



Supplemento al periodico mensile di informazione culturale e pubblicitaria ValleyLife, iscr. Trib. di Perugia, del 17/05/2007 n.23/2007, Dir. Resp. Simone Banditelli, editrice, Albesip, Contrasto, Gruppo (s.r.l.) - Distrettuale, Lino Service - Stampato S.A.T.

Natale Dei
COVER STORY

Anno XIX, nr. 162 / INVERNO 2020

ValleyLife

CHIANTI & VAL D'ELSA RIVISTA PANEUROPEA

FLORENCEREALESTATE

Intermediazioni Immobiliari

*Buying or selling?
Your exclusive property network in Florence*



FLORENCEREALESTATE

Intermediazioni immobiliari

Andrea Lapini - Via San Niccolò 15R, Firenze - Tel. 055 2342206 - Mob. 333 8082422

florencerealestate69@gmail.com - www.florencerealestate.it



In Copertina:
Padre e figlio. Natale
e Alessandro Gambassi

DICEMBRE 2020

EDITORE, DIRETTORE RESPONSABILE

Dr. Simone Bandini (Tel. 339 7370104)

PROGETTO GRAFICO e IMPAGINAZIONE:

Alessio Casi (Tobu Group s.r.l.)

TRADUZIONI

Ray Keenoy

AUTORI

Simone Bandini: Editore e direttore di Valley Life. Dott. in Filosofia.

Giovanni Salvietti: Tecnico Superiore per la Comunicazione, il Marketing delle filiere turistiche e delle attività culturali.

Jori Diego Cherubini: Giornalista, Direttore Editoriale Valley Life "Siena, Valdorcia & Amiata"

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

Questa rivista è stata chiusa alle 14.27 in linea diretta con Francesca, intraprendente, solare veterinaria.

**If you have a house in
Chianti, Val d'Elsa area
please subscribe for free and
ask for your complimentary
copy**

ValleyLife

REDAZIONE, PUBBLICITA'
Via Alessandro Manzoni 48
50012 Bagno a Ripoli (Fi)
Tel. 339 7370104
www.valleylife.it
info@valleylife.it

6 La verità non è esente da colpe
Truth is not blameless

8 La ferramenta nella storia di Poggibonsi
The Ironmongers' in the history of Poggibonsi



12 L'arte è il grimaldello
Art unpicks the lock

16 L'oro liquido di Castellina in Chianti
Castellina in Chianti's liquid gold

20 Radda si riscatta da un passato difficile
Radda redeems itself from a difficult past



26 Gli specialisti di Pool Group
Pool Group: the Swimming Pool specialists

30 L'acqua del cielo
Sky watering

34 Tecnotenda, il living innovativo
Tecnotenda, the innovative living

40 EDILPIÙ, Una coibentazione coi fiocchi
EDILPIÙ, insulation with flakes

50 Uno stile senza dogmi
Style without dogma

54 Giovanna Florio, il potere della luce
Giovanna Florio and the power of light

60 Clinica San Marziale, passione a quattro zampe
San Marziale Clinic, passion on all fours



68 San Conino, la bellezza è precoce
San Conino, precocious beauty

72 "Meglio comperare, che tener danari!"
"Better to buy it than hang on to the money!"

76 L'olio nuovo dei Barneschi
New season's oil from Barneschi

84 Chianti Bar: caffè, cucina e sorriso
Chianti Bar: coffee, food and smiles

90 La memoria del grano
The memory of wheat



CASTELLO DI
ALBOLA
RADDA IN CHIANTI



Info e degustazioni:
Castello di Albola s.a.r.l., Via Pian d'Albola 31, Radda in Chianti (SI)
tel. 0577 738019 / info@albola.it / www.albola.it



Antica tradizione del Chianti interpretata dalla Famiglia Mazzarrini

Dalla vite alla bottiglia con infinita passione

La verità di un luogo, del suo popolo, della sua cultura

Famiglia Mazzarrini - Tenuta Poggio Amorelli, loc. Casanuova di Pietrafitta,
Castellina in Chianti (Si), / tel. 0577 741373 / mob. 393 3313995
www.famigliamazzarrini.it / info@famigliamazzarrini.it



LA VERITÀ NON È ESENTE DA COLPE

Truth is not blameless

DI SIMONE BANDINI

(L'Europa) è un "continente borghese" e individualista che pensa al proprio frigorifero"

Albert Camus, conferenza di Atene del 28 aprile 1955.

Nel 1955 Albert Camus fu incredibilmente - ed oggi aggiungo miseramente - profetico.

Il nichilismo post-borghese è giunto alle sue conseguenze estreme nel pensiero tecnocratico, razionalista e materialista.

Che si stimi il valore della libertà superiore al valore della salute è condizione necessaria affinché si possa conferire un valore alla storia ed alla tradizione. È una condizione altresì necessaria affinché vi possa essere continuità nella nostra civiltà nell'insegnamento dei nostri padri, o meglio, che resista un senso all'esempio che essi hanno voluto e saputo darci. Sovente con la vita loro stessa.

Cosa diremo a coloro che si sono sacrificati nelle trincee del Grappa o del Pasubio? Che non hanno dato il giusto valore alla loro salute? Od ai nostri uomini che sono tornati mutilati e umiliati dal fronte russo mangiando erba a manciate dalla disperazione e dalla fame. Diremmo mai loro che hanno sbagliato a ritenere la propria libertà e della nazione superiore ad ogni cosa, financo della vita loro stessa? E qui uso la parola 'libertà' quale estensiva del concetto di idea, di platonica forgia, come nucleo fondativo di verità - il più alto che l'uomo possa perseguire.

Sì, esiste un senso di verità prettamente 'colposo'. Dire: "Io sono così, questa è la mia verità!", non ci protegge da colpe e specialmente responsabilità di natura morale, essendo la 'verità', nel suo senso più elevato, piuttosto la risultante dapprima di una natura costitutiva che incontra vieppiù una scelta, ovvero un 'orientamento'. Gli stessi orientamenti che dovrebbero guidare l'etica politica, oggi visibilmente allo sbando nelle barricate radical chic del pensiero giacobino a cinque stelle.

Ed è tempo di sostituire questo pensiero mainstream, puerile - con un logos più austero e virile, nondimeno eroico: ci stanno insegnando che l'eroismo moderno può consistere nell'inchioldarsi al divano fino ad inebetirsi per amore delle regole calate dall'alto da un governo tecnocratico e pseudo-scientifico, peraltro certamente non eletto democraticamente. Diciamo di no!

Qui si afferma con forza che il valore della politica e della morale debba essere superiore a quello della scienza. Non che debba ignorarla e considerarla, ma che questa non possa essere il principio univoco ispiratore delle scelte. Se è dunque pur vero che i governanti debbano considerare gli esiti e le certezze della ricerca medica e scientifica - è pur vero che essi debbano muovere da un corredo etico e da un orientamento. Non da un mero dato scientifico, seppur riguardi la salute umana.

La verità è che la nostra comunità nazionale pare un malato che aspetta ansioso la morte, poiché più non spera e tutto ha visto e fatto. Chiudiamo con le stesse parole del grande esistenzialista francese: "Quello che forse potremmo chiederci è se la riuscita della civiltà occidentale nel suo versante scientifico non sia anche in parte responsabile del suo contemporaneo scacco morale. Detto in altro modo: chiedersi se la fede assoluta, e in qualche modo cieca, nel potere della ragione razionalista (diciamo la ragione cartesiana, per semplificare le cose, visto che è questa che è al centro del sapere contemporaneo), non sia in qualche modo responsabile del restringersi della sensibilità umana, una sensibilità che ha potuto, attraverso tappe che sarebbe lungo spiegare, portare poco a poco a questa degradazione dell'universo individuale. Il mondo della tecnica, di per sé, non è cattivo, e sono assolutamente contrario a tutti coloro che vorrebbero un ritorno alla civiltà dell'aratro. Ma la ragion tecnica, se messa al centro dell'Universo e considerata come il fattore più importante di una civiltà, finisce per provocare una sorta di perversione, sia nelle idee che nei costumi, che rischia di portarci allo scacco".

"(Europe) is a bourgeois and individualistic continent preoccupied with its refrigerator."

Albert Camus, speaking in Athens 28th April 1955.

In 1955 Albert Camus was incredibly - and today I add miserably - prophetic.

Post-bourgeois nihilism has brought us to extreme consequences in technocratic, rationalist and materialistic thinking.

That the value of freedom is considered higher than the value of health is a necessary condition in order to give a value to history and tradition. It is also a necessary condition so that there can be continuity in our civilization in the teaching of our fathers, or rather, that a sense of the example they wanted and knew how to give us remains. Often given with their own life.

What could we say to those who sacrificed themselves in the trenches at Grappa or Pasubio? That they didn't value their health highly enough? Or to our men who returned mutilated and humiliated from the Russian front eating handfuls of grass from desperation and hunger. Would we ever tell them that they were wrong to consider their freedom and the nation superior to everything, even their own lives? And here I use the word 'freedom' in the broad sense Plato forged for us, as the core foundation of truth - the highest that man can pursue.

Yes, there is a purely 'negligent' sense of truth. It says: "I am like this, this is my truth!", it does not protect us from faults and especially responsibilities of a moral nature and, being the 'truth' in its highest sense, is rather the result in the first place of a fundamental nature that increasingly encounters a choice, or rather an 'orientation'. The same guidelines that should guide political ethics, today visibly in disarray in the radical chic barricades of five-star Jacobin thought.

And it's time to replace this mainstream, childish thinking - with a more austere and virile, nonetheless heroic logos: we are teaching that modern heroism can consist of being nailed to the couch until you go numb for the sake of rules set down from above by a technocratic and scientific government, certainly not a democratically elected one. Let's say no!

Here it is strongly affirmed that the value of politics and morality must be superior to that of science. Not that I should ignore it and relativize it, but that this cannot be the sole inspiring principle of our choices. If it is therefore true that our rulers must consider the results and certainties of medical and scientific research - it is also true that they must start from an ethical set and an orientation. Not from mere scientific fact, even if it does concern human health.

The truth is that our national community looks like a sick person anxiously awaiting death, since it no longer has hope and has seen and done everything. We close with the words again of the great French existentialist: "What we could perhaps ask ourselves is whether the success of Western civilization on its scientific side is not also partly responsible for its contemporary moral failure. In other words: to ask oneself if absolute, and somehow blind, faith in the power of rationalist reason (let's say Cartesian reason, to simplify things, since it is this that is at the centre of contemporary knowledge), is in a way responsible for the shrinking of human sensitivity, a sensitivity that could, through stages that would take a long time to explain, gradually lead to this degradation of the individual universe. The world of technology, in itself, is not bad, and I am absolutely against all those who would like a return to the civilization of the plough. But technical reason, if placed at the centre of the Universe and considered as the most important factor of a civilization, ends up causing a sort of perversion, both in ideas and in customs, which risks leading us to a stalemate."



"Save your tears", Smashing Pumpkins



Etica della trincea



La volontà supera la necessità - ed è libertà assoluta

LA FERRAMENTA NELLA STORIA DI POGGIBONSI

The Ironmongers' in the history of Poggibonsi

DI GIOVANNI SALVIETTI

Poggibonsi, inizi del '900. Dei Natale è conosciuto in tutta la cittadina per il suo acetificio: veste damigiane occupandosi anche di ferramenta ed armeria in Via Maestra, nel cuore pulsante del commercio di quell'epoca. Parliamo con gli attuali discendenti, padre e figlio, Natale ed Alessandro Gambassi: l'odierna ferramenta è ancora oggi il simbolo di quella operosità, della forza di quei valori rurali, tramandati di generazione in generazione.

Poggibonsi, early 20th Century. Dei Natale is known throughout the town for its vinegar plant: its demijohns at the ready and also takes care of hardware, guns and knives, all in Via Maestra in the heart of the commercial district of that era. We talk to the current owners of the business, father and son, Natale and Alessandro Gambassi: today's business is still a symbol today of industriousness and the strength of those rural values handed down from generation to generation.



Una grande famiglia in ferramenta

Marta, madre di Natale Gambassi



Il capostipite Natale Dei



Col passare degli anni, quando il capostipite Natale Dei venne a mancare, la figlia Marta portò avanti i commerci con passione e grande conoscenza del mestiere. La svolta più grande arrivò nel 1980 quando il figlio di Marta, Natale Gambassi, si appassionò fortemente a quel lavoro, tramandato sapientemente dalla famiglia. Mentre il fratello Giulio prese in gestione l'allevamento di suini del padre.

Gli articoli in vendita erano prevalentemente di piccola utensileria - ed anche articoli da regalo, vista la posizione strategica nel centro di Poggibonsi. Natale però, avendo delle grandi prospettive per il futuro ed in vista di un ingrandimento, decise di spostarsi in Via Santa Caterina e successivamente in Via Botticelli. Poi nel 2015, il ferramenta raggiunge l'apice della sua grandezza con il trasferimento nella sede attuale di Via San Gimignano.

Ad oggi il punto vendita è gestito non solo da Natale ma anche dal figlio Alessandro, classe 1995; da poco in questo mondo colpisce per l'approfondita conoscenza della materia e per la naturalezza, già esperta, della sua manualità: che sia la duplicazione chiavi o il riassortimento del magazzino - con buonissime capacità gestionali.

Il personale è giovane, di età fra i 25 ed i 30 anni, sorridente, pieno di energia, ben ferrato e sempre pronto a soddisfare le richieste della committenza. L'azienda porta con sé un piacevole profumo di storia, manifestando allo stesso tempo spirito d'innovazione, avanguardia, studio e ricerca.

Il fatturato è attualmente per il 35% di natura aziendale - tra i committenti molte le proprietà agrituristiche - e per il 65% da privati che scelgono Dei Natale per le loro occupazioni

As the years went by and business founder Natale Dei passed on, his daughter Marta continued it with passion and a great knowledge of the trade. The big change happened in 1980 when Marta's son Natale Gambassi fell in love with the enterprise that had been so expertly carried out by the family and handed on. Meanwhile his brother Giulio took over their father's pig breeding business.

The items for sale then were mainly small tools - and gift items too, given the strategic location in the center of Poggibonsi. Natale, however, having great plans for the future and in search of expansion, decided to move to Via Santa Caterina and subsequently to Via Botticelli. Then in 2015, the hardware store reached the apex of its greatness with the transfer to its current headquarters in Via San Gimignano.

To date, the store is managed not only by Natale but also by his son Alessandro, born in 1995; young enough but with a striking in-depth knowledge of his trade and a great handiness for manual tasks: whether in key copying as well as stock control, all effected with very good management skills.

The staff is young, aged between 25 and 30, smiling, full of energy, well-versed and always ready to satisfy the client's requests. The shop carries with it a pleasant scent of history, while at the same time manifesting a spirit of innovation and is up to the minute in everything.

Turnover is currently 35 % corporate business - amongst their clients many agritourism properties - and 65% private customers who choose Dei Natale for their domestic, hobby and professional needs.

In recent years the growth sectors have definitely been do

domestiche, hobbistiche e professionali.

Negli ultimi anni, i settori che si sono evoluti sono sicuramente quello del bricolage, degli elettrodomestici e delle macchine da giardino. Un calo si è registrato nei prodotti per il restauro e per l'antiquariato.

Notevole ed apprezzata per l'efficienza, l'officina di riparazione per macchinari da giardino è un punto fermo per la città. Il negozio offre in questo modo una solida ed affidabile assistenza post-vendita.

Natale è un uomo diretto ma allo stesso tempo empatico, così ci racconta: "Pochi giorni fa ho ricevuto la visita di un'affezionata cliente di 93 anni che si è fatta accompagnare dal figlio giusto per farmi un saluto: troppo tempo era infatti trascorso dall'ultima volta che ci eravamo visti!".

Lo 'store' di Natale ha una valenza sociale, non solo un valore commerciale: qui s'innescano piacevoli meccanismi affettivi e di amicizia.

Durante il periodo del lockdown, fra gli articoli venduti maggiormente (su un totale di ben 35.000 catalogati!), si registrano le vernici del colorificio artigianale Brandini di Firenze. A cui Natale è molto affezionato vista la resa eccellente del prodotto: "Rileviamo come in questo periodo di fermo obbligatorio, le persone abbiano notato tanti piccoli difetti nelle abitazioni, che nel corso della routine quotidiana sono invece difficili da notare. Per questo casa e giardino sono stati i settori trainanti".

In ferramenta si trovano sempre le ultime novità disponibili sul mercato; il dinamismo e la crescita dell'azienda sono davvero notevoli, specie nel giardinaggio e nell'olivicoltura. I segreti sono la passione e l'attività di supporto assidua e costante nei confronti della committenza più esigente.

it yourself, power tools and garden machinery. There was a decline in products for restoration and antiques.

Well-known and appreciated for its efficiency, the repair shop for garden machinery is a staple for the city. In this way the store offers a solid and reliable after sales service.

Natale is a direct sort of chap, but at the same time empathetic, as he tells us: "A few days ago we had a loyal 93 year old customer in who came with his son just to greet me: too much time had indeed gone by since the last time we met!"

The Dei Natale store has a real social value, not just a commercial one: it's a place where pleasant mechanisms of friendship and camaraderie are triggered.

During the lockdown period, among the items that sold the most (out of a total of 35,000 in the catalogue!), were paints from the Brandini artisan paint factory in Florence. Natale is a big fan of their excellent products which have exceptional covering power. "We could see that in the lockdown period people noticed many small defects in their homes which, in the course of their daily routines, were rather difficult to spot. For this reason house and garden were the driving sales areas."

You can always find the latest products available on the market at Ferramenta Dei Natale; the dynamism and growth of the company are truly remarkable, especially in the gardening and olive growing departments. The secret here is the passion for the job and the assiduous and constant support given the most demanding client.

Finally, a personal note: Alessandro and Natale are great fans of motorcycling; for this reason the "Ferramenta Dei Natale is the main sponsor of Guido Conforti, the enduro champion from Poggibonsi both nationally and in Europe. All the employees, curiously, share a passion for this exciting sport. And their plans



L'occhio attento di Alessandro



Ancora il gruppo di lavoro

Infine una nota personale: Alessandro e Natale sono grandi appassionati di motociclismo; per questo la "Ferramenta Dei Natale" è main sponsor del team di Guido Conforti, campione di enduro poggibonsese in ambito sia nazionale che europeo. Tutti i dipendenti, curiosamente, condividono la passione per questo sport emozionante. Ed i progetti per il prossimo futuro? "Attivare uno shop on-line che raccolga tutti gli articoli disponibili in magazzino", ci racconta Natale. Nel frattempo, consigliamo vivamente di visitare il sito e consultare il blog con suggerimenti sempre utili, aggiornati ed attuali.

for the near future? "To set up an on-line shop that offers all the items available in stock", Natale tells us. In the meantime, we strongly recommend that you visit the site and consult the blog with its always useful updated current offers.

Info: Ferramenta Dei Natale, Via San Gimignano 65, Poggibonsi (Si)
Tel. 0577 989317/ Whatsapp line 366 9943752/ info@deinatale.com/ www.ferramentadei.it



Colpo d'occhio sul vasto magazzino

L'ARTE È IL GRIMALDELLO

Art unpicks the lock

DI SIMONE BANDINI

Perché un luogo reale, fisico, possa mantenere la sua attualità simbolica accanto alla sua forgia architettonica, occorre che la sua dimensione sia aperta – con scambi puntuali tra realtà materiale e trascendentale. Mi accorgo d'intuito e d'improvviso che qui, alla Rocca di Staggia, sono in uno di questi posti. Donatella è il tramite fra questi due mondi – e così gliene posso chiedere conto.

In order for a real, physical place to maintain its symbolic relevance alongside its architectural shape, its space must be open – with precise exchanges between material and transcendental reality. I realize intuitively and suddenly that here – at the Rocca di Staggia – I am in one of these places. Donatella is the link between these two worlds – and so I can ask her for her account of it.



Donatella Bagnoli traccia un circolo



VL: Buongiorno Donatella, quando ci siamo visti la prima volta hai tracciato un circolo per terra con un bastone. Cosa voleva significare?

DB: Tracciare cerchi concentrici col rastrello, ha una premessa funzionale, e contemporaneamente evoca la visione concettuale della Rocca: architettura, all'avanguardia tra Medioevo e Rinascimento, supera il tema della sicurezza, per dare vita ad uno spazio ideale, costruito a misura d'uomo, a immagine dell'Universo.

Ecco che i cortili a ghiaio, ricordano cure come i giardini Zen, e rastrellare, diventa un gesto ad arte che unisce terra e cielo, tracciando la forma dell'Universo su cui camminare.

VL: La Rocca si trova lungo la direttrice dell'antica Via Francigena: un cammino spirituale, di purificazione se vogliamo...

DB: La Rocca di Staggia è un incrocio delle antiche vie dei pellegrini, tra Oriente e Occidente, intreccio di storie e di vite, da sempre accoglie sguardi e saperi che ne rinnovano visione e identità. Castello, contenitore e contenuto, non è solo un bene immobile da conservare immutato nel tempo, ma architettura dinamica da attraversare con sguardo inedito, rinnovandone l'identità.

VL: Puoi parlarci del progetto "Green Castle"?

DB: Partire dalla Storia-Memoria per costruire itinerari contemporanei: è il progetto che ho elaborato per questo spazio, storico/contemporaneo che, aperto al pubblico dal 2010, ospita esperienze e ricerche innovative sul piano artistico, ambientale, tecnologico, eccellenze locali e internazionali, articolando il suo intervento in esposizioni, eventi, visite interattive, laboratori, installazioni, degustazioni multisensoriali, escursioni sul territorio.

VL: Good morning Donatella, when we first met you drew a circle on the ground with a stick. What did that mean?

DB: Tracing concentric circles with a rake has a functional premise, and at the same time evokes the conceptual vision of the Rocca: architecture, in the avant-garde between the Middle Ages and the Renaissance, going beyond the theme of security, to give life to an ideal space, built to the measure of man, in the image of the Universe.

Here the gravel courtyards are reminiscent of Zen gardens and raking becomes an artful gesture that unites earth and sky, tracing the shape of the Universe in which we walk.

VL: La Rocca is located along the route of the ancient Via Francigena: a spiritual path, of purification if you like...

DB: The Rocca di Staggia is a crossroads of ancient pilgrim routes, between East and West, intertwining stories and lives and has always welcomed interrogations and knowledge that renew its vision and identity. Castle, container and content, it's not mere real estate to be kept unchanged over time, but a dynamic architecture to be crossed with a new look, renewing its identity.

VL: Can you tell us about the "Green Castle" project?

DB: Starting from History-Memory to build contemporary itineraries: this is the project I developed for this historical/contemporary space which, open to the public since 2010, hosts innovative experiences and research on the artistic, environmental, technological level, local and international super-products, articulating an intervention with exhibitions, events, interactive visits, workshops, installations, multisensory tastings, excursions around the local area.

VL: La Rocca is a real Center for Contemporary Art. How is a visit to the Rocca, its rooms and settings structured?



Una ragnatela per legare i destini

VL: La Rocca è un vero e proprio Centro per l'Arte Contemporanea. Come si articola la visita alla Rocca, alle sue sale ed allestimenti?

DB: Dentro e fuori le mura, la Rocca si fa museo diffuso, spazio itinerante. Ne "La città invisibile" di Italo Calvino, è Marco Polo, lo straniero che arriva da lontano, e parla una lingua sconosciuta a svelare a Kublai Khan, un impero che possiede, ma non conosce. Nello spazio della Rocca sono gli artisti che, invitati a leggere e riscrivere il luogo rivelano ogni volta con la loro poetica, l'anima segreta del castello. Coinvolti in azioni-comprensioni dello spazio, ciascuno dà vita a corrispondenze uniche, tra la propria opera e la memoria del luogo. Installazioni interagiscono con gli ambienti della Rocca accompagnandoci in un attraversamento emozionale di spazi ed opere che risveglia meraviglia.

VL: E la imponente, ammaliante ragnatela sul suo fianco occidentale?

DB: Non di sole pietre è fatto il castello, ma delle relazioni, che tessono i visitatori-viandanti. La Rocca si fa tessitura, "Ragnatela di luce", contemporaneamente architettura leggera e rete viaria: memoria di antichi percorsi, strade bianche che si snodano a illuminare il cammino.

L'installazione progetto di Donatella Bagnoli, nasce nel 2014, e continua ancora oggi a coinvolgere i visitatori: riceviamo un gomitolo bianco - a ricordare che non siamo solo architettura ma anche via e viandanti - e come ragni stiamo tessendo il nostro cammino. È la nostra vita appesa a un filo, che si svolge, ci guida, ci lega. Come il nostro primo legame, il cordone ombelicale.

DB: Inside and outside the walls the Rocca is a dispersed museum, a travelling space. In *Le città invisibili* by Italo Calvino, it is Marco Polo, the foreigner who comes from afar and speaks an unknown language who reveals to Kublai Khan an empire he possesses but does not know. In the space of the Rocca are artists who, invited to read and rewrite the place, reveal each time with their poetics the secret soul of the castle. Involved in actions-understandings of space, each one gives life to unique correspondences, between their own work and the memory of the place. Installations interact with the Rocca's different environments, accompanying us in an emotional crossing of spaces and works that awakens wonder.

VL: And the massive, bewitching web on its western flank?

DB: The castle is not made of stones alone, but of relationships, which the visitor-travellers weave. La Rocca weaves a 'Spider Web of Light', which is at the same time lightweight architecture and road network: the memory of the ancient paths, dirt roads that wind and light the way.

Donatella Bagnoli's installation from 2014 still continues to engage visitors: we receive a white ball of wool – a reminder that we are not only architecture but also path and journey – and like spiders we weave as we go. It is our life hanging by a thread, which unfolds, guides us, binds us. Like our first bond the umbilical cord.

Per maggiori informazioni sulle visite e le attività della Rocca di Staggia contattare Donatella Bagnoli al 336 4792092 / info@laroccadistaggia.it / www.laroccadistaggia.it



Osteria

Wine Bar



Info e prenotazioni: Via del Castello 14b / Colle di Val d'Elsa (SI) / Tel. 0577 891261
sapialafenice@gmail.com

L'ORO LIQUIDO DI CASTELLINA IN CHIANTI

Castellina in Chianti's Liquid Gold

DI GIOVANNI SALVIETTI

In autunno, quando le piante si spogliano e lasciano cadere le proprie foglie, come fossero figlie a comporre un leggero vestito di seta, l'olivo si veste con fatica dei suoi frutti dopo una lunga, desiderata gestazione. Grazie ad un antico processo di trasformazione si ottiene il suo oro liquido: l'olio extra vergine di oliva, così ricco di mirabili proprietà nutritive, antiossidanti e depurative.

In autumn, when the trees undress themselves, and let their leaves fall, as if they were daughters making light silk dresses for themselves, the olive tree bears its fruits created with difficulty in a long-awaited gestation. Thanks to an ancient process of transformation its liquid gold is distilled: extra virgin olive oil, replete with all its wonderful nutritional, antioxidant and purifying properties.



Grafie di viti ed olivi



Il Sindaco di Castellina in Chianti Marcello Bonechi - con l'Assessore alla cultura Susanna Viviani e tutta l'Amministrazione Comunale, portano avanti numerosi progetti ed idee per la valorizzazione e la tutela del territorio, in particolare anche dell'olio extra vergine di oliva e dei suoi produttori.

Nel territorio sono presenti ben due denominazioni: "DOP del Chianti Classico" e "Toscana IGP",

Marcello Bonechi è il vicepresidente vicario dell'Associazione 'Città dell'Olio' nata ben 26 anni fa. Allo stato attuale si contano ben 330 soci a livello nazionale, in maggioranza enti pubblici e comuni medio-piccoli, con ben 4 camere di commercio.

L'associazione, oltre alla tutela e valorizzazione di questa storica cultura, si occupa di portare nelle scuole elementari la cultura olivicola con il progetto "Bimboil": ogni anno è proposto un tema diverso e ci sono nuovi spunti. Così le menti creative dei bambini hanno il compito non solo di apprendere ma anche di portare nuove idee. Il concorso culmina con una premiazione di merito assegnata da una giuria ministeriale.

Un altro grande risultato dell'associazione è stato l'approvazione della legge sulla somministrazione nei pubblici esercizi di olio extra vergine di oliva in confezioni con tappo anti-rabbocco, al fine di contrastare la contraffazione, spesso data dal riempimento con oli diversi rispetto ai valori indicati in etichetta afferenti al prodotto originale. Un altro tema importante è stato l'accordo sottoscritto tra Regione Toscana e Città dell'Olio comprendente quindi tutte le DOP regionali, per scongiurare l'abbandono degli olivi, prevedendo un accordo tra proprietà dei terreni, Regione ed Ente Terre. Si sono così create le condizioni per far gestire le coltivazioni ad aziende limitrofe e si è stimolata di fatto la nascita di cooperative. Si è poi fatto un censimento valutando lo stato di salute delle piante, curandole e renderle nuovamente produttive.

Bonechi così afferma: "L'oliveto non può restare fermo, l'olio va gestito". Susanna Viviani aggiunge che anche il P.S.R. (Piano di Sviluppo Regionale) ha incentivato l'impianto di nuovi oliveti in aree svantaggiate, perché l'olio ha prima di tutto un valore

The Mayor of Castellina in Chianti, Marcello Bonechi, along with his Cultural Counsellor Susanna Viviani and the Municipal Administration sponsor many projects and ideas for the promotion and protection of the area, in particular the local extra virgin olive oil and its producers.

The territory has two oil denominations: 'DOP del Chianti Classico' and 'Toscana IGP'.

Marcello Bonechi is the deputy chairman of the Oil Towns Association, founded 26 years ago. At present it has 330 members nationwide, mostly public bodies and medium to small municipalities along with four chambers of commerce.

The association, in addition to the protection and promotion of this historic product, takes care to bring olive culture to elementary schools with the 'Bimboil' project: every year a different theme is offered for new ideas. Thus the creative minds of children have the task not only of learning but also of developing new ideas. The competition culminates with a merit award given by a ministerial jury.

Another great achievement of the association has been the approval of the law on the use of extra virgin olive oil in public enterprises in packaging with anti-filler tops, in order to combat counterfeiting, often facilitated by substituting inferior oil compared to that indicated on the original label. Another important matter was the agreement signed between the Region of Tuscany and the Oil Cities Association, including all the regional DOPs, to avoid the abandonment of olive groves, in an agreement between land owners, Region and Ente Terre. The conditions were thus created for the transfer of groves to neighbouring farms and the creation of cooperatives was also stimulated. It then carried out a survey to evaluate the state of health of the trees, treating them and making them productive again.

Bonechi emphasises: "Olive oil production cannot stand still, it must be properly managed." Susanna Viviani adds that the RDP (Regional Development Plan) encourages the planting of new olive groves in disadvantaged areas, because the oil is primarily a social and cultural value.

sociale e culturale.

L'Amministrazione ha inoltre siglato un accordo con la casa di riposo locale "Virginia Bolgheri" che usa oli provenienti esclusivamente dal territorio di Castellina in Chianti.

Grande successo degli ultimi anni è stato "Olivi", una camminata appunto fra gli olivi che si tiene il 25 ottobre di ogni anno, evento volto alla promozione territoriale dove il benessere di una passeggiata si sposa con la conoscenza dell'olivicoltura promossa dai produttori. Al termine per tutti i partecipanti, una degustazione di olio nuovo e vino locali.

Lo scorso anno questo evento è stato coadiuvato anche da un breve corso per assaggiatori, volto ad informare il consumatore sulla differenza fra oli di bassa ed alta qualità - ed ha ricevuto un'ottima risposta dalla cittadinanza.

Il Sindaco e l'Assessore porteranno ancora avanti progetti ed idee per informare, creare rete e mantenere forti i valori di questa eccellenza del territorio, apprezzata in tutto il mondo anche a scopo cosmetico, curativo e terapeutico.

The Administration has also signed an agreement with the local 'Virginia Bolgheri' nursing home to use oils derived solely from the Castellina in Chianti area.

A great success in recent years has been 'Olive Trees', a walk precisely amongst the olive trees held on the 25th of October each year, aimed at the promotion of the area and where the well-being induced by a walk is combined with information about olive oil from the producers. At the end all participants enjoy a tasting of new oil and local wine.

Last year this event was also supported by a short tasting course to educate consumers about the difference between low and high quality oils and this too received a good response from people.

The Mayor and the Counsellor will propose further projects and ideas to educate, create networks and maintain strong values in the quest for excellence of the area's product, also appreciated worldwide for its uses in cosmetics, healing and therapies.

Info: Ufficio Turistico di Castellina in Chianti,
Via Ferruccio 40, Castellina in Chianti (Si)

tel. 0577 741392 / mob. 360 1094942 / ufficioturistico@comune.castellina.si.it



Un equilibrio armonico e perfetto



**Cucine, soggiorni, mobili da bagno
di produzione propria in ferro e legno vecchio**

*Arredamento indoor e outdoor,
grande varietà di soluzioni e prezzi*



**Prossimo trasferimento nel nuovo show-room
in Via Michelangelo 21/4 - 23, Fraz. Sambuca, Barberino Tavarnelle (Fi)**

Loc. Sambuca, Barberino Tavarnelle (Fi) / Tel. 055 8070365
info@abitabianchini.com / www.abitabianchini.com

RADDA SI RISCATTA DA UN PASSATO DIFFICILE

Radda redeems itself from a difficult past

DI SIMONE BANDINI

Continua il nostro viaggio alla scoperta del territorio di Radda in Chianti – iniziato con il Sindaco Pierpaolo Mugnaini e l'Architetto Daniele Barbucci – ed in particolare della sua tradizione vitivinicola. Prendiamo spunto dai recenti riconoscimenti cascati a pioggia tra i produttori: ben sette aziende premiate con tre bicchieri dalla guida del Gambero Rosso – un'altissima concentrazione in un piccolo e particolarissimo territorio. Ne parliamo con il Presidente dei Vignaioli di Radda Roberto Bianchi – che ci aspetta nel suo podere in una tiepida e dorata mattina di inizio novembre...

Our journey to discover the Radda in Chianti area continues – begun with the Mayor Pier Paolo Mugnaini and architect Daniele Barbucci – and in particular its winemaking tradition. Let's take a cue from the recent awards that have fallen like rain on local producers: seven vineyards awarded three glasses by the Gambero Rosso guide – a very high concentration for such a small and defined territory. We talk about it with the President of "Radda Winegrowers" Roberto Bianchi – who is waiting for us at his vineyard on a warm and golden morning in early November...



Uniti per il territorio, i Vignaioli di Radda. Foto di Marco Cellai



Il Presidente Roberto Bianchi. Foto di Marco Cellai

...E che ci regala un primo affresco della sua terra: "Radda è il cuore geografico e storico, sede della Lega del Chianti nel '300, fulcro di cultura chiantigiana primaria nella sua identità particolare: un territorio aspro, boschivo e dal clima simil continentale - con terreni marnoso calcarei piuttosto drenanti e poveri di natura organica". Un luogo estremo, difficile, dove nei secoli le produzioni agricole, e di vino in particolare, sono state ardue.

Dopo la crisi della mezzadria presentava un aspetto largamente spopolato e povero. Alla fine degli anni '60 gran parte dei poderi era stata abbandonata. E poi cosa accadde? "Ci fu una il 'rinascimento' del Chianti Classico che sdoganava il fiasco toscano un po' rustico ed acidulo - ma Radda restò ai margini anche di questa crescita economica", spiega. "Il Sangiovese è difficile da maturare, richiede tantissimo sole ed una lunga esposizione", aggiunge.

Poi dagli anni '70, lungo un ventennio che ci ha portato agli splendidi anni '90, amministrazioni lungimiranti ed attente hanno promosso un modello di sviluppo sostenibile, un equilibrio armonico e delicato del territorio - un gruppo di persone appassionate ed in qualche modo visionarie con capofila Giorgio Bianchi, sindaco per tre legislature". Seguivano di pari passo gli investimenti di imprenditori illuminati a trainare lo sviluppo qualitativo del territorio.

Al voltare del millennio il cambiamento climatico era giunto prepotente con estati più lunghe ed intense, improvvise ondate di calore e lunghi periodi siccitosi. Radda in Chianti diveniva a poco a poco l'isola felice del Chianti con le sue estati fresche ed asciutte - un optimum ambientale in grado di sublimare

...and who gives us a first 'fresco' of his area: "Radda is a geographical and historical heartland, seat of the Lega del Chianti in the 14th Century, the very fulcrum of the fundamental Chianti culture and its special identity: a harsh, wooded area with a continental-like climate - with marly calcareous well-drained soils that are rather poor in organic material." An extreme, difficult place, where all agricultural production, and wine in particular, has been difficult to carry out over the centuries.

After the sharecropping crisis it was in a largely depopulated and impoverished state. At the end of the 1960s, most of the vineyards had been abandoned. And what happened then? "There was a renaissance of Chianti Classico that cleared away the slightly rustic and acidulous Tuscan flask wine - but Radda still stayed on the sidelines of this economic growth," he explains. "The Sangiovese vine is difficult to mature, it requires a lot of sun and a long exposure," he adds.

"Then from the 1970s, over the twenty years that led us to the splendid 1990s, far-sighted and attentive local governments - a group of passionate and somehow visionary people headed by Giorgio Bianchi, mayor for three terms - promoted a model of sustainable development with a harmonious and delicate balance for the territory. The investments of enlightened entrepreneurs followed hand in hand to drive the qualitative development of the area."

At the turn of the millennium, climate change had arrived overwhelming us with longer and more intense summers, sudden heat waves and long dry periods. Radda in Chianti gradually became the happy island of Chianti with its cool

la grande mineralità dei terreni in eleganza: "Il concorso virtuoso di attività pubbliche e private negli ultimi vent'anni ha permesso a Radda di portare a compimento il proprio 'riscatto' da un passato difficile, diventando oggi una sottozona delle eccellenze del Chianti Classico", precisa.

Dunque, sono sette i vignaioli di Radda che sono stati premiati: Castello di Volpaia, Castello di Albola, Castello di Radda, Monteraponi, Montevertine, Istine, Val delle Corti. "Un risultato straordinario per i nostri produttori che ci spinge con forza a proseguire la nostra opera". Nata nel 2018, l'Associazione Vignaioli di Radda si prefigge in particolare di "definire l'identità territoriale in modo biunivoco – sia verso l'interno costituendo un gruppo di lavoro consapevole, informato e cooperante – che verso l'esterno nella individuazione complessiva di una sottozona del Chianti Classico, in modo complementare e costruttivo, lavorando a braccetto con il Consorzio", ci informa. La coltivazione della vite a Radda è a conduzione biologica per il 70%, ci dice Roberto mentre ricorda estasiato la memorabile ed annata 2016. E il 2020? "Un anno strano con una forte ondata di calore al centro dell'estate seguita da nubifragi e di nuovo gran caldo. E a fine settembre nuovi fenomeni estremi con colpi di vento. Le rese sono basse, intorno al 60%, ma con frutti bellissimi ed un grado alcolico inferiore alla media. La bevibilità è pur tuttavia uno dei nostri punti di forza!", conclude.

dry summers – an environmental optimum able to elegantly express the great minerality of the soil: "The virtuous competition of public and private enterprises in the last twenty years has allowed Radda to complete its 'redemption' from a difficult past, and has today become a sub-area of the acclaimed quality wine Chianti Classico," he reminds us.

The seven Radda winemakers to have been awarded by the Gambero Rosso guide are: Castello di Volpaia, Castello di Albola, Castello di Radda, Monteraponi, Montevertine, Istine and Val delle Corti. "An extraordinary result for our producers that strongly pushes us to continue our work". Established in 2018, the "Winegrowers Association of Radda" aims in particular to "define territorial identity in a bipolar way – both internally by constituting an aware, informed and cooperating work group – and externally in the overall identification of this sub-area of Chianti Classico, in a complementary and constructive way, working hand in hand with the Consortium", he informs us.

The cultivation of vines in Radda is 70% organic Roberto tells us as he ecstatically recalls the memorable 2016 vintage. And 2020? "A strange year with a strong heat wave in the middle of summer followed by storms and again great heat. And at the end of September new extreme phenomena with powerful winds. The yields are low, around 60%, but with beautiful fruits and a lower than average alcohol content. Drinkability is also another of our great strengths!", he concludes.

Ufficio Informazioni Pro Loco Radda, Piazza Castello, Radda in Chianti (Si)
Tel. 0577 738494 (Silvia Brogi) / proradda@chiantinet.it / www.comune.radda-in-chianti.si.it



Una magnum nel chiostro



Home and Building Automation

Fibra Ottica

Reti Cablate

Sistemi Antintrusione

Controllo Accessi

Rilevazione Antincendio

Assistenza Informatica

Teleassistenza

Networking

Light System

& Light Management

CARNOVALE LEGNAME!



**LEGNA DA ARDERE SFUSA, SEGATA E IN BANCALI
TRAVI IN CASTAGNO, MORALI, TAVOLE E PERLINE
SEMILAVORATI PER IMBALLAGGI IN LEGNO
PALI E TUTORI IN CASTAGNO PER VIGNETI,
RECINZIONI E INGEGNERIA NATURALISTICA
TRONCHI E CIPPATO**





**SCATOLA IN CARTONE CON LEGNA DI FAGGIO
DECORTECCIATA PRONTA ALL'USO PER FORNI A LEGNA,
CONFEZIONATA NEL RISPETTO DELLE NUOVE NORMATIVE
SANITARIE PER PUBBLICI ESERCIZI**



Tel. 0577 740746 / Cell. 368 3161780
info@carnovalelegnami.it / www.carnovalelegnami.it

GLI SPECIALISTI DI POOL GROUP PISCINE

Pool Group: the Swimming Pool specialists

DI SIMONE BANDINI

Incontriamo un gruppo dinamico di persone, con tanti anni di esperienza alle spalle - che viene dal lavoro a bordo piscina e di quel lavoro conosce intimamente ogni dettaglio. Siamo con Giuseppe Gasparri e Piero Gamma, storici specialisti del settore, dall'apertura stagionale alla chiusura degli impianti.

We meet a dynamic group of people, with many years of experience behind them - who come from working with pools and know every detail of that work intimately. We are with Giuseppe Gasparri and Piero Gamma, long-established specialists in the sector, ready from the seasonal opening to the closing down of the plants.



"La nostra vocazione è indubbiamente la manutenzione", raccontano. Da lì tutto è iniziato ed ancora procede: "Ci prendiamo cura di una moltitudine di strutture ricettive, ville ed agriturismo, proprietà locali e clientela internazionale sparsa nelle nostre magnifiche campagne e colline. Chianti e Valdelsa, principalmente, ma anche nel resto della Toscana", precisano.

"La grande forza del nostro servizio", racconta in amministrazione Gabriella Gasparri, moglie di Piero e sorella di Giuseppe, è la celerità del servizio di assistenza nonché la puntualità nella fornitura di prodotti. Un'assistenza completa resa ancora più spedita dalla dimensione familiare dell'azienda.

La piscina si sa è un'opera importante in termini di benessere: migliora la nostra condizione e qualità di vita. Tuttavia non molti sanno che è un investimento consigliatissimo - che si tratti di una nuova edificazione piuttosto che di una ristrutturazione - da tutte le maggiori agenzie immobiliari internazionali, aumentando di gran lunga la vendibilità delle

"Without a doubt maintenance is our vocation", they tell me. Everything started from that and continues on: "We take care of a multitude of accommodation facilities, villas and farmhouses, local properties and international clients scattered throughout our magnificent countryside and hills. Chianti and the Val d'Elsa mainly, but also in the rest of Tuscany", they note. "The great strength of our service", Gabriella Gasparri, wife of Piero and sister of Giuseppe and active in administration, tells me is the speed of our assistance service as well as the punctuality in the supply of products. A complete help-package made even faster by the family dimension of the company."

The swimming pool is known to be an important asset in terms of well-being: it improves our physical condition and our quality of life. However, not many know that it is also a highly recommended investment - whether for a new building or a restructuring project - by all the major international real estate agencies, greatly increasing the saleability of the property and



Piscina panoramica con copertura integrata



proprietà ed il loro valore in termini assoluti. Per questo Pool Group Piscine è a completa disposizione con perizie e sopralluoghi ed un'esperienza senza pari nel poter suggerire progetti esteticamente validi e tecnicamente all'avanguardia: "La tendenza degli ultimi anni è la costruzione di piscine più piccole, sul modello 10x5 mt ad esempio", spiegano, "ed una grande richiesta di piscine fuori terra".

"Nel corso degli anni", precisa Piero, "ci siamo specializzati nella costruzione ex novo di piscine ed anche nella ristrutturazione di strutture preesistenti. Un lavoro fatto sempre con la formula chiavi in mano".

Infine, visto che la stagione invernale avanza, puntiamo la nostra attenzione sul montaggio di idromassaggi, con strutture mobili od opere murarie, soluzioni funzionali ed alla moda, per chi idealmente fa del benessere personale una condizione necessaria di vita, per sé stesso o per i propri ed amati ospiti.



Piero Gamma (sx) e Giuseppe Gasparri

its value in absolute terms.

This is why Pool Group Piscine is at your complete disposal with appraisals and inspections and unparalleled experience in being able to suggest aesthetically valid and technically avant-garde projects: "The trend in recent years has been for the construction of smaller pools, on the 10 x 5 metre model for example," he explains, and there's a lot of demand for above-ground pools."

"Over the years", Piero points out, "we have specialized in the construction of swimming pools from scratch and also in the renovation of pre-existing structures. A job always done on the turnkey principle."

Finally, as the winter season advances, we focus our attention on putting up jacuzzis in moveable structures or masonry, with functional and fashionable solutions, for those who like to make personal well-being a necessary condition of life, for themselves or for their family and guests.

Info: Pool Group Piscine

Loc. Drove 28, Campomaggio, Poggibonsi (Si) / Tel. 0577 937651 / info@poolgroup piscine.it / www. poolgroup piscine.it



Una Spa nelle montagne innevate



ARTICOLI TECNICI INDUSTRIALI E AGRICOLI, PLASTICA E GOMMA, CASALINGHI

TUBI PER ARIA E GAS



TUBI IN GOMMA



TUBI PER LIQUIDI



PAVIMENTI IN
LAMINATO,
PVC
E GOMMA

I ciclamini, vista radente sulla serra principale



L'ACQUA DEL CIELO

Sky watering

DI SIMONE BANDINI

È proprio il caso di dire: "Dai tropici al Natale boreale!". Qui al Roseto di Poggibonsi trova soddisfazione la nostra voglia di verde anche in inverno – con le piante esotiche selezionate da Sabrina – e con gli abeti natalizi invasati attentamente da Luca, pronti a sbarcare per le festività nelle nostre case. Ne è venuta fuori una bella chiacchierata con utili suggerimenti e diverse curiosità.

You could well say: 'From the tropics to the North for Christmas!' Here at the Roseto Nursery in Poggibonsi our desire for greenery can find satisfaction even in winter – with the exotic plants selected by Sabrina – and with the Christmas fir trees carefully potted by Luca, ready to land in our homes for the holidays. The result of our visit was a good chat with useful tips and various curiosities.



Piante da appartamento, o meglio piante tropicali che rappresentano davvero, in questa stagione, una rinascita di forme e colori nelle nostre case vestite a festa, oltre ad essere una divertente, tradizionale, idea regalo. Ad esempio "Non tutti sanno", ci dice Sabrina, "Che esistono delle piante che purificano l'aria come lo Spathiphyllum, la Sansevieria o le diverse varietà di Phlebodium (felci)".

Quanto sono belli, vivi e colorati i ciclamini! "Che vanno tenuti fuori di giorno e dentro di notte", precisa. Oppure le orchidee, ammalianti nella perfezione delle forme e nella complessità di toni: "Da tenere all'interno fino a maggio e poi in terrazzo o giardino ma possibilmente all'ombra. Dobbiamo trovar loro la posizione giusta, luminosa e lontana da correnti d'aria", aggiunge.

Le Stelle di Natale non amano il marciume radicale per cui è necessario limitare le bagnature ed annaffiare per capillarità nel sottovaso: "In genere questa è una regola aurea per tutte le piante d'appartamento", prosegue, "Poiché il microclima naturale è completamente diverso e si tratta, pur sempre, di esemplari tenuti per così dire 'in cattività'. L'errore più frequente è proprio quello di bagnare troppo spesso: in genere

Indoor plants, or rather tropical plants which is what they really are, arrive in this season in a rebirth of shapes and colours for our festively dressed homes, as well as being a fun, traditional, gift idea. For example, "Not everyone knows" Sabrina tells me "there are plants like Spathiphyllum, the Sansevieria or the different varieties of Phlebodium (ferns) that purify the air."

How beautiful, lively and colourful cyclamen are! "They should be kept outside during the day and inside at night" she explains. Or orchids, bewitching in the perfection of shapes and complexity of tones: "To be kept indoors until May and then on the terrace or garden but possibly in the shade. We have to find them the right position, bright but away from draughts" she adds.

Poinsettias fear root rot so it is necessary to limit the watering by using capillarity action in a saucer: "Generally this is a golden rule for all houseplants," she continues, "Because their natural microclimate is completely different and they are in fact specimens kept as it were 'in captivity'. The most common mistake is precisely that of over-watering: usually once a week is more than enough." Other good advice is to proceed with at least two or three annual fertilizations – even a natural one



Le Stelle di Natale, un punto di rosso per eccellenza

una volta a settimana è più che sufficiente". Altri buoni consigli sono di procedere ad almeno due o tre concimazioni annuali - anche naturali come il sangue di bue -, di lavare ogni tanto le foglie per togliere il pulviscolo e permettere loro di 'respirare' e tener lontano le piante da fonti di calore dirette.

La luce è vita! Non chiudere le persiane dove ci sono piante - è necessario riprodurre un ambiente il più simile possibile a quello originale, anche in termini di esposizione solare. Altre

piante molto indicate per donare vivacità e 'divertimento' alla casa sono le Bromelie, gli Anthurium e le Kalanchoe.

Gli agrumi meritano un paragrafo a parte: limoni, aranci, pompelmi, chinotti o mandarini cinesi (Kumquat) dalla buccia edibile, oppure il cedro la "Mano di Buddha" od il "Calamondino" o mandarino nano - raggiungono un grado di esotismo davvero sognante con le loro roboanti fruttificazioni. Anche queste sono piante da coltivare in vaso per essere ricoverate all'interno nella stagione fredda.

Altre piante tropicali fantasiose e modaiole sono il banano e l'ananas - che talvolta riescono persino a fruttificare - le Sterlizie dalle foglie seghettate, l'aloè vera dalle mille proprietà ed una grande varietà di curiose, multiformi, piante grasse. E quando giunge la primavera? Queste piante, letteralmente, rinascono con i primi decisi tepori: "Ma attenzione al sole diretto!"

Sabrina ci regala in congedo un affresco della sua infanzia: "Ricordo mia madre Alida che correva a portare i vasi in terrazza per farle bagnare dai primi acquazzoni - che lei chiamava 'l'acqua del cielo', in grado di far respirare e rinascere le piante come fosse un prodigio".

"Gli alberi di Natale proposti dal vivaio", racconta Luca, "Sono il classico abete nordeuropeo - che profuma e non punge - oppure il 'nostro' abete rosso dell'Appennino". Ultimi suggerimenti? Tenere l'albero in vaso e non trapiantarli fino alla primavera inoltrata, non metterlo vicino a fonti di calore e bagnarli frequentemente anche dal sottovaso. Utilizzare infine dei cubetti di ghiaccio sopra terra che riproducano le sue naturali condizioni di vita.



such as ox blood and to wash the leaves every now and then to remove dust and allow them to breathe and keep the plants away from direct heat sources.

Light is life! Do not close the shutters where there are plants - you need to reproduce an environment as similar as possible to the original one, also in terms of sun exposure. Other plants that are very suitable for bringing liveliness and fun to a house are the Bromelias, Anthurium and the Kalanchoe.

Citrus fruits deserve a separate paragraph: lemons, oranges,

grapefruits, chinotti or Chinese mandarins (Kumquat) with their edible peel, or the citrons like Buddha's Hand or Calamondino or dwarf mandarin - they achieve a truly dreamy degree of exoticism with their thunderous fruiting. These too are plants to be grown in pots to be housed indoors in the cold season.

Other imaginative and fashionable tropical plants are the banana and pineapple - which sometimes even manage to bear fruit - the Sterlizie with serrated leaves, aloè vera with a thousand properties and then a great variety of curious, multiform, succulents. And when spring comes? These plants, literally, are reborn with the first strong warmth: "But beware of direct sun!"

Sabrina gives us a parting fresco from her childhood: "I remember my mother Alida who ran to take the pots to the terrace to make them wet with the first showers - which she called 'sky watering' able to breathe life into plants as though magical."

"The Christmas trees our nursery offers", Luca tells me, "are the classic Northern European fir - with a pleasant inoffensive smell - or 'our' Apennine spruce." Last tips? Keep the tree in a pot and don't transplant it until late spring, don't place it near heat sources and water it frequently even from below. Use ice cubes on its soil to reproduce its natural living conditions.

Vivaio "Il Roseto", loc. Le Lame, Barberino Val d'Elsa (Fi)

Cell. 338 2037431 (Luca) / 393 8228324 (Sabrina) / info@vivaioilroseto.it / www.vivaioilroseto.it



Fantasia di orchidee



DITTA

Pepi Luca

ARBORICOLTORE TREECLIMBING

**Gestiamo ogni fase del tuo albero,
dalla messa a dimora, potatura,
consolidamento, trattamenti fitosanitari
e abbattimento**



Via IV Novembre, 415 - 53014 Monteroni d'Arbia (SI)
Cel: 328 1956122 - pepilucacatree@libero.it

TECNOTENDA, IL LIVING INNOVATIVO

Tecnotenda , the innovative living

DI GIOVANNI SALVIETTI

La tenda fin dall'antichità ha rappresentato un rifugio per intere popolazioni, un angolo in cui condividere momenti di vita quotidiana e piacere. Nel tempo, dal concetto di copertura siamo tornati all'idea di una tenda come uno spazio living.

Since ancient times, the tent has represented a refuge for entire populations, a corner in which to share moments of everyday life and pleasure. Over time, from the concept of a covering we've got back to the idea of the tent as a living space.



Strutture funzionali e di grande estetica



Daniele Morelli (sx) ed Alessandro Meacci

Fin dagli anni Duemila, Tecnotenda si occupa della progettazione e del montaggio di veri e propri capolavori di architettura esterna, con grande originalità, estro e freschezza. Partendo con una grande voglia di mettersi in gioco da parte dei fondatori, l'azienda ha realizzato fin dai primi anni coperture e tendaggi tecnici. Nel 2007 si è poi trasferita in Via Borgaccio dove ha attualmente sede e dove è avvenuta la prima grande evoluzione: Alessandro, il socio fondatore, decide infatti di arricchire l'offerta con tende da interno, con un'ampia gamma di modelli, tessuti e colori.

Nel 2018 Daniele entra in Tecnotenda portando il suo grande bagaglio di esperienza pregressa e dando vita ad una positiva sinergia.

Durante la nostra piacevole conversazione ci spiegano che il settore delle tende da sole negli ultimi anni è arrivato ad una grande espansione e questo ha portato l'impresa alla scelta di un brand come "KE", puntando sul massimo della qualità. È nata così una collaborazione di prestigio con un'azienda leader del settore - che ha permesso a Tecnotenda di essere uno dei 90 esclusivi "KE store" in Italia. Servizio e qualità sono le parole chiave, volendo essere sempre concorrenziali con la

Since the 2000s, Tecnotenda has been involved in the design and assembly of real masterpieces of external architecture, with great originality, flair and freshness. Starting with a great desire to get involved on the part of the founders, the company has produced technical coverings and curtains since the early years. In 2007 it moved to its current premises in Via Borgaccio, the place where the first great leap forward occurred: Alessandro, the founding partner, decided to enlarge the offering with indoor tents, in a wide range of models, fabrics and colours.

In 2018 Daniele joined Tecnotenda bringing his great wealth of previous experience and creating a positive synergy.

During our pleasant conversation, they explain to us that the awning sector has expanded a great deal in recent years and this led the company to choose brands like "KE", focusing on the highest quality products available. Thus a prestigious partnership with a leader in the sector began - which has allowed Tecnotenda to become one of 90 exclusive KE stores in Italy. Service and quality are the keywords and always wanting to be competitive with the highest quality at the best price.

The product selection, purchase, assembly and maintenance



Tessuti eleganti, tecnicamente perfetti

Il negozio di Poggibonsi al quartiere Borgaccio



massima qualità al miglior prezzo.

La filiera di scelta, acquisto, montaggio e manutenzione del prodotto è messa a punto esclusivamente da Alessandro e Daniele che affermano: "La tenda è un prodotto facile da applicare e dalle mille sfumature".

Può inoltre prendere molte forme, partendo dalla tenda a braccio, passando alla vela fino a trasformarsi in un vero e proprio pergolato.

Vedendo tante e meravigliose realizzazioni si ha subito la voglia di condividere un momento all'aperto, riparati da ogni capriccio del tempo: uno spazio per il piacere personale da vivere per sé o in compagnia.

Alessandro è specializzato in tende da interno ed è pronto a soddisfare ogni pensabile richiesta; la scelta di un'azienda di tessuti Made in Italy come "Ciesse" deriva dall'ampia scelta dei colori, delle trame e celerità nella logistica - con un prezzo estremamente competitivo per la grande qualità tecnica dimostrata. Per valutare la soluzione migliore in termini di forma, modello e giochi di trasparenza, in buona parte dei casi si effettua un sopralluogo per poi poter arrivare alla confezione ed al montaggio.

Tecnotenda è l'ideale per dare vita a sfumature e volumi con i tendaggi.

Avvicinandoci alla fine di questo anno difficile, emerge una ulteriore ed interessante considerazione: "La casa ed il piacere di viverla hanno ricevuto una crescente attenzione dalla popolazione toscana", ci raccontano.

Lo showroom di Tecnotenda sprigiona modernità ed avanguardia, con un gusto accattivante e sui generis.

chain is run exclusively by Alessandro and Daniele who emphasise: "The awning is an easy to apply product that comes in a thousand shades".

It can also take many forms, starting from the arm awning, passing through the sail and turning into a full pergola.

Seeing so many wonderful creations, one immediately feels the desire to enjoy a moment outdoors, sheltered from every caprice the weather may bring: a space for personal pleasure to be experienced by oneself or in company.

Alessandro is a specialist in interior curtains and is ready to satisfy every conceivable request; the choice of the 'Made in Italy' fabric company Ciesse was because of the wide choice of colours, textures and their delivery speed - with an extremely competitive price for the great technical quality it demonstrates. To evaluate the best solution in terms of shape, model and transparency choices, in most cases an inspection is carried out to then be able to go to unpacking and assembly. Tecnotenda is the ideal partner if you want to add life and volume to your home using curtains.

As we approach the end of this difficult year, a further and interesting consideration emerges: "The home and the joys of living in it received increasing attention from Tuscans", they tell us.

The showroom in Tecnotenda emanates modernity and avant-gardeness, with appealing sui generis style.

Tecnotenda s.a.s. Di Meacci A. & C.,

Via Borgaccio 84/86, Poggibonsi (Si) / Tel. 0577 992116 / info@tecno-tenda.com / www.tecno-tenda.com
È sempre consigliato prendere un appuntamento per visitare il negozio ed essere seguiti da Alessandro e Daniele



NUOVA CASA TOSCANA

IMMOBILIARE



Your Property specialist in San Donato in Poggio



Nuova Casa Toscana, Via del Giglio 5, San Donato in Poggio (Fi) / Tel. 055 2670222
Mob. 393 9544250 / info@nuovacasatoscana.com / www.nuovacasatoscana.it



**Servizi idrico sanitari - Impianti di climatizzazione -
Impianti Geotermici - Im**





Impianti di riscaldamento tradizionali e tecnologici piani civili ed industriali





EDILPIÙ, UNA COIBENTAZIONE COI FIOCCHI

EDILPIÙ, insulation with flakes

DI GIOVANNI SALVIETTI



Abbiamo esplorato con loro Villa Solissimo (Vedi VL Chianti e Valdelsa, Estate 2020); in questo numero andiamo a scoprire una tecnica che può portare grandi benefici anche su piccola scala, nelle case singole o nei condomini. È grazie ad una coibentazione del tutto naturale che un appartamento può diventare un caldo nido invernale ed una fresca dimora estiva. Vera Radi ed Alessandro Taddei di EDILPIÙ ci accompagnano alla scoperta della fibra di cellulosa in fiocchi.

We already looked at the Villa Solissimo (See VL Chianti and Valdelsa, Summer 2020) with them; in this issue we are going to learn of a technique that can bring great benefits even on a small scale, in single homes or condominiums. Thanks to a completely natural insulating material an apartment can become a warm winter nest and a cool summer home. Vera Radi and Alessandro Taddei of EDILPIÙ help us discover cellulose fibre in flakes.



Macro dei fiocchi di cellulosa

L'invenzione della fibra di cellulosa risale al 1830 in Nord America. Da subito questo materiale aveva dimostrato ottime qualità di resistenza al tempo. Le tecnologie moderne hanno poi permesso di perfezionarlo e massimizzarne le caratteristiche di coibentazione e isolamento acustico, e adesso è uno dei migliori materiali sul mercato dell'edilizia.

La fibra di cellulosa si ricava principalmente dalla trasformazione della carta, nuova o riciclata da quotidiani invenduti, che viene tagliuzzata e sibrata fino a renderla simile ad un cotone soffice. Nel processo di lavorazione vengono aggiunti dei sali minerali per rendere il prodotto resistente al fuoco, ed agli insetti. Essendo un prodotto naturale, è altamente traspirante e ha ottime caratteristiche igrometriche: riesce ad assorbire l'umidità in eccesso dall'ambiente per rilasciarla poi nei periodi più secchi. In questo modo, favorisce la salubrità delle strutture e il benessere nelle abitazioni e risolve molti problemi di condensa e di muffa.

La fibra di cellulosa raggiunge un alto valore di inerzia termica rispetto ad altri isolanti, naturali e sintetici. In gergo tecnico si dice che causa uno "sfasamento dell'onda termica": riesce a rallentare la trasmissione del calore in modo tale che, in estate, anche nelle lunghe ore di esposizione al sole mantiene gli ambienti interni freschi fino alla sera. In inverno, lo stesso effetto mantiene costante la temperatura all'interno, riducendo drasticamente la dispersione di calore.

In termini di ecologia e riqualificazione urbana, questo materiale rappresenta una scelta eccellente, pratica ed etica. EDILPIÙ se lo procura da Climacell, azienda tedesca la cui filiera produttiva rispetta la provenienza ecosostenibile con un bilancio energetico al top.

La posa della fibra di cellulosa è rapida e semplice. Nella maggior parte dei casi l'operazione, per un appartamento di medie dimensioni, si realizza in un giorno di lavoro. Si può applicare con un sistema di insufflaggio, sfruttando le intercapedini dei muri o costruendo delle semplici contropareti all'interno. Questa tecnica è molto indicata anche nella coibentazione del tetto o del sottotetto, dove si stende un tappeto uniforme anche in zone difficilmente raggiungibili. In altre situazioni, invece, è più adatto un sistema di posa a spruzzo, che permette di adattare lo strato della coibentazione alla superficie esistente, compensando eventuali irregolarità del muro, per poi applicare sopra l'intonaco.

Grazie alla sua struttura fibrosa, i fiocchi, una volta posati, formano uno strato omogeneo che oltre ad un'ottima coibentazione termica crea un'eccellente tenuta all'aria e un efficace isolamento acustico. Questo tipo di coibentazione interna può risolvere problematiche annose in appartamenti, villette a schiera e condomini dove la realizzazione di un cappotto esterno può rivelarsi impraticabile. La coibentazione tramite insufflaggio di fibra di cellulosa, infatti, è un intervento che non comporta modifiche strutturali né estetiche all'edificio. Nel caso del condominio, ogni singolo appartamento può essere coibentato in maniera non invasiva e indipendentemente dalla decisione dell'assemblea.

La fibra di cellulosa offre importanti vantaggi sia per coloro che abitano la casa, grazie ai notevoli risparmi in bolletta, sia per l'ambiente, perché riduce i consumi ed è interamente eco-compatibile. Infine, il suo impiego gode della detrazione fiscale statale per gli interventi di riqualificazione energetica e, nei comuni dove previsto, può usufruire di ulteriori "benefits". Anzi, per le sue caratteristiche e le prestazioni che raggiunge, è uno dei materiali più idonei per ottenere la miglior energia che consente di usufruire del credito d'imposta del 65% (Ecobonus) o del 110% (Superbonus).

La fibra di cellulosa è dunque una soluzione ideale per l'efficientamento energetico ed il risparmio economico. Non vi resta che chiedere informazioni ad EDILPIÙ, che sarà ben lieta di consigliarvi.

The discovery of cellulose fibre dates back to 1830 in North America. It became quickly apparent this material showed excellent resistance over time. Modern technology has permitted the perfection and maximisation of its temperature and sound insulation qualities, and it is now one of the best materials available on the construction market.

Cellulose fibre is produced mainly from the processing of paper, new or recycled from newspapers shredded up and spun to render it like cotton wool. Mineral salts are added in the manufacturing process to make the product resistant to fire and insect damage. Being a natural product, it is highly breathable and has excellent hygrometric characteristics: it is able to absorb excess humidity from the environment and then release it in the driest periods. In this way, it promotes the healthiness of structures and well-being in homes and solves many issues with condensation and mould.

Cellulose fibre has a high thermal inertia value compared to other natural and synthetic insulators. In the technical jargon it is said to create a 'thermal wave phase shift' - it manages to slow heat transmission in such a way that, in summer, even in long hours of exposure to the sun it keeps interiors cool until the evening. In winter the same effect maintains a constant indoors temperature, drastically reducing heat dispersion.

In terms of ecology and urban regeneration this material represents an excellent, practical and ethical choice. EDILPIÙ sources it from Climacell, a German company whose production chain respects eco-sustainable origins with an excellent energetic footprint.

The application of the cellulose fibre is quick and simple. In most cases the operation, for an apartment of medium size, is accomplished in a day. It can be applied by being blown into cavities in the interspaces of walls or by making a simple inner lining wall. This technique is also very suitable for roof or attic insulation, where a uniform carpet is spread even in the areas that are difficult to reach. In other situations, however, a spray laying system is more suitable and allows the insulation layer to be adapted to the existing surface, compensating for any irregularities in the wall and then applying the plasterwork directly over the insulation.

Thanks to their fibrous structure, the flakes, once laid form a homogeneous layer which, in addition to excellent thermal insulation creates excellent air tightness and effective sound insulation. This type of internal insulation can solve longstanding problems in apartments, townhouses and condominiums where the construction of an outer coat may prove impractical. Insulation with cellulose fibre flakes is in fact an operation that does not involve changes to the building's structure or appearance. In the case of condominiums, every single apartment can be insulated in a non-invasive way regardless of group decisions.

Cellulose fibre offers important advantages both for those who live in the house, thanks to the considerable savings in heating and for the environment because it reduces consumption and is entirely eco-compatible. Finally, its use attracts state tax deductions for redevelopment and, in the appropriate municipalities, can take advantage of additional financial benefits. Indeed, due to its characteristics and the performance it achieves it is one of the most suitable materials for obtaining the energy improvement that allows you to take advantage of the tax credit of 65% (Ecobonus) or 110 % (Superbonus).

Cellulose fibre is therefore an ideal solution for energy efficiency and economic savings. You just have to ask Edilpiù about it who will be happy to advise you.



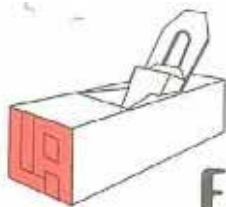
Costruzione di intercapedine



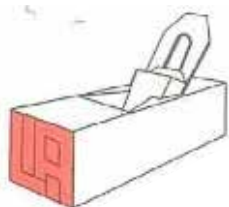
Video-ispezione prima e durante l'insufflaggio



Insufflaggio di fibra di cellulosa



FALEGNAMERIA LAPIS ASCANIO & Figli s.n.c.



Falegnameria Lapis Ascanio & Figli - Falegnami nel Chianti
località le Bonatte, Radda in Chianti (Si) tel. 0577 738568
mail: info@falegnamerialapis.it / www.falegnamerialapis.it



AGRISERV

Via dell'Artigianato, 21 - 53011 Castellina in Chianti (Siena)

Tel. 0577 74 05 33 Fax 0577 74 10 46

info@agriserv.it - www.agriserv.it



**DISINFESTAZIONI
TOSCANE**

***Derattizzazione
Disinfestazioni
Disinfezioni
Allontanamento piccioni
Sanificazioni
Protezione del verde***



335 12 09 931

I nostri servizi sono rivolti a

***Aziende, privati e
pubbliche amministrazioni***

Disinfestazioni Toscane s.r.l.

Piazza P. Calamandrei 15/b, Monteroni d'Arbia (SIENA)



***AUTO & MOTORBIKE TYRE SERVICE
OFFICINA AUTO & MOTO
RIPARAZIONE E SOSTITUZIONE PNEUMATICI***



Gommayo - Auto e Motorbike Tyre Service
Via Lombardia 34, Loc. Fosci, Poggibonsi (Si) / Tel. 0577 988127 / Mob. 347 5387639

EVO
auto-evo.com

Scopri
più eco



Prenota un **TEST DRIVE** presso

PUNTO AUTO

la gamma **Full Optional di serie**
economica del mercato



presso la Concessionaria di zona

Via Pisana 58, Barberino Tavarnelle (Fi)

Tel. **055 80 78 001**

Valentina Borghi e Saverio Pianigiani



UNO STILE SENZA DOGMI

Style without dogma

DI GIOVANNI SALVIETTI

A Castellina in Chianti troviamo una vera e propria oasi della bellezza, una giovane collaborazione tra VB Estetica di Valentina Borghi e Stile Libero di Saverio Pianigiani: corpo e capelli sempre alla moda in un luogo accogliente, dove ogni minuto trascorso trasmette relax e benessere.

In Castellina in Chianti we find a real oasis of beauty, a new collaboration between Valentina Borghi's VB Estetica and Saverio Pianigiani's Stile Libero ['Free Style']: body and hair always kept in fashion in a place that exudes modernity and where every minute spent transmits relaxation and well-being.



Il massaggio a quattro mani

Valentina inizia la sua carriera come dipendente dieci anni fa. E' così che la sua voglia di creare una attività propria diviene sempre più forte tanto che, nel 2015, inizia la collaborazione tra Valentina e Saverio nel salone 'Stile Libero', dove allora Valentina si occupa di servizi di estetica.

Poi, nel 2019, arriva finalmente l'apertura del suo centro estetico, 'VB Estetica' che - essendo a fianco di Stile Libero - avrebbe permesso alla clientela di usufruire agevolmente e sinergicamente di entrambi i servizi.

Oltre ai più comuni trattamenti di estetica e nail art, 'VB Estetica' propone servizi più innovativi dedicati sia alla donna che all'uomo: tra questi lo 'Skin's', il massaggio a 4 mani ed il 'Candle Massage'.

Skin's è l'epilazione brasiliana: la cera è sottoforma di sfere che vengono fuse a bassa temperatura, per poi essere applicate sulla pelle con un cucchiaino di legno. La rimozione è quasi indolore, previene arrossamenti ed ha effetti ritardanti sulla

Valentina began her career as an employee ten years ago. And then the desire to create her own business became ever stronger, so in 2015 a collaboration between Valentina and Saverio began in the Stile Libero salon where Valentina offered cosmetic services.

Then, in 2019 at last the opening of her own beauty center, VB Estetica that - being next to Stile Libero - would allow customers to easily use and benefit from the synergy of both services. In addition to the most common beauty treatments and nail art, VB Estetica offers innovative services for both women and men: among these Skin's, four-hand massage and Candle Massage. Skin's is Brazilian hair removal: the wax comes in the form of balls which are melted at a low temperature, and then

applied to the skin with a wooden spoon. The removal is almost painless, prevents redness and slows down hair regrowth.

The Four-hand massage is truly exclusive! Valentina and her collaborator Veronica repeat the same movements at the same



Emozionale, il Candle Massage



Innovativa, la cera brasiliana



ricrescita dei peli.

Il massaggio a 4 mani è davvero esclusivo! Valentina e la sua collaboratrice Veronica ripetono gli stessi movimenti in contemporanea, creando coinvolgimento, empatia, armonia. Il trattamento ha la capacità di decontrarre i muscoli di tutto il corpo, contrastare pesantezza e gonfiore, migliorare la circolazione, regalando un piacevolissimo senso di leggerezza e una profonda sensazione di tonicità e rilassatezza.

Il Candle Massage è un massaggio 'magico' ed evocativo, eseguito con una candela cosmetica che, una volta sciolta, è fatta scivolare direttamente sul corpo. L'azione benefica del calore rilassa la muscolatura, gli oli essenziali ed il burro di karité nutrono la pelle rendendola morbida e setosa.

"Sono molto felice di aver realizzato il mio sogno" afferma e prosegue Valentina "perché vedere le persone star bene fa stare bene".

D'altro canto, Saverio ha iniziato la sua professione alla giovane età di 16 anni come garzone di bottega da un parrucchiere. Dopo circa un anno, gli ospiti del salone hanno iniziato a reclamarlo e per questo, appena compiuti i 18 anni, Saverio decide di entrare in società con il titolare ed aprire un secondo negozio. Poco tempo dopo, nel 1997, lascia la vecchia società per dare origine a 'Stile Libero'.

La formazione è stata il punto focale della sua evoluzione, iniziando con le prime scuole a Firenze, poi Roma e Milano, per proseguire con le accademie più blasonate di Londra. Sei anni fa Saverio

time, creating involvement, empathy, harmony. The treatment has the ability to decontract muscles throughout the body, it counteracts heaviness and swelling, improves circulation and leaves a pleasant feeling of lightness and a deep sense of tone and relaxation.

The Candle Massage is a 'magical', evocative massage, performed with a cosmetic candle which, once melted, is spread directly on the body. The beneficial action of heat relaxes the muscles while essential oils and shea butter nourish the skin making it soft and silky.

"I am so happy to have realized my dream" Valentina tells me and continues "because seeing people feel good makes me feel good".

Saverio on the other hand began his professional life at the young age of sixteen as a shop boy at a hairdresser's. After about a year, the salon clients praised him so highly that, just turned eighteen, Saverio went into partnership with the proprietor and opened a second branch. A little later, in 1997, he left the old business to start up Stile Libero.

Training was the focus of his development, starting with the first schools in Florence, then Rome and Milan, to continue with the most famous academies in London. Six years ago Saverio began working as a freelance trainer for Goldwell and Kms, globally known brands that utilize highly advanced research technologies for styling and colouring hair. Stile Libero is in fact a Kms Ambassador and so you can find all their haircare and maintenance



Filippo al barber corner

inizia la sua collaborazione come formatore freelance per 'Goldwell' e 'Kms', brand conosciuti a livello mondiale che sfruttano tecnologie molto avanzate nella ricerca per lo styling e la colorazione del capello. Stile Libero è infatti un 'Kms Ambassador' e per questo si possono trovare in vendita tutti i prodotti per la cura ed il mantenimento dei capelli. In salone si utilizza la tecnologia 'Eluminated Color', sviluppata da Goldwell in collaborazione con Fujifilm, per un colore dei capelli tridimensionale dove i pigmenti di colore si depositano sul capello in maniera indipendente, cambiando tonalità in base al riflesso della luce.

"Imparare guardando" è il mantra di Saverio che tutti gli anni partecipa al 'GlobalZoom', un evento che vede la partecipazione di hair stylists da tutto il mondo: un'importante occasione di crescita e confronto con approcci e stili diversi, per trasformare quello che si vede con gli occhi partendo dalle mani.

Per questo inverno la tendenza moda è il ritorno agli anni '70 in modo attualizzato e personalizzato: colori e sottotoni rosa, freddi ma luminosi, taglio 'shaggy' con texture naturale e una piega non troppo costruita.

Nei nostri saloni, prima di effettuare un qualsiasi servizio, è essenziale l'ascolto poiché ognuno di noi ha uno stile proprio, da interpretare ed esprimere: uno stile 'libero' appunto!

"Far vivere un momento di relax, di piacere, migliorare l'immagine dei nostri clienti è la nostra missione!"

products there. At the saloon they use the Eluminated Color technique, developed by Kms in collaboration with Fujifilm, a three-dimensional hair colouring technique where the colour pigments are deposited independently on the hair, changing hue according to the reflection of light.

'Learn by observation' is Saverio's mantra and every year he takes part in GlobalZoom an event attended by hair stylists from around the world: an "important opportunity for growth and comparison between different approaches and styles, to transform what you see with the eyes starting from the hands. This year the styling trend is a return to the 1970s in an updated and personalized way: pink colours and pink undertones, cold but bright, a 'shaggy' cut with natural texture and gently constructed partings.

In our salons before giving any service, listening to the client is essential because each of us has his or her own style, to be interpreted and expressed: a style without dogma, truly 'free' (=libero, tr.)!

To offer a moment of relaxation, of pleasure and to improve the image of our customers, that's our mission!"

- "VB Estetica", Via Fiorentina 12, Castellina in Chianti (Si) / Tel. 0577 741188 / valentina_b@live.it
- "Stile Libero": Via Fiorentina 14, Castellina in Chianti (Si), 0577 741188 / info@stileliberostaff.it / www.stileliberostaff.it



Divertimento e styling



GIOVANNA FLORIO, IL POTERE DELLA LUCE

Giovanna Florio and the power of light

DI GIOVANNI SALVIETTI

Siamo tornati da Giovanna Florio che con il suo 'cupping massage' ci aveva stupito, generando energie positive e benessere tramite un sapiente utilizzo delle mani e dei gesti: un rilassamento psicofisico che oltre al corpo raggiunge anche l'anima. Oggi parleremo di un prezioso elemento oligominerale naturale, l'oro.

We went back to Giovanna Florio who had amazed us with her 'cupping massage' that generates positive energy and well-being through a skilful use of hands and movements: a psychophysical relaxation that not only reaches the body but also touches the soul. Today we will talk about a valuable part of the naturally occurring trace element, gold.



L'oligoelemento "oro", guardando al passato e fino all'antichità, veniva molto utilizzato soprattutto in epoca egizia; ripensando allo splendore dei faraoni fu simbolo di ricchezza, giovinezza e luce.

Nella medicina cinese, di cui Giovanna è estremamente appassionata e praticante, l'oro è prettamente yang; oltre alla funzione energetica con i suoi principi attivi rappresenta l'espansione dell'energia che porta alla crescita personale e spirituale.

Il mantenimento della buona salute è dato da un ritmo ottimale di crescita e dal vigore e sostegno immunitario della cute - che ci difende da fattori patogeni esterni climatici ed anche interni, spesso introdotti da determinate tipologie di alimenti e che possono portare a manifestazioni quali ad esempio eruzioni cutanee. La luce rafforza il sistema immunitario con l'energia aurea che agisce sui chakra.

Da un punto di vista estetico, le molecole all'interno dell'oro permettono la rigenerazione cellulare dei tessuti attraverso i peptidi, attivandone anche il ringiovanimento. Queste molecole, nei giorni successivi al trattamento che prevede l'applicazione dell'oro su viso e collo, lasciano una grande luminosità, con l'azione transdermica.

I prodotti utilizzati sono strutturati e studiati a livello biomolecolare per far assorbire l'oro alla pelle; i trattamenti sono consigliati alle persone di tutte le età, si basano sulla filosofia della 'beauty clean' e sono dunque naturali al 100%, senza sperimentazione sugli animali.

Come le piante hanno bisogno di luce per la clorofilla anche l'essere umano ne necessita, specie dopo i 35 anni. Aiutando la naturale produzione di peptidi si possono così rallentare e prevenire gli inestetismi, favorendo in età avanzata il rinnovamento cellulare.

L'invito di Giovanna è quello di venirla a trovare in quanto esperta di discipline olistiche, medicina cinese e naturopatia - procedendo oltre il mero concetto estetico e creando invece un percorso tailor made per tutti i nostri aspetti costitutivi: fisici, emozionali, spirituali. Spesso si trovano fattori



The element gold, looking at the past back to antiquity, was widely used especially in Egyptian times; thinking back to the splendour of the pharaohs, when it was a symbol of wealth, youth and light.

In Chinese medicine, of which Giovanna is an extremely passionate practitioner, gold is purely yang; in addition to the energetic function of its active principles, it represents the expansion of energy that leads to personal and spiritual growth.

Maintaining good health comes from an optimal rhythm in the growth and vigour and immune support of the skin - that protects us from external pathogenic climatic factors and also internal ones, often introduced by certain types of food and that may lead to outbreaks such as skin rashes. Light strengthens the immune system with its golden energy acting on the chakras.

From an aesthetic point of view, the molecules of gold allow the cellular regeneration of the tissues through their peptides which also activate their rejuvenation. These molecules, in the days following a treatment that involves the application of gold on the face and neck, leave a great brightness with their transdermal action.

The products used are structured at a biomolecular level to make the skin absorb gold; the treatments are recommended for people of all ages and are based on the philosophy of 'clean beauty' and are therefore 100% natural without any associated animal testing.

Just as plants need light to produce chlorophyll, humans also need it, especially after the age of thirty-five. It helps the natural production of peptides, slowing down and preventing blemishing and favouring cellular rejuvenation in old age.

Giovanna invites you to visit her as an expert in the Holistic disciplines, Traditional Chinese medicine and Naturopathy - progressing beyond the mere beauty concept and creating instead a bespoke course for all our constituent aspects: the physical, emotional and spiritual.

Often there are factors such as cancer or depression with an individual: in these cases

oncologici o di depressione nella persona: per questo durante il trattamento si procede all'apertura dei chakra e si sfruttano oli essenziali che stimolano la 'luce' e quindi la salute fisica. Il corpo è sempre in movimento, non può esserci stasi ma bensì flusso ed energia.

Il benessere è infatti un processo endocrino nel quale intervengono neurotrasmettitori quali dopamina, endorfina, acetilcolina; l'equilibrio raggiunto porta all'omeostasi con conseguente ripristino del sistema endocrino.

Alla fine del trattamento, dopo l'applicazione dell'oro per mezzo di un pennello a setole morbide previo massaggio, la pelle risulta radiosa, luminosa e visibilmente più giovane, idratata ed elastica.

Un rituale di bellezza nutre il corpo di spiritualità, la luce risplende ancora dentro di noi.

treatment proceeds with the opening of the chakras and uses essential oils that stimulate the 'light' and then physical health. The body is always in motion, there can be no stasis but there must be flow and energy.

Well-being is in fact an endocrine process which involves neurotransmitters such as dopamine, the endorphins and acetylcholine; reaching a balance leads to homeostasis with a consequent restoration of the endocrine system.

At the end of the treatment, after the application of gold by means of a soft bristled brush after a massage, the skin is radiant, luminous and visibly younger, hydrated and elastic.

A beauty ritual that nourishes the body with spirituality, helping the light shine within us.

Info: Giovanna Florio - Naturopata, Operatore Olistico, Estetista, via Borgaccio 91, Poggibonsi (Si)
tel. 0577 981383 / 334 8556041 / erasmo7874@gmail.com



Marianna per Giovanna Florio



Il salone esclusivo di Poggibonsi per chi esige tecnica ed eleganza



Una realtà giovane nata per la Rivoluzione



Monica Hair Styling & Da l'Moro The Real Italian Barberia
Via Borgo Marturi 19/20 / Poggibonsi (Si) / Tel. 0577 938047 / Tel. 0577 1513725
info@monicastyling.com / daimoro.barberia@gmail.com / www.monicastyling.com

101 market



101 Market di Lisi Sabrina: Via Sangallo 187, Poggibonsi (Si) / Tel. 0577 938603
info@101market.it / www.101market.it

CLINICA SAN MARZIALE, PASSIONE A QUATTRO ZAMPE

San Marziale Clinic, passion on all fours

DI GIOVANNI SALVIETTI







Dante, giovane bracco italiano

Stamani a Colle di Val d'Elsa abbiamo conosciuto un 'tipo' molto simpatico: si chiama Dante ed è un bracco italiano di quattro anni. Era in visita alla Clinica Veterinaria San Marziale per un controllo di routine. Subito a suo agio, ha mostrato un'indole eccezionalmente dolce e simpatica! Siamo rimasti letteralmente estasiati dalla dedizione che la Dr.ssa Francesca Messeri, direttore sanitario, assieme al padre Dr. Carlo Messeri - riservano ai loro pazienti a quattro zampe.

This morning in Colle di Val d'Elsa we met a very nice 'type': his name is Dante and he is a four-year-old bracco Italiano dog. He was visiting the San Marziale Veterinary Clinic for a routine checkup. Immediately at ease, he showed an exceptionally sweet and nice disposition! We were literally enchanted by the dedication that Dr. Francesca Messeri, medical director, together with her father Dr. Carlo Messeri reserve for their four-legged patients.

Gli animali domestici sono da tempo una parte essenziale della vita dell'essere umano. L'empatia che si crea va oltre ogni canonico rapporto affettivo; il loro amore incondizionato nutre cuore ed anima di noi padroni tanto che ormai si parla di componenti effettivi del nucleo familiare.

Dal 2002 presso la Clinica San Marziale i nostri amici speciali beneficiano di una grande varietà di cure, interventi e trattamenti - e possono così ambire al mantenimento od al ripristino di una salute di ferro.

Carlo Messeri ci racconta come il progetto di aprire la clinica veterinaria fu originato da una passione incommensurabile verso gli animali. Nel 1971, il Dottore aveva iniziato ad operare su piccoli e grandi animali per poi specializzarsi in cani e gatti. I figli Francesca e Lorenzo hanno poi proseguito sulle orme del padre, perpetuando la vocazione familiare.

Francesca, in seguito ai suoi studi presso l'Università di Pisa, è ad oggi il Direttore Sanitario della clinica. La sua esperienza parte dai giorni memorabili e lontani della sua infanzia: all'età di sette anni aveva già assistito il padre come ferrista in un intervento chirurgico e non si perdeva mai le visite del babbo in ambulatorio e anche nelle stalle, quando ancora faceva inseminazioni artificiali ai grossi animali. Il padre, vista la passione della figlia, portava sempre con sé Francesca - in sella alla sua moto - affinché facesse esperienza diretta del mestiere.

Anche Lorenzo, fin da piccolo, si era appassionato all'attività del padre e non aveva mai avuto dubbi sul suo futuro.

Grande amante di tutti gli animali, osservava il padre ricucire grosse ferite e fare interventi importanti... ma non arrivava al tavolo operatorio! Così si metteva su un alto sgabello cercando di aiutare il babbo - sempre molto orgoglioso del suo interesse.

Dopo la laurea a Pisa, Lorenzo si sta ora specializzando in cardiologia e chirurgia



Il cagnolino Pippo coccolato dalla padrona



Dottori Carlo e Francesca Messeri con il loro dogo argentino Ettore

Pets are an essential part of human life. The empathy they create goes beyond any standard affective relationship; their unconditional love nourishes the heart and soul of their owners - so that nowadays we speak of them as regular members of the family nucleus.

Since 2002, at the San Marziale Clinic, our special friends have benefited from a great variety of cures, interventions and treatments - and can thus expect to stay in or return to sterling health. Carlo Messeri tells us how the plan to open the veterinary clinic came from an immeasurable passion for animals. In 1971, the Doctor had begun to operate on small and large animals and then specialized in dogs and cats. His children Francesca and Lorenzo have continued in their father's footsteps, carrying on the family vocation.

Francesca, after studies at the University of Pisa, is currently the Health Director of the clinic. Her experience started in the memorable and distant days of childhood: at the age of seven she had already assisted his father as a theatre nurse and she never missed father's consultations at the clinic and even in the stables, when he was still doing artificial inseminations on large animals. Father, seeing his daughter's passion, always took Francesca with him - on his motorcycle in fact - so that she could have a direct experience of the profession.

Lorenzo too, was enthused by his father's profession from a young age and never doubted what his future would be. With a universal love for all animals he watched his father sew up large and carry out major operations... but couldn't reach the operating table! So he got up on a high stool trying to help papa - who was always very proud of the interest he showed.

After qualifying in Pisa, Lorenzo is now specialising in cardiology and thoracic surgery in a top clinic in Livorno. He will soon return to the family business to add his experience. "It will be



Intervento in laparoscopia

toracica: tornerà presto nella struttura di famiglia per portare la sua esperienza. "Sarà per tutti un'enorme soddisfazione ritrovarsi tutti insieme! Porteremo avanti la nostra attività con professionalità e passione, in quella che è diventata ormai una tradizione di famiglia", dice il padre.

Il piacere di poter scambiare idee ed opinioni con Carlo e Francesca non ha prezzo: ogni singola parola esprime professionalità e passione.

Il veterinario al giorno d'oggi deve saper infondere tranquillità e sicurezza al padrone - anche nelle situazioni di alta criticità, talvolta diventando quasi uno psicoterapeuta soprattutto nei momenti più difficili, come quando dobbiamo aiutare i nostri compagni di vita a salire sul 'ponte dell'arcobaleno'.

Gli animali che un tempo erano considerati da cortile - si avvicinano sempre più alla condizione di animali domestici: un racconto che ci ha fatto sorridere è quello dell'arrivo in ambulatorio di una capra al guinzaglio di nome Isotta - con una frattura causata dall'amico asino, suo compagno di avventure!

Nel 2020, annus horribilis di pandemia globale, per la condizione di isolamento delle famiglie c'è stata un'attenzione ancora maggiore per i nostri compagni di vita - la clinica ha rafforzato un servizio sempre attivo h24 - unico riferimento di questo tipo in Chianti e Valdelsa. La Dr.ssa Francesca Messeri collabora inoltre con i Comuni di Colle di Val d'Elsa e Poggibonsi per il Pronto Soccorso Veterinario. Gli animali domestici trovati liberi e feriti possono così ricevere tutte le cure necessarie in breve tempo. Grazie all'identificazione tramite microchip viene contattato il padrone - che può così

wonderful to be all together again! We will go forward with our studio with professionalism and passion in what has now become a real family tradition", the father tells me.

The pleasure of being able to exchange ideas and opinions with Carlo and Francesca is priceless: every single word expresses professionalism and passion. The vet nowadays must be able to instil peace and security in the owner sometimes even in very critical situations, sometimes becoming almost a psychotherapist especially in difficult moments, such as when we have to help our companions in life to 'cross the bridge over the rainbow'.

Animals that were once considered farmyard animals are getting closer and closer to being domestic animals: a story that made us smile is that of the arrival in the clinic of a goat on a leash named Isotta - with a fracture caused by her friend and playmate, a donkey!

In 2020, annus horribilis of a global pandemic, the isolated condition of families created even greater attention for our life companions and so the clinic strengthened its 24hour service - the only such service of its type in Chianti and Val d'Elsa.

Dr. Francesca Messeri also collaborates with the municipalities of Colle di Val d'Elsa and Poggibonsi for emergency veterinary care. Lost and injured pets can thus receive all the necessary care in a short time. Thanks to identification via microchip the owner is contacted and can happily go back to take care of the lost animal; while in the case of stray dogs, the Municipality covers the veterinary expenses with consequent hospitalization at the U.N.A shelter located in Poggibonsi where Francesca is also Medical Director. The



Pratica chirurgica

felicitamente ritornare a prendersi cura dell'animale smarrito mentre in caso di randagismo, il Comune copre le spese veterinarie con conseguente ricovero presso il canile rifugio U.N.A., sito in Poggibonsi di cui Francesca è altresì Direttore Sanitario. L'associazione U.N.A. è gestita da anni dalla Sig.ra Brogi che con grande amore e professionalità si prende cura dei cani abbandonati che trovano finalmente amore nonché, molto spesso, una casa.

La clinica è dotata di macchinari di ultima generazione e si avvale anche di specialisti esterni che apportano il loro contributo; ma la forza di questa struttura oltre alle capacità e alla passione dei proprietari sta nella disponibilità e nell'amore che tutto il personale mette nel curare i pazienti e nel tranquillizzare il più possibile i proprietari. Quando si entra in clinica si "annusa" un ambiente familiare: ci accoglie la Dott.ssa Simona - che sembra una pediatra in cerca di tranquillizzare i suoi piccoli pazienti: a volte la si trova sdraiata che parla ad un cane e gli fa dei "versi" come i nonni fanno ai nipoti; poi c'è la Dott.ssa Marta, con loro da un anno che - sempre indaffarata nell'anestesia - cerca di arrivare sempre al risveglio 'ottimale' dei pazienti, riducendo al minimo il dolore post-operatorio.

Mentre ci facciamo strada nel dedalo di stanze della clinica, un cagnolino dagli occhi dolci, Pippo, si gode le coccole della padrona dopo un'osteosintesi alla mandibola che ha comportato anche l'inserimento di un sondino naso gastrico per poterlo alimentare, nei primi giorni dopo l'operazione. Un'immagine che è l'emblema della capacità di amare ed essere riconoscenti dei nostri amici animali nei confronti dell'essere umano - e che serriamo nel nostro cuore.



U.N.A. association has been managed for years by Signora Brogi who, with great love and professionalism, takes care of abandoned dogs that finally find love and, very often, a new home.

The clinic is equipped with the latest generation in equipment and also makes use of external specialists who make their particular contribution. The strength of this organisation, in addition to the professional skills, is in the availability and in love that all the staff put into curing patients and calming owners. When you enter the clinic you will breathe a familiar environment: Dott.ssa Simona welcomes us like a paediatrician and reassures the four-legged patient - we can find her stretched out while talking to a dog, or reciting rhymes like grandparents with their grandchildren! Then there's Dott.ssa Marta, with us for a year and always busy in the anaesthesia department - always striving for an optimal awakening and reducing to a minimum any post-operative pain.

As we make our way through the clinic's maze of rooms, a little soft-eyed dog, Pippo, enjoys the pampering of his owner, after a jaw osteosynthesis which also required a nasal feeding tube for the first days after his operation: a nice image which symbolises the capacity to love and appreciate our animal friends that dwells in human beings - and that touches our hearts.

Info: Clinica Veterinaria San Marziale / Via Teano 7, Loc. Gracciano / Colle di Val d'Elsa (SI)

Tel. 0577 908145 / Mob. H24 Emergenze 393 7724380 / clinciasanmarziale@gmail.com / www.ambulatorioveterinariosanmarziale.it



Come non innamorarsi?



Elisabetta Lama e Arianna Peruzzi

Educatrici Cinofile Certificate CSEN

Addestraterici Cinofile Certificate ENCI

Laureate in TAAEC

(Tecniche di Allevamento Animale ed Educazione Cinofila)



**Lezioni in campo,
Ambito urbano / extraurbano / a domicilio**

**Asilo giornaliero per cani
e servizio dog sitting su prenotazione**



Centro Cinofilo Cinopolis, Loc. Poggio al Leccio (San Lucchese), Poggibonsi (Si)
Tel. 339 3663121 (Elisabetta Lama) / Tel. 346 6412480 (Arianna Peruzzi)
elisabettalama@hotmail.it / arianna.peruzzi@gmail.com

AISPA

The Anglo-Italian Society for
the Protection of Animals



AISPA, Anglo-Italian Society for the Protection of Animals

For over 60 years AISPA has been the voice of those who do not have a voice. Thanks to your support we can help animal welfare projects in Italy to **rescue, lovingly look after and find a new home for thousands of animals.**

Please help our projects to do more and to do it better. Please check out our website and donate online www.aispa.org.uk Email us at info@aispa.org.uk or fill out the form below and return it to us by post.

6th Floor, 2 London Wall Place, London EC2Y 8AU

www.aispa.org.uk • info@aispa.org.uk • UK registered charity no. 208630

YES, I WANT TO SUPPORT AISPA

I enclose a donation of £.....

(Cheque/PO/CAF made payable to: AISPA) Please Gift Aid my donation. AISPA will send you Gift Aid information

Name.....

Address.....

..... **Post code**.....

Email.....

SAN CONINO, LA BELLEZZA È PRECOCE

San Conino, precocious beauty

DI SIMONE BANDINI





OLIO
EXTRA VERGINE
DI OLIVA
**SAN
MARINO**

informazione pubblicitaria

Produttore in Val d'Orcia, Alessio Panarese

L'olio San Conino è morbido, gaudente nelle forme ed intenso nel gusto. Tal quale una leggiadra fanciulla distende il suo mito precoce sui declivi inerbiti della Valdorcia, laddove spande il canto soave della 'sirena bicaudata' -il brand voluto da Alessio Panarese, koinè perfetta di tradizione e storia popolare. Di nuovo con lui parliamo della sua seconda stagione da produttore di olio EVO - nella tenuta a levante che ha eletto a residenza personale e dove ha faticosamente recuperato 15 ettari di varietà antiche, un potente blend di cultivar Frantoio, Moraiolo e Leccino.



Dagli alberi di olivo al frantoio

Tal quale giovinezza che infonde animo e delicatezza, così l'olio extravergine San Conino ci parla di una terra stupefacente, mirabile equilibrio di natura e sapienza: fatto in Toscana, in Valdorcia e alla maniera tradizionale, dove le abitudini dell'uomo si saldano con il volere imperscrutabile del cielo e delle sue stagioni.

Siamo al Podere Casato, a quattro passi da Monticchiello e nella riserva naturale di Lucciola Bella, nel versante orientale della Valdorcia, Patrimonio Unesco e terra amata da poeti e letterati come De Montaigne e Dickens.

Il nome San Conino nasce da una leggenda: in uno scritto dei monaci benedettini si parlava di una Pieve di Conino in questa zona, dedicata a una divinità pagana. A testimonianza di ciò, qui vi sono due località, "Fonticoni" (Fonti di Conino) e "La Pievina": entrambe rimandano alla probabile presenza della Pieve proprio in questa area. Il simbolo che appare sull'etichetta è un'ammaliante sirena bicaudata, rimando alle simbologie pagane di mostri e figure mitologiche, che troviamo anche nella Pieve di Corsignano, nella vicina Pienza. La forma della bottiglia è rotonda, possente, elegante, e Alessio ci racconta che doveva evocare la boccetta di una pozione magica.

Questa volta siamo venuti in frantoio dove, alla spicciolata, troviamo tutta la famiglia riunita per un pranzo padronale. Sento forte il senso di identità ed appartenenza che per anni non avevo più percepito, dai tempi della mia fanciullezza nelle campagne umbre.

L'olio nuovo sgorga spandendo sentori di oro e clorofilla: "Quest'anno abbiamo



L'oro verde della 'sirena bicaudata'



L'apoteosi in bruschetta

San Conino oil is soft, delightful in appearance and intense in taste. Like a graceful girl whose precocious myth spreads across the grassy slopes of the Val d'Orcia where the sweet song of the 'two-tailed siren' rings out - as in the brand symbol Alessio Panarese selected, a perfect koinè of tradition and popular history. We talk with him again about his second season as an extra virgin olive oil producer - on the Eastern estate he has chosen as his personal residence and where he has painstakingly recovered 15 hectares of ancient varieties to create a potent blend of the Frantoio, Moraiolo and Leccino cultivars.

Like youthfulness infused with all its soulfulness and delicacy San Conino extra virgin olive oil speaks to us of an amazing terroir, an admirable balance of nature and wisdom: made in Tuscany, in the Val d'Orcia and in the traditional way, where men's ways are welded to the unfathomable will of sky and seasons.

We are at Podere Casato, a stone's throw from Monticchiello and in the Lucciola Bella nature reserve, on the eastern side of the Val d'Orcia, a Unesco World Heritage Site and a land loved by poets and writers such as De Montaigne and Dickens.

The name San Conino comes from a legend: in a writ of Benedictine monks there was talk of a Pieve di Conino in this area, dedicated to a pagan divinity. As evidence of this, there are two localities here, "Fonticoni" (Fonti di Conino) and "La Pievina": both refer to the probable presence of the parish in this area. The symbol that appears on the label is a bewitching siren with a forked tail harking back to pagan monsters and mythological symbols, which are also found in Pieve di Corsignano in nearby Pienza. The shape of the bottle is round, powerful, elegant, and Alessio tells us that he wanted to evoke a bottle of a magic potion.

This time we came to the mill where, in dribs and drabs, we find the whole family gathered for a Squire's Feast. I feel a strong sense of identity and belonging that I had not felt for years since my childhood in the Umbrian countryside.

The new oil gushes out spreading hints of gold and chlorophyll: "This year we started the harvest at the beginning of October with an average yield of



Uno sguardo sulla tenuta del Podere Casato

cominciato la raccolta ad inizio ottobre con una resa media del 7/8%. Non ci interessa. Il nostro è un olio diverso, speciale, con una filosofia produttiva che si completa nel piatto. È un olio dai toni intensi e verdissimi, fruttato, profumato ed umorale, precoce, con tutta la purezza della sua gioventù”, ci racconta Alessio Panarese, mentre estasiati ci gustiamo una bruschetta al caldo del focolare, al riparo dai primi rigori autunnali.

7/8% . We don't mind. Ours is a different, special oil, with a production philosophy that is delivered on the plate. It is an oil with intense and very green tones, fruity, fragrant and humoral, precocious, with all the purity of youth”, Alessio Panarese tells us, while quite entranced we enjoy a bruschetta in the warmth of the fireplace, sheltered from the first rigours of autumn.

Info: Olio Extra Vergine San Conino, Agricola Pasta Panarese di Alessio Panarese.
Per ordini e spedizioni: www.oliosanconino.it / info@pastapanarese.it / Tel +39 0577 880233



Vista a meridione verso Radicofani



Panorama della tenuta, sullo sfondo Panzano in Chianti

MEGLIO COMPERARE, CHE TENER DANARI!

“Better to buy it than hang on to the money!”

DI GIOVANNI SALVIETTI

Siamo a Castellina in Chianti, in località San Giorgio alla Piazza. Sopra questo piccolissimo e delizioso borgo si erge un crinale dove il 'Podere Casanova' spicca su tutta la vallata con i suoi terreni scoscesi. In una giornata grigia ed uggiosa come questa l'atmosfera è quella di un dipinto romantico, con una natura fortemente personificata. Siamo con Massimo Bucciarelli ed assaggiamo il suo rinomato olio.

We are in Castellina in Chianti, in the locality of San Giorgio alla Piazza, above this tiny and delightful village stands the Podere Casanova on a ridge and whose steep terrains spread across the valley. On a gray and dull day it has the atmosphere is of a romantic painting, with nature strongly personified. We are with Massimo Bucciarelli to taste his renowned oil.



Antico Podere Casanova, un olio intenso e 'profumato'

Nel 1549 il podere venne notato e molto apprezzato da Michelangelo Buonarroti, il quale decise di rilevarlo tramite il nipote Leonardo, viste le grandi potenzialità della posizione e delle coltivazioni. Già all'epoca vi erano filari di viti, olivi e fasce di terreno seminativo; fu acquistato per una spesa totale di 2.300 fiorini.

Nel 1551 il vino del Podere Casanova era valutato 50 fiorini al barile e questi terreni rimasero di proprietà della famiglia Buonarroti fino al 1863. Dopo qualche decennio, nel 1926, la famiglia Bucciarelli in regime di mezzadria si trasferì al podere curando la proprietà ed i terreni, riportandoli a produrre frutti. Nel 1980 con l'arrivo della nuova generazione, Massimo e Riccardo Bucciarelli acquistarono il podere. In particolare Massimo, con il quale conversiamo amabilmente, si è formato sul campo portando innovazione e crescita. Se la ride infatti e, citando il Buonarroti del 1549, ci racconta come la filosofia sia rimasta la stessa: "Circa il podere di Chianti, io dico che a me piace più presto comperare che tener danari".

Al giorno d'oggi l'azienda produce vino e olio. Le olivete si trovano a circa 450 mt. s.l.m. per un totale di circa 2000 piante da cui si ricavano fino a 16/17 ettolitri di Olio Extra Vergine di Oliva nelle migliori annate.

Le cultivar sono rigorosamente toscane: Leccino, Moraiolo e Correggiolo.

Massimo inizia a raccogliere le olive poco dopo l'invasitura, vista la facile caducità dall'albero; la prima spremitura regala sempre un olio con dei profumi molto intensi. Quest'anno la resa delle olive è partita dal 13% fino a raggiungere picchi del 16%.

L'Olio Extra Vergine di Oliva è confezionato in molti formati,

In 1549 the farm was noticed and much appreciated by Michelangelo Buonarroti, who decided to take it over it through his nephew Leonardo, given the great potential of the position and crops. It already had at that time rows of vines, olives and other plants; it was bought for a total cost of 2,300 florins.

In 1551 the wine of Podere Casanova was valued at 50 florins a barrel and the lands were owned by the Buonarroti family until 1863. After some decades in 1926 the Bucciarelli family managed the farm as sharecroppers, moving to the farm to take care of the property and the land, bringing it back to fruitfulness.

In 1980 with the arrival of the new generation, Massimo and Riccardo Bucciarelli bought the farm. In particular Massimo, with whom we converse amiably, learnt his trade in situ, bringing innovation and growth. He laughs quoting Michelangelo in 1549, telling us how the philosophy has remained the same: "For the Chianti farm, I say that I'd rather buy it than hang on to the money."

Nowadays the company produces wine and oil. The olive groves are located about 450 metres above sea level with a total of about 2000 trees from which up to 16 or 17 hectolitres of Extra Virgin Olive Oil are obtained in the best years.

The cultivars are strictly Tuscan: Leccino, Moraiolo and Correggiolo.

Massimo starts picking the olives shortly after veraison [change of colour of the olive, tr.], given how easily they drop off the trees; the first pressing always gives an oil with very intense aromas. This year the olive yield has started from 13% up to peaks of 16%.



I declivi dell'oliveta



L'elegante formato da 50 cl, spremitura 2020

partendo da 250 ml e fino ad arrivare ai 5 lt. Il suo mercato è per il 65% nazionale e per il 35% sul mercato estero.

Nel 2000 è stata costruita la nuova cantina - che ha prodotto il primo vino quattro anni dopo. Là troviamo e ci stupisce un sofisticato impianto per la produzione di vinsanto.

Ad oggi le tipologie di vino sono sette: 6 rossi fra IGT e Chianti Classico ed un IGT Toscana Bianco; la vinificazione avviene prevalentemente in cemento, con passaggio temporaneo in acciaio e invecchiamento in botti grandi di rovere e barrique nuove per 1/3, in modo da non influenzare profondamente le caratteristiche organolettiche del prodotto con il sentore del legno.

In azienda si organizzano degustazioni per piccoli gruppi ed è possibile pernottare in agriturismo. I prodotti possono essere acquistati direttamente in azienda oppure ordinati telefonicamente o via posta elettronica, con spedizioni ovunque in Italia e nel mondo.

Qui ogni cosa è al suo posto, così come ogni appezzamento ha il suo nome, ispirato alla tradizione od alle caratteristiche morfologiche: il campo del "corbezzolo", ad esempio, ci ricorda come a metà del '900 questa pianta fosse una rarità. L'esemplare più vicino si trovava in località Ricavo, oltre la collina.

The Extra Virgin Olive Oil is packed in many sizes, starting from 250ml and up to 5 lt. Its market is 65% national and 35% on the foreign market.

The new winery was built in 2000 and produced its first wine four years later. There we find and are amazed by a sophisticated plant for the production of vinsanto.

To date, there are seven types of wine: 6 reds between IGT and Chianti Classico and an IGT Toscana Bianco; vinification occurs mainly in cement, with temporary passage in steel and ageing in large oak barrels and then new barrels for a third of it, so as not to profoundly affect the organoleptic characteristics of the product with the taste of wood.

The farm organizes tastings for small groups and it is possible to stay overnight in a farmhouse. The products can be purchased directly from the farm, ordered by phone or e-mail, with shipping anywhere in Italy and the world.

Here, everything is in place and every plot of land has its name, inspired by tradition or its morphological characteristics: the 'strawberry tree' field for example, reminds us that in the middle of the twentieth century this tree was still a rarity. The closest specimen was in Ricavo, beyond the hill.

Info: Ordini e spedizioni presso Podere Casanova di Bucciarelli, Località La Piazza, Casanova 41, Castellina in Chianti (Si)
Tel: 0577 749756 / Mob. 335 8773010 / casanova@poderecasanova.com / www.poderecasanova.com

L'OLIO NUOVO DEI BARNESCHI

New season's oil from Barneschi

DI SIMONE BANDINI



Siamo con Silvia e Marco Barneschi, al "Podere La Piaggia": intorno ad un robusto e rustico tavolo di legno degustiamo amabilmente il loro extra vergine nuovo, in bruschetta, per poi assaggiare da altre 'magiche' ampolle, oli aromatizzati alla vecchia maniera. Per raggiungere i due fratelli siamo scesi per una piaggia (una 'discesa' in dialetto toscano, appunto!) con scenografici tagli sui declivi occidentali del Chianti.

We are with Silvia and Marco Barneschi at the Podere La Piaggia: and around a rugged rustic wooden table we taste their new extra virgin olive oil on a bruschetta, before trying other 'magic' bottles of oil flavoured in the old fashioned way. To get to the two siblings we went down a slope ('piaggia' in old Italian, 'discesa' or 'descent' in the Tuscan dialect). With spectacular traverses on the western slopes of Chianti.



informazione pubblicitaria

informazione pubblicitaria

La loro è chiaramente un'azienda familiare, poderale. Il fondatore e capostipite Adriano Barneschi, padre di Silvia e Marco, qui si trasferì nel 1950 cominciando a coltivare vite ed olivi - oltre alle tradizionali colture da rotazione, foraggi ed ortive. La prima bottiglia propriamente etichettata è del 1964.

I tipici vigneti disposti in diverse teorie e terrazzamenti circondano ancora da ogni parte il casolare, con spettacolari e centenarie viti a piede franco. D'intorno boschi ameni e floridi in un perfetto

equilibrio tra natura spontanea ed attività agricole. Queste sono le colline del Chianti Classico, la celebre terra del Gallo Nero. Scendiamo nella vetusta cantina del '600 che trasuda da ogni dove vita campestre e storia familiare. Marco mi parla fiero della sua Riserva "Ceppo Franco" e del suo storico

ed amatissimo vigneto da mezzo ettaro - tutelato dalla Regione Toscana e studiato dall'Università di Firenze - in varietà 80% Sangiovese, 10% Canaiolo, 10% di Malvasia e Trebbiano, secondo un'antica ricetta del Chianti Classico, vinificato in botti grandi di castagno.

Ma veniamo all'olio, questa volta motivo della nostra visita. Si è appena conclusa la raccolta delle olive - frante artigianalmente a Panzano in Chianti - dalle 1400 piante, disposte su venti ettari: "Da diversi anni cominciamo intorno al venti di ottobre. La produzione è stata di circa cento quintali di olive, con una resa massima del 12/14%", racconta Marco. Silvia aggiunge: "Quest'anno abbiamo una qualità senza pari, un olio di gaudente sapidità, robusto, con profumi intensi - che lascia sentori di carciofo in bocca". Morbido, piacevole, mai amaro, posso confermare addentando una bruschetta.

Non dobbiamo dimenticare che il 'Podere La Piaggia' è un'azienda certificata biologica: "Concimazioni naturali, antiparassitari naturali quali l'esca biologica 'Spintor Fly', modesto uso della poltiglia bordolese e del caolino in caso di stress da caldo", è evidente l'attenzione e la ricerca di Marco per le migliori tecniche naturali in campo.



Theirs is clearly a family business, a home farm. Founder and progenitor Adriano Barneschi, father of Silvia and Marco, moved here in 1950 starting to cultivate vines and olive trees - in addition to the traditional rotation crops for fodder and vegetables. The first properly labelled bottle is from 1964. Classic style vineyards arranged in different rows and terraces still surround the farmhouse on every side, with splendid ancient ungrafted vines. Surrounded by pleasant and flourishing woods in a perfect balance between spontaneous nature

and agricultural efforts.

These are the hills of Chianti Classico, the famous land of the Black Rooster. We go down to the venerable seventeenth century cellar that everywhere exudes rural life and family history. Marco proudly talks to me about his Riserva Ceppo

Franco and his historic and beloved half-hectare vineyard - protected by the Tuscany Region and studied by the University of Florence - with the varieties 80% Sangiovese, 10% Canaiolo, 10% Malvasia and Trebbiano according to the old Chianti Classico recipe, vinified in large chestnut barrels.

But let's talk oil, the reason for our visit this time. The olive harvest has just ended - with artisanal pressing done in Panzano in Chianti - from their 1400 trees spread over twenty hectares:

"For several years we have been starting around the twentieth of October. The production was about one hundred quintals of olives, with a maximum yield of 12/14%" Marco tells me. Silvia adds: "This year we have an unparalleled quality, an oil of joyful sapidity, robust, with intense aromas - which leaves hints of

artichoke in the mouth." Soft, pleasant, never bitter, I confirm this by biting into a bruschetta.

We must not forget that Podere La Piaggia is certified organic: "Natural fertilizers, natural pesticides such as the organic Spintor Fly bait with a modest application of Bordeaux mixture and kaolin in case of heat stress," - Marco's awareness of and research into the best natural techniques in the field is evident.

The two cultivars here - typical of the Tuscan hills - Frantoio and Moraiolo



Melograno ed olivo, autunno in Chianti



Agricoltore con passione, Marco Barneschi

Le due cultivar tipiche delle colline toscane, Frantoio e Moraiolo, sono imbottigliate nell'Olio Extra Vergine d'Oliva non filtrato - mentre si produce un Olio Extra Vergine IGP - monocoltivar Moraiolo, delicatissimo e filtrato.

La famiglia organizza tutto l'anno degustazioni di prodotti agricoli aziendali, accompagnandovi specialità locali, gestisce il punto vendita del podere ed è in grado di fare spedizioni ovunque.

Altra grande passione è il miele: sempre più difficile la sua produzione per la precarietà delle stagioni, nonché per la scarsità delle fioriture. "Non vi ingannate, l'unico che resta liquido col freddo è l'acacia!", precisa Marco che poi ci parla del suo miele preferito, l'erica o "Scòpo del Chianti", dal gusto molto intenso, pieno e rotondo.

Tra le chicche artigianali della famiglia - parliamo con Silvia - le marmellate di fragola, albicocca e fichi, poi gli oli aromatizzati al rosmarino, peperoncino e tartufo. Da ultimo, in questa pantagruelica produzione del podere, il Vinsanto secco da caratelli e madre antichissimi, la grappa di Chianti Classico e Riserva, 43 gradi alcolici, invecchiata in barrique per tre anni e aromatizzata alla vaniglia: morbida, rotonda, mai troppo pervasiva. Giusto epilogo di una giornata in campagna, quella vera.



are bottled as unfiltered Extra Virgin Olive Oil - while an Extra Virgin IGP Oil is produced from Moraiolo as monocoltivar, filtered and very delicate.

The family organizes tastings of its agricultural products all year round, along with accompanying local specialities and runs a farm shop and ships everywhere.

Another great passion is honey: its production is becoming more and more difficult because of the uncertainty of the seasons, as well as the scarcity of flowers. "Don't be cheated, the only one that remains liquid in the cold is acacia!", Marco explains, who then tells us about his favourite honey, heather or Scòpo del Chianti with a very intense, full and rounded taste.

Among the family's artisanal gems - we chat with Silvia - are strawberry, apricot and fig jams, then the oils flavoured with rosemary, chilli and truffle. Lastly, amidst this large production from the farm, dry Vin Santo from ancient kegs and yeast and the Chianti Classico and Riserva grappa, 43 degrees alcohol, aged in barriques for three years and flavoured

with vanilla: soft, round, never too pervasive. The right epilogue for a day in the countryside, the real thing.

Info ed ordini: Azienda Agricola Podere La Piaggia, Castellina in Chianti (Si)
Tel. 340 3863441 / info@poderelapiaggia.com / www.poderelapiaggia.com



I vini della Tenuta



Ristorante "La Loggia del Chianti", Via degli Ulivi 1, Radda in Chianti (Si)
tel 0577 738491 / ristorantelalloggiadelchianti@gmail.com
www.laloggiadelchianti.it / Mob. 335 6244657 - 333 1764777

Osteria Uscio & Bottega Sicelle

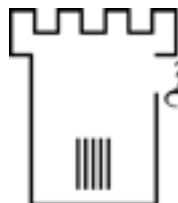


Osteria Uscio e Bottega, località Sicelle 56, Castellina in Chianti (Si)
tel. 0577 733572 / ristoranteuscioebottega@gmail.com
www.osteriauscioebottega.it

MACELLERIA STIACCINI



Info: Macelleria Stiaccini, Via Ferruccio 33, Castellina in Chianti (Si)
Tel. 0577 740558 / www.macelleriastiaccini.com



Antica Trattoria "La Torre"
Proprietà Famiglia Stiacchini dal 1892



Info e prenotazioni: Antica Trattoria La Torre,
Piazza del Comune, Castellina in Chianti (Si)
Tel. 0577 740236 / www.anticatrattorialatorre.com

CHIANTI BAR: CAFFÈ, CUCINA E SORRISO

Chianti Bar: coffee, food and smiles

DI GIOVANNI SALVIETTI

In una giornata autunnale ci troviamo alle porte di San Donato in Poggio, nel cuore del Chianti Fiorentino. Andiamo a conoscere Gessica e Giulia al Chianti Bar, presso la stazione di servizio di Via Sinigogola, un perfetto punto di approdo per chi cerca una ricca e gustosa colazione od un pranzo informale, senza rinunciare a qualche peccato di gola.

We find ourselves on an autumn day at the gates of San Donato in Poggio, in the heart of Florentine Chianti. We go there to meet Gessica and Giulia at the Chianti Bar in the Via Sinigogola service station, the perfect spot for those looking for a rich and tasty breakfast or an informal lunch but without renouncing their culinary pleasures.



Gessica e Giulia, gentilezza e puntualità



Appetitosi. 'Spaghetti alla mollica con acciuga e peperoncino'

Forte da molti anni, l'amicizia di Gessica e Giulia è accomunata anche dalle loro precedenti esperienze lavorative nel settore. Gessica ci racconta che già da 9 anni si trova dietro al bancone del Chianti Bar, mentre Giulia ha lavorato in un altro locale sempre con grande passione per la cucina.

All'inizio del 2020 la svolta: le due amiche cessano le loro rispettive attività di bariste e decidono di unire le forze per rilevare il Chianti Bar seguendo i loro sogni con amicizia, passione e grande empatia.

Ed eccoci qua! Siamo accolti da un gran sorriso e respiriamo profumo di casa, una piacevole semplicità e simpatia. Un avventore affezionato che conosce Gessica e Giulia ormai da anni le descrive come persone piacevoli e gentili affermando:

Great friends for many years, Gessica and Giulia's friendship has also been strengthened by their previous working experiences in the sector. Gessica tells me she's worked for nine years behind the counter at the Bar Chianti, while Giulia worked in another venue, always with a great passion for cooking.

At the beginning of 2020 came the turning point: the two friends gave up their their respective barista jobs and decided to join forces to take over the Chianti Bar and follow their dream with friendship, passion and empathy.

And here we are today! Greeted by a big smile and a breath of home in pleasant simplicity and sympathy. A loyal customer who has known Gessica and Giulia for years describes them as lovely kind people, emphasising: "Their true passion is doing



Il Baccalà appena sfornato

"Hanno passione ed amore per le cose fatte bene!".

Gessica ci confida c a n d i d a m e n t e : "Risceglierei altre mille volte Giulia come collaboratrice e come amica".

La mattina alle sette si aprono le porte con la colazione dolce e salata, mentre dalle nove partono le danze in cucina, dove si preparano tre primi, tre secondi, due contorni ed un dolce. Ogni giorno il menù cambia; Giulia e Gessica assecondano il loro estro preparando leccornie per tutti i gusti. Nel pomeriggio l'apertura si protrae poi fino alle 18.00.

Di sabato l'orario di apertura rimane invariato, mentre la chiusura è anticipata alle ore 12.00; dalle ore 9.00 si possono assaporare deliziosi pancakes guarniti con fragole, mirtillo o lamponi. Il nostro palato durante il pranzo è stato deliziato da Spaghetti alla mollica con acciuga e peperoncino (€ 6,00), un piatto che stimola le papille gustative con un'ottima sapidità e piccantezza.

Come secondo piatto abbiamo assaggiato le Polpettine di maiale al vino bianco (€ 7,00) caratterizzate da un ottimo equilibrio delle spezie ed una piacevole consistenza. Per chiudere in bellezza un evergreen: le Crepes alla Nutella (€ 2,50).

L'entusiasmo di Gessica e Giulia riesce a contagiare davvero tutti, ma soprattutto molti progetti per la prossima estate stanno bollendo in pentola; le "socio" sono pronte a mettersi nuovamente in gioco e coinvolgere tutti coloro che vivono il territorio o sono di passaggio.



things well!"

Gessica tells us candidly: "I'd choose Giulia a thousand times over as collaborator and friend." In the morning at seven the doors open with sweet and savoury breakfast choices, while at nine the dances start in the kitchen, where three first courses, three seconds, two side dishes and a dessert are prepared. The menu changes every day; Giulia and Gessica indulge their creativity by preparing their delicacies to appeal to all tastes. They stay open

in the afternoon until 6pm.

On Saturdays the opening hour remains unchanged, but they close earlier at 12.00; from 9am you can enjoy delicious pancakes garnished with strawberries, blueberries or raspberries. For our lunch our palates were delighted by Spaghetti alla crollica with anchovy and chilli (€6), a dish that really stimulates the taste buds with its excellent flavour and spiciness.

As a second course we tried the Pork Polpettine in white wine (€7) characterized by an excellent balance of spices and a pleasant texture.

To round off an evergreen: Nutella Crepes (€ 2.50).

Gessica and Giulia's enthusiasm really manages to infect everyone, but above all there are a whole slew of projects for next summer on the boil; the "members" are ready to get involved again and involve all those who live in the area or are passing through.

Info: Chianti Bar di Gessica e Giulia, Via Sinigogola 7, San Donato in Poggio (Fi)
Tel. 393 5626727 (Gessica) / 329 5413000 (Giulia) / gegsnc9@gmail.com - fb.me/gessicagiulia8887



Peccato di gola, la Crepe alla Nutella



Bar Italia, Via Trento e Trieste 34,
Castellina in Chianti (Si)
tel. 0577 740258



Pitena Lounge Bar e Vinosteria, Via Ferruccio 65 - 73,
Castellina in Chianti (Si)
tel. 0577 742980



Inn Piazza Wine Bar
Piazza del Comune 20,
Castellina in Chianti (Si)



PIZZA AL TAGLIO E DA ASPORTO HAMBURGERIA



Info e prenotazioni: Via Roma 34-36, Radda in Chianti (Si)
Tel. 0577 1521807 / luigiprenza@hotmail.it



*Pasticceria artigianale
dolci natalizi*



*Info e ordinazioni: Pasticceria Barone, via A. Diaz 47, Colle di Val d'Elsa (SI)
Tel 0577 921146 / mob. 328 3094160*



Tradizione nazionale popolare, la trebbiatura in Val d'Orcia (Luchino e Amedeo Grappi)

LA MEMORIA DEL GRANO

The memory of wheat

DI JORI DIEGO CHERUBINI

Questa storia affonda le radici, è il caso di dire, nel secolo scorso, allorché i nonni di Amedeo, agricoltori, acquistano un podere in Val d'Orcia, eletta Patrimonio Unesco per lo splendore del paesaggio e l'equilibrio perfetto tra natura e attività dell'uomo. Sono passati cinquant'anni. Quell'intuizione primigenia - miscela di genio, intuizione e lavoro, per citare "Amici miei" - è divenuta il Mulino della Val d'Orcia, evocativa rivendita di prodotti artigianali, agriturismo tipico, ristorante, e tutt'intorno infiniti campi e colline fintanto che l'occhio può contemplarli.

This story has its roots, it should be said, in the last century, when Amedeo's grandparents, farmers, bought a farm in the Val d'Orcia, a place which has been chosen as a Unesco World Heritage Site for the splendour of its landscape and the perfect balance there between nature and human activity. Fifty years have passed. That primeval intuition - a mixture of imagination, genius and hard work, to quote the Italian film "Amici Miei" - has become the Mulino Val d'Orcia, an atmospheric store for artisanal products, a classic agriturismo, a restaurant, and all around infinite vistas of fields and hills as far as the eye can see.



I prodotti naturali, biologici ed artigianali del Mulino

«Siamo biologici dal 1992 - racconta Amedeo - quando era un'attività non proprio di moda bensì originale e coraggiosa; io sono nato nel 1989 e con mia sorella Laura abbiamo deciso di portare avanti l'idea di un'agricoltura rispettosa dell'ambiente e al tempo stesso in grado di ricavare il massimo della qualità dal punto di vista del gusto dei prodotti». Nelle estati degli anni '90 i fratelli andavano ad aiutare i genitori nei campi, con trattori, mietitrebbia e arnesi del mestiere: «Siamo cresciuti in questo mondo - riprende il titolare - poi mi sono laureato in Agraria, abbiamo iniziato a lavorare con le fattorie didattiche (con le scuole che spesso vengono a trovarci)».

Il babbo di Amedeo e Laura produceva pasta fresca che poi rivendeva nei mercati: «Abbiamo affinato questo settore, tramite l'acquisto di una macchina per la pasta e un essiccatore, oggi lavoriamo grani di alta qualità provenienti in gran parte dalla nostra azienda, di circa cento ettari, e seguiamo l'intero ciclo produttivo, dalla semina alla vendita». I grani antichi coltivati in questi campi comprendono sette genotipi studiati in collaborazione con l'Università di Firenze: «Sono i migliori per l'agricoltura biologica: Senatore Cappelli, Verna, Gentil Rosso; essendo alti coprono le piante infestanti e non servono i pesticidi ed a livello nutrizionale contengono

"We've been organic since 1992 - Amedeo tells me - when it was much less fashionable, not to say daring and original. I was born in 1989 and with my sister Laura we decided to pursue the idea of 'friendly agriculture' and at the same time obtain the maximum quality from the product from the point of view of taste." In the summers of the 1990s they went to help their parents in the fields with tractors, combines and other tools of the trade. "We grew up in this world - the farmer tells us - then I graduated in Agriculture and we started working with educational farms (with schools often coming to visit us)."

Amedeo and Laura's father made fresh pasta which he then resold in the markets: "We have refined this part of the business with the purchase of a pasta machine and a dryer and now work with high quality wheat that comes in large part from our farm of about one hundred hectares, and so we carry out the entire production cycle, from sowing to sale." The ancient grains grown in these fields include seven genotypes researched in collaboration with the University of Florence, considered the best for organic farming: Senatore Cappelli, Verna, Gentil Rosso; being tall they cover the weeds and do not need pesticides and on a nutritional level they contain many mineral salts, vitamins and a very low gluten content which



Il Mulino, 'cuore di pietra' dell'azienda



tanti sali minerali, vitamine e un bassissimo contenuto di glutine che li rende particolarmente saporiti e digeribili».

Amedeo, da vero esperto qual è della materia, parla snocciolando termini appropriati, talvolta accademici e l'impressione, ascoltandolo, è di trovarsi di fronte a un conoscitore scrupoloso della materia. Oggi la pasta del Mulino della Valdorcia è ricercata da tanti ristoratori ed appassionati grazie al sapore inconfondibile conferito dal grano macinato a pietra - laddove il colore scuro, sinonimo di qualità, è dato dai minerali che si trovano nella parte esterna al chicco. Ma con cosa si sposa questa pasta? «Come condimenti consigliamo il ragù bianco di Chianina, Aglione, e in generale sughi a base di selvaggina». I prodotti si possono acquistare sul posto (vedi contatti a fondo articolo), nei negozi tipici della Val d'Orcia, oppure ordinandoli dal sito (www.mulinovaldorcia.it). Noi consigliamo l'esperienza diretta, ovvero di andare al ristorante - che si chiama Locanda del Mulino - che oltre ad essere un luogo meraviglioso tra le altre bontà propone crostoni, antipasti selezioni di salumi e formaggi, vino di produzione propria (Lamone Orcia Doc) così come l'olio. Al negozio è possibile acquistare pacchi regalo «fai da te», o, vista la stagione, natalizi con spedizioni in tutta Italia.

In quest'angolo di Val d'Orcia il tempo sembra essersi fermato. Qui lavorano quindici ragazzi provenienti da San Quirico d'Orcia, Montepulciano, Chianciano. «Inoltre - riprende Amedeo - una cosa importante riguarda la possibilità, per le aziende biologiche, di portare a macinare qui il loro grano: lo trasformiamo in pasta o farina, lo imbustiamo e lo etichettiamo con il logo della loro azienda; si tratta di un segmento in forte ascesa di cui andiamo fieri, sono sempre di più le imprese che

makes them particularly tasty and digestible.»

Amedeo, as a true expert on the subject, speaks by rattling off appropriate terms, and the impression, listening to him, is of finding oneself in front of a scrupulous connoisseur of grain varieties. Today pasta from the Val d'Orcia Mill is sought after by many restaurants who are enthusiasts thanks to the unmistakable taste conferred by stone ground wheat - with the dark colour that comes from minerals that are found on the outside of the grain. But what does this pasta go well with? "As sauces we we recommend the white Chianina sauce, Aglione, and in general sauces based on game." The products can be purchased on site (see contacts at the end of the article), in the shops with traditional products in the Val d'Orcia, or by ordering them from the website (www.mulinovaldorcia.it). We recommend the direct experience, that is to go to the restaurant - which is called Locanda del Mulino - where among other delicacies are offered crostoni, appetizers, selections of cold cuts and cheeses, wine they make themselves (Lamone Orcia DOC) as well as oil. You can also buy 'do it yourself' gift packs, or, given the season, Christmas packages with shipments throughout Italy.

In this corner of the Val d'Orcia, time seems to have stopped. Here fifteen kids from San Quirico d'Orcia, Montepulciano and Chianciano work. "Furthermore - Amedeo continues - something important is that organic farms can bring their wheat to grind here: we transform it into pasta or flour, we pack it and label it with the logo of their company; this is a rapidly growing segment of which we are proud, more and more firms are choosing us for milling."

"Our history - concludes the farmer - has its roots in the

ci scelgono per la macinazione».

«La nostra storia - conclude il titolare - affonda le radici nella tradizione mezzadrile e la passione per la terra viene tramandata di padre in figlio da generazioni; il mulino si trova nell'edificio che un tempo ospitava la rimessa degli attrezzi agricoli dei nonni mezzadri, così come i nostri agriturismo sorgono negli edifici colonici che un tempo ospitavano granai, stalle e abitazioni, ristrutturati secondo la tradizione delle campagne senesi. Gli ospiti dei nostri agriturismo (Castello di Spedaletto, Lamone e Lamino) possono 'vivere' la nostra azienda, visitare tenute, mulino e pastificio, oltre a degustare i prodotti all'ora di pranzo, per una esperienza culturale a tutto tondo nel cuore pulsante della Toscana».

Un po' di numeri: L'azienda nasce nel 1992 a Pienza. Si estende per più di 100 ettari, 85 dei quali seminativi (dove si coltiviamo cereali, quali grano duro, tenero, farro, avena e orzo; in rotazione con legumi quali ceci, lenticchie, fagioli e trifoglio alessandrino). Cinque ettari sono adibiti alla coltivazione di olivi e vite.

sharecropping tradition and the passion for the land handed down from father to son for generations; the mill is located in the building that once housed the shed for the agricultural tools of the sharecropping grandparents, just as our farmhouses are located in the farm buildings that once housed granaries, stables and houses, renovated according to the tradition of the Sieneese countryside. Guests of our agriturismi (Castello Spedaletto, Lamone and Lamino) can 'live' our farm, visit the land, the mill and the pasta factory, in addition to tasting the products at the restaurant at lunch time, in this marvellous location in the heart of Tuscany".

A few numbers: the farm was founded in 1992 in Pienza. It covers more than 100 hectares, 85 of which are arable land (where they grow cereals, such as durum wheat, soft wheat, spelled, oats and barley in rotation with legumes such as chickpeas, lentils, beans and Alexandrian clover). Five hectares are used for the cultivation of olive trees and vines.

Info, prenotazioni ed ordinazioni: Mulino Val d'Orcia e Locanda del Mulino, loc. Spedaletto, Pienza (Si)
www.mulinovaldorcia.it / info@mulinovaldorcia.it / Tel. 345 2329477



I picci al ragù home made del ristorante, accompagnati dal Rosso Orcia Doc 'Podere Lamone'

Antica Drogheria Rosi
Dolci Follie



Ciocolateria artigianale di qualità

Dolci natalizi

Preparati e dosi per dolci tipici, pasticceria varia

Stampe personalizzate per torte su cialda o pasta di zucchero

Selezione esclusiva di vini, champagne e liquori



Via della Repubblica 118, Poggibonsi (Si) / Tel. 0577 936052
Tel. 347 6042300 / dolci.follie@hotmail.it



SP Collezioni



di Parrini Simone



*Antichità,
collezionismo
Antiques*

Strada di S. Appiano 9,
Barberino Tavarnelle (Fi)
www.spcollezioni.com
simoneparrini1992@gmail.com
Tel. 392 8842168

Punti Vendita:

Via F. da Barberino, 82 - Via Vittorio Veneto
Via F. da Barberino, 10 - Piazza Barberini, 8
Barberino Tavarnelle (Fi), Tel. 055 8075200





LAVORA CON NOI

Sono in fase di studio e lavorazione numerose altre edizioni di Valley Life in Italia e nel mondo.

Vuoi essere tu il responsabile della rivista nel territorio dove vivi?

WORK WITH US

Numerous other editions of Valley Life in Italy and around the world are being studied and worked on.

Do you want to be in charge of the magazine in the area where you live?

CONTACT US:

info@valleylife.it / Tel. 339 7370104 / www.valleylife.it