

Anno XIX, nr. 162 | MARZO/APRILE 2021

italiano - english

ValleyLife

SIENA | VAL D'ORCIA | AMIATA

RIVISTA PANEUROPEA

Periodico mensile di informazione culturale e pubblicitaria ValleyLife, Iscr. Trib di Perugia, del 17/05/2007 n. 23/2007, Dir. Resp. Simone Bandini, Grafica: Michele Scalacci - Prestampa e stampa: IGP.

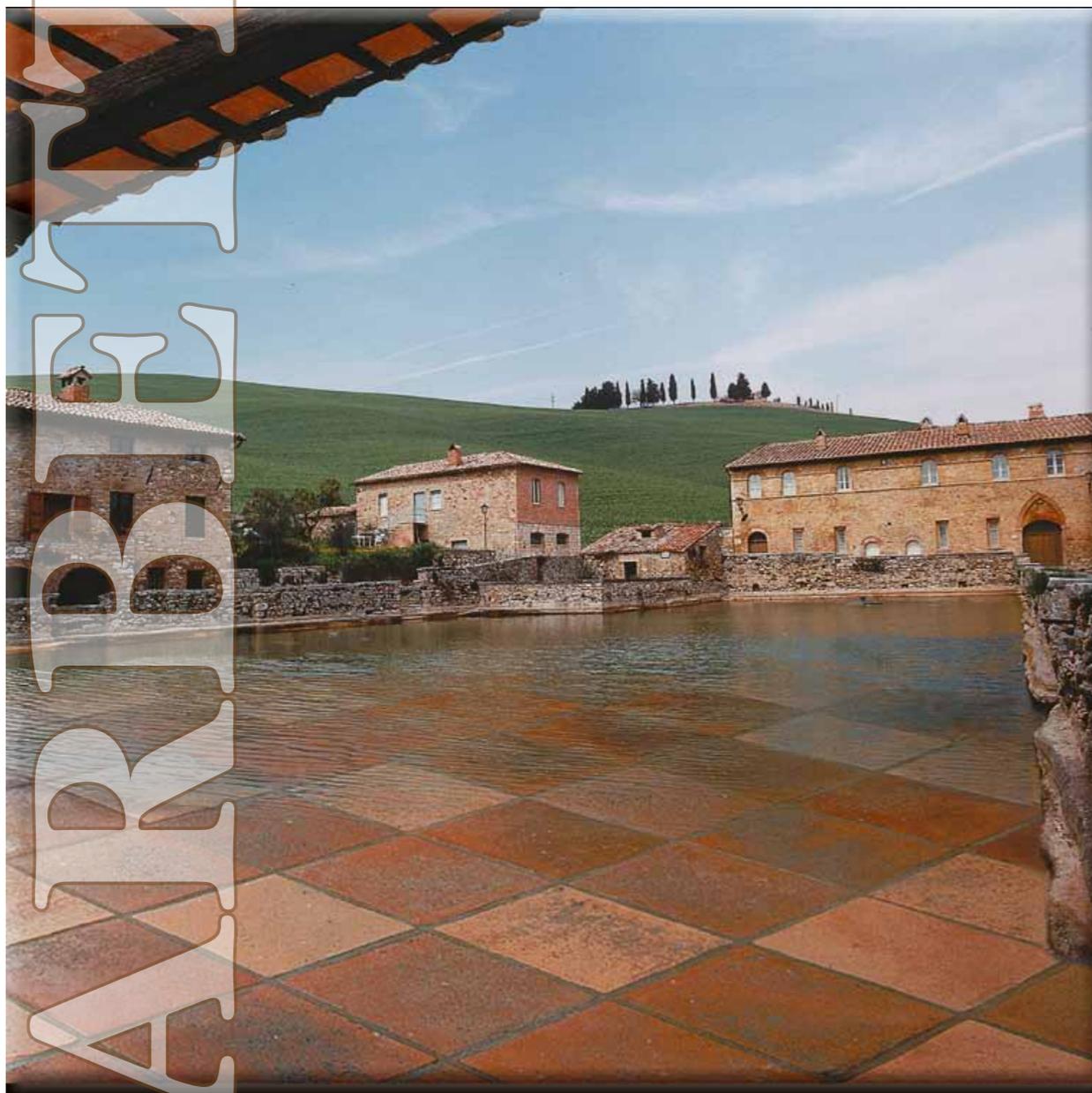


UN SECOLO DI GUSTO

da oggi anche a
**CHIANCIANO
TERME**

BARBETTI®

IL COTTO



BARBETTI

CERAMICHE BARBETTI s.r.l.
Loc. Querce al Pino 53043 CHIUSI (Siena) ITALY
Tel. + 39 0578 274404 - +39 0578 274431 Fax +39 0578 274677
www.ceramichebarbetti.it e-mail info@ceramichebarbetti.it



COL D'ORCIA
— MONTALCINO —



WINE TOURS & TASTINGS

Aperti tutto l'anno dal Lunedì al Sabato
solo su appuntamento
*Open year-round from Monday to Saturday
by appointment only*

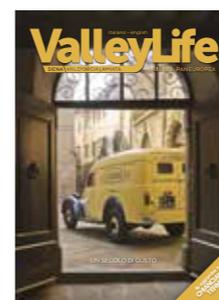
Venite a visitare la nostra fattoria biologica
Come visit our organic winery

Via Giuncheti - 53024 - Montalcino - Italia
+39 0577 80891 - info@coldorca.it



Autentica pasta di semola di grano duro della Val d'Orcia

Via del Colombaio, Loc. Gallina, 53023 Castiglione d'Orcia (SI)
Tel. +39 0577 880233 - info@pastapanarese.it - www.pastapanarese.it



In copertina: Un secolo di gusto

MARZO/APRILE 2021

**EDITORE,
DIRETTORE RESPONSABILE**
Simone Bandini

DIRETTORE EDITORIALE
Jori Diego Cherubini

**PROGETTO GRAFICO
e IMPAGINAZIONE**
Michele Scalacci

IN REDAZIONE
Jori Diego Cherubini
Simone Bandini
Michele Scalacci
Paolo Casini

TRADUZIONI
Ray Keenoy

AUTORI
Jori Diego Cherubini
Simone Bandini
Francesca Mariotti
Annamaria Cortonesi

PHOTO CREDITS
Michele Scalacci
Beatrice Mancini

ILLUSTRAZIONI
Giulia Fabbri

CONTATTI Tel. 328.5816968

**Invitiamo gli inserzionisti a
inviare foto e/o materiale gra-
fico entro il 15 di ogni mese.
Grazie della collaborazione**

**if you have a house in Siena, Val
d'Orcia, or the Amiata area ple-
ase subscribe for free and ask
for you complimentary copy**

ValleyLife
SIENA VAL D'ORCIA AMIATA

REDAZIONE
JDC Media & Communication
Via della Pace, 13,
53021 Abbadia San Salvatore (SI)
Tel. 328/5816968
www.valleylife.it
jori.cherubini@gmail.com

Le opinioni degli autori non sono
necessariamente le opinioni dell'editore.
© Valley Life - tutti i diritti riservati.
Ne è vietata la riproduzione anche parziale.
Questo numero è stato chiuso alle 17.08
del quinto giorno di primavera, tra la tempe-
sta e un raggio di sole.

Sped. Abb. Post. 70% - Apt. Cns/Chpa/Centro1 - Iscr. R.O.C. n. 18175

ValleyLife

SIENA VAL D'ORCIA AMIATA

Sommario

summary

culture

8 Terra di Terme
Spa Land

12 La scienza del bene (e del sole)
The Science of Goodness (and of the Sun)



pleasure

16 Corsini, un secolo di gusto e tradizione
Corsini, a century of taste and tradition



lifestyle

24 Ozono terapia. Uno sguardo verso il futuro
Ozone therapy . Looking into the future

32 L'avanguardia del capello
Avant-garde hairstyling



Sommario summary

42

Boscaglia, il cuore verde della Toscana
Boscaglia, the green heart of Tuscany



52

L'artigiano del diavolo
L'Artiglio Herbalist

62

Il Piano industriale di AdF: focus sugli investimenti del 2021

AdF's business plan: focussing on investments for 2021



70

Un aiuto concreto in un momento difficile
Concrete help in a difficult moment

82

Il San Francesco 'ritrovato'
'Rediscovered' Saint Francis



90

Yellow, orange, a sunset full of light



lifestyle

art

culture

LA MONTAGNA CHE RINASCE

a cura di thatsamiata.com

NATURA, VILLAGGI DI MONTAGNA E SPORT

Anche la vasta natura del monte Amiata sta vivendo la sua primavera. Lentamente i fianchi dell'antico vulcano assumono colori più vivaci, i faggi, con i suoi alti fusti, diventano sempre più verdi, i castagni si preparano a rifiorire e le dolci colline situate a valle dell'antica croce in ferro assumono adorati sfumature calde e brillanti.

La nuova stagione sta facendo capolino come a ricordarci le stupende fioriture spontanee che nelle prossime settimane vivacizzeranno le campagne: orchidee, viole, piccole panzè, margherite e moltissime altre specie di piante e fiori coloreranno prati e boschi. Questo però è anche il periodo ideale per fare visita a piccoli villaggi di montagna. Partiamo da Cana (Comune di Roccalbegna) che sorge su una collina compresa tra i torrenti **Trasubbie e Trasubbino** e si presenta come un tipico castello medievale il cui sviluppo ha seguito il naturale andamento del terreno attorno alla originaria Rocca. Un vero e proprio modello di ecosistema sociale è Montelaterone (comune di Arcidosso). I ruderi di quello che un tempo era il Cassero Senese dominano il borgo fin dal 1200, quando cioè Montelaterone apparteneva alla **Repubblica di Siena**. Nei giorni in cui è presente la nebbia il paese appare sospeso nel vuoto, stiamo parlando di Montegiovi (comune di Castel del Piano) che si erige sopra un



enorme masso, per raggiungerlo occorre abbandonare la strada principale e percorrere una lingua di asfalto che conduce proprio all'antica porta del villaggio. Arroccato su una rupe calcarea, **Rocchette di Fazio (nel comune di Semproniano)** domina tutta la vallata del fiume **Albegna** ed è come incastonato nella natura più selvaggia, tra **Maremma e Amiata**. **Vivo d'Orcia** infine è un classico borgo di montagna che merita una visita, anche solo per gli spazi naturalistici, l'aria fresca anche in estate e le splendide acque delle secolari sorgenti. La primavera rappresenta anche la stagione ideale per scoprire "**Amiata Gran Tour**" o il "**Vetta-Mare**" percorsi da fare a piedi o in mountain bike che si snodano tra antiche mulattiere, sentieri escursionistici e graziosi borghi. La primavera è una stagione tutta da vivere e farlo sull'Amiata permette di toccare con mano la potenza della natura, conoscere il fascino dei piccoli villaggi e apprezzare i grandi spazi naturali che la montagna offre.

Per avere maggiori informazioni vi invitiamo a visitare il sito www.thatsamiata.com. Ricordiamo infine che l'effettiva possibilità di vivere queste esperienze dipende dall'evoluzione della pandemia.



thatsamiata.com

SEGUICI SU   

Terra di Terme

Spa Land di Jori Diego Cherubini

Non c'è due senza tre. Dopo Bagno Vignoni e Bagni San Filippo ValleyLife non poteva che approdare a Chianciano Terme. Vista la vocazione culturale del paese: dal cinema (ospiti fissi in passato Galeazzo Ciano e la nobiltà, poi Fellini, Mastroianni, e la crema del cinema anni '60, in seguito vip, calciatori, politici...), la Festa della musica organizzata da ragazzi in gamba, concerti, eventi, congressi. Uno spicchio di città incastonato tra la Val d'Orcia e la Valdichiana.

There is no two without three. After Bagno Vignoni and Bagni San Filippo, ValleyLife just had to land in Chianciano Terme. Given the cultural vocation of the town: from the cinema (regular guests in the past Galeazzo Ciano and the nobility, then Fellini, Mastroianni, and the cream of 1960s cinema, later VIPs, footballers, politicians...), the Music Festival organized by some go-getter young types, concerts, events, congresses. A slice of a town nestled between the Val d'Orcia and the Val di Chiana.

Chianciano è uno sviluppo urbanistico all'avanguardia, che fa rima con tradizione dell'accoglienza. Una cittadina a misura d'uomo, valorizzata da negozi di lusso, parchi perfettamente antropizzati, e le famose terme, eleganti e classiche, oggi sensoriali. Un luogo del cuore e dello spirito, che si sta riprendendo da anni non facili. Da questo mese la nostra rivista sarà distribuita anche qui. In lungo e in largo, con circa mille copie, gratuite, diffuse tra bar, ristoranti, strutture ricettive, ordini professionali e residenti stranieri. ValleyLife, dunque, si allarga. Implementando la platea di lettori e collaboratori. Dando la possibilità, alle numerose attività e imprese della stazione termale, di

farsi conoscere ulteriormente attraverso queste pagine: dagli stessi chiancianesi e ai tantissimi lettori delle zone limitrofe, che si chiamano Val d'Orcia, Amiata (Senese e Grossetana), Val d'Arbia, Crete Senesi e la stessa Siena (centro e hinterland).

ValleyLife, progetto «pazzo» contemporaneamente anacronistico e moderno, continua a esistere e cresce giorno per giorno. Alcuni hanno trovato in questa rivista una casa, altri un portale di carta per un mondo più lento, altri ancora ci vedono un inutile insieme di fogli. L'obiettivo rimane quello di unire città, paesi e borghi, diversi solo apparentemente, in un unico formato, gratuito, cartaceo e distribuito dappertutto. Il bacino

d'utenza è tendenzialmente eterogeneo, interessato alla lettura e alla conoscenza di un territorio vasto, connesso e unico al mondo per storia, morfologia e cultura. Inoltre, da quest'anno, ValleyLife è passato dalla cadenza mensile a quella bimestrale (ma contiamo di tornare presto mensili). Un segno dei tempi, e purtroppo della pandemia, che al tempo stesso ci consente di curare con sempre maggiore attenzione articoli e spazi visivi.

Sono stati giorni e mesi difficili, per le aziende del territorio e di riflesso per questo magazine. Ma andiamo avanti con il sorriso. Consapevoli che dopo il deserto lichenico della pandemia il futuro non potrà che essere una foresta rigogliosa.

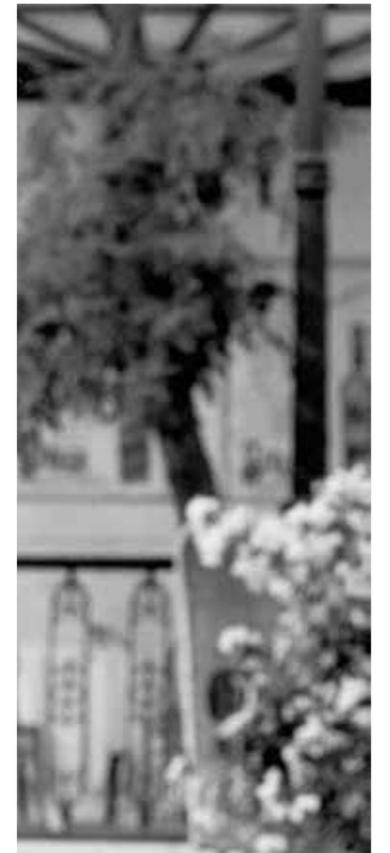
Chianciano is an avant-garde urban development, rhymed with a tradition of hospitality. A place on a human scale, enhanced by luxury shops, parks made to a perfect fit, and the famous thermal baths, classic and elegant and, today, sensorial too. A place for the heart and the spirit, a place which has been recovering from difficult years. From this month our magazine will also be distributed here. Far and wide, with about a thousand copies distributed free among bars, restaurants, hospitality venues, professional associations and foreign residents. ValleyLife, therefore, is broadening out. Creating a space for readers and collaborators. Giving the numerous companies and enterprises of the

spa the opportunity to make themselves better known through these pages: to the Chiancianesi themselves and to the many readers in the neighbouring areas, that's to say the Val d'Orcia, the Amiata (Senese and Grossetana), the Val d'Arbia, the Crete Senesi and Siena itself (both centre and hinterland).

ValleyLife, a 'crazy' project at the same time anachronistic and modern, continues to exist and grows day by day. Some have found a home in this magazine, others a paper portal to a slower world, still others see us as a useless waste of paper. The goal remains to unite cities, towns and villages, different only in appearance, in a single format, free, printed and distributed everywhere. The

catchment area tends to be heterogeneous, interested in studying and understanding a wide territory, well connected and unique in the world for its history, morphology and culture. Also, as of this year, ValleyLife has switched from monthly to bimonthly (although we plan eventually to return to monthly). A sign of the times, and unfortunately of the pandemic, which at the same time allows us to give increased attention to our articles and visual design.

These have been difficult days and months for local companies and consequently for this magazine. But let's go forward with a smile. Aware that after the pandemic's lichen-spotted desert the future can only be a luxuriant forest.



La Scienza del Bene (e del Sole)

The Science of Goodness (and of the Sun)

di Simone Bandini

**"Il gioco lascia presagire ciò che può accadere in un altrove remoto, tra spiriti divini, in mondi sconosciuti".
Ernst Junger, "Cacce Sottili" (Ricordi di Rehburg)**

**"The game suggests what can happen in a remote elsewhere, among divine spirits, in unknown worlds".
Ernst Junger from 'Rehburger Reminiszenen' in Subtile Jagden.**

Difendersi dalla miseria del materialismo tecnocratico moderno? Come? Con la Scienza del Bene.

Mai e poi mai sarò convinto dalla parabola marxista del dominio delle sovrastrutture economiche su quelle morali e culturali – giammai da qualsiasi neo-determinismo burocratico, scientifico, tecnocratico o liberista.

Ogni cosa in realtà e a suo modo trova posto nel microcosmo o macromondo che gli compete - da cui si origina e al quale tende eternamente e ciclicamente. Come dice Platone nel libro VI e VII della sua 'Repubblica', trattato sulla giustizia e sullo stato ideale, il Bene detiene il primato sopra le altre Idee. Esso è l'unica 'sovrastruttura', per dirla con i termini cari al padre del Manifesto Comunista – l'unico 'archetipo' e 'motore immobile' della condotta umana, preferiamo noi.

Defend yourself from the misery of modern technocratic materialism? How? With the Science of Goodness.

Never, ever will I be convinced by the Marxist parable of the domination of economic superstructures over moral and cultural ones – nor by any other neo-bureaucratic, scientific, technocratic or liberalist determinism.

Everything in reality and in its own way finds its place in the microcosm or macro-world that belongs to it – from where it originates and to where it returns eternally and cyclically. As Plato says in Book VI and VII of his Republic, his treatise on justice and the ideal state, Goodness lies above all other ideas. That is the only real 'superstructure' to put it in terms dear to the father of the Communist Manifesto – the only 'archetype' and 'immobile mover' of human conduct, we would say.

Parimenti, il determinismo post-illuminista che promuove una sorta di eudemonia economica ad oltranza in grado di risolvere ogni questione di prosperità, libertà e benessere sociale, mi pare una panzana ormai impresentabile dato che, è sotto gli occhi di tutti, il denaro ed il potere si concentrano nelle mani di pochi e sono gestiti, in modi più o meno manifesti ai più, dalle menti degli stessi pochi.

In questa mitopoiesi del 'Bene' e del 'Giusto', Platone afferma il primato del Bene sulle altre idee, paragonandolo al sole: *"Come nella sfera visibile la luce del sole e la vista correttamente si possono ritenere simili al sole, ma non è corretto ritenere che esse siano il sole, così in quest'altra sfera è corretto ritenere che 'Scienza' e 'Verità' siano entrambe simili al Buono, ma scorretto sarebbe pensare che*

l'una o l'altra di esse siano il Buono: degna di onori ancor più alti è la condizione di Buono" (Repubblica, 509a).

Dal Bene si irradiano così 'verità' (ἀλήθεια) e 'scienza' (ἐπιστήμη). Esso ha un posto preminente e primigenio rispetto alle altre idee, le quali traggono da esso stesso un legittimo fondamento ontologico.

Non è dunque concepibile una definizione più accurata del Bene stesso, se non

Likewise, the post-Enlightenment determinism that promotes a sort of economic eudaimonia to the bitter end, understood as being capable of resolving every question of prosperity, freedom and social well-being, seems to me a hoax now quite unmasked given that, it is there for all to see, money and power is concentrated in the hands of a few and managed, in ways more or less manifest to most people, by the minds of those few.

In his mythopoiesis of 'Goodness' and 'Justice', Plato affirms the primacy of

Goodness over other ideas, comparing it to the sun: "As in the visible sphere, the light of the sun and vision can correctly be considered similar to the sun, but it is not correct to assume that they are the sun, so in this other sphere it is correct to assume that 'truth' (ἀλήθεια) and 'science' (ἐπιστήμη) are both similar to Goodness, but it would be incorrect to think that one or the other of them are Goodness: the condition of Goodness is due the highest honour" (Republic, 509a).

'Truth' (ἀλήθεια) and 'science' (ἐπιστήμη) radiate

from Goodness. It has the pre-eminent and primal place with respect to other ideas, which derive from it a legitimate ontological foundation.

A more accurate definition of Goodness itself is therefore not conceivable, if not somewhere between mystical and logical, divine and rational, of the image of the Sun, the highest since it contemplates the double nature of man – which has roots in heaven and branches that embrace the earth. A nature, a soul, eminently re-ligious and not straining the ancient pontifical bond between heaven

Ascolto consigliato: High Hopes - Pink Floyd
Recommended listening:

quella tra mistico e logico, divino e razionale, dell'immagine del Sole, la più alta poiché contempla la doppia natura dell'uomo - che ha radici in cielo e rami che abbracciano la terra. Una natura, un'anima, eminentemente religiosa, che cercano l'antico legame pontificale tra cielo e terra, tra faccende umane e divine.

Gli stessi giochi disposti nel nostro mondo, in modo più potente ed elevato, avvengono nell'altro.

Indagare e comprendere la natura del Sole, causa e fondamento dell'essere stesso, è esercitare la Scienza del Bene. Dalla quale tutte le altre scienze discendono.

and earth, between human and divine matters. The same games that play out in our world occur in a more powerful and elevated way in the other.

To investigate and understand the nature of the Sun, cause and foundation of being itself, is to exercise the Science of Goodness. From which all other sciences descend.



TRADIZIONE ARTIGIANALE TOSCANA

Antico Maremmano



con farina di
Grani Antichi
macinati a pietra

  [pastadante](https://www.pastadante.it)
www.pastadante.it

pleasure

CORSINI, un secolo di gusto e tradizione



**Corsini, a century
of taste and tradition**

di Jori Diego Cherubini

Castel del Piano, on the slopes of Mount Amiata: where nature is generous, the people straightforward and pleasure is taken in doing things properly. And it is from a long established family bakery here that the story of the famous Corsini sweets and biscuits began. A story that still today fragrantly displays love for quality, respect for old-fashioned values and a passion for good and genuine sweet things. Dedicated to those who love true and authentic tastes.



Castel del Piano, pendici del monte Amiata: natura generosa, gente chiara, piacere di fare le cose perbene. È da qui, dall'antico forno di famiglia, che nasce la storia dei famosi Dolci e Biscotti Corsini. Una storia che ancora oggi profuma di amore per la qualità, di rispetto di regole antiche e di passione per i dolci buoni e genuini. Dedicati a chi ama i sapori più autentici.

Esattamente cento anni fa, nel febbraio 1921, nasceva Corsini. Un'intuizione - di Corrado e Solidea - portata avanti nei decenni successivi, e fino a oggi, dagli eredi. Una ragione sociale, sinonimo di qualità e garanzia, che oggi è una realtà fervente anche oltre i confini italiani. Grazie alle materie prime, a una invidiabile consapevolezza tecnica, e a una bontà unica riscontrabile in ogni confezione. «Abbiamo messo sempre al centro non il prezzo ma il prodotto - spiega l'amministratore delegato Andrea Corsini - una filosofia lavorativa apprezzata da un numero crescente di persone, che consiste nel rinnovare i dolci facendo tesoro della tradizione che ci è stata tramandata». Prodotti realizzati senza accettare compromessi, dunque: «ogni lavorazione - racconta - parte dalle buone rego-

Exactly one hundred years ago, in February 1921, Corsini was born. An idea - from Corrado and Solidea - carried forward over the following decades and up till today by their heirs. A company name that is synonymous with and guarantees quality and today is a thriving business reaching beyond the borders of Italy, thanks to quality raw materials, enviable technical awareness and simply the unique goodness found in every packet. "We have always put product quality not price at the centre of things with - explains managing director Andrea Corsini - a working philosophy appreciated by a growing number of people, which consists of renewing our products through treasuring the tradition that has been

handed down to us." Products made without taking shortcuts, and so "every step - he explains - starts with the proper rules that popular confectionery must follow, beginning with the processing. A company like ours must also think about numbers: over time we have equipped ourselves with highly technological production lines that alternate with the traditional processing stages." A combination that has led Corsini to cover a good market segment, made up, above all, of con-



le che la pasticceria diffusa propone, a partire dalla lavorazione. Un'azienda come la nostra deve pensare anche ai numeri: nel tempo ci siamo attrezzati con linee altamente tecnologiche alternate a fasi di lavorazione tradizionale». Un binomio che ha portato Corsini a ricoprire una fascia di mercato composta, soprattutto, da fruitori attratti dalla qualità del mangiare (e, quindi, del vivere), traducibile in un gusto «italiano e toscano». «Oggi - riprende Corsini - bisogna accontentare tutti, dalle famiglie agli sportivi che

tra una pausa e l'altra scelgono i nostri biscotti a mo' di snack».

Durante la Pasqua Corsini propone la Schiaccia con l'anice (tipico di Grosseto e Siena, si tratta di una ricetta di nonna Solidea) e la famosa Colomba Corsini proposta in vari formati: «è un dolce di altissimo livello realizzato in modo magistrale, come avviene per il panettone, e non si presta a confronti poiché ha un'indole propria assolutamente riconoscibile».

Tutto ebbe inizio con le produzioni tipiche, crostate,

torte e ciambelloni. Con l'avvio del nuovo stabilimento, negli anni 2000, è iniziata la produzione di biscotteria e lavorazioni regionali, come Panforte, Cantuccini e Ricciarelli. «Una connotazione, regionale e al tempo stesso italiana, proposta nei mercati europei e mondiali». Con un occhio ai movimenti geopolitici: «in Germania dopo l'unificazione, o nell'Inghilterra post Brexit; l'export deve sempre tenere conto della politica; oggi abbiamo un mercato estero stabile, al pari di quello interno».

sumers attracted by a quality of eating (and, therefore, of living), which can be defined as 'Italian and Tuscan' taste. "Today – Corsini continues – we aim to please everyone, from families to sportsmen who choose our biscuits as a snack on their rest breaks. We are confident enough to believe that when someone brings our product home, they will definitely buy it again." At Easter time Corsini offers schiaccia with anise (typical of Grosseto and Siena, a recipe from Grandma Solidea) and the famous Colomba Corsini available in various formats: "it is a superior dessert of a 'classic' type, like panettone, and does not lend itself to comparisons since it has its own character, and I challenge anyone else to come up with a colomba of this level of quality." It all began with everyday products – tarts, cakes and donuts. With the opening of the new factory in the 2000s the production of biscuits and regional specialities began, such as Panforte, Cantuccini and Ricciarelli. "With regional and at the same time Italian characteristics, offered in European and world markets." With an eye to geopolitical movements: "in Germany after re-unification, or in the UK after Brexit, exports must always take into account the politics as well; today we have a stable foreign market, like our domestic one."



Cento anni fa

Torniamo a Corrado e Solidea. Cento anni fa: «i miei nonni - spiega l'AD - avevano un mulino in pietra. Nel momento della Guerra iniziò la produzione del pane. Poi i dolci. Creati in un piccolo laboratorio andato avanti fino agli anni '80». Il grande impulso è avvenuto negli ultimi dieci anni. E se oggi Corsini occupa cento persone, oltre agli «stagionali», si deve a una visione imprenditoriale capace di sfidare il tempo.

I Lievitati Corsini

Lavorati in apposite impastatrici, sono caratterizzati da una bassa velocità di lavorazione. Il rispetto dei tempi è una delle principali regole della nostra tradizione dolciaria: «Li lasciamo riposare più di 48 ore. Dall'impasto nasce la ricetta base, con uva sultanina, scorze d'arancia e cedro candite. Nascono così gli impasti, arricchiti con albicocche semi-candite, gocce "ai tre cioccolati", oppure con sublimi abbinamenti come pera candita e cioccolato fondente». Panettoni e Colombe Corsini vengono preparati con solo lievito madre, un ingrediente essenziale che dona ai prodotti un'inconfondibile sofficità e profumo. La lavorazione è ancora quella legata all'antica tradizione pasticceria, Panettoni e Colombe vengono infatti, oggi come allora, fatte raffreddare capovolte.

One hundred years ago

Let's go back to Corrado and Solidea. One hundred years ago: "My grandparents – explains the CEO – had a stone mill. During wartime, bread production began. Then the desserts. Created in a small commercial kitchen that went on until the 1980s." The big boost has happened over the past decade. And if today Corsini employs a hundred people, in addition to seasonal staff, it is due to an entrepreneurial vision capable of keeping up with the times.

Corsini baked goods

Processed in special mixers they are made slowly. Respecting rising times is one of the main rules of our confectionery tradition. We let our products rest for more than 48 hours. The basic recipe is dough, with sultanas, orange peel and candied citron and we like to give a modern touch suitable even for the most demanding palates. This is how the doughs start off, enriched with semi-candied apricots, three-chocolate drops, or with sublime combinations such as candied pear and dark chocolate. Corsini Panettoni and Colombe are prepared with only sourdough yeast, an essential ingredient that gives the products an unmistakable softness and fragrance. At Corsini's preparation is still linked to venerable pastry traditions and the Panettoni and Colombe are in fact, today as in the past, left to cool upside down.

Qualità degli ingredienti

Come in ogni prodotto Corsini vi è una forte attenzione alle materie prime: «Dove possibile, cerchiamo di utilizzare ingredienti di origine locale. Corsini, da sempre, non utilizza grassi idrogenati, OGM, olio di palma, additivi o conservanti, ma solo aromi naturali».

Negozi e laboratori

Presso la pasticceria e Panetteria Corsini di Siena (viale Armando Diaz) si trova un piccolo laboratorio dedicato alle specialità IGP, come Panforte Margherita di Siena, Panforte Nero di Siena e Ricciarelli. Altri punti vendita si trovano a Castel del Piano, Siena e Grosseto; nati con l'idea di mettere a disposizione l'intera distribuzione, insieme ai prodotti freschi e giornalieri. In generale i Corsini si trovano nelle distribuzioni di qualità, dedicata a una fascia medio-alta, sia piccoli negozi che grande distribuzione.

Dolcetti in sacchetto

Sono pasticcini di pasta frolla con golose farciture, confezionati singolarmente per poterli gustare comodamente anche fuori casa.





Informazione pubblica

Pasticceria Corsini - Via Armando Diaz 4/14 - **Siena** Tel. 0577 221881
Pasticceria Corsini - Via Marconi 2 - **Castel del Piano** (GR) tel 0564 955998
Casa Corsini - Enoteca e Wine bar Corso Nasini 46 - **Castel del Piano** (GR) Tel 0564 957308

Curiosità e numeri

Particolare cura è riservata all'estetica, con professionisti che si occupano delle confezioni, attraverso una veste che incuriosisca e interpreti la filosofia del Gruppo. Corsini oggi è divisa in tre società, dislocate tra monte Amiata, Alessandria e Londra. Un progetto, avviato, riguarda lo sviluppo del mercato online, che consente di arrivare in aree difficili da raggiungere dalla distribuzione tradizionale.



Quality of ingredients

With every Corsini product there is a strong focus on the selection of raw materials. Where possible we try to use locally sourced ingredients. Corsini has never used hydrogenated fats, GMOs, palm oil, additives or preservatives, but only natural flavours.

Shops and workshops

At the Corsini pastry shop and bakery in Siena (viale Armando Diaz) there is a small laboratory dedicated to PGI [protected origin] specialties, such as Panforte Margherita di Siena, Panforte Nero di

Siena and Ricciarelli. Other points of sale are located in Castel del Piano, Siena and Grosseto; opened with the idea of making all our products available, together with fresh and daily products. In general, Corsini goods can be found in quality distribution circuits, dedicated to medium to high range, both small shops and large retailers.

Treats in a bag

These are shortcrust pastries with delicious fillings, individually packaged to be able to be enjoyed comfortably even away from home.

Curiosities and numbers

We pay particular attention to the appearance of our products, with professionals who take care of the packaging, with a role that understands and interprets the philosophy of the Group. Corsini is divided into three companies, located between Monte Amiata, Alessandria and London. There is a project underway to develop the online market, which will allow us to reach areas that are difficult to get to via traditional distribution channels.

www.corsinibiscotti.com

OZONO TERAPIA

Uno sguardo verso il futuro

*Ozone therapy
Looking into the future*

by Jori Diego Cherubini

Quando l'innovazione scientifica si mette al servizio della salute, e della bellezza, accadono cose sorprendenti. È il caso dell'Ozonoterapia: uno strumento innovativo, in grado di aumentare la quantità di ossigeno disponibile nel corpo consentendo risultati eccellenti in termini di salute e benessere. Da oggi finalmente è disponibile in Val d'Orcia, dai medici esperti di ADLER Med.

When scientific innovation is at the service of health and beauty, surprising things can happen. This is the case with ozone therapy: an innovative procedure capable of increasing the amount of oxygen available to the body and giving excellent results in terms of both health and well-being. From today it is finally available in the Val d'Orcia, from the expert doctors at ADLER Med.



The scientific community agrees that all pathologies and disfunctions that undermine our well-being originate from a chronic inflammatory state and/or from a lack of 'tissue' oxygen. Poor nutrition, stress, lack of exercise, poor breathing, habitual use of prescription medicines, are all factors that contribute to activating the processes of chronic silent inflammation and, at the same time, cause a reduced supply of oxygen to the tissues. "For us – the experts at ADLER Med

La comunità scientifica è concorde nell'affermare che tutte le patologie, e le disfunzioni che minano il nostro benessere, hanno origine da uno stato infiammatorio cronico e/o da una carenza di ossigeno «tissutale». L'alimentazione, lo stress, la mancanza di movimento, la cattiva respirazione, l'uso ricorrente di farmaci, sono fattori che concorrono ad attivare i processi di infiammazione cronica silente e, allo stesso tempo, provocano un ridotto apporto di ossigeno ai tessuti. «Per noi - spiega-

no gli esperti di ADLER Med - il colloquio iniziale è il primo, importante, passo che ci consente di ricostruire la storia del paziente, di indagare sulle cause dei suoi disturbi, e di capire quali sono gli aspetti quotidiani da migliorare per attuare una prevenzione efficace e attiva». L'approccio terapeutico di fondo deve quindi comprendere l'alimentazione: «esatto - spiegano - così siamo in grado di riprogrammare il metabolismo, di rimuovere dal corpo processi

infiammatori silenti, nonché di migliorare l'ossigenazione dei tessuti, attraverso l'apprendimento di una respirazione corretta». A questi aspetti - fondamentali - possono aggiungersi varie applicazioni mediche che determinano numerosi benefici, come, appunto, l'Ozonoterapia; da ora disponibile presso il centro ADLER Med di Bagno Vignoni (Comune di San Quirico d'Orcia, in provincia di Siena), per quanto riguarda la Toscana, ma, per chi voles-

se, nelle Dolomiti. Perché l'ozono? «Si tratta - chiariscono gli esperti di ADLER Med - di un gas presente in natura, e prodotto anche dal corpo umano, che si forma a partire dall'ossigeno». Le sue proprietà sono molteplici: «Azione antibatterica, antimicotica e antivirale, è in grado di penetrare le strutture interne dei virus, danneggiando gli acidi nucleici virali e impedendo così la loro replicazione. L'azione riequilibrante del sistema immunitario corregge le immunodeficienze e le risposte immunitarie in eccesso come nel caso delle allergie; inoltre favorisce l'eliminazione delle sostanze tossiche dall'organismo, e promuove la circolazione sanguigna, soprattutto il microcircolo dei capillari, utile nelle alterazioni della retina».

Quali sono le indicazioni dell'Ozonoterapia? «Trova impiego in una vasta gamma di indicazioni mediche, viene infatti utilizzata con successo nel trattamento di numerose patologie, ma anche nell'ambito della prevenzione e della

explain – the initial examination is the first and vital step that allows us to reconstruct the patient's history, investigate the causes of their disorders and understand what are the everyday issues to improve on in order to implement effective and active prevention.” The basic ther-

apeutic approach therefore includes nutrition: “precisely because – they explain – we are then able to reprogram the metabolism, remove silent inflammatory processes from the body, as well as improve tissue oxygenation through teaching correct breathing.” Various medi-

cal interventions that offer numerous benefits can be added to these fundamental aspects, such as Ozone therapy for example; now available at the ADLER Med centre in Bagno Vignoni (Municipality of San Quirico d'Orcia, in the province of Siena), as far as Tuscany is concerned, but,



for those who wish, also in the Dolomites. Why ozone? “It is – the ADLER Med experts explain – a gas present in nature, also produced by the human body, which is formed from oxygen.” It has various properties : “It has an antibacterial, antifungal and antiviral action, it is able to penetrate the internal structures of viruses, damaging the viral nucleic acids and thus preventing their replication. Its rebalancing action on the immune system corrects both immunodeficiencies and excess immune responses as in the case of allergies; it also promotes the elimination of toxic substances from the body, and promotes blood circulation, especially the microcirculation of the capillaries, useful in retinal therapy.” What are the indications for ozone therapy? “It is used in a wide range of medical conditions, it is in fact successfully employed in the treatment of numerous pathologies, but also in the field of prevention and aesthetic medicine.” Regarding prevention: “Ozone improves tissue oxygenation and, consequently, has an effect of revitalization and raising

general well-being. It counteracts the formation of free radicals, activates the mitochondrial antioxidant system, makes red blood cells more active, increases cellular energy production and therefore represents an effective anti-stress and anti-fatigue remedy.” What are the positive effects of the therapy? “Amongst others it counteracts dysbiosis (imbalance of the intestinal bacterial flora) and is widely used in the treatment of chronic intestinal diseases, constipation, irritable bowel syndrome and in the treatment of recurrent vaginal infections. Moreover, thanks to its analgesic and anti-inflammatory properties, it is useful in cases of arthrosis, fibromyalgia, low back pain, neck pain and herniated discs.” Due to its proven antiviral and antibacterial efficacy, oxygen-ozone-therapy has been authorized in some hospitals for the treatment of Covid19: it has brought encouraging results (in the case of relatively mild symptoms), with an acceleration of the healing process and above all a reduction in the fatigue that often accompanies convalescence.” It can also be used in

medicina estetica». A proposito di prevenzione: «L'ozono migliora l'ossigenazione dei tessuti e, di conseguenza, ha un effetto rivitalizzante e di benessere generale. Contrasta la formazione di radicali liberi, attiva il sistema antiossidante mitocondriale, rende più attivi i globuli rossi, aumenta la produzione di energia cellulare e rappresenta, quindi, un efficace rimedio anti-stress e anti-fatica». Quali sono gli effetti positivi della terapia? «fra gli altri: contrasta la disbiosi (alterazione della flora batterica intestinale) e trova largo impiego nella cura di malattie croniche intestinali, nella stipsi, nella sindrome da intestino irritabile e nel trattamento di infezioni vaginali ricorrenti. Inoltre, grazie alle sue proprietà analgesiche e antinfiammatorie, risulta utile in caso di artrosi, fibromialgia, lombalgia, cervicaglia ed ernie discali».

Per via della sua comprovata efficacia antivirale e antibatterica, l'ossigeno-ozono-terapia è stata autorizzata presso alcune strutture ospedaliere per la cura del Covid19: portato risultati incoraggianti (nel caso di sintomi relativamente lievi), con una accelerazione del processo di guarigione e soprattutto una riduzione della fatica che spesso accompagna la convalescenza». Inoltre si può utilizzare nella medicina estetica: «L'Ozonoterapia ha un effetto rivitalizzante dei tes-

suti, con conseguente effetto anti-aging. In ambito estetico, appunto, viene utilizzata per ridurre gonfiori e pesantezza agli arti inferiori, sciogliere le adiposità localizzate e ridurre gli inestetismi della cellulite». Per quanto riguarda la somministrazione? «L'ozono può essere somministrato in diversi modi, tutti certificati da protocolli medico-scientifici autorizzati e approvati dal Ministero della Salute». Come si pratica? «Con iniezioni locali nelle patologie ortopediche, nelle ernie discali, in caso di infezioni o processi infiammatori localizzati, e in medicina estetica. Insufflazioni rettali e/o vaginali nelle patologie intestinali, autoimmuni e tumorali. Come "piccola" auto-emo-infusione (iniezione intramuscolare di 5-10 ml di sangue ozonizzato) con effetto immunostimolante, rigenerante e anti-astenico; e come "grande" auto-emo-infusione (di 100-240 ml di sangue ozonizzato) nelle patologie cerebrali, vascolari, diabete, tumori o artrite reumatoide». Quanto dura il trattamento? «pochi minuti, è sicuro e indolore e non genera nessun effetto collaterale. La validità dell'ossigeno-ozono-terapia è confermata da una bibliografia di oltre 1800 lavori, pubblicati a partire dal 1995 e leggibili sul sito: www.pubmed.gov: una sorta di enciclopedia online che riporta tutti i lavori scientifici pubblicati sulle più importanti riviste mediche.

aesthetic medicine: "Ozone therapy has a revitalizing effect on the tissues, with a consequent anti-ageing effect. In the aesthetic field, in fact, it is used to reduce swelling and heaviness in the lower limbs, dissolve localized adiposity and reduce cellulite blemishes." What about its administration? "Ozone can be administered in different ways, all certified by medical-scientific protocols authorized and approved by the Ministry of Health." How is it carried out? "With local injec-

tions in orthopaedic pathologies, in herniated discs, in case of infections or localized inflammatory processes, and in aesthetic medicine. Rectal and/or vaginal insufflations in intestinal, autoimmune and tumoural pathologies. As a 'small' auto-hemo-infusion (intramuscular injection of 5-10 ml of ozonated blood) with an immunostimulating, regenerating and anti-asthenic effect; and as a 'large' auto-hemo-infusion (of 100-240 ml of ozonated blood) in cerebral and vascular pathol-

ogies, diabetes, tumours or rheumatoid arthritis." How long does the treatment last? "Only a few minutes, it is safe and painless and does not generate any side effects. The validity of oxygen-ozone-therapy is confirmed by a bibliography of over 1800 works, published since 1995 and readable on the website: www.pubmed.gov which is a sort of online encyclopedia that contains all the scientific works published in the most important medical journals.

IL RELAX NON È UN OPTIONAL...
NON VEDIAMO L'ORA DI
FARVELO PROVARE




CORAZZI
MOBILI & ARREDO

PIANCASTAGNAIO (Si)
53025 Via S. Martino, 52
☎ +39 0577 78 66 97


www.mobilicorazzi.it
info@mobilicorazzi.com

Hairstyling is the art of cutting and styling hair. So, if you are looking for a work of art cut, the answer is certainly Freestyle Parrucchieri, the salon inaugurated in 2003 by Natalia and Giovanna.

«Our goal, explains Natalia, is always to find the right way to satisfy the needs of the person in front of us: to harmonize colours and shapes to create a perfect image for the wearer, to express their own being. One has to interpret the person, their aesthetic tastes, desires, and dreams. For example a young woman may prefer a short and decisive bob with a distinct fringe to emphasise the look, another waved hair, smooth or classic. The cutting system is based on precise techniques that allow you to create tailored and unique shapes for each customer, easy to maintain even at home; while colouring allows you to create works of art that convey the true essence of the wearer.»

Entering Freestyle Parrucchieri one's gaze is caught by the state-of-the-art equipment that helps create an environment completely in line with modern times; every corner is dedicated to hair and beauty care. «Customers come from all over the Amata, some even from outside the province or the region, people will travel a few kilometres more for what we offer and some take advantage of our subscription service that schedules their appointments for the whole year.»

«Il nostro obiettivo, spiega Natalia, è sempre quello di trovare il percorso giusto per le esigenze della persona che ci troviamo davanti: armonizzare i colori e le forme per creare un'immagine perfetta per chi la indossa, esprimendo il proprio essere. Serve interpretare la persona, i gusti, i desideri, e i sogni in fatto di estetica. Una ragazza, ad esempio, può preferire un caschetto corto e deciso con frangia netta, per mettere in risalto lo sguardo, un'altra un riccio un mosso o un classico: il sistema di taglio è fondato su tecniche precise che permettono di creare per ognuno forme sartoriali e uniche, facili da mantenere anche a casa; mentre la colorazione permette di creare opere d'arte che trasmettono la vera essenza di chi le indossa.»

Entrando da Freestyle Parrucchieri lo sguardo si concentra nei macchinari di ultima generazione, per un ambiente del tutto in linea con i tempi moderni; ogni angolo è dedicato alla cura dei capelli e della bellezza in genere. «I clienti arrivano da tutta la montagna, alcuni anche da fuori provincia e regione, le persone percorrono qualche chilometro in più per cosa offriamo, c'è addirittura chi usufruisce del servizio di abbonamento che pianifica gli appuntamenti per tutta la durata dell'anno.»

L'avanguardia del capello

*avant-garde
hairstyling*

di Jori Diego Cherubini
foto Michele Scalacci

L'hairstyling è l'arte del tagliare e dell'acconciare i capelli. Allora, se siete alla ricerca di un taglio ad opera d'arte, la risposta si chiama certamente Freestyle Parrucchieri. Il salone inaugurato nel 2003 da Natalia e Giovanna.

Ogni strumento viene prima sterilizzato, dal kit accoglienza (kimono, mantella, asciugamano, rigorosamente personali) a quello delle spazzole: «erano regole che seguivamo ben prima dell'era Covid! - precisa la titolare - igiene, tecnologia, attenzione e servizi ad hoc, sono le nostre parole d'ordine». A proposito

di tecnologia: per prendere un appuntamento e rimanere aggiornati su novità e offerte, il metodo migliore è attraverso l'app «GoBooking» scaricabile gratuitamente da App Store o Play Store.

Un fatto che denota un'attenzione alla persona a 360° riguarda la possibilità di effettuare - in contemporanea ad

alcuni servizi di posa, come il colore, la decolorazione o i trattamenti alla cute - dei servizi di estetica: «proponiamo trattamenti di primo livello su viso e corpo, come manicure, pedicure e massaggi. Oggi le persone hanno sempre meno tempo, in questo modo cerchiamo di ottimizzarlo». Da Freestyle Parrucchieri è im-

portantissima la consulenza: «talvolta chiediamo una diretta video prima dell'appuntamento e, una volta in salone, proponiamo il servizio più idoneo solo dopo un'attenta valutazione della cute con la tricocamera». Le ragazze di Freestyle Parrucchieri, oltre a Natalia, si chiamano Giovanna, Valentina, Alice, Giorgia

e Valeria: «Siamo un gruppo affiatato, amiche e colleghe», una sinergia che si percepisce dai video-pillole presenti online, dei veri e propri tutorial attraverso cui le ragazze spiegano segreti, consigli e tecniche delle acconciature. Ma dove nasce la tecnica del salone? «i corsi che frequentiamo, tra Firenze, Milano e

stay up to date on news and special offers, the best way is through the 'GoBooking' app that can be downloaded for free from the Apple App Store or Google Play. A fact that demonstrates the all-round attention to the person here is the possibility of having aesthetic treatments done at the same time as some hair care services, such as colour, bleaching or scalp treatments also body treatments such as manicures, pedicures and massages. Today people have less and less time, in this way we try to optimize it what they have. At Freestyle Parrucchieri, consultation is very important: «sometimes we

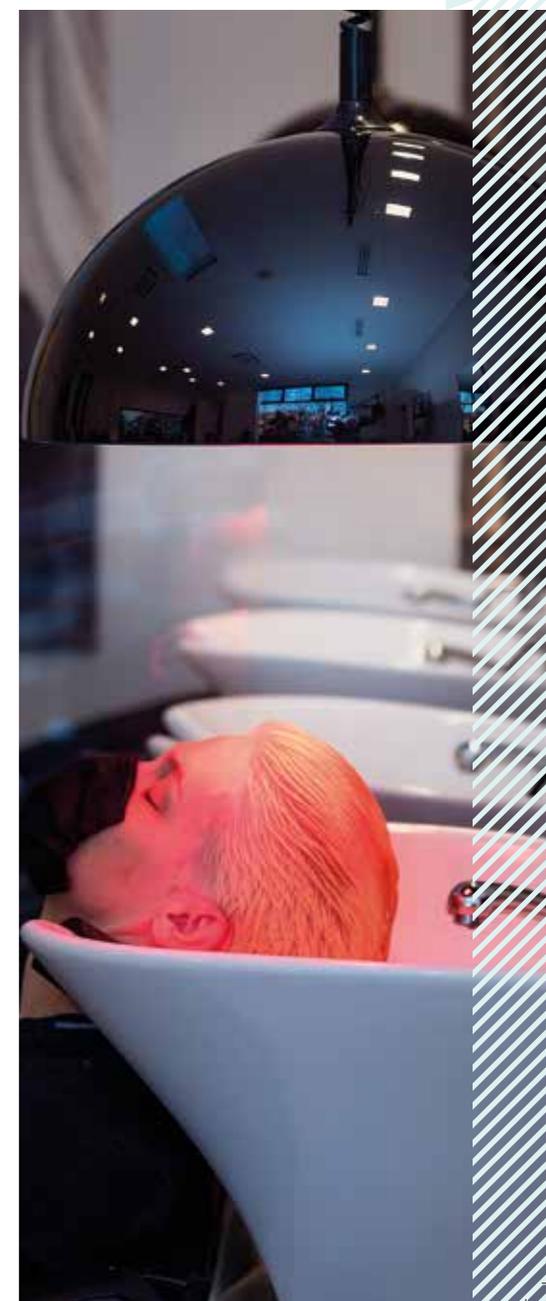
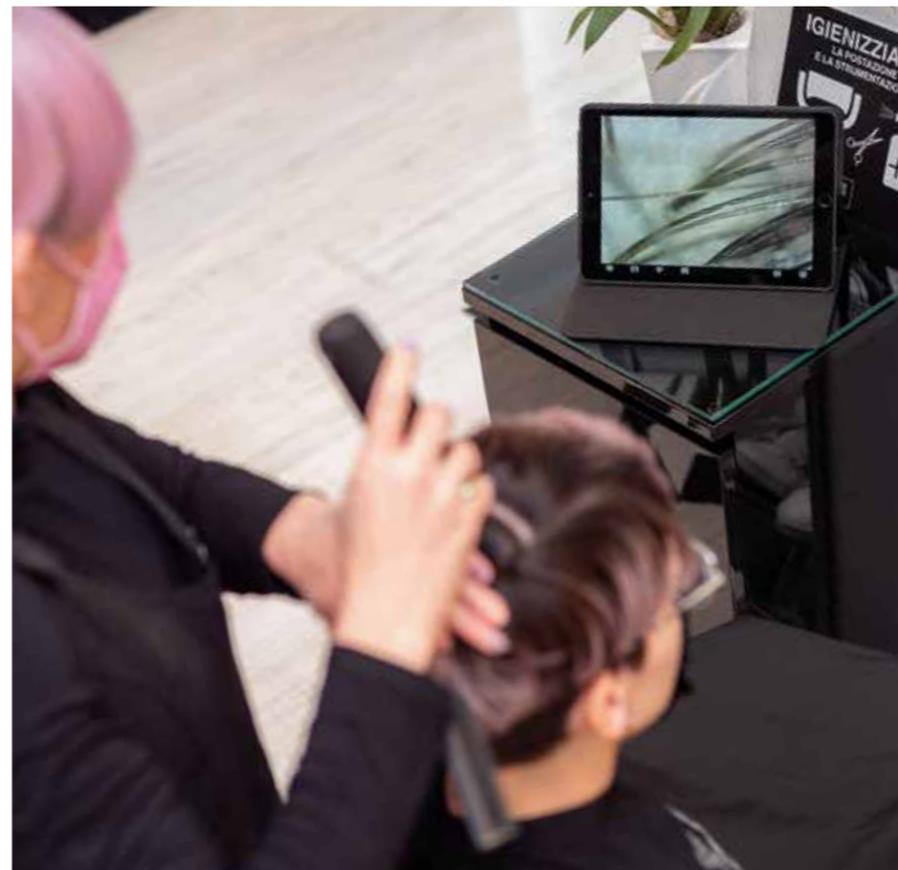
ask for a live video before the appointment and, once in the salon, we offer the most suitable service only after a careful assessment of the scalp using the tricocamera.

The staff of Freestyle Parrucchieri, in addition to Natalia, are Giovanna, Valentina, Alice, Giorgia and Valeria: «We are a close-knit group, both friends and colleagues», a synergy that can be perceived from their online video clips, real tutorials through which they explain the secrets, tips and techniques of hairstyling. But where does the salon technique come from? «The courses we attend, between Florence, Mi-

Freestyle Parrucchieri - Abbadia S. Salvatore - Riceviamo solo su appuntamento (orario continuato): t. 0577.779397 - Whatsapp 351.7799197 - App: GoBooking (Google Play/ App Store)



Everything used in the salon is first sterilized, from the welcome kit (kimono, cape, towel - all strictly personal) to the brushes: «those were the rules we followed well before the Covid era! - explains the owner - hygiene, technology, attention and custom service are our watchwords.» Speaking of technology: to make an appointment and



lifestyle

Londra, vantano i migliori hairstylist al mondo e l'entusiasmo di apprendere è sempre in crescita in noi». Con uno sguardo alla salute: «Ci avvaliamo esclusivamente di prodotti che rispettano la salute e il benessere dei capelli». Sempre sul benessere, tra i servizi c'è l'ossigenoterapia: «aiuta il rinnovamento cellulare, stimola e remineralizza i capelli indeboliti». Freestyle Parrucchieri nasceva nel 2003 dall'esperienza di mamma Giovanna e la passione e l'innovazione di Natalia. In realtà la storia iniziava con Meri, la nonna, nel 1949. Aveva un negozio a Piancastagnaio. Natalia è la terza generazione, ed è arrivata qui dopo un lungo periodo di formazione in una scuola e in un salone di Firenze. Dal sogno alla realtà.

lan and London, boast the best hairstylists in the world and with us the enthusiasm to learn is ever-growing.» With an eye to health: «We only use products that respect the health and well-being of the hair». Also on well-being, among the services on offer there is oxygen therapy: «it helps cell renewal, stimulating and remineralizing weakened hair.» Freestyle Parrucchieri began in 2003 from the experience of mother Giovanna and the passion and innovation of Natalia. In reality the story started with Grandmother Meri, in 1949. She had a shop in Piancastagnaio. Natalia is the third generation but she arrived here after a long period of training in a school and salon in Florence. From dream to reality.



Cambia la tua caldaia a gas.
Grazie all'Ecobonus, approfitta dello
SCONTO IN FATTURA

65%


TERMIDRAULICA
PICCINI

Via della Pace, 27/B
Abbadia San Salvatore (SI)
Telefono 0577.778239
Cellulare 347.3706993
dittapiccini1@libero.it

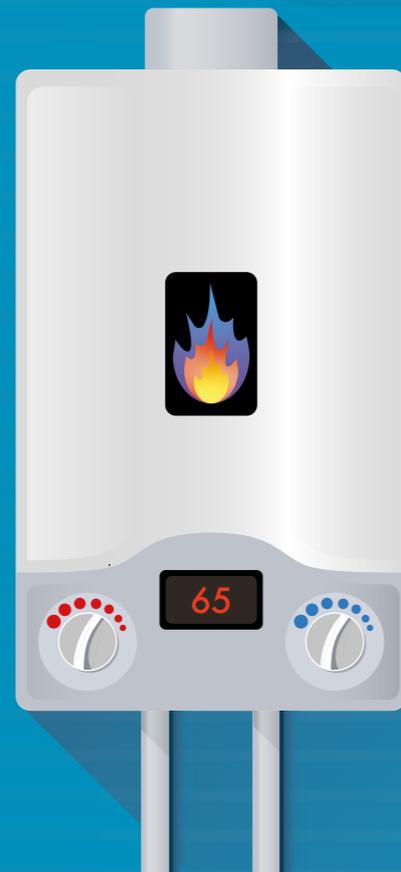
DAL 1963
OLTRE 50 ANNI DI ESPERIENZA

RIVENDITA E ASSISTENZA

Unical

 **ARISTON**

THERMOROSSI



*a partire da € 890,00 + IVA

**TOP
SERVICE**

di VALERIO ROSSI

ASSISTENZA PNEUMATICI
ASSISTENZA PNEUMATICI AGRICOLI E INDUSTRIALI
· OFFICINA MECCANICA ·
CENTRO REVISIONI AUTORIZZATO
ARTICOLI DA GIARDINAGGIO

**CAMBIA GLI PNEUMATICI
C'E TEMPO**
DAL 15 APRILE AL 15 MAGGIO

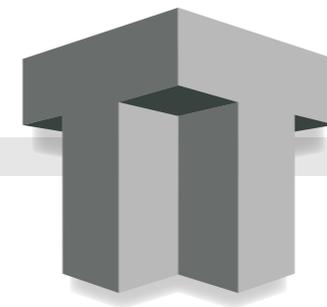
SAN QUIRICO D'ORCIA
VIA CERRECCHIO 3
Tel. 0577/899941 Cell. 348/2650689

PIANCASTAGNAIO
VIA GROSSETA, 13
Tel. 0577/899941 Cell. 328/4774974

AMIATA PARQUET

**Finitura e Posa in Opera
di pavimenti in legno**

ARCIDOSO (GROSSETO)
progettoparquetamiata@gmail.com
Luciano Strada Cell. 3384319774



METALLICA
TORTELLI

infissi e lavorazione ferro



Approfitta della detrazione fiscale
per il tuo risparmio energetico e la tua sicurezza acquistando:

INFISSI DI NUOVA GENERAZIONE
PORTONCINI BLINDATI
PERSIANE
TENDE DA SOLE
AVVOLGIBILI

Azienda
partner



Zona Artigianale Fontespilli, 9
58037 SANTA FIORA (GR)
Tel e Fax 0564.953283
www.metallikatortelli.com

BOSCAGLIA, il cuore verde della Toscana

*Boscaglia, the green heart
of Tuscany*

di Jori Diego Cherubini

Che si tratti di realizzare giardini a opera d'arte, impianti di irrigazione, sentieristica, installazione di recinti, staccionate, operazioni di tree climbing, ingegneria naturalistica o servizi in agricoltura la risposta si chiama Boscaglia. Un'azienda che nasce da una lunga storia di cooperazione forestale e che dal 2017 è rinata come s.r.l. con uno spirito giovane e dinamico, reperibile in tutta la toscana

Whether the call is to create gardens like works of art, add irrigation systems, paths, install barriers, picket fences, tree surgery operations, landscaping or agricultural services, the answer is Boscaglia. A company that emerged out of a long history of cooperative forestry work and that since 2017 has been reborn as a limited company with a young and dynamic spirit, working throughout Tuscany.

Mantenere il giardino ordinato e sano è sempre di più una priorità: spazi esterni perfetti per accogliere i turisti (se si tratta di una struttura ricettiva) o per il piacere personale. La Boscaglia penserà a tutto. Dalla progettazione alla realizzazione, passando sempre dalla consulenza. Boscaglia segue il proprietario dall'inizio alla fine del lavoro, grazie a personale altamente qualificato e macchinari di ultimissima generazione. Un connubio perfetto, tra giardinaggio, forestazione e agricoltura, riscontrabile in un'azienda nata come «forestale» e sviluppata sul giardinaggio. Non manca un'attenzione particolare alle strutture di alto pregio: tra gli esempi Borgo San Felice e il giardino del ristorante Poggio Rosso (una Stella Michelin) del noto chef Juan Camilo Quintero. Restando in strutture esclusive, la Boscaglia si occupa di manutenzione, ordinaria e straordinaria, dei Casali di Casole: ventisette splendidi casali (come dice il nome) uno diverso dall'altro immersi nel cuore verde della Toscana, e Gestiti da Timbers Resort.

Quanto ai lavori - diversi per settore pubblico o privato - iniziano sempre con un sopralluogo e proseguono con la consulenza di tecnici e architetti con altamente qualificati, in grado di seguire ogni aspetto del lavoro, fino alla consegna.

Keeping your garden tidy and healthy is increasingly a priority: as an outdoor space perfect for welcoming tourists (if it is a hospitality facility) or for personal pleasure. La Boscaglia will take care of everything. From design to construction, always beginning with consultancy. Boscaglia helps the owner from the beginning to the end of the work, thanks to its highly qualified personnel and state-of-the-art machinery. A perfect combination of gardening, forestry and agriculture, found in a company born as a forestry enterprise and that extended into gardening. There is no lack of special experience with top grade venues: for

example Borgo San Felice and the garden of the Poggio Rosso restaurant (one Michelin Star) of the well-known chef Juan Camilo Quintero. Staying with exclusive venues, La Boscaglia takes care of both ordinary and extraordinary maintenance at the Casali di Casole: twenty-seven splendid farmhouses (as the name implies), each different from the other immersed in the green heart of Tuscany, and managed by Timbers Resort. As for the works - different for the public or private sectors - they always start with a site visit and continue with the advice of highly skilled engineers and architects able to work on every aspect of the project, up to signing it



La Boscaglia - Tel. 0577/1697690 - 351/8970474 - 366/6148668 - mail: info@boscagliasrl.it - www.boscagliasrl.it

Un segmento fondamentale di Boscaglia riguarda i servizi in agricoltura. In particolare la lavorazione degli oliveti: tutte le operazioni di manutenzione - come potatura, trattamenti o raccolta. Stesso discorso per vigne e frutteti, con installazioni di filari, staccionate, recinti e tutto ciò che riguarda la manutenzione.

Gli operai di Boscaglia - una sessantina, oltre agli stagionali - ricevono una formazione continua che permette di affrontare in modo professionale e flessibile i vari aspetti del lavoro. Un altro aspetto fondamentale di Boscaglia riguarda la lavorazione del verde urbano, come di recente nelle splendide piazza della Vittoria a Firenze o piazza Mazzini a Poggibonsi. Per raggiungere la regione in lungo e in largo Boscaglia vanta sedi dislocate tra Santa Fiora, Donoratico, Radicondoli e Colle Val d'Elsa: territori mor-

fologicamente diversi (montagna, collina e mare) con soluzioni per tutti. Il socio principale di Boscaglia è Terre dell'Etruria, una grande realtà imprenditoriale del mondo agricolo toscano, con la quale avviene un continuo confronto e collaborazione a partire dal settore agricolo, ma che si estende agli altri settori di appartenenza dell'azienda. Da aggiungere la perfetta conoscenza della lingua inglese da parte degli addetti.

Manutenzione ordinaria

Svolgiamo operazioni periodiche per assicurare al giardino un aspetto curato tutto l'anno: taglio dell'erba, concimazioni, trattamenti preventivi e piccole potature di siepi o alberi.

Manutenzione straordinaria

Grazie alla disponibilità di macchinari e alla formazione (anche riguardo la sicurezza) dei nostri addetti, offriamo servizi di manutenzione straordinaria come potature di grandi arbusti e abbattimenti di alberi di qualsiasi dimensione, spesso con l'utilizzo di piattaforme elevatrici dotate di cestello o con tree-climbing. Altri servizi sono: trattamenti di malattie improvvise, riprofilatura scarpate, pulizia bacini idrografici e movimento terra.



off. A fundamental aspect of Boscaglia is their service package for agriculture. In particular, the care of olive groves including all the regular maintenance operations – such as pruning, treatments or harvesting. The same goes for vineyards and orchards, with the installation of rows, fencing, barriers and everything related to maintenance. The Boscaglia workers – numbering sixty, in addition to seasonal workers – receive continuous training that allows them to tackle the various aspects of their work in a professional and flexible way. Another major Boscaglia enterprise is the care of urban greenery, as recently in the splendid Piazza della Vittoria in Florence or Piazza Mazzini in Poggibonsi. To operate right across the region, Boscaglia boasts offices in Santa Fiora, Donoratico, Radicondoli and Colle Val d'Elsa: all morphologically different territories (mountains, hills and sea) with solutions for everyone. Boscaglia's main partner is Terre dell'Etruria, a large company in the Tuscan agricultural world, with which there

is continuous contact and collaboration starting from the agricultural sector, but which extends to the other sectors of the company. We can add that our staff have an excellent knowledge of the English language.

Regular maintenance

We carry out periodic work to ensure your garden looks cared for all year round: grass cutting, fertilization, preventive treatments and minor pruning of hedges or trees.

Special Works

Thanks to the availability of machinery and the training (including for safety) of our employees, we offer special maintenance services such as pruning of large shrubs and felling of trees of any size, often with the use of lifting platforms equipped with basket or with tree-climbing. Other services are: treatment of sudden plant maladies, re-profiling of embankments, cleaning of catchment areas and earth moving.



Servizi agricoli

In agricoltura ci occupiamo di curare oliveti e vigneti con il massimo della professionalità; ma anche con l'amore tipico dei coltivatori locali, riconoscendo il valore dei prodotti che rappresentano il nostro territorio e la nostra cultura.

Raccolta olive e manutenzione oliveti e vigneti

La raccolta avviene mediante «agevolatori a batteria». Quanto alla manutenzione: potature di ogni genere, cordonatura della ramaglia, trinciatura, concimazioni e difesa fitosanitaria. Per i vigneti: potatura invernale, potatura verde e trattamenti.

«Cipolle della Selva»

Un nuovo progetto che consiste nella coltivazione della Cipolle della Selva, un prodotto antico tipico dell'Amiata.

Settore pubblico

Ci occupiamo della realizzazione di parchi e giardini pubblici, della forestazione e dell'ingegneria naturalistica. L'azienda è certificata Dasa-Rägister e ognuno dei nostri servizi si avvale delle certificazioni SOA a conferma della qualità.

Agricultural services

In agriculture we take care of olive groves and vineyards with the utmost professionalism; but also with the typical love of local farmers, recognizing the value of the products that represent our territory and our culture.

Olive harvesting and maintenance of olive groves and vineyards

The harvest takes place by means of battery powered harvesters. As for maintenance: pruning of all kinds, reduction of the branches, shredding, fertilization and phyto-sanitary defence. For the vineyards: winter pruning, green pruning and treatments.

Selva Onions

A new project which consists in the cultivation of Selva Onions, a venerable crop local to the Amiata region.

Public sector

We deal with the construction of parks and public gardens, forestry and landscape engineering. The company is Dasa-Rägister certified and each of our services uses SOA certifications to confirm quality.



I ♥ VINTAGE

DA GUGLIELMO

Abbigliamento, accessori, bigiotteria e molto altro!

📍 **BUONCONVENTO**
Via Soccini, 29 (SI)



📍 **ARCIDOSSO**
Via Roma, 47 (GR)



Seguici sui social per essere sempre aggiornato sulle novità:

📞 371 1748507

📷 i_love_vintage_daguglielmo

📘 I Love Vintage da Guglielmo

**ENTRA GUARDA E...
★ COMPRA ★**



DA NOI PUOI TROVARE

BIANCHERIA PER LA CASA, DETERSIVI, CASALINGHI, IGIENE PERSONALE,
FIORI ARTIFICIALI, ARTICOLI REGALO, COMPLETI ARREDO, ARTICOLI STAGIONALI...

VIA PIETRO PIFFERI 6/8 ARCIDOSSO (GR)

📘 : ENTRAGUARDA E COMPRA

📷 : ENTRAGUARDAECOMPR

📞 : +39 389 007 8993

Gelateria n 20 da Nadia

Via della Pace, 20 Abbadia San Salvatore (Siena)
Tel. 340.2715239

Facebook: gelateria da nadia n 20 Instagram: gelateria_da_nadia_nr20

Animal Mania

Tosature e sfoltimento del pelo
Taglio a Forbice negli standard di razza
Stripping e Trimming
Bagni personalizzati e antiparassitari
Recupero di manti danneggiati

Abbadia San Salvatore (SI)
Piazza della Repubblica 9/10
Castel del Piano (Gr)
Piazza R. Guarnieri 3C

0577.777356
333.3845138

animalmania
info.animalmania@gmail.com
www.animalmania-abbadiass.it

IMMOBILIARE Azzurra

di Giorni Stefano

Viale della Libertà, 352
53042 Chianciano Terme (SI) +39 327 8354589
mail: immobiliareazzurra61@gmail.com - web: immobiliare-azzurra.net

TONDI IMPIANTI ELETTRICI

Piazzale dei Minatori, 3
53021 Abbadia San Salvatore (SI)
lorenzotondi@virgilio.it

Tel. e Fax 0577.776411
Lucio 335.7320001
Lorenzo 335.7320000

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 you 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 5AU
www.aispa.org.uk • info@aispa.org.uk • UK registered charity no. 208530

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.....

VORWERK

ELETTRO AMIATA

assistenza tecnica autorizzata

folletto ... bimby

ELETTRO AMIATA DI NOCCI MILKO
Impianti elettrici, Antifurto, Riparazioni elettrodomestici
Assistenza: De Longhi - Braun - Ariete - Kenwood
Via Gorizia - 53021 Abbadia San Salvatore (SI)
Tel. (+39) 0577.779313

Sogni Fioriti

Diccoli
fiori freschi
bomboniere
articoli da regalo
composizioni funebri

Via Grossetana - Piancastagnaio (Siena)
Tel. 380 2008656

baraonda baraonda
stock grandi firme stock grandi firme

nda baraonda barac
stock grandi firme stock grandi firme

baraonda baraonda
stock grandi firme stock grandi firme

nda baraonda barac
stock grandi firme stock grandi firme

NUOVA LOCATION

IN VIA DOMENICO SANTUCCI, 5,
CASTEL DEL PIANO (GR)

baraonda baraonda
stock grandi firme stock grandi firme

nda baraonda barac
stock grandi firme stock grandi firme

baraonda baraonda
stock grandi firme stock grandi firme

nda baraonda barac
stock grandi firme stock grandi firme

L'Artiglio del diavolo

L'Artiglio Herbalist

di Jori Diego Cherubini

Se trovare un'erboristeria in generale non è un'impresa semplice, più complicato risulta trovare un'erboristeria gestita da una persona ferrata in materia. Stiamo parlando dell'Artiglio del diavolo di Eva Vagaggini. Un negozio inaugurato nel 1993 e divenuto, negli anni, il punto di riferimento per chi cerca prodotti naturali, erbe, integratori, tè, tisane, spezie, tinture madri, macerati, profumi, creme per corpo e viso, cosmetica naturale, e molto altro.

If finding a herbalist's shop is in general not an easy task, it's even more complicated to find one run by someone really knowledgeable. We are talking about Eva Vagaggini's L'Artiglio del diavolo. A shop that first opened in 1993 and over the years has become a reference point for those looking for natural products, herbs, supplements, teas, herbal teas, spices, mother tinctures, macerates, perfumes, body and face creams, natural cosmetics, and much more.



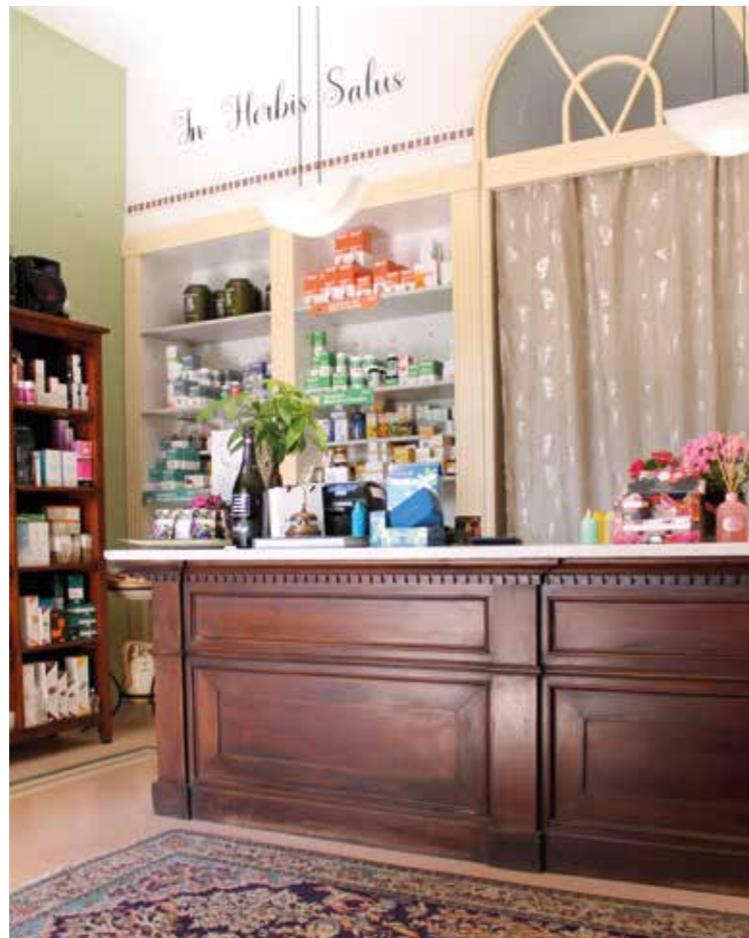


“I became passionate about the world of herbal medicine thirty years ago – Eva tells me – and over time a strong empathy has built up with my customers and today those who choose herbal medicine are an across the board group made up of people of all ages.” It is not ‘simply’ a question of buying a product, but of finding a listener capable of understanding everyone’s needs: “it still works like the old-fashioned pharmacy – Eva continues – where we talk about the joys and sorrows of life.” But the lion’s share here certainly goes to the products: “Among the leading brands, all Italian, are Erbolario, Elan, Erbamea,

Guam, Biosline, Bottega di Lunga Vita, Panier des Sens, and many others, with the common denominator being quality.”

Entering L’Artiglio one is immediately involved in colours, scents and suggestions of sweets, evocative products and medicinal herbs. Among these are mallow (which helps to purify, “it is slightly laxative but not aggressive, it cleanses the body”), calendula officinalis (anti-inflammatory), fennel (excellent for the digestion): “plants requested by a growing number of people, from the elderly to the young.” A part is dedicated to supplements: “among these we have Algem Natura, a start-up from San Marino

«Mi sono appassionata al mondo dell’erboristeria trent’anni fa - racconta Eva - col tempo si è creata una forte empatia con chi entra, e oggi chi sceglie l’erboristeria è un pubblico trasversale composto da persone di ogni età». Non si tratta «solo» di comprare un prodotto, ma di trovare una voce in grado di capire le esigenze di tutti: «funziona ancora come il vecchio farmacista - riprende Eva - dove si parla di gioie e dolori della vita». Ma la parte del leone è rappresentata certamente dai prodotti: «Tra quelli di punta, tutti italiani, ci sono Erbolario, Helan, Erbamea, Guam, Biosline, Bottega di Lunga Vita, Panier des Sens, e molti altri, con il comune denominatore rappresentato della qualità».



Erboristeria L’Artiglio del diavolo. Via della Pace, 24, Abbazia San Salvatore (SI). Tel: 0577/1645802 - eva.vagaggini@libero.it - Facebook, Instagram

made up of very competent young people specializing in immuno-stimulants, vitamins, anti-allergenic and products for keeping one’s weight in balance and they have an excellent relationship of quality to price.” Guam, among other things: “specializes in

slimming and slimming muds; whereas Elan is a very natural Italian company and one of the first not to carry out tests on animals.” Whoever visits L’Artiglio discovers a wide choice of natural products. But Eva’s pride and joy is called Acqua di neve: “It

is a perfume that can only be found in this shop, a fragrance from Amiata made up of ingredients from this splendid mountain, such as chestnut and beech. It was my dream to realize an essence of this type; it is produced in collaboration with the University



Entrando da Artiglio del diavolo l’occhio è immediatamente coinvolto da colori, profumi e suggestioni di caramelle, confezioni evocative ed erbe medicinali. Tra queste ci sono la malva (che aiuta a depurare («è leggermente lassativa ma non aggressiva, ripulisce l’organismo») la calendula officinale (antinfiammatorio), il finocchio (ottimo per la digestione): «piante richieste da un numero sempre maggiore di persone, dall’anziano al giovane». Una parte è

dedicata agli integratori, tra questi c’è la Algem Natura: «una start-up di San Marino composta da ragazzi molto competenti specializzati in immunostimolanti, vitaminici, antiallergici, per l’equilibrio del peso corporeo, e hanno un ottimo rapporto qualità prezzo». Guam, tra l’altro: «è specializzata in fanghi ad azione drenante e dimagrante; laddove Helan è una ditta molto naturale, italiana, e tra le prime a non effettuare test sugli animali».

Arrivando in questa erboristeria si scoprono una vasta scelta di prodotti naturali. Ma il punto d'orgoglio di Eva si chiama Acqua di neve: «È una fragranza che si può trovare soltanto in questo negozio; un profumo dell'Amiata composto da ingredienti di questa splendida montagna, come il castagno e il faggio. Era il mio sogno realizzare un'essenza di questo

tipo; e ci sono riuscita (nel 2013, ndr) grazie a una collaborazione con un "naso" e con l'Università di Firenze. Ci sta dando grandissime soddisfazioni».

Il mestiere dell'erborista richiede numerosi corsi di aggiornamento, finalizzati soprattutto a comprendere l'interazione tra piante e medicinali. Con Eva in negozio ci sono la figlia Gaia,



of Florence and by a 'nose'. It is giving us really great satisfaction." The herbalist's profession requires numerous refresher courses, aimed at understanding the interaction between plants and medicines. With Eva in the shop are her daughter Gaia, who

often helps her mother, and also, ideally, her sister Simona (who is fighting a battle with an illness). The care dedicated to the environment is very important and connects to Eva's family. The furnishings are elegant and essential pieces: the shrine of a church with its

marble base used as a counter, the Venetian pavement floors, the Persian carpet, the precious lamps, the paintings and the wooden cabinets built by her husband Samuele; a classic, 1920s-style, yet a modern setting. Perfect to contain many dreams.



che sovente aiuta la mamma, e idealmente la sorella Simona (che sta combattendo una battaglia contro una malattia). Molto importante la cura dedicata all'ambiente, che rimanda alla famiglia. Un arredamento ovunque elegante e essenziale: il sacrario di una chiesa con base in marmo usato a mo' di bancone, i pavimenti in graniglia veneziana, il tappeto persiano, le lampade di pregio, i quadri e gli armadi in legno costruiti dal marito Samuele; un ambiente classico, in stile anni Venti del Novecento, eppure moderno, attuale. Perfetto per contenere i sogni di ieri e di domani.



LA CRISALIDE
Centro Medicina Estetica

"Si comincia avendo cura di se stessi"
RADIOFREQUENZA, OSSIGENO, CAVITAZIONE, LUCE PULSATA



DOTT. GIUSEPPE MARRELLI
Specialista in Medicina Interna, Ecografia Internistica, Medicina Estetica
Via Roma 10, Buonconvento (Si) - Cell. 393.2238192 / 348.7238200 - pp.relli@tin.it



La Gardenia

Piante e Fiori
Addobbi per Cerimonie

53021 Abbadia San Salvatore (Si) Via Trento, 14 - Tel. 0577 778879 - lagardenia2015@libero.it



A Castel Del Piano GR
in Via S. Allende 10/A
Tel 338.2694182 
Seguici su Facebook e Instagram  

Apple Iphone 12
128GB



959€ oppure
24 rate da 44€

Hp 255 G7
con Windows 10 pro



Hard disk SSD 250 GB
8GB di Ram
Processore AMD
Schermo 15 Pollici
Wifi-Webcam-4 USB

399€ oppure
10 rate da 39€

PAGA COMODAMENTE A RATE

Finanziamento salvo approvazione della società finanziaria T.A.N. 5,9%* T.A.E.G. da 10%*



Avvicinamento e percezione emotiva dell'asino per singoli, gruppi, anziani, adulti e bambini

Percorsi riabilitativi (pet therapy) per bambini/adulti, con handicap o bisogni educativi speciali

Giornate in fattoria con gli animali

Percorsi per scuole o strutture disabili, minori, anziani

Azienda Agricola Bellavista - Seggiano (GR) - Silvia 339 1291878 Barbara 348 7556267
www.amicidelciuchino.it / amicidelciuchino@gmail.com

ORTIGIA
 SICILIA



Abbadia San Salvatore (Si) Tel. 0577.892478 Cell. 345.6887702

BEAUTY HERO

BODY LASER

Body Laser è la soluzione per l'epilazione progressiva duratura adattabile a tutti i fototipi di pelle e a varie tipologie di pelo



Centro estetico "Fashion Beauty Sun"
 Via Dante Alighieri, 55 - Buonconvento (Si)
 Per info e prenotazioni: 340.7893016



Località Casalprato - 53026 Pienza (Si)
 Tel. (+39) 0578.755216 - (+39) 339.2999246

L'Arte di... Francesca Santini
 Merceria - Sartoria - Corsi Creativi

Viale Marconi 73/73 A
 58037 - Santa Fiora (GR)
 Cell. 3349287686

AMIATA PELLET

Amiata Pellet di Giuseppe Raussell
 Via D. Santucci, 35/A, Castel Del Piano (GR)
 Tel. 377.0864635 - amiatapellet@gmail.com

Il Piano industriale di AdF: focus sugli investimenti del 2021

AdF's business plan: focussing on investments for 2021

AdF presenta il Piano industriale per il 2021, un anno determinante nel percorso di transizione ecologica.

AdF presents its Business Plan for 2021, a decisive year on the path of ecological transition.

“Fino al 2031 – spiega il presidente, Roberto Renai – AdF investirà 373 milioni di euro, diventando la prima stazione appaltante del territorio, con grande attenzione all’ambiente e alla qualità del servizio, restituendo alla natura la risorsa, in un’ottica di economia circolare”.

Il 2020 si è chiuso con 37 milioni e 400mila euro di investimenti, una media di 96 euro per abitante. Ridotte le perdite di rete del 2,5% tramite il rilievo acustico, “ascoltando” oltre 5mila chilometri di condotte su una rete di

“Up until 2031 AdF will invest 373 million euros – explains chairman Roberto Renai – and become the largest contractor in the area, at the same time paying special attention to service quality and to the environment, returning resources back to nature with a view to the circular economy.”

2020 closed with 37 million 400 thousand euros of investments, an average of 96 euros per inhabitant. Network water losses were reduced by 2.5% through acoustic measurements, listening to over five thousand

kilometres of pipelines in a ten thousand kilometre network, one of the largest in Italy. An additional 38 million euros of investments are expected for 2021, reaching almost 100 euros per inhabitant, one of the highest levels in Italy and in line with the countries of northern Europe.

“2021 will be an important year for AdF’s ecological transition – continues Renai – we will build 22 water purifiers and install 35 pumping stations. We will open the San Giovanni purifier in Grosseto, which will work on materials recycling and be

10mila chilometri, una delle più estese d’Italia. Nel 2021 previsti ulteriori 38 milioni di euro di investimenti, sfiorando i 100 euro ad abitante, una delle medie più alte in Italia, in linea con i Paesi del nord Europa.

“Il 2021 sarà un anno importante per la transizione ecologica di AdF – prosegue Renai –

Realizzeremo 22 depuratori e installeremo 35 casine dell’acqua. Inaugureremo il depuratore di San Giovanni a Grosseto, che lavorerà sul riutilizzo dei materiali e sarà alimentato a biogas. Investiremo sull’analisi di data driven per capire gusti, abitudini e orari dei cittadini. Immetteremo in

rete la quantità di acqua di cui c’è bisogno e attiveremo i depuratori quando necessario, riducendo il consumo di energia elettrica, migliorando le performance delle reti e preservando la risorsa. Costruiremo due nuove società: rigenera 5.0 che lavorerà sul recupero e il riuso di materiali e una seconda sulla formazione delle nuove professionalità dell’idrico e che si occuperà anche di innovazione e 5G e sarà un acceleratore di start up”.

Il Piano industriale di AdF prevede nel 2021 investimenti per 3 milioni di euro sui contatori intelligenti, 3 milioni di euro per il miglioramento della qualità delle

powered by biogas. We will invest in data-driven analysis to understand citizens’ tastes, habits and timetables. We will put the required quantity of water into the network and activate the purifiers when necessary, reducing power consumption, improving network performance and generally saving resources. We will build two new companies: regeneration 5.0 which will work on the recovery and reuse of materials and a second for the training of new water industry professionals and which will also deal with innovation and 5G and will be a start-up accelerator.”

The AdF Business Plan foresees investments of 3



condotte e 2 milioni di euro per l'innovazione tecnologica e informatica.

“AdF è un'azienda ad alta specializzazione che investe in tecnologie avanzate nell'area tecnica e commerciale – afferma Piero Ferrari, amministratore delegato – Il 2020 è stato un anno difficile che ci ha motivati ancora di più a migliorare l'organizzazione del lavoro, costruendo un rapporto più maturo con

i nostri clienti. Abbiamo introdotto nuovi strumenti per poter dialogare con loro: nel 2021 proseguirà il nostro impegno nella digitalizzazione di servizi e processi. Saremo sempre più connessi con i nostri clienti e sempre più attenti verso i loro bisogni”. “La depurazione sarà protagonista - prosegue Ferrari - con impianti dalle migliori tecnologie disponibili, per garantire l'elevata qualità

dell'acqua restituita alla natura e il riuso dei fanghi. Daremo il nostro contributo alla tutela della risorsa idrica con diagnostica, distrettualizzazione, capacità di intervenire in tempi rapidi sulle rotture. La nostra mission è lavorare per il benessere della comunità e del territorio. AdF si conferma volano di crescita economica, fornendo un contributo importante al PIL della Toscana”.



million euros in smart meters in 2021, 3 million euros for the improvement of pipeline quality and 2 million euros for technological and IT innovation. “AdF is a highly specialized company that invests in advanced technologies in the technical and commercial area – Piero Ferrari, CEO tells me – 2020 was a difficult year that motivated us even more to improve the organization of our work and build a more mature

relationship with our customers. We have introduced new tools to be able to dialogue with them: in 2021 our commitment to the digitalization of services and processes will continue. We will be more and more connected with our customers and more and more attentive to their needs.” “Water treatment will be the star – Ferrari continues – with systems using the best technologies available to en-

sure the high quality of the water put back into the environment and the reuse of sludge. We will make our contribution to the protection of water resources with diagnostics, districting, the ability to intervene quickly on leakages. Our mission is to work for the well-being of the community and the area. AdF asserts itself as a driving force for economic growth, providing an important contribution to Tuscany's GDP”.

Verso il futuro insieme

Piano industriale 2021-2023

Il piano degli investimenti 2021
38 MILIONI DI EURO DI INVESTIMENTI

- 3 milioni di euro di interventi per i contatori intelligenti
- 2 milioni di euro per l'innovazione tecnologica e informatica
- 3 milioni di euro per il miglioramento della qualità delle condotte e la riduzione delle perdite

LAVORIAMO PER IL BENESSERE DELLA COMUNITÀ E DEL TERRITORIO
#Digitalizzazione #Connettività #Innovazione #Diversificazione #Smartworking



CENTRO ESTETICO

Di Mercy Kadzo Baya
Via degli Olmi, 6, Santa Fiora (Gr)
oasisesteticasantafiora@gmail.com
tel. 0564.1721796



INFILTRAZIONI DI ACIDO JALURONICO E OSSIGENO OZONO SENZA AGO



- ✓ Artrosi
- ✓ Tendiniti
- ✓ Condropatie
- ✓ Dolori articolari

Prenota un Appuntamento
FISIOMEDICAL
Centro Servizi Specialistici
presso Centro Commerciale Via degli Aceri
Piancastagnaio (SI)

cell. 339 6482985

NOVITÀ

vendita e consegna a domicilio di pellet
servizio di affilatura coltelli

Si effettuano lavori di:

- movimento terra
- acquedotti
- fognature
- recinzioni
- trinciature scarpate
- manutenzione strade
imbrecciate
- trasporto breccia e sabbia



Pieraccini Lodi s.n.c

di Pieraccini Roberta e Lorella

Loc. Leccio, 25
Castel del Piano (GR)
Piva 01348150531

Per info Riccardo:
339-7846637

*Prodotti Agricoli, Zootecnici, Piante, Fiori
e Movimento Terra*





Farmacia Niccolini
dal 1901
Viale Roma, 26
53021 - Abbadia San Salvatore (Siena)



Farmacia Niccolini
Viale Roma, 26, Abbadia San Salvatore (Si).
Tel. 0577.778052 - www.farmacianiccolini.com

Ferrari Design
PERSONALIZZA LA TUA PASSIONE



Pistoia - Tel. 0573.46795 - 339.4616265
www.ferraridesign.eu - ferrarulucadesign@virgilio.it



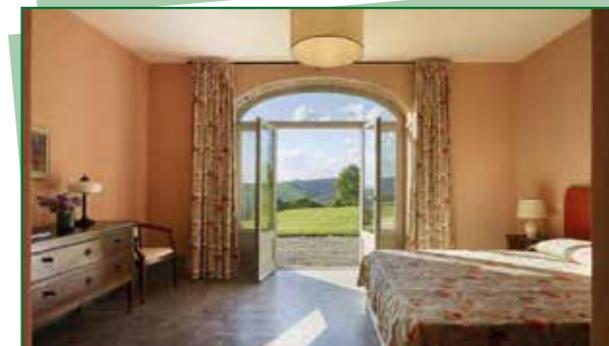
SEVERINI A. & G.
IMPIANTI ELETTRICI
CIVILI ED INDUSTRIALI

Agostino 338.2983272
Gianni 346.2352400

P.le dei Minatori, 6 · 53021 Abbadia San Salvatore (Si)
Tel. 0577.775191 · Fax. 0577.773743
www.severinimpianti.it · info@severinimpianti.it



La più alta qualità del settore e prodotti certificati a marchio CEE:
porte, portoni, finestre e zanzariere.
ART5 propone, inoltre, un'ampia scelta di sportelloni e mobili su misura,
tutti realizzati con legni di grande qualità provenienti solo da boschi
che garantiscono la riforestazione.



ART5 Soc. Coop. Artigiani Riuniti Torrenieri,
Loc. Bivio dell'Asso, snc, Montalcino (SI), Tel +39 0577.834079
www.infissiat5.it - artcinque@gmail.com

Da questo numero inauguriamo una nuova rubrica intitolata «Appuntamento con la Psicologa». Grazie alla collaborazione con la dottoressa Francesca Mariottini. *From this issue we inaugurate a new column entitled 'Appointment with the Psychologist'. Thanks to Dr. Francesca Mariottini.*

Un aiuto concreto in un momento difficile

Concrete help in a difficult moment

di Francesca Mariottini
foto Beatrice Mancini

Stiamo attraversando un periodo inedito e particolarmente insidioso della vita umana. Abbiamo perso i nostri riferimenti. La paura del futuro spesso ci attanaglia, così come l'insicurezza legata allo sviluppo della pandemia e il rischio di venirci contagiati. Tutto ciò si riflette negativamente alle sfere del nostro vivere quotidiano.

We are going through an unprecedented and particularly insidious period of human life. We have lost our reference points. We are frequently gripped by a fear of the future, including the insecurity linked to the development of the pandemic and the risk of being infected by it. All this has a negative effect on the spheres of our daily life.

Allora, oggi più che mai, c'è bisogno di un aiuto concreto a tutte le persone che hanno bisogno, attraverso un servizio a 360°, considerando anche le esigenze economiche del momento. Le difficoltà, come accennato poc'anzi, riguardano in particolare le situazioni lavorative precarie, così come le problematiche con la gestione dei figli, i conflitti familiari, e tutto ciò che attiene alla sfera delle psicopatologie: in preoccupante aumento. Fino a non molto tempo fa recarsi nello studio di uno spe-

cialista in psicologia era sinonimo di malattia mentale e, talvolta, di vergogna. Oggi, finalmente, questo stereotipo si può dire cambiato radicalmente. Sempre più persone, infatti, comprendono che nei momenti di difficoltà è necessario un consulto esperto e professionale. Dallo psicologo vanno le persone che vogliono mettere in atto un cambiamento finalizzato al miglioramento, o che vogliono essere ascoltate per imparare a gestire meglio emozioni e situazioni esterne.



So, today more than ever, concrete help is required for everyone in need, through an all-round service that takes into account the economic necessities of the moment. The difficulties, as mentioned above, concern in particular precarious work situations, as well as problems with child management and family conflicts. In everything related to the sphere of psychopathologies there has been a worrying increase. Until recently, going to the office of a psychology

specialist was synonymous with mental illness and, sometimes, shame. Today, finally, this stereotype can be said to have changed radically. More and more people, in fact, understand that in times of difficulty an expert and professional consultation is necessary. People who want to implement a change aimed at improvement or who want to be listened to in order to learn how to better manage their emotions and external situations now visit a psychologist.

La dottoressa Francesca Mariottini è iscritta all'albo degli Psicologi della Toscana, ed è specializzata in Psicologia del ciclo Di vita e dei Contesti. Lo studio - inaugurato a gennaio - si trova ad Abbadia San Salvatore, in provincia di Siena. Info e appuntamenti: 333/1594064 - framariottini@gmail.com

Dr. Francesca Mariottini is enrolled in the Register of Psychologists of Tuscany, and specializes in the Psychology of the life cycle and its context. Her studio - opened in January 2021 - is in Abbadia San Salvatore, in the province of Siena. Info and appointments: 333 1594064 - framariottini@gmail.com



PROFUMERIA DEL CORSO

JAYA CHERUBINI

PARCO 1923



TOP SERVICE

di VALERIO ROSSI

ASSISTENZA PNEUMATICI
ASSISTENZA PNEUMATICI AGRICOLI E INDUSTRIALI
· OFFICINA MECCANICA ·
CENTRO REVISIONI AUTORIZZATO
ARTICOLI DA GIARDINAGGIO

**CAMBIA GLI PNEUMATICI
C'E TEMPO**
DAL 15 APRILE AL 15 MAGGIO

SAN QUIRICO D'ORCIA
VIA CERRECCHIO 3
Tel. 0577/899941 Cell. 348/2650689

PIANCASTAGNAIO
VIA GROSSETA, 13
Tel. 0577/899941 Cell. 328/4774974



Creating Connections

Lezioni online durante tutta l'estate
Corsi in inglese professionale per adulti
Attività ludiche e arte (in inglese e spagnolo) durante tutta l'estate

Venite a trovarci!



Per Informazioni su corsi, costi e prossimi progetti:
Creating Connections, località Il Pino, Montalcino (SI)
Reception: +39 339 8038517 / info@creatingconnections.it
www.creatingconnections.it



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

Bazar Tonelli

Mesticheria · Ferramenta · Casalinghi
Giardinaggio
Materiali elettrici
Servizio gas domicilio
Vendita e assistenza stufe pellet/legna

Servizio spazzacamino
Termoidraulica
Assistenza tecnica autorizzata caldaie
Installazione zanzariere

Corso Nasini, 26 - Castel del Piano (Gr)
bazartonelli@libero.it - Tel. 0564/955123 - Cell. WhatsApp: 348/8735736

Online dating 1.0

di Giulia Fabbrini



Carrefour
market



Centro Commerciale Esassetta - Via Arno, 4 - Abbadia San Salvatore (Siena) - Tel. 0577.777729

erboristeria
di EVA VAGAGGINI & C. s.a.s.

L'Artiglio
del
Diavolo

Via della Pace, 24
Tel. 0577 1645802
Abbadia San Salvatore (SI)

 erboristeriaeva  Erboristeria L'Artiglio del Diavolo



 **LEGNO**
INFISSI

Falegnameria artigianale. Via G. Galilei, 248 - Ponte d'Arbia, Monteroni d'Arbia (SI).
Tel. 0577.370222, 338.3603131, legnoinfissi@virgilio.it - Ig: Legnoinfissi_snc



Lo zafferano puro della Val d'Orcia

PER INFO E ORDINAZIONI:
Azienda Agricola Brandi, San Quirico d'Orcia (SI) Tel. (+39) 0577.897726 - info@crocusbrandi.it
www.crocusbrandi.it

SUSHI & CRUDI

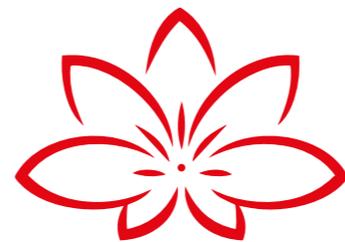


RISTORANTE
**Sasso
del
Locco**

per info e prenotazioni
tel. 0577 1917360
whatsapp 333 4436909

Via Piscinello 49B Abbadia San Salvatore (Si)
fb ristorante sasso del locco

Il servizio sushi e crudi si effettuerà il giovedì e il sabato SOLAMENTE SU ORDINAZIONE SE EFFETTUATA ENTRO LA SERA PRECEDENTE



L'ARTE DEL FIORE

...da oltre 10 anni
rendiamo indimenticabili i vostri
momenti più belli...



*Piante - Fiori - Oggettistica
Allestimenti floreali per tutte le occasioni
Arte funeraria - Fiori artificiali*

L'Arte del Fiore
Corso Nasini 51/53A - Castel del Piano (Grosseto)
Tel. 339 1128845

**OTTICA
ZILIANI**
DAL 1948
Di CLAUDIO E GIORGIA



TUTTE LE LENTI

prendi **2** paghi **1**

**COMPRESI LE MULTIFOCALI
ULTIMA GENERAZIONE**



Montaggio lenti con mole di ultima generazione

OCCHIALE PRONTO IN 1 ORA

Abbadia San Salvatore (Si) Tel. 0577.552610
giorgia.ziliani@gmail.com

Il San Francesco 'ritrovato'

'Rediscovered' Saint Francis

di Simone Bandini

Oggi è il giorno di Umberto Pippolini - stimato professionista ed inesauribile creativo - che ha condotto una lunga ed appassionata ricerca storico-documentale ed artistica su Francesco di Bernardone, meglio noto come San Francesco d'Assisi, patrono d'Italia. Si spalancano per noi le porte dello studio di Lippiano, frazione del Comune di Monte Santa Maria Tiberina al confine tra Umbria e Toscana, dove il Santo svela a braccia aperte un carisma del tutto naturale, libero da ogni edulcorato calembour. Pungente è il freddo del mattino, severo quanto il volto affilato di Francesco.



Today is the day for Umberto Pippolini – respected professional and inexhaustible creative type – who has conducted long and passionate historical, documentary and artistic research on Francesco di Bernardone, better known as Saint Francis of Assisi, patron saint of Italy. The doors of his studio in Lippiano (part of the municipality of Monte Santa Maria Tiberina on the border between Umbria and Tuscany) were thrown open and the Saint is revealed with open arms and totally natural charisma, free of any sweetened frigidity. The cold of the morning is pungent and as severe as Francesco's sharply etched features.

San Francesco, alter Christus. Davvero emozionante la ricerca di Umberto Pippolini non fosse altro che per lo spessore della sua voce che si infiamma e si fa profetica. Ma perché è così importante, in senso simbolico, la (ri)scoperta del vero volto di Francesco nel suo dipinto? Di certo per la natura del quesito, eminentemente metafisica, che interpreta il bisogno umano di trascendenza – in questa immagine che è epifania e rivelazione del Cristo stesso, mistero della vita nel suo 'alto fattore'. Una vista che soddisfa un desiderio immediato: la necessità esistenziale di abbracciare il Sacro, di aver-

ne una percezione diretta, per quanto mediata dall'arte: "Quest'immagine di San Francesco è fedele al Santo, per un motivo più intrinseco che una semplice ipotetica somma di motivi somatici; lo è perché è un'immagine che vive di un riflesso. Francesco si specchia nel volto di Cristo, e da questo deriva il proprio volto. Per questo non si mette al centro e se ne sta da parte, per quanto guarda oltre sé, per questo è sempre in cammino" (Cit. Philippe Daverio).

D'altra parte, in questo mondo moderno che ha già consumato il suo 'funerale del Sacro', dominato dall'omologazione tecnologica, dal relativismo e dall'indistinto

morale, la natura può restituirci un orientamento, una direzione e un centro. In questa immagine, uno spiccato naturalismo artistico getta un'ancora a chi ancora si interroga e cerca un senso allo smarrimento ed al vuoto esistenziale che lo assedia.

Questo ritorno alla natura nella sua essenza fondante e chiarificatrice, dopo il rigorismo metafisico di Papa Benedetto XVI, si convalida pienamente nel pontificato di Papa Francesco che nella sua azione incoraggia vigorosamente una sorta di 'riduzione e semplificazione', promuovendo un naturalismo, viepiù sociale, ed un certo nuovo pragmatismo operativo.

Saint Francis, alter Christus. Hearing about Umberto Pippolini's research was really exciting, if only for the depth of his voice that ignites and becomes prophetic in tone. But why is the (re) discovery of Francis' true face in his painting so important in a symbolic sense? Certainly the nature of the question, eminently metaphysical, which interprets the human need for transcendence – is in this image an epiphany and a revelation of Christ himself, the mystery of life in his divinity. A view that satisfies an immediate desire: the existential need to embrace the Sacred, to have a direct perception of it,

albeit mediated by art: "This image of Saint Francis is faithful to the Saint, for a more intrinsic reason than a simple hypothetical sum of somatic motifs; it is because it is both an image that you see and a reflection. Francis is reflected in the face of Christ, and from this derives his own face. This is why he does not put himself at the centre and stands aside, as far as he looks beyond himself, this is why he is always in motion." (Philippe Daverio).

On the other hand, in this modern world that has already consummated its 'funeral for the Sacred', dominated by technological homologation, relativism and moral

confusion, nature can give us an orientation, a direction and a centre. In this image, a marked artistic naturalism throws an anchor to those who still question themselves and seek to make sense of the bewilderment and existential void that besieges them.

This return to nature in its founding and clarifying essence, after the metaphysical rigour of Pope Benedict XVI, is fully validated in the pontificate of Pope Francis who in his activity vigorously encourages a sort of 'reduction and simplification', promoting an ever more social naturalism, and a certain new operational pragmatism.

Ascolto consigliato: Recommended listening: Lullaby di Riz Ortolani, Colonna Sonora del film 'Fratello sole, sorella luna' di Franco Zeffirelli (Paramount Records, 1972)

L'Affresco di Cimabue "Madonna in Maestà" che reca l'immagine del Santo (1278), conservato ad Assisi nel transetto destro della Basilica Inferiore di San Francesco, è una delle primissime rappresentazioni che ne riproduce i tratti, suggeriti dal suo primo biografo Fra Tommaso da Celano. "Si ha davvero la sensazione che dovesse avere proprio quell'aspetto e quella faccia", ci dice sempre Daverio, pensando ad una 'intuitività sintetica dei geni'. Che sia il Matteo di Caravaggio, il Gesù del Tributo di Masaccio o la Maddalena di Giotto – "chi dubita che (Francesco) non fosse davvero così?". "Lo vediamo piccolo, tutto di un pezzo, con uno sguardo pungente; se ne sta un po' in disparte, sulla destra del trono (sulla soglia, verrebbe da dire...) e ci guarda frontalmente, con uno sguardo tanto profondo, tanto umano, quanto libero da ogni patetismo".

Umberto Pippolini – che è stato fortemente influenzato da Daverio nelle sue riflessioni ed applicazioni – dona al suo Francesco un volto "con uno sguardo secco e pungente, tanto profondo, quanto umano". Nell'artista il Sacro diviene esperienza individuale e medesima universale, la Verità 'si fa' mentre accade, è natura manifesta.

Ma c'è un altro 'naturalismo', emotivo, nella ricerca spasmodica di una 'verità vera', che distingue l'opera di Pippolini, il quale ci racconta di "aver messo San Francesco dentro al suo saio, con la pezza rattoppata del mantello di Santa Chiara", sempre esposto nella Basilica di Assisi.

La ricerca storiografica e documentale di Umberto si arricchisce, infatti, dopo la lettura della "Legenda Maior" di San Bonaventura, biografia ufficiale del Santo adottata dall'Ordine Francescano dei Frati Minori. Ivi si racconta come San Francesco volle che i suoi seguaci vestissero l'abito dei contadini del tempo, gli stessi 'contadini umbri': come una sorta di sacco, una balla con uno 'scollo' e 'due buche' per le maniche. Alla tonaca poi è stato aggiunto un cappuccio per il freddo e per ripararsi dalla pioggia. "Riguardo alla pezza bianca, al rattoppo della veste - prosegue l'artista - esi-

Cimabue's fresco Madonna in Maestà which bears the image of the Saint (1278), preserved in Assisi in the right transept of the Lower Basilica of San Francesco, is one of the very first representations that reproduces the features, suggested by his first biographer Fra Tommaso da Celano. "You really get the feeling that he should have just that look and that face", Daverio tells us, thinking of a 'synthetic intuitiveness of genes.' Whether it's Caravaggio's Matthew, Masaccio's The Tribute Money or Giotto's Magdalene – "who can doubt that (Francesco) was really like that? We see him small, all in one piece, with a sharp look; he stands a bit on the sidelines, on the right of the throne (on the threshold, one might say...) and looks at us frontally, with a gaze as deep and as human, as it is free from any trace of the pathetic."

Umberto Pippolini – who was strongly influenced by Daverio in his reflections and efforts – gives his Francesco a face "with a dry, sharp look, as profound as it is human." For the artist the Sacred becomes an individual and universal experience, the Truth 'is made' while it happens, it is manifest nature.

But there is another naturalism, an emotional one, in the spasmodic search for a 'true truth', which distinguishes the work of Pippolini, who tells us of "having put St. Francis in his habit, patched with Saint Clare's cloak", also exhibited in the Basilica of Assisi.

Umberto's historiographical and documentary research was enriched, in fact, by reading the Legenda Maior of Saint Bonaventure, the official biography of the saint adopted by the Franciscan Order of Friars Minor. There we learn that St. Francis wanted his followers to wear the garb of the peasants of the time, the peasants of Umbria in fact: a sort of sack, or smock with a neckline and two holes for the sleeves. A hood was added to the cassock for the cold and as protection from the rain. "Regarding the white section, the 'patch' of the robe – continues the artist – there is a well-founded theory by a Swiss textile historian, one Mechthild Flury-Lemberg that Saint Clare would

Lo studio dell'artista Umberto Pippolini si trova a Lippiano di Monte Santa Maria Tiberina (Pg). Per prenotare una visita e contattare l'artista: Tel. 348 7996631 The studio of the artist Umberto Pippolini is located in Lippiano di Monte Santa Maria Tiberina (Pg). To book a visit or contact the artist: Tel. 348 7996631



have taken pieces of her cloak to repair the Poverello's tunic. The many brown pieces sewn with care, including the left sleeve – which I photographed piece by piece in the Basilica of Assisi – apparently belonged to Saint Clare's cloak."

Furthermore, Saint Bonaventure da Bagnoregio is credited with the Sermo di Sanctissimo

ste una fondata teoria di una storica del tessile svizzera, tale Mechthild Flury-Lemberg, per cui Santa Chiara avrebbe preso dei pezzi del suo mantello per riparare la tunica del Poverello. Le molte pezze marroni cucite con cura, inclusa la manica sinistra – che ho fotografato pezzo per pezzo nella Basilica di Assisi – appartennero pare allo stesso mantello di Santa Chiara".

A San Bonaventura da Bagnoregio, inoltre, si attribuisce il "Sermo di Sanctissimo Corpore Christi" scritto per ordine di Papa Urbano IV, il quale, nel 1264, fu testimone e si impressionò moltissimo

durante una messa alla vista dello sgorgare di sangue dalle 'particole consacrate' (le reliquie, n.d.r.) di San Francesco. Fu così che in seguito, lo stesso Papa indisse la celebrazione del Corpus Domini, incaricando lo stesso Bonaventura ed il filosofo domenicano Tommaso d'Aquino di formalizzare il culto.

San Bonaventura rese chiaro nel suo "Sermo" l'intento di far capire alle genti come San Francesco, per la sua "vita santa", fosse da considerare l'immagine di Cristo Crocifisso: proprio come Gesù, a dorso nudo con le stimmate, le mani ed i piedi

feet pierced and the chest wounded. Umberto says he is "convinced that the most faithful image of the consecrated Saint is that of the original painting by Cimabue – that of 1278 and not the current one which unfortunately has undergone repainting and been tampered with over the centuries. This image is the reflection of the 'face of Christ' (Daverio) and the 'Crucified Christ' (Saint Bonaventure) and it is exactly what I wanted to represent."

This is the power of Saint Francis' epiphany: another man, another face, they are illuminated and leave for inheritance another experience of the sacred.

trapassati ed il petto trafitto.

Umberto si dice "convinto che l'immagine più fedele del Santo sia quella del dipinto originale di Cimabue – quella del 1278 e non di quella attuale che purtroppo ha subito nei secoli ridipinture e manomissioni. Questa immagine è il riflesso del 'volto di Cristo' (Cit. Daverio) e del 'Cristo Crocifisso' (Cit. San Bonaventura) ed è esattamente ciò che ho voluto rappresentare".

Questa è la potenza dell'epifania di San Francesco: un altro uomo, un altro volto, si sono illuminati lasciandoci in eredità un'altra esperienza del Sacro.

White Bar

Jolly Caffè

di Vaseva Hristina

BAR GELATERIA



Piazza Garibaldi, 15, Santa Fiora (GR) Tel. (+39) 349.0910031



Loc. Spedaletto, Pienza (SI) - Tel. 345 2329477 - info@mulinovaldorcias.it - www.mulinovaldorcias.it



...



...

Bar La Casetta
Via Largo Verdi 12 - Abbadia San Salvatore (SI)
Orario 3:30 - 20:00



...



...

Ristorante Pizzeria
Via 1° Maggio, 23/25/27, Abbadia San Salvatore (Siena)
Tel. (+39) 0577.776410 - www.pontedelprato.com



**VUOI INFORMAZIONI
 SU QUESTO SPAZIO?**

Contattaci!



JDC Media & Communication
 Tel. 328/5816968
www.valleylife.it - jori.cherubini@gmail.com

Loc. Secondo Rifugio, Abbadia San Salvatore (Si)
 Tel (+39) 0577.789705 - osteriacentouno@gmail.com
 Facebook Osteria101

Poggio al Leccio, 18, Seggiano (Gr)
 tel. +39 0564 1950132
info@terredorcia.it

Taglieri vino e tanta roba bona!
 Via della Galluza, 3 - 53100 Siena
 Tel. (+39) 0577.274717 info@ilmangionesiena.it



La Faggia
 Ristorante - Pizzeria



Fattoria didattica
 Podere Olivello, 60 - 53024 Montalcino (Si)
 Tel. +39 348.3880222 - info.lupupa@libero.it

Località Bagno Vignoni, Castiglione d'Orcia (Siena)
 Tel +39 0577/887111
www.osteriadellorcia.com

Via della Pace, 44, Abbadia San Salvatore (Siena)
www.osteriailgattoelavolpe.it - info@osteriailgattoelavolpe.it
 tel. (+39) 0577.778751

La Faggia - Ristorante Pizzeria.
 Via Abbadia, 10, Bagnolo, Santa Fiora (Grosseto).
 Tel. (+39) 0564.953006



Trattoria "IL POZZO"

Cucina tradizionale dal 1968

...



...

Piazza Castello, snc - 53024, Montalcino (SI)
Tel. (+39) 0577.844015 - trattoriailpozzo@virgilio.it
www.trattoriailpozzo.com



...



...

Lo chef Moreno Motterle
Aperto tutti i giorni dalle 9 alle 23
Via del Piano 1, Monticchiello (Si) Tel. (+39) 0578.755163



...



...

Hotel Ristorante Lorena
Località Aiuole, 24/26, Arcidosso (Grosseto).
Tel: 0564.967162 - Cell: 327.6219044

Bar La Cascata

...



...

Loc. Bagni San Filippo
Castiglione d'Orcia (Si)
Tel. 331.5320975 - 333.9266892



...



...

Corso il Rossellino, 81 - 53026 Pienza (Si) Tel. 0578.748506
nannettipiero@nannettebernardinipienza.com
www.nannettebernardinipienza.com



L'OMBELICO DEL MONDO a Montisi

...



...

Ombellico del Mondo di Gianluca Monaci
Via Umberto I, 147 - Montisi - Montalcino (Si)
Tel. 0577.845190 - 339.1124744 - ostedelbarrino@gmail.com



Pizzeria Birreria · Gelateria · Petit Restaurant

...



...

Tavoli separati da plexiglass
Abbadia San Salvatore (Si) - Via Adua, 87 - Tel. 0577.776465

Albergo · Ristorante



...



...

Hotel Ristorante Olympia · Via Trieste 22, Abbadia San Salvatore (Si)
info@albergoristoranteolimpia.it · www.albergoristoranteolimpia.it
ph. +39 0577.778250 mob. +39 380.2383263

Yellow, orange, a sunset full of light

di Annamaria Cortonesi*

With my parents I went to the Dopolavoro La Foce, it was sunset time and there in front of us the sun enchanted us with beautiful colours: yellow, orange, a sunset full of light, silence and emotion! We were delighted there! But at dinnertime we were hungry and we ran to our table accompanied by Asia, the manager of the place. During our dinner I talked to Asia about the history of the place and I discovered a crazy coincidence: Mrs Benedetta, Iris Origo's daughter was sitting next to us! I almost fell off my chair! Yes, it is her! She looks like her mother!

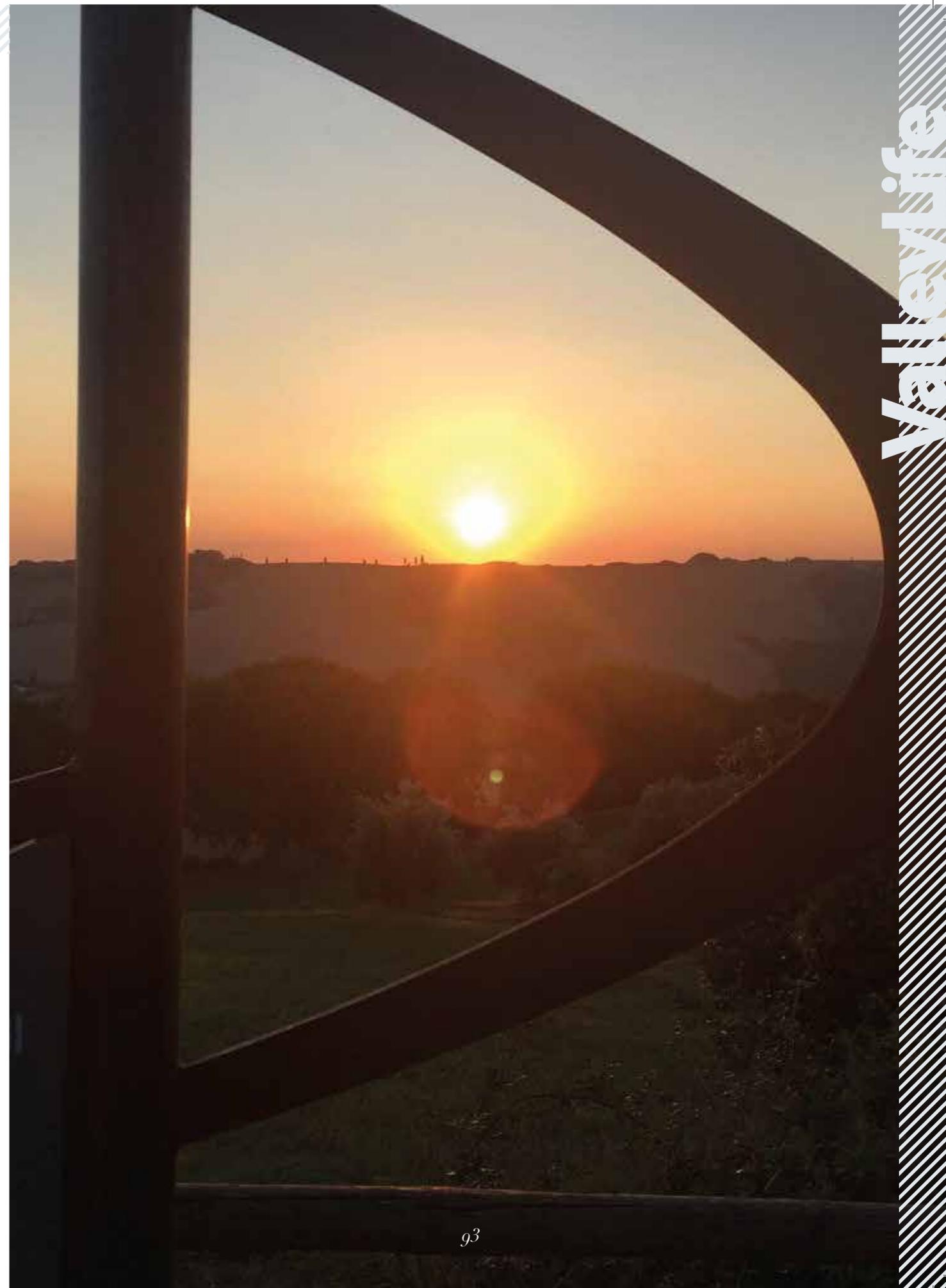
After having worked a whole school year at Creating Connections on the Val d'Orcia project, I really found myself in front of her! I took courage and introduced myself to the blessed lady, who welcomed me with a beautiful smile, a beautiful emotion.

After talking with her, we decided to take a souvenir photo that we immediately hung in my room because memory is important, remembering wonderful stories like hers.

We promised each other that we will meet again soon, I will visit her at La Foce to experience a bit of the history of the Val d'Orcia.



*studentessa alla Creating Connection (scuola di lingue a Montalcino)



Sogni una vacanza nella
magnifica Toscana?



Nulla è paragonabile alla conoscenza locale!

I nostri viaggi slow - in vespa, bicicletta o bike - sono quello che stai cercando!
Un'immersione indimenticabile tra arte, cultura, eccellenze eno-gastronomiche,
benessere e "terapia della natura". Incontri con produttori, pranzi all'aperto negli
uliveto e cena nelle vigne, sono alcune delle novità che proponiamo nel 2021.

Alloggerai in agriturismi, castelli e tenute famigliari, in piccoli borghi
medievali o circondato dalla natura. Tra le mete: Monte Amiata, Val D'Orcia e
Maremma, con gli esperti del turismo locale.

Per la tua vacanza in Toscana (su misura) consulta il nostro sito.



www.tasteoftuscanytravel.com



ValleyLife

italiano - english

SIENA VAL D'ORCIA AMIATA RIVISTA PANEUROPEA

Diffusione del magazine ValleyLife «Siena, Val d'Orcia, Amiata»: aree territoriali di:
Siena, Val d'Orcia e Monte Amiata. Comuni di: Siena, Abbadia San Salvatore, Arcidosso,
Asciano, Buonconvento, Castel del Piano, Castell'Azzara, Castiglione d'Orcia, Chianciano
Terme, Cinigiano, Civitella Paganico, Montalcino-San Giovanni d'Asso, Montepulciano,
Monteroni d'Arbia, Murlo, Piancastagnaio, Pienza, Radicofani, Rapolano Terme,
Roccalbegna, San Quirico d'Orcia, Santa Fiora, Semproniano, Seggiano, Trequanda.

ValleyLife è un magazine gratuito (senza costo di copertina), distribuito nelle
strutture ricettive di ogni ordine e grado dei territori elencati poc'anzi, oltre a bar,
ristoranti, ordini professionali (avvocati, medici, studi dentistici...), e residenti in lingua
anglofona. Per richiedere una copia: info@valleylife.it. Tiratura: 48.000 copie/anno.



**Vendita infiorescenze "Cannabis Light"
prodotti cosmetici, accessori, alimentari a base di canapa**

Mountain Grow Shop

Piazza Gramsci (angolo Viale Roma) 53021 Abbadia San Salvatore (SI)
Tel: 0577 777728 - E-mail: mountaingrowshop@gmail.com



**ENTRA NEL MONDO DEL BRUNELLO DALLA
PORTA PRINCIPALE.**

Capanna, un'azienda storica di Montalcino, apre le sue porte ai visitatori con degustazioni e tour guidati della cantina.

Un'esperienza emozionante e affascinante sia per esperti e sommelier, che per chi per la prima volta si affaccia al mondo del Brunello.



Loc. Capanna, 333 - 53024, Montalcino (SI)
Tel.: 39 0577 848298 info@capannamontalcino.com