harshest climbs and letting yourself be embraced by the landscape without too many thoughts. And when the journey ends among the scents of a historic winery, you understand a simple but profound truth: wine is not just a fine drink, it is the direct fruit of that same land, of the sun that warmed it and the rain that nourished it. The bicycle and the glass thus become the two languages of the same story, which we asked to explain directly from the actors of this close-knit union: Nicolò Rossi, founder of Valdorcia E-Bike and Martina Ravazzi.

VL: "Nicolò, how did the idea of these tours come about and what makes your proposal special?".
NR: "Our idea is to make the area live without haste. We organize group tours in Val d'Orcia and Valdichiana, all tailor-made, personally accompanying guests. Our real strength is to start directly from where the customer wants: whether it is a farmhouse, a village square or an isolated village, we bring e-bikes to the site and guide people to discover hidden paths, breathtaking views and authentic corners that would otherwise escape by car. With the help of pedal assistance, we are able to entertain everyone, from the beginner to the most experienced cyclist".

VL: "What if, despite the help of the engine, it was still too tiring for someone?"
NR: "In that case we have a dedicated vehicle that follows the tour, equipped for any eventuality, which picks up the bike and accompanies the guest to their destination".

VL: "Why did you choose the Ravazzi Winery?".
NR: "Because it is a reality of excellence, where it is still possible to breathe the true 'Tuscanity', if you will allow me this term, but above all the authenticity of the family".



Inizia la degustazione



In piedi da sinistra a destra: Martina, Roberta, Samanta e Nicolò con il gruppo di ospiti americani



informazione pubblicitaria
informazione pubblicitaria

Il viaggio su due ruote trova infatti il suo coronamento naturale nei calici della cantina di San Casciano, storica realtà familiare attiva dal 1956, i cui numerosi segreti vi abbiamo raccontato nei numeri scorsi. Abbiamo chiesto a Martina Ravazzi come è andata la stagione.
MR: “La vendemmia è stata soddisfacente e il 2026 promette di essere una buona annata, anche se all’inizio eravamo un po’ preoccupati: in primavera era piovuto davvero troppo e l’estate è stata molto, forse troppo calda. Sembravano due estremi difficili da accordare. Per fortuna, alla fine della stagione le due fasi si sono compensate salvando l’equilibrio delle uve. Adesso guardiamo avanti, sperando per il meglio e confidando nel meticoloso lavoro della natura”.
VL: “Perché avete scelto Valdorcia E-Bike?”.
MR: “Perché anche loro hanno capito che la natura non è solo un qualcosa da contemplare, ma una preziosa realtà da vivere, e il vino è un frutto della natura”.

La collaborazione tra queste due dinamiche realtà dimostra che fare rete nel turismo locale significa esaltare l’identità dei luoghi. Tra una pedalata panoramica e un calice di vino sorseggiato all’ombra della cantina, il visitatore non è più un semplice turista, ma parte integrante di un paesaggio che sa come emozionare.







Finalmente si vendemmia

In fact, the journey on two wheels finds its natural crowning in the glasses of the San Casciano winery, a historic family business active since 1956, whose many secrets we have told you in recent issues. We asked Martina Ravazzi how the season went.
MR: “The harvest was satisfactory and 2026 promises to be a good year, even if at first we were a bit worried: in the spring it had rained too much and the summer was very, perhaps too hot. They seemed like two extremes that were difficult to agree. Fortunately, at the end of the season the two phases compensated each other by saving the balance of the grapes. Now we look ahead, hoping for the best and trusting in the meticulous work of nature.”
VL: “Why did you choose Valdorcia E-Bike?”.
MR: “Because they too have understood that nature is not just something to be contemplated, but a precious reality to be experienced, and wine is a fruit of nature”.

The collaboration between these two dynamic realities shows that networking in local tourism means enhancing the identity of places. Between a panoramic ride and a glass of wine sipped in the shade of the cellar, the visitor is no longer a simple tourist, but an integral part of a landscape that knows how to excite.







La famiglia Ravazzi al completo, da sinistra a destra: Martina, Alberto, Francesco, Roberta e Matteo



informazione pubblicitaria

informazione pubblicitaria

BenedettaCheccarelliStudio - Ph. Luciano Valentini



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.valdorciaebike.com

Val d'Orcia ebike
RADICOFANI

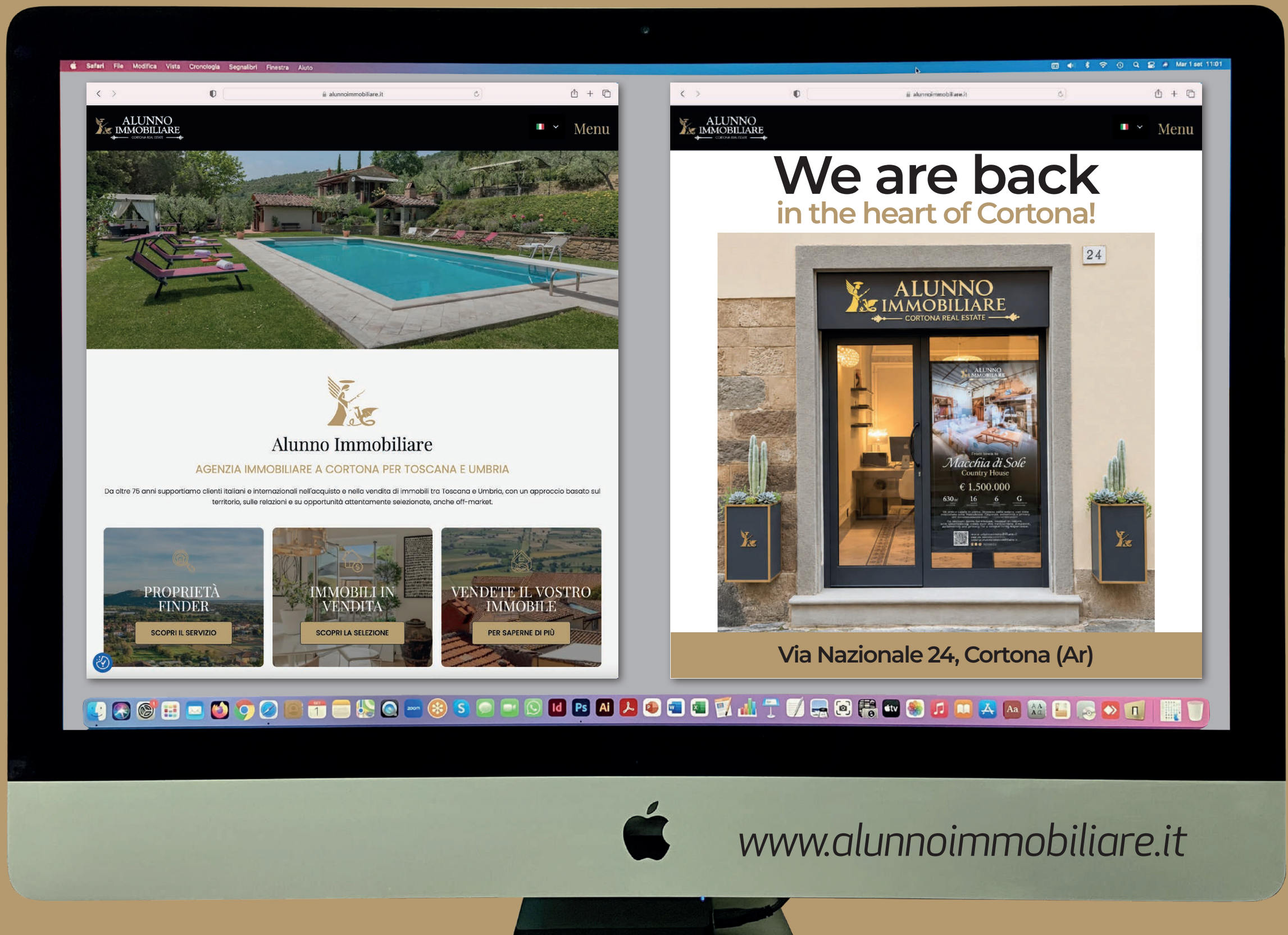
Via Roma 41, Radicofani (Siena)

Tel: +39 339 5225615 (Nicolò)
Tel: +39 333 7964149 (Samanta)

www.valdorciaebike.com
info@valdorciaebike.com

BenedettaCheccarelliStudio

BenedettaCheccarelliStudio





Autentica torre medievale del XII secolo,
nella campagna di Cortona.



Appartamento al piano nobile
di un palazzo nel centro storico di Cortona.



Casale, tenuta autentica,
a solo un chilometro
dal centro storico di Cortona.



Country house con agriturismo e vigneti
in Toscana.



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



VITA NOVA
LA PRIMA OPERA SOSPESA.
50 YEARS OF CREATION
ALL'ISOLA D'ELBA DIVENTA
IL **PRIMO CATALOGO** CHE
RIPERCORRE I 50 ANNI DI
ANDREA ROGGI

ANDREA ROGGI

50 YEARS OF CREATION **ISOLA D'ELBA**

Andrea ROGGI 50 YEARS OF CREATION