

Supplemento al periodico mensile di informazione culturale e pubblicitaria ValleyLife, Iscr. Trib di Perugia, del 17/05/2007 n.23/2007, Iscrizione R.O.C. 18175 Dir. Resp. Simona Bandini, Grafica: Alessio Casi (Tobu Group srl) - Prestampa: Industrie Grafiche Pacini

PITENA
Vinosteria

COVER STORY

BETTY MORY, DANIELE MIGLIORINI E I LORO TRE LOCALI
A CASTELLINA IN CHIANTI

Anno XX, nr. 164 / ESTATE 2021

ValleyLife

CHIANTI & VAL D'ELSA

RIVISTA PANEUROPEA



UNA STORIA DI AMORE E GELATO

Via 4 Novembre 47 ex casa cantoniera.
Castellina in Chianti (SI)
Tel.0577 741337 / anticadelizia@alice.it





In copertina: Betty Mori, Daniele Migliorini

ESTATE 2021

EDITORE, DIRETTORE RESPONSABILE

Dr. Simone Bandini (Tel: 339 7370104)

DIRETTORE EDITORIALE:

Giovanni Salvietti

PROGETTO GRAFICO e IMPAGINAZIONE:

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

TRADUZIONI

Ray Keenoy

AUTORI

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

Giovanni Salvietti: Direttore Editoriale di ValleyLife "Chianti & Valdelsa". Tecnico Superiore per la Comunicazione e Marketing delle filiere turistiche e delle attività culturali.

Claudia Ciabattini: Laurea in musica e spettacolo, copywriter, scrittrice.

Donatella Bagnoli: Direttore artistico fondazione "La Rocca di Staggia".

Giovanna Florio: Operatrice Olistica e Naturopata, specializzata in bio discipline e medicina cinese.

Ambulatorio Veterinario San Marziale: I medici veterinari Dr.ssa Francesca Messeri, Dr.ssa Simona Regoli, Dr.ssa Marta Iacona.

Dott. Siloalberto Pallari:

Medico Chirurgo, Odontoiatra.

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

Questa rivista è stata chiusa il 5 Luglio alle 20.00 a fianco di una madre intraprendente

ValleyLife

REDAZIONE, PUBBLICITA'

Via Senese 102

50028 San Donato in Poggio (Fi)

Tel. 366 1894575

www.valleylife.it

chianti@valleylife.it

6 Il nostro sentiero nel buio
Our way through the darkness

7 La ripartenza è ora. Ed è una ragazza coraggiosa.
The 'Restart' is now. And she's a brave one



8 Betty e Daniele: ecco la nostra idea di eccellenza
Betty and Daniele: this is our idea of excellence

14 Costellazioni
Constellations

18 Castellina in Chianti, eventi, cultura e gusto
Castellina in Chianti, events, culture and flavours

22 Donne Insieme Valdelsa: la violenza si può combattere
Donne Insieme Valdelsa: violence can be fought

24 Pieve di Santa Maria Novella: un gioiello nel Chianti
Pieve di Santa Maria Novella: a jewel of Chianti



31 EmmeautoSi: la forza del gruppo
EmmeautoSi: the strength of the group

36 Nivab, l'eccellenza toscana che punta sull'innovazione degli impianti
Nivab, the top Tuscan firm focussed on plant innovation

41 Un capanno storico accoglie una villa moderna
An agricultural shed welcomes a modern villa

46 Aurora Rosi e il suo mestiere: un desiderio lungo una vita
Aurora Rosi and her profession: a lifelong wish

50 Holistic Corner - Il nostro corpo è un ambiente: ecco come mantenerlo in salute durante l'estate
Holistic Corner: Our body is an environment: here's how to keep it healthy during the summer

56 Smile Corner - I problemi più comuni per l'estetica del sorriso
The most common problems in aesthetics of the smile

60 Pet Corner - Forasacchi: i sintomi da non sottovalutare e gli interventi più efficaci
Pet Corner: Forasacchi: not to be underestimated symptoms and the most effective treatments

63 Sporting Club Ugolino: l'esclusività alla portata di tutti
Sporting Club Ugolino: exclusivity within everyone's reach



66 Il Sole risplende su Grignanello
The sun shines on Grignanello

72 Uscio e Bottega: ripartiamo dal picnic
Uscio e Bottega: let's start with the picnic

78 Casa Porciatti: il meglio della tradizione Toscana è qui
Casa Porciatti: where you find the best of Tuscan tradition

80 L'Angolo di Sapia e l'esperienza nei sapori di Toscana
L'Angolo di Sapia and an experience of the flavours of Tuscany

85 La pizza che nasce dal cuore
The pizza that comes from the heart

91 Il Cantuccio di Castellina: ritorno ai vecchi fasti
Il Cantuccio di Castellina: return to past glories

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



CASTELLO DI
ALBOLA



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



WINERY - HOTEL - RESTAURANT



Castello Vicchiomaggio - Via Vicchiomaggio 4, Greve in Chianti (FI)
Tel. 055 854079
info@vicchiomaggio.it / www.vicchiomaggio.it

IL NOSTRO SENTIERO NEL BUIO

Il nostro sentiero nel buio

DI SIMONE BANDINI

“Non esiste una satira più tremenda della libertà di pensiero. Un tempo non si poteva osare di pensare liberamente; ora ciò è permesso, ma non è più possibile. Si può soltanto pensare ciò che si deve volere, e proprio questo viene percepito come libertà”.
Oswald Spengler, *“Il tramonto dell’Occidente”* (1918-1922)

Si, mi sono sorpreso. Mi sono alquanto stupito di come la mia comunità, la mia nazione e, per quanto ci è dato di sapere, il mondo globalizzato con le sue (un tempo) caleidoscopiche espressioni – abbia reagito ad oltre un anno di restrizioni legalizzate. In nome della resistenza ad oltranza a un morbo sconosciuto – di origine naturale o meno non è dato ancora di sapere – si sono fatte barricate abdicando ai propri elementari e vitali diritti civili ed ‘esistenziali’, limitando fortemente vieppiù la libertà di movimento, di espressione e di democratica (democraticissima) aggregazione. Poche e limitate le eccezioni.

Ma per chi abbiamo fatto queste barricate, alzando dei muri invalicabili con le famiglie dirimpetto – d’improvviso assurte a infide squadracce, a bande di untori? “Per conto della borghesia, che crea falsi miti di progresso?”, cantava Franco Battiato. Non direi. Poiché la borghesia è stata annientata dal progressismo globalista che va sventolando la nuova bandiera post-marxista del primato dell’economia sulla politica. E con valanghe di denaro mantiene una pletera di nuovi mandarini cinesi alle dipendenze di grandi gruppi finanziari e di élites governative conniventi. Poi parallelamente combatte una guerra di trincea tentando di trasvalutare tutti i simboli e gli usi tradizionali della civiltà occidentale, a partire dal concetto archetipale di identità di genere.

Non sia qui – e sia chiaro – messa in discussione la liceità di queste restrizioni che, per quanto fortemente discutibili, non sono oggetto di questa dissertazione. Di certo, dal punto di vista sanitario queste hanno avuto la loro efficacia. Ma il legislatore, a nostro parere, non può limitarsi ad emanazioni che tengano conto di un solo aspetto che non è affatto esaustivo dei valori di riferimento della nostra civiltà. La salute pubblica, certamente! Ma che ne facciamo delle libertà fondamentali violate e calpestate – che dovrebbero essere le fondamenta di quanto ci hanno ossessivamente e costituzionalmente spacciato per giusto: libertà di movimento, di espressione, di aggregazione e di impresa? Le stesse libertà per le quali hanno dato la vita i nostri antenati immolandosi dal Risorgimento alla Grande Guerra. Le stesse libertà, si va dicendo, che gli stessi totalitarismi nazifascisti ebbero in spregio – ma che oggi appaiono curiosamente sacrificabili.

Forse che qualcuno abbia cambiato le regole nottetempo? Se è incontro alla notte che dobbiamo andare, guardiamo impietoso il suo abisso.

Non siamo dei condannati a morte. Siamo piuttosto degli auto-condannati a morte. Come se non bastasse la condizione finita ed imperfetta della nostra natura facciamo scempio della libertà, della facoltà di scegliere ed essere arbitri del nostro destino – lasciando ad altri definizione, limiti e prassi della nostra esistenza.

Mi lascia piuttosto sgomento, disgustato più precisamente, la reazione dell’uomo medio alle imprecisioni governative della pandemia. Non tanto perché avrebbe dovuto infrangerle o ribellarsi – quanto per averle egli stesso magnificate promuovendo uno strisciante solidarismo umano da divano, una ‘ginestrella’ che prospera nel giardinetto di casa piuttosto che, fiera, sulle pendici del Vesuvio.

“Non esiste una satira più tremenda della libertà di pensiero. Un tempo «There is no more terrible satire than freedom of thought. Once upon a time one could not dare to think freely; now this is allowed, but it is no longer possible. One can only think of what one should want, and this is precisely what is perceived as freedom.»
Oswald Spengler, *The Decline of the West* (1918-1922)

Yes, I was surprised. I was somewhat amazed at how my community, my nation and, as far as we know, the globalized world with its (once) kaleidoscopic opinions – reacted to over a year of legalized restrictions. In the name of resistance to the bitter end to an unknown disease – whether of natural origin or not, is not yet known – has barricaded itself by abdicating from elementary and vital civil and existential rights, severely limiting freedom of movement and expression and the democracy (essential democracy) of aggregation. With few and limited exceptions.

But for whom did we build these barricades, raising impassable walls against the families opposite – who had suddenly become treacherous squads, bands of smearers? «On behalf of the bourgeoisie, which creates false myths of progress?» Franco Battiato sang. I wouldn’t say that. Because the bourgeoisie has been annihilated by the globalist progressivism that is waving the new post-Marxist flag of the primacy of the economy over politics. And with avalanches of money it maintains a plethora of new Chinese mandarins in the employ of large financial groups and conniving government elites. Then at the same time it fights in the trenches trying to devalue all the traditional symbols and uses of Western civilization, starting from the archetypal concept of gender identity.

The lawfulness of these restrictions is not here – let it be clear – being questioned, which, although highly questionable, are not the subject of this argument. Certainly, from the health point of view these have had their effectiveness. But the legislator, in our opinion, cannot limit himself to positions that take into account only a single aspect that is by no means exhaustive of the reference values of our civilization. Public health, of course! But what do we do with the fundamental freedoms violated and trampled on – which should be the foundation of what they obsessively and constitutionally passed off as rights: freedom

of movement, expression, aggregation and business? The same freedoms for which our ancestors gave their lives by sacrificing themselves from the Risorgimento to the Great War. The same freedoms, it is said, that the same Nazi-Fascist totalitarianisms held in contempt – but which today appear curiously expendable.

Did someone change the rules overnight?

If it is towards the night that we must go, let us look mercilessly into its abyss.

We are not condemned to death. We are rather self-condemned to death. As if the finite and imperfect condition of our nature weren’t enough, we wreak havoc on freedom, on the faculty to choose and be arbitrators of our destiny – leaving to others the definition, limits and practices of our existence.

It leaves me rather dismayed, more precisely disgusted, the reaction of the average man to the governmental impositions of the pandemic. Not so much because he would have had to break them or rebel – but because he himself magnified them by promoting a creeping human sofa solidarity, a ‘gorse’ that thrives in the backyard rather than proudly on the slopes of Vesuvius.



Oswald Spengler



LA RIPARTENZA È ORA. ED È UNA RAGAZZA CORAGGIOSA

The 'Restart' is now. And she's a brave one

DI GIOVANNI SALVIETTI

Questo numero di Valley Life celebra la bellezza del territorio che racconta, la straordinarietà delle sfide di chi vive in quest'angolo d'Italia e, ovviamente, la ripartenza dopo i mesi della pandemia.

Celebra l'amore per il proprio mestiere, quell'amore forte, appassionato che resiste anche quando tutto, intorno, sembra sgretolarsi.

Celebra, soprattutto, le donne. Perché una delle categorie più penalizzate dal virus e dal conseguente lockdown, sono proprio loro.

Eppure (r)esiste una parte ampia, coraggiosa ed agguerrita che in questi mesi ha cercato di andare avanti nonostante tutto e adesso, incredibilmente, guarda al futuro con fiducia.

Betty, imprenditrice di successo che sta in equilibrio fra il suo ruolo professionale e quello, più intimo, di mamma e moglie.

Michela, Gabriella, Lucia che sono donne in un mondo, ancora oggi, quasi esclusivamente maschile.

Caterina, avvocatessa delle donne, guerriera appassionata di sorellanza e amor proprio.

Aurora la sognatrice, che fa i salti mortali per riuscire a seguire la sua attività e non perdersi nemmeno un minuto del suo bambino.

Margherita, esuberante e dal sorriso contagioso, piena di idee e in bilico, anche lei, fra quello che ama fare e la sua adorata famiglia.

Anna, determinata, che impasta la pizza mettendoci dentro sogni e amore incondizionato.

Riuscire a dare loro e a tutte le altre donne lavoratrici gli stessi diritti dei propri colleghi uomini - a livello economico in primis - è la grande sfida che l'Italia deve affrontare per poter diventare un Paese moderno.

Riconoscere la professionalità femminile e agevolare le donne anche nella gestione giornaliera di tutto il resto, è uno sforzo che, invece, dovremmo provare a fare tutti. A partire dalle piccole cose. A partire da ora.

Questo numero di Valley Life celebra la forza e il coraggio ed è soprattutto un ringraziamento verso tutti quelli che fino ad ora hanno continuato a credere nei loro sogni.

This issue of Valley Life celebrates the beauty of the area it speaks of, the extraordinary challenges faced by those who live in this corner of Italy and, of course, the restart after the pandemic months.

It celebrates love for one's work, that strong and passionate feeling that resists even when everything around seems to crumble.

Above all, it celebrates women. Because they have been one of the categories most penalized by the virus and the consequent lockdown.

Yet there is a large, courageous and fierce part of womankind that in recent months has tried to move forward despite everything and now, incredibly enough, looks to the future with confidence.

Betty, a successful entrepreneur who balances her professional role with the more private one of wife and mother.

Michela, Gabriella and Lucia women in a world - still today - almost exclusively male-dominated.

Caterina, an advocate for women, a passionate warrior for sisterhood and self-love.

Aurora the dreamer, jumping through hoops to be able to continue her business and not miss a minute with her baby.

Margherita, exuberant and with a contagious smile, full of ideas and also poised between what she loves doing and her beloved family.

Anna, the determined one, who kneads the pizza dough putting dreams and unconditional love into it.

Being able to give them and all other working women the same rights as their male colleagues - at an economic level above all - is the great challenge that Italy must face in order to become a truly modern country. Recognizing female professionalism and facilitating women in the daily management of everything else is an effort that we should all be trying to make. Starting with the little things. From now on.

This issue of Valley Life celebrates strength and courage and is above all a thank you to all those who have continued to believe in their dreams.



Ophelia. John Everett Millais

ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening

Ascolto Consigliato: Vogue - Madonna

BETTY E DANIELE: ECCO LA NOSTRA IDEA DI ECCELLENZA

Betty and Daniele: this is our idea of excellence

DI CLAUDIA CIABATTINI

Conoscere Betty e Daniele è aprire una finestra su un panorama bellissimo: la loro forza - il loro amore - è l'ingrediente principale del loro successo.

Cresciuti tutti e due nel Chianti, è Daniele ad essere il più legato al suo paese, Castellina: "Lui ha un amore incondizionato per questo luogo e tutto quello che fa, lo fa per renderlo un posto migliore!"- dice Betty - e ci svela, forse inconsapevolmente, anche uno dei tratti che più caratterizzano i locali che Daniele ha aperto e gestisce insieme a lei: l'accoglienza e la forte volontà di soddisfare un pubblico più ampio possibile.

Getting to know Betty and Daniele is to open a window on a beautiful landscape: their strength - their love - is the main ingredient of their success.

Both grown up in Chianti, it is Daniele who is the closest to his hometown, Castellina: "He has a quite unconditional love for this place and everything he does, he does it to make it better!" - Betty tells me - and there perhaps unwittingly reveals one of the traits that most characterize the venue that Daniele has opened and manages with her: the great welcome and the strong will to satisfy the widest possible clientele.





Il Corner di Paninoteca Poldo

L'inizio di tutto: Il Pitena (e la sua evoluzione)

Nel 1997 Daniele inizia la sua attività imprenditoriale aprendo "La Dolce Vita", un piccolo wine bar a Castellina in Chianti, ma è nel 2018 che comincia a cogliere varie opportunità nel centro storico del paese, a partire dalla completa ristrutturazione del "Chianti Bar", che diventa così "Il Pitena" - in onore ai suoi storici gestori.

Oggi "Il Pitena" prosegue con successo la sua attività di Lounge Bar, ma, dal 2019, è affiancato da uno dei progetti ai quali Betty e Daniele tengono di più: "Il Pitena Vinosteria".

Il locale, un fondo storico nel centro di Castellina

- nelle immediate vicinanze della chiesa - è stato ristrutturato tenendo intatte le sue caratteristiche principali, ma ha acquisito modernità e funzionalità grazie ad una cucina open space a vista, in modo da poter ammirare tutte le creazioni dello chef e dei cuochi.

In questo senso il background di Daniele nell'edilizia e nelle costruzioni, è stato fondamentale perché le

sue conoscenze e passioni hanno reso possibile la costruzione di spazi che rispecchiano al 100% i due imprenditori.

La sfida più stimolante: il Bar Italia

E' con la gestione del Bar Italia - storico bar castellinese - che Daniele e Betty hanno potuto dare forma alla loro idea di ospitalità: a partire dall'impostazione dello spazio - un grande e luminoso open space diviso in settori- fino ad

The beginning of it all: Il Pitena (and its evolution)

In 1997 Daniele began his entrepreneurial activity by opening La Dolce Vita, a small wine bar in Castellina in Chianti, but it was in 2018 that he began to seize various opportunities in the historic centre of the town, starting with the complete renovation of the Chianti Bar, which thus became Il Pitena - in honour of its long-time managers.

Today Il Pitena successfully continues its activity as a Lounge Bar, but, since 2019, it has been joined by one of the projects that Betty and Daniele care the most about: Il Pitena Vinosteria.



La Selezione Grandi Vini

The restaurant, in an old fondo in the centre of Castellina - just by the church - has been renovated keeping its main features intact but has acquired modernity and functionality thanks to an open space kitchen, so you can admire all the creations of the chef and the cook squad.

In this case, Daniele's background in building and construction was fundamental because his knowledge and

passion made it possible to build spaces that fully reflect the vision of the two entrepreneurs.

The most stimulating challenge: the Bar Italia

With the management of the Bar Italia - a long-established Castellina establishment - Daniele was able to give shape to his own idea of hospitality: starting from the setting of the space - a large and bright open space divided into sections - up to the food offering, varied and

arrivare alla proposta culinaria, varia ed assortita, tutto è studiato per poter accompagnare i clienti dal mattino alla tarda serata.

Si comincia con le colazioni e la pasticceria, si prosegue con i prodotti da forno e la gelateria artigianale - in inverno viene aggiunta anche una parte di cioccolateria - e si arriva alla pizzeria, che propone pizze gourmet con ingredienti ricercati e di altissima qualità.

Da poco, anche la possibilità di poter mangiare i celebri panini di "Poldo" - famosissima paninoteca itinerante che, dopo il grande apprezzamento da parte dei clienti, ha aperto recentemente vari punti vendita nella provincia di Siena.

Con una proposta così diversificata è davvero possibile accontentare i gusti di tutti e questo, per Betty e Daniele, è quello che conta di più.

InnPiazza Wine Bar: un piccolo gioiello in continua evoluzione.

La location è di quelle fortunate perchè questo locale si trova nella piazza principale di Castellina, proprio sotto la suggestiva rocca medievale.

Nato come luogo informale ma elegante per passare momenti di relax in compagnia, oggi - grazie alla vicinissima Osteria Il Re Gallo - è possibile non solo bere dell'ottimo vino ma anche consumare pranzo e cena direttamente dalla cucina del ristorante. Un'altra ottima intuizione di Betty e Daniele, che in questo modo offrono a tutti la possibilità di poter finalmente vivere un luogo, la piazza di Castellina, che da sempre è stato di difficile fruizione per la popolazione castellinese.

Dalle cantine più rinomate al cliente: ecco la Selezione Grandi Vini

Fiore all'occhiello di tutte le attività della coppia è

assorted, with everything to satisfy customers from morning to late evening.

Beginning with breakfasts and pastries, continuing with baked goods and artisan ice cream - in winter a artisan chocolate shop is also added - and you get to the pizzeria, which offers gourmet pizzas with refined ingredients of the highest quality.

Recently, also the possibility of being able to eat the famous Poldo panini - Poldo is a very famous mobile paninoteca which, after great customer success, has recently opened various branches around the province of Siena.

With such a diversified offering everyone's tastes can be catered to and this, for Betty and Daniele, is what matters the most.

InnPiazza Wine Bar: a small jewel in constant evolution.

Its location is perfect because this place is right in the main square of Castellina, just under the enchanting medieval fortress.

Born as an informal but elegant place to spend relaxing moments in company, today - thanks to the nearby Osteria Il Re Gallo - you can not only drink excellent wine but also have lunch and dinner directly from the restaurant's kitchen. Another excellent intuition of Betty and Daniele, that in this way offer everyone the opportunity to finally be able to experience a place, the square of Castellina, which has always been difficult to access for Castellina people.

From the most renowned wineries to the customer: that is the Selezione Grandi Vini [Selection of Great Wines]



la "Selezione Grandi Vini", una collaborazione con le aziende vinicole più importanti della zona per la vendita diretta dei loro vini più apprezzati nel mondo.

Il lavoro di selezione per riuscire a trovare i vini più rappresentativi è molto impegnativo, ma i risultati non hanno tardato ad arrivare: se nel 2018 la collaborazione è partita con quattro aziende - tutte di Castellina in Chianti - adesso ne possiamo contare ben quattordici, sparse in tutto il territorio del Chianti Classico.

Inutile dire che la possibilità di poter acquistare

The pride of all the couple's activities is the Selezione Grandi Vini, a collaboration with the most important wineries in the area for the direct sale of their most appreciated world-class wines.

The work to choose the most representative wines has been very demanding, but the results were not long in coming: if in 2018 the collaboration started with four wineries - all from Castellina in Chianti - now we can see fourteen, scattered throughout the Chianti Classico area.

It goes without saying that the possibility of being able to purchase significant wines at winery



delle bottiglie importanti a costo aziendale, è un'idea davvero vincente.

Se il successo di Betty e Daniele si deve soprattutto alle loro intuizioni in campo imprenditoriale, è altrettanto vero che la loro forza è quella di essere una coppia affiatata e alla continua ricerca di stimoli: la loro vera magia è quella di aver capito che per riuscire a portare avanti dei grandi progetti, non basta essere bravi, bisogna circondarsi di eccellenze, trovare i partner giusti ed esaltare tutto quello che un territorio così ricco può offrire.

Perché da soli si può andare lontano, ma insieme i confini non esistono più.

prices is a truly winning idea.

If the success of Betty and Daniele is due above all to their intuitions in the entrepreneurial field, it is equally true that their strength is that of being a close-knit couple and constantly looking for stimuli: their true magic is to have understood that in order to succeed in carrying out great projects, it is not enough to be good, you have to surround yourself with excellence, find the right partners and promote everything that such a rich territory can offer.

Because alone you can go far, but together borders no longer exist.



Dj set. INN Piazza Wine Bar

Info:

Bar Italia

Via Trento e Trieste 34, Castellina in Chianti (SI)

Tel. 0577 740258 / casavico15@gmail.com

Pitena Lounge Bar

Vinosteria - Via Ferruccio 65 - 73, Castellina in Chianti (SI)

Tel. 0577 742980 / casavico15@gmail.com

Inn Piazza Wine Bar

Piazza del Comune 20, Castellina in Chianti (SI)

Tel. 0577 1440097 / casavico15@gmail.com

FLORENCEREALESTATE

Intermediazioni Immobiliari

Buying or selling?

Your exclusive property network in Florence



FLORENCEREALESTATE

Intermediazioni immobiliari

Andrea Lapini - Via San Niccolò 15R, Firenze - Tel. 055 2342206 - Mob. 333 8082422
florencerealestate69@gmail.com - www.florencerealestate.it

STELLA / LABIRINTO

STAR / LABYRINT

E l'uomo, smarrito nella notte di se stesso, scruta il cielo alla ricerca di una stella perduta.
DEDALO, è il nome dell'astro lucente, racchiude in sé LABIRINTO che confonde e COMETA di Magi a indicare la via.
Da cerchi concentrici è formata la volta celeste.
Orbite di pianeti erranti, l'architettura è cielo in una stanza.
CUPOLA di pietra si svolge in umano cammino, si dipana, si perde alla ricerca di un centro.
STELLA vicina al destino dell'uomo, commossa si scioglie in fili di lacrime argentee.
Alleanza di pioggia, riluce a unire terra e cielo.

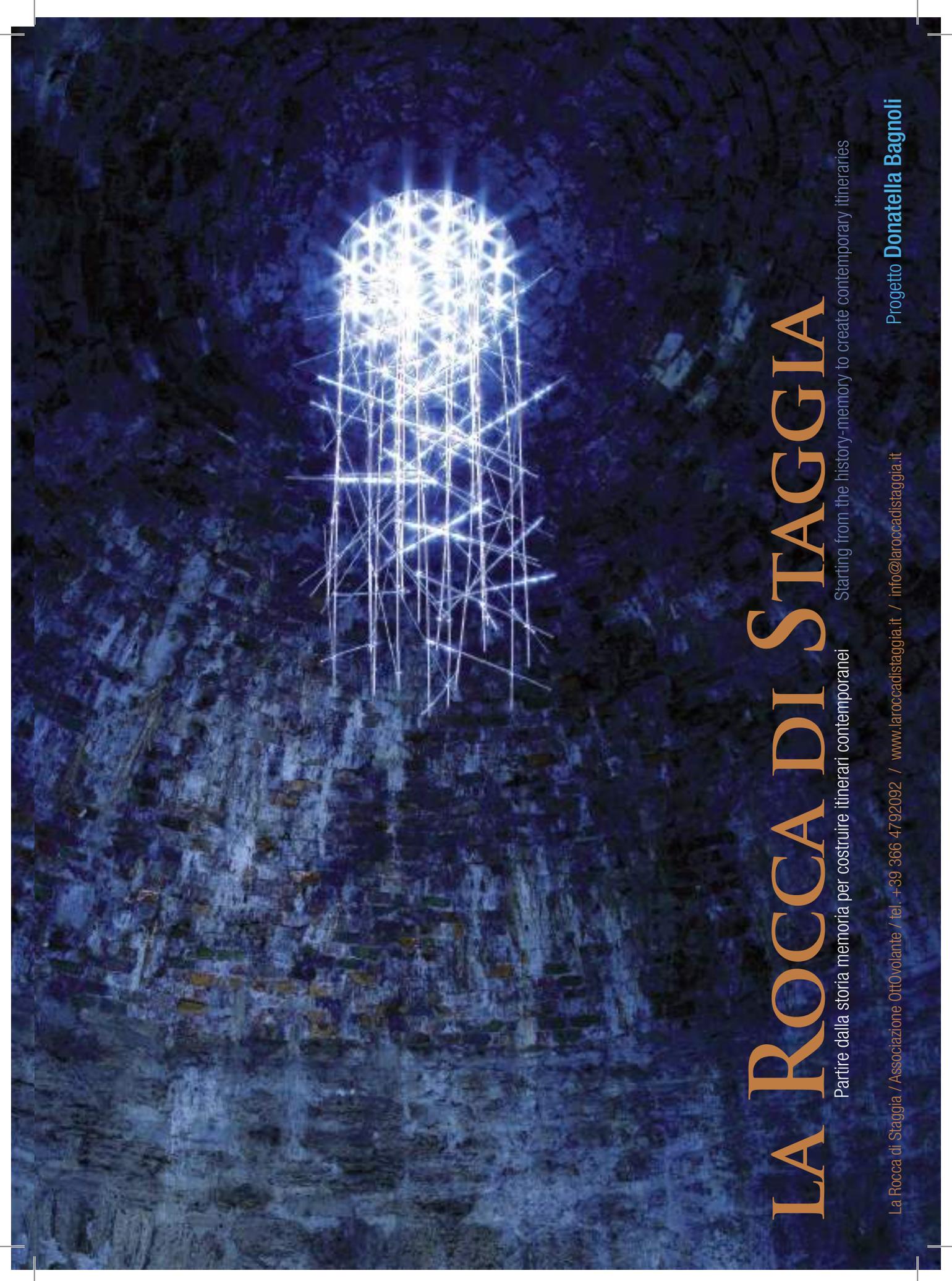
DEDALO di Orazio Spada, prodotto da METAL SPOT, è installazione luminosa personalizzabile.
Dà vita in ogni luogo ad un'opera unica: la propria stella.

CUPOLA a cerchi concentrici / Torre "Franzesi" 1200 / **DOME** concentric circles / "Franzesi" Tower 1200

And man, lost in the night of himself, searches the sky for a lost star.
DEDALO is the name of the shining star, encapsulating a MAZE that confounds and a COMET, that of the Magi, that indicates the way.
STONE DOME extending into man's journey, stretching out, losing itself in search of a centre.
STAR close to man's destiny, moved it dissolves into streams of silver tears.
Allegiance of rain, blazing with light to unite earth and sky.

DEDALO by Orazio Spada, produced by METAL SPOT, is a customisable lighting installation.
It gives life in every place to a unique work: one's own star.





LA ROCCA DI STAGGIA

Partire dalla storia memoria per costruire itinerari contemporanei

Starting from the history-memory to create contemporary itineraries

La Rocca di Staggia / Associazione OttOvolante / tel. +39 366 4792092 / www.laroccadistaggia.it / info@laroccadistaggia.it

Progetto **Donatella Bagnoli**

COSTELLAZIONI CONSTELLATIONS

ASTER, la stella a cinque punte non appare più lontano astro che freddo risplende, ma il corpo celeste acquista della donna forma ed emozione. Umano si fa il cielo avvicinandosi alla terra. Fin dai tempi più antichi chi osservava il cielo lo intuiva di notte corpo di donna, fatto di stelle, che si chinava, lei dea Nut, ad abbracciare di terra il suo sposo.

Bambini e genitori disegnando i propri corpi in un gioco di reciprocità, si trasformano in stella l'uno per l'altro, creando sul pavimento della Torre Rotonda, **COSTELLAZIONI FAMILIARI**.

Progetto Donatella Bagnoli, Laboratorio Associazione OttOvolante

"Così è la notte, una folla di madri illuminate che si chiamano stelle: di tutte loro, solo io la tua".

In nome della madre, Erri De Luca

ASTER, the five-point star no longer seems so distant, a star that blazes cold, but a heavenly body that acquires shape and emotion from woman. The sky becomes human as it approaches the Earth. Since the dawn of time, observers of the sky have identified it by night as the body of a woman, made up of stars, reaching down, the goddess Nut, to embrace the Earth, her husband.

Children and parents, drawing their bodies in a game of mutual exchange, each becoming a star for the other, create **FAMILY CONSTELLATIONS** on the floor of the Round Tower.

Project Donatella Bagnoli, Laboratory Associazione OttOvolante

"This is the night, a crowd of illuminated mothers, called stars: of them all, only I am yours".

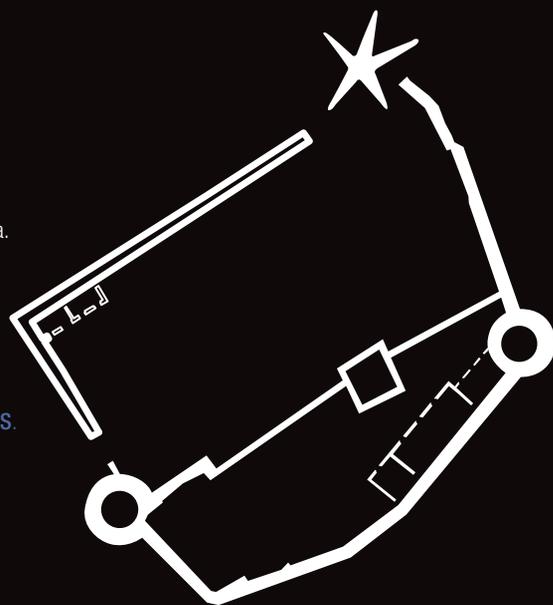
In the Name of the Mother, Erri De Luca

Torre "Franzesi" / "Franzesi" Tower



A misura d'uomo e a immagine dell'universo è costruita La Rocca di Staggia.
Architettura celeste contiene cupole a cerchi concentrici, soffitti a raggiera.
Il Castello è STELLA a costruire **COSTELLAZIONI**.

The Rocca di Staggia is built on a human scale and in the image
of the universe. Heavenly architecture contains domes in concentric
circles, sunburst ceilings. The Castle is a STAR in building **CONSTELLATIONS**.



Pianta / Plan La Rocca di Staggia

A niente servono gli alfabeti conosciuti a decifrare il linguaggio del cielo.
Poi le STELLE regalano per un attimo tessiture di luce, invisibili **FILI DI SENSO**
che l'uomo immagina figure.

Familiar alphabets are of no use in deciphering the language of the sky.
Then the STARS offer, just for a moment, textures of light, woven with invisible
THREADS OF SENSE that man imagines to be figures.

Fili di senso / Treads of meaning installazione Donatella Bagnoli

LA ROCCA DI STAGGIA

CASTELLINA IN CHIANTI, EVENTI, CULTURA E GUSTO

Castellina in Chianti, events, culture and flavours

DI GIOVANNI SALVIETTI

Nel comune di Castellina in Chianti, l'estate 2021 è simbolo di grande ripartenza, l'amministrazione comunale in collaborazione con le associazioni culturali ha dato vita ad un ricco calendario di eventi che si protrae fino all'autunno. In ogni occasione grandi e bambini potranno prendere parte al divertimento ed all'apprendimento.

- **Sabato 17 Luglio** ore 18:00, Letture dall'INFERNO di Dante Alighieri e danze medievali, organizzato dal Museo Archeologico del Chianti Senese

- **Domenica 18 Luglio**, Presentazione del libro "La guerra in collina" di Claudio Biscarini, organizzato dal Comune di Castellina in Chianti e Gruppo Archeologico Salingolpe

- **Giovedì 22 Luglio**, Le palle di bombarda e le scorrerie aragonesi nel Chianti, organizzato da Museo Archeologico del Chianti Senese.

- **Mercoledì 23 Luglio**, Aperitivo in Piazza organizzato dal Gruppo Idea Giovani

- **Sabato 24 Luglio**, Il Poeta, spettacolo dantesco di musica e poesia, organizzato da Museo Archeologico del Chianti Senese e Regione Toscana

- **Lunedì 26 Luglio**, cinema all'aperto

- Calici di Stelle (da **Giovedì 5 Agosto** a **Martedì 10 Agosto**)

- **Lunedì 2 Agosto**, Cinema all'aperto

- **Giovedì 5 Agosto**, Camminata sotto le stelle, organizzata da Camminando a Quercegrossa e Gruppo Archeologico Salingolpe

- **Venerdì 6 Agosto**, Vino e Poesia, recitazione di poesie abbinate ad ogni etichetta di vini prodotti sul territorio

For the municipality of Castellina in Chianti, summer 2021 is a symbol of the great return to normal and the municipal administration, in collaboration with cultural associations, has organised a rich calendar of events that lasts until autumn. Both adults and children can take part in the fun and learning in any of these events

- **Saturday 17 July** at 18:00, reading of Dante's Inferno and medieval dances, organized by the Archaeological Museum of Senese Chianti

- **Sunday 18 July**, Presentation of the book The war in the hills by Claudio Biscarini, organized by the Municipality of Castellina in Chianti and the Salingolpe Archaeological Group

- **Thursday 22 July**, Cannonball bombardment and the Aragonese raids in Chianti, organized by the Archaeological Museum of Senese Chianti.

- **Wednesday 23 July**, Aperitif in the square organized by the Gruppo Idea Giovani

- **Saturday 24 July**, Il Poeta, A Dante music and poetry show, organized by the Archaeological Museum of Senese Chianti and the Tuscany Region

- **Monday 26 July**, open air cinema

- Goblets of Stars (from **Thursday 5th August** to **Tuesday 10th August**)

- **Monday 2 August**, Open-air cinema

- **Thursday 5th August**, Walk under the stars, organized by Camminando a Quercegrossa and Salingolpe Archaeological Group

- **Friday 6 August**, Wine and Poetry, recitation of poems combined with wines produced in the municipal area,

comunale, organizzato da Centro Commerciale Naturale, Gruppo Archeologico Salingolpe, Gruppo Idea Giovani

- **Sabato 7 Agosto**, selezioni regionali di Miss Italia, organizzato da Miss Italia e Cristina Cellai

- **Domenica 8 Agosto**, Cena Sotto le Stelle organizzata dal Centro Commerciale Naturale in collaborazione con Associazione Città dell'Olio, cena a base di prodotti tipici di un comune gemellato della Basilicata. A seguire Calici di Moda, sfilata organizzata da Cristina Cellai

- **Lunedì 9 Agosto**, Aperikids e cinema all'aperto, aperitivo con giochi per bimbi in Piazza del Comune organizzato da Centro Commerciale Naturale e Gruppo Idea Giovani

- **Martedì 10 Agosto**, Street Food Castellinese, organizzato da Centro Commerciale Naturale e Gruppo Idea Giovani in collaborazione con i ristoratori di Castellina in Chianti

- **Sabato 14 e Domenica 15 Agosto** apertura straordinaria del Museo Archeologico del Chianti Senese in notturna

- **Lunedì 16 Luglio**, cinema all'aperto

- **Lunedì 23 Agosto**, cinema all'aperto

- **Martedì 24 Agosto**, Fiera del Cocomero, proiezione fotografica "Quelli che il chianti l'hanno visto nascere" (mostra narrata), organizzata dall'associazione Bar Sangallo.

- **Da Mercoledì 1 a Domenica 5 Settembre**, settimana Gialloverde, organizzata da A.S.D.F.C Castellina

- **Da Lunedì 6 a Venerdì 10 Settembre**, Campus museale, giornate all'interno del museo per bambini e ragazzi, organizzato da Museo Archeologico del Chianti Senese

- **Martedì 7 Settembre**, festa tradizionale della Rificolona,

organizzato by Centro Commerciale Naturale, Gruppo Archeologico Salingolpe, Gruppo Idea Giovani

- **Saturday 7 August**, Miss Italia regional selection, organized by Miss Italia and Cristina Cellai

- **Sunday 8 August**, Dinner Under the Stars organized by the Natural Shopping Center in collaboration with the Città dell'Olio Association, a meal based on the classic products of a twin town in Basilicata. Followed by Goblets of Fashion, a fashion show organized by Cristina Cellai

- **Monday 9 August**, Aperikids and outdoor cinema, aperitif with games for children in Piazza del Comune organized by Centro Commerciale Naturale and Gruppo Idea Giovani

- **Tuesday 10 August**, Street Food Castellinese, organized by Centro Commerciale Naturale and Idea Giovani Group in collaboration with the restaurateurs of Castellina in Chianti

- **Saturday 14 and Sunday 15 August** special night-time opening of the Archaeological Museum of Sieneese Chianti

- **Monday 16 July**, open air cinema

- **Monday 23 August**, open air cinema

- **Tuesday 24th August**, Fiera del Cocomero, photographic projection "Those who saw it born in Chianti" (narrated exhibition), organized by the Bar Sangallo association.

- **From Wednesday 1st to Sunday 5th September**, Gialloverde week, organized by ASDFC Castellina

- **From Monday 6 to Friday 10 September**, Museum Campus, days inside the museum for children and teenagers, organized by the Archaeological Museum of Sieneese Chianti



Foto di Luca Gori



Foto di Luca Gori

organizzata dal comitato San Fausto

- **Sabato 11 e Domenica 12 Settembre**, festa patronale di San Fausto, con visita del cardinale il giorno Domenica 12 Settembre

- **Sabato 25 Settembre**, presentazione del libro "La vite ed il vino" del Gruppo Archeologico Ambrosiano, organizzata da Museo Archeologico del Chianti Senese

- **Sabato 25 e Domenica 26 Settembre**, Coppa del Chianti Classico, competizione automobilistica organizzata da Squadra Piloti Senesi

- **Domenica 3 Ottobre**, Giornata delle famiglie al museo, organizzata da Museo Archeologico del Chianti Senese

- **Domenica 24 Ottobre**, Olivi camminata fra gli olivi, organizzata da Comune di Castellina in Chianti e associazione Città dell'Olio

- **Domenica 31 Ottobre**, Giochi mostruosi per ragazzi e famiglie, organizzato da Museo Archeologico del Chianti Senese

- **Sabato 6 e Domenica 7 Novembre**, Stati Generali della Via Romea Senese, organizzato dal Comune di Castellina in Chianti

- **Tuesday 7 September**, traditional festival of the Rificolona, organized by the San Fausto committee

- **Saturday 11 and Sunday 12 September**, patronal feast of San Fausto, with a visit by the cardinal on Sunday 12 September

- **Saturday 25 September**, presentation of the book The vine and the wine by the Ambrosian Archaeological Group, organized by the Archaeological Museum of Sienese Chianti

- **Saturday 25 and Sunday 26 September**, Chianti Classico Cup, car competition organized by the Sienese Pilots Team

- **Sunday 3 October**, Family day at the museum, organized by the Archaeological Museum of Sienese Chianti

- **Sunday 24 October**, Olivi walk among the olive trees, organized by the Municipality of Castellina in Chianti and the Città dell'Olio association

- **Sunday 31 October**, Monstrous games for children and families, organized by the Archaeological Museum of Sienese Chianti

- **Saturday 6 and Sunday 7 November**, States General of the Via Romea Senese, organized by the Municipality of Castellina in Chianti



Foto di Luca Gori

Per informazioni riguardo ad orari e modalità di prenotazione contattare l'ufficio turistico o le associazioni organizzatrici dell'evento.

Info: Ufficio Turistico di Castellina in Chianti (SI) - Via Ferruccio 40 / tel. 0577 741392 / mob. 360 1094942
ufficioturistico@comune.castellina.si.it



**Servizi idrico sanitari - Impianti di climatizzazione
Impianti di riscaldamento tradizionali e tecnologici
Impianti Geotermici - Impianti civili ed industriali**



IACOPOZZI
IMPIANTI

Via Senese 146, Zona artigianale, San Donato in Poggio (FI)
iacopozziimpianti@gmail.com / www.iacopozziimpianti.com

DONNE INSIEME VALDELSA: LA VIOLENZA SI PUÒ COMBATTERE

Donne Insieme Valdelsa: violence can be fought

DI CLAUDIA CIABATTINI



Caterina Suchan, avvocatessa e presidentessa dell'Associazione Donne Insieme Valdelsa

Quando si parla di violenza sulle donne sono tante le parole che ci vengono in mente, eppure, per aiutare chi questa violenza la subisce davvero, non basta l'empatia: è necessario avere una conoscenza profonda della materia, delle dinamiche sottese e dei pregiudizi che ostacolano la piena emersione della violenza agita e subita.

Per questo il modo migliore per aiutare tutte le donne in difficoltà è quello di indirizzarle verso chi è specializzato e lavora sul territorio in tal senso: Donne Insieme Valdelsa è un'Associazione ONLUS senza scopo di lucro che aderisce a Tosca (Coordinamento toscano Centri Antiviolenza) e Di.re (Donne in rete contro la violenza-Coordinamento Nazionale dei Centri Antiviolenza) e che lavora in rete con i servizi locali (Comuni, CPO, Forze dell'ordine, Ftsa, e servizi sanitari) attraverso la firma di un protocollo operativo fin dal 2013.

Il Centro Antiviolenza è sostenuto anche grazie al lavoro volontario delle socie ed è aperto a tutte le donne senza distinzione di età, di orientamento sessuale o religioso, stato sociale o provenienza geografica.

Il servizio offre, oltre all'ascolto, anche una CONSULENZA LEGALE e PSICOLOGICA specialistica ed opera dentro una rete di rapporto con i rappresentanti delle istituzioni locali tenendo sempre al centro dell'intervento le richieste e le necessità della donna stessa.

Abbiamo parlato con l'Avvocata Caterina Suchan,



When we talk about violence against women there are many thoughts that come to mind, yet, to help those actually suffering this violence, empathy alone is not enough: one needs to have a deep knowledge of the subject and of the underlying dynamics and prejudices that hinder the full emergence of such violence as it is experienced.

Because of all this the best way to help women in difficulty is to direct them to those who specialize and work in this specific area: Donne Insieme Valdelsa is a non-profit association belonging to Tosca (Tuscan Coordination of Anti-violence Centres) and Di.re (Women's Network against violence - National Coordination of Anti-violence Centres) and that works alongside local services (Municipalities, CPO, law enforcement agencies, Ftsa, and health services) under an operational protocol agreed back in 2013.

The Anti-violence Centre is also supported by the voluntary work of its members and is open to all women without distinction of age, sexual or religious orientation, social status or geographical origin.

In addition to listening, the service also offers specialist LEGAL and PSYCHOLOGICAL CONSULTANCY and operates within a network with representatives of local institutions, always keeping the requests and needs of the woman at the very centre of their activity.

Presidentessa dell'Associazione Donne Insieme Valdelsa:

D: Qual è la prima cosa da fare per cercare di arginare questo fenomeno che ancora oggi colpisce così duramente le donne?

R: E' importante ribadire che la violenza di genere è una violazione dei diritti umani che colpisce le donne in quanto donne e quindi il primo passo da fare è quello di rimuovere i retaggi culturali che impediscono la piena parità dei sessi.

D: Esistono categorie più a rischio e se sì, come possono essere identificate?

R: La cosa più difficile da accettare è che la violenza è un fenomeno trasversale, molto spesso si cerca di giustificarla con il "disagio sociale" ma non è così: colpisce donne di ogni nazionalità, di qualunque estrazione sociale ed età.

D: Qual è lo strumento più efficace per cercare di dare un aiuto concreto a chi subisce violenza?

R: Sicuramente è importante il lavoro della rete territoriale e che ci sia una presa in carico multi specialistica: i servizi sociali, le forze dell'ordine, i Pronto Soccorso devono essere in grado di intercettare la violenza e farla emergere. Le maggiori denunce, infatti, non corrispondono all'aumento dei casi di violenza, ma all'aumento dell'emersione del fenomeno. Per questo, se la rete lavora bene, le denunce saranno maggiori.

DONNE INSIEME VALDELSA è uno spazio di incontro, di riflessione e di iniziativa culturale e politica dove ogni giorno ci impegniamo per contrastare la violenza di genere in ogni sua forma, per la valorizzazione e la trasmissione della cultura, dei saperi e della storia delle donne.

Offre un punto di ascolto e sostegno importante per tutte le donne che si trovano in situazione di disagio rispondendo ai bisogni e alle diverse problematiche in modo da costruire con le donne un domani diverso nell'affermazione della loro autonomia e dei loro progetti professionali.

Le operatrici presenti sono tutte formate alla relazione d'aiuto, possono attuare specifici interventi tesi a prevenire e curare i danni della violenza subita dalle donne nelle sue diverse forme, sia nella vita affettivo - familiare che nella vita sociale e lavorativa.

We spoke with Attorney Caterina Suchan, President of the Valdelsa Women Together Association:

Q: What is the first thing to do to try to stop this phenomenon that still affects women so badly?

A: It is important to reiterate that gender-based violence is a violation of human rights that affects women as women and therefore the first step to take is to combat the cultural legacies that prevent full gender equality.

Q: Are there any especially 'at risk' categories and if so, how can they be identified?

A: The most difficult thing to accept is that such violence is a universal phenomenon, very often we try to justify it with 'social problems' but it is not so: it affects women of all nationalities, of all social backgrounds and ages.

Q: What is the most effective tool to try to give concrete help to those suffering violence?

A: The work of the territorial network is certainly important and offers multi-specialised personnel to take charge: social services, police and emergency rooms must be able to uncover and intercept the violence. Most complaints, in fact, do not correspond to an increase in cases of violence, but to the increase in the uncovering of the phenomenon. For this reason, if the network works well, there will be more complaints.

WOMEN TOGETHER VALDELSA is a space for meeting, reflection and cultural and political initiatives where every day we are committed to combating gender-based violence in all its forms and to the enhancement and transmission of the culture, knowledge and history of women.

It offers an important listening and support point for all women who find themselves in a situation of hardship by responding to needs and different problems in order to build a different tomorrow for women, affirming their autonomy and professional projects.

The staff present are all trained in helping relationships and can implement specific interventions aimed at preventing and treating the damage of violence suffered by women in its various forms, both in affective/family life and in social and working life.



Info: DonneInsiemeValdelsa- Centro AntiViolenza
Via XXV Aprile n°122, Colle di Val d'Elsa (SI)
Tel. 0577-602273 / Mob. 366-2067788

PIEVE DI SANTA MARIA NOVELLA: UN GIOIELLO NEL CHIANTI

Pieve di Santa Maria Novella: a jewel of Chianti

DI CLAUDIA CIABATTINI



Martino Balestreri Fine Art Photography

Nel comune di Radda in Chianti, percorrendo la SP 114 denominata "Traversa del Chianti" si trova una piccola pieve romanica dedicata a Santa Maria Novella: eretta molto probabilmente nel X secolo rappresenta un perfetto esempio di architettura romanica. Colpiscono, all'interno, le volte a vela affrescate ed i magnificenti pilastri alternati a colonne.

La prima testimonianza storica si ritrova in una pergamena del 1010 conservata nell'Abbazia di San Lorenzo a Coltibuono, in quel documento viene chiamata plebes Sanctae Mariae quae dicitur Novella - con il termine novella nel medioevo si usava indicare un nuovo terreno messo a coltura.

Sulla pieve ebbero il loro patronato i signori del Castello di Monterinaldi. Il loro controllo sulla pieve è attestato da un documento risalente al 1043 col quale Landolfo,

In the municipality of Radda in Chianti, along the SP 114 called the "Traversa del Chianti" there is a small Romanesque church dedicated to Santa Maria Novella: most likely erected in the 10th century, it represents a perfect example of Romanesque architecture. Inside, the frescoed ribbed vaults and the magnificent pillars alternating with columns are absolutely striking.

The first historical evidence is found in a parchment of 1010 preserved in the Abbey of San Lorenzo in Coltibuono, in that document it is called plebes Sanctae Mariae quae dicitur Novella - the term novella in the Middle Ages was used to indicate a new piece of cultivated land.

The lords of the Monterinaldi Castle had patronage over the parish. Their control over the parish is attested by a document dating back to 1043 with which Landolfo, a member of the family, gave his wife Aldina the fourth part

membro della famiglia, regalava alla sua sposa Aldina la quarta parte dei suoi beni tra cui, appunto, la pieve di Santa Maria Novella.

In seguito il patronato della chiesa passò ad altre famiglie nobili fino al XIII secolo quando venne acquisita da una delle repubbliche territoriali di Firenze, poiché oltre alle funzioni sacre ce n'erano anche altre, come la manutenzione delle strade.

Il ruolo della pieve nei secoli successivi diminuì lentamente di importanza: nel XIV secolo venne inserita nel Terziere di Radda, uno dei tre terziieri che formavano la Lega del Chianti e tale situazione continuò fino al XVIII secolo quando in seguito alle riforme del Granduca Pietro Leopoldo le leghe vennero sciolte e nacquero le moderne comunità.

All'esterno, la chiesa, si presenta come una basilica a tre navate, molto sobria, si ritrovano sui lati solo due finestre, poiché né la facciata né la tribuna presentano aperture. Nella tribuna sono ben visibili le tre absidi.

La chiesa è stata ricostruita quasi interamente nel XIX sec. e i connotati dell'architettura romanica sono cambiati profondamente: ad oggi solo le fondamenta della chiesa e del campanile sono di epoca romanica.

All'interno padroneggiano le volte a vela e le pareti affrescate. In cima ad ogni colonna si ritrovano maestosi capitelli di diverse forme e fatture, lavorati sapientemente dai maestri del Valdarno.

L'opera d'arte che colpisce maggiormente è il fonte battesimale di forma esagonale realizzato dal maestro Santi

of his possessions, including the parish church of Santa Maria Novella.

Later the patronage of the church passed to other noble families until the 13th century when it was acquired by one of the territorial republics of Florence, since in addition to the sacred functions there were also others, such as the maintenance of the roads.

The role of the parish church in the following centuries slowly diminished in importance: in the 14th century it was included in the Terziere di Radda, one of the three districts that formed the Lega del Chianti and this situation continued until the 18th century when, following reforms, leagues were disbanded and modern communities were born.

Outside, the church looks like a basilica with three naves, very sober, there are only two windows on the sides, since neither the facade nor the tribune have openings. The three apses are clearly visible in the gallery.

The church was almost entirely rebuilt in the 19th century and the characteristics of its Romanesque architecture changed profoundly: presently only the foundations of the church and the bell tower are from the Romanesque period.

Inside, the ribbed vaults and frescoed walls dominate. At the top of each column there are majestic capitals of different shapes and patterns, skilfully worked by the Valdarno masters.

The most striking work of art is the hexagonal baptismal font made by the master Santi Buglioni. The gilded copper



Martino Balestreri Fine Art Photography



Martino Balestreri Fine Art Photography

Buglioni con piastrelle maiolicate di scuola robbiana. La croce in rame dorato è databile al XII secolo circa e al di là delle magnifiche ceramiche invetriate si ritrovano due tabernacoli rinascimentali in pietra serena.

La particolarità di questa chiesa e il favoloso contesto in cui si trova, la rendono una meta perfetta per chi vuole unire ad una giornata all'insegna della storia e dell'architettura una meravigliosa escursione nel cuore del Chianti.

cross dates back to around the 12th century and behind the magnificent glazed ceramics there are two Renaissance tabernacles in pietra serena.

The particularity of this church and the fabulous landscape in which it is located make it a perfect destination for those who want to combine a day full of history and architecture with a wonderful excursion into the heart of Chianti.



Martino Balestreri Fine Art Photography

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



INDOM
Special Technology System

Home and Building Automation

Fibra Ottica

Reti Cablate

Sistemi Antintrusione

Controllo Accessi

Rilevazione Antincendio

Assistenza Informatica

Teleassistenza

Networking

**Light System
& Light Management**



ELETTRICALANDI srl

Sede: Via G. Rossa, 7 - Loc. La Villa - 53017 Radda in Chianti (SI) +39 0577.738369

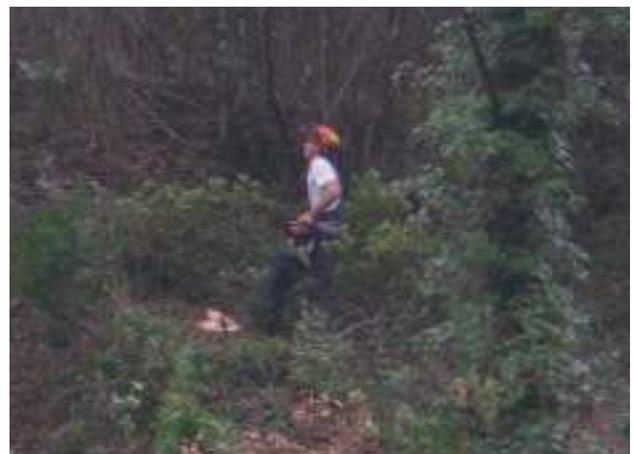
Filiale: Via Ugolino di Vieri, 26 - 53100 Siena +39 0577.1654346

info@indomitalia.it www.indomitalia.it

CARNOVALE LEGNAMI



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





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



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



**DISINFESTAZIONI
TOSCANE**

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



335 12 09 931

info@disinfestazionitoscane.it / www.disinfestazionitoscane.it

I nostri servizi sono rivolti a

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

Disinfestazioni Toscane s.r.l.

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

EMMEAUTOSI: LA FORZA DEL GRUPPO

EmmeautoSi: the strength of the group

DI CLAUDIA CIABATTINI

Non appena si entra in questa concessionaria si ha la sensazione di trovarsi davanti a qualcosa di inedito: accanto alla professionalità dei titolari, quello che più colpisce, è la loro accoglienza e la volontà di mettere il cliente al centro di tutto.

I titolari attuali - Michela, Gabriella, Lucia, Francesco e Claudio - lavorano insieme fin dal 2002, quando la concessionaria era guidata da altre persone: nel marzo 2018 la vecchia gestione decide di lasciare l'azienda e così, i dipendenti, riflettono sull'ipotesi di prendere in mano la situazione, creando la loro società.

E' stata la grandissima stima reciproca e la fiducia gli uni negli altri a rendere possibile l'evoluzione di quest'azienda: nel momento della crisi - quando ognuno avrebbe potuto prendere la propria strada - la passione per questo lavoro e la consapevolezza di avere a proprio fianco le persone giuste, sono state le basi per la rinascita dell'EmmeautoSi.

La prima cosa da fare è stata trovare una nuova location e non senza difficoltà, alla fine, il posto giusto è arrivato: un grande fondo commerciale a Poggibonsi, in località Palagetto. "Abbiamo cercato tanto un luogo che ci rispecchiasse in



Il team al femminile di EmmeAutoSi: Lucia (sx), Gabriella, Michela (dx)

As soon as you enter this dealership you have the feeling of finding yourself somewhere different: along with the proprietors' professionalism what is most striking is their welcome and their clear desire to put the customer at the centre of everything.

The current owners - Michela, Gabriella, Lucia, Francesco and Claudio - have been working together since 2002, when the dealership was in the hands of other people: in March 2018 the old management decided to leave and so the employees took the decision to take matters into their own hands, creating their own company.

It was the great mutual esteem and trust in each other that they felt that made that development possible: in the moment of crisis - when everyone could just have gone their own way - their passion for the work and knowing they had all the right people to hand, were the foundations for the rebirth of EmmeautoSi.

The first thing to do was to find a new location - which had its difficulties - but in the end, the right place was found: a large commercial structure in Poggibonsi, in the Palagetto locality. "We had been looking for a place in our own image

pieno, - dice Michela, una delle titolari - e anche se ci stavamo per scoraggiare alla fine abbiamo visto questo fondo capendo subito le sue potenzialità!"

La ristrutturazione è stata complessa, ma il risultato finale è un salone moderno, luminoso e accogliente perfetto per ospitare la grande famiglia EmmeautoSi: la "mini-concessionaria" - come amano definirla amorevolmente i titolari - ospita le due attività di commercio al dettaglio e all'ingrosso di auto nuove ed usate e la parte, altrettanto importante, di officina e riparazione.

Da quest'anno la grande opportunità di essere diventati rivenditori autorizzati (ed esclusivi per la provincia di Siena) di Great Wall, marchio cinese di importanza globale che produce Pick Up commerciali e non:

"Questa partnership ci dà la possibilità di essere al passo con i tempi, di proporre macchine di ultima generazione ad un costo altamente competitivo - prosegue l'altra titolare, Gabriella - anche perché il mercato cinese è diventato il numero uno a livello mondiale.

- Michela, one of the owners tells me - and just as we were about to get discouraged, in the end we saw this place and immediately grasped its potential!"

There was a complicated renovation job but the final result is a modern, bright and welcoming building perfect for hosting the large EmmeautoSi family: the "mini-dealership" - as the proprietors lovingly like to call it - hosts the two businesses of retail and wholesale new and used cars and the equally important section of workshop and repairs.

From this year the great opportunity came to become authorized dealers (exclusive for the province of Siena) of Great Wall, a Chinese brand of global importance that produces commercial and non-commercial pick-up trucks:

"This partnership gives us the opportunity to keep up with the times, to offer the latest generation vehicles at a highly competitive price - explains another owner, Gabriella - because the Chinese market has become the number one worldwide.



Il team al completo, da sx: Lucia, Francesco, Gabriella, Michela, Claudio ed Enzo



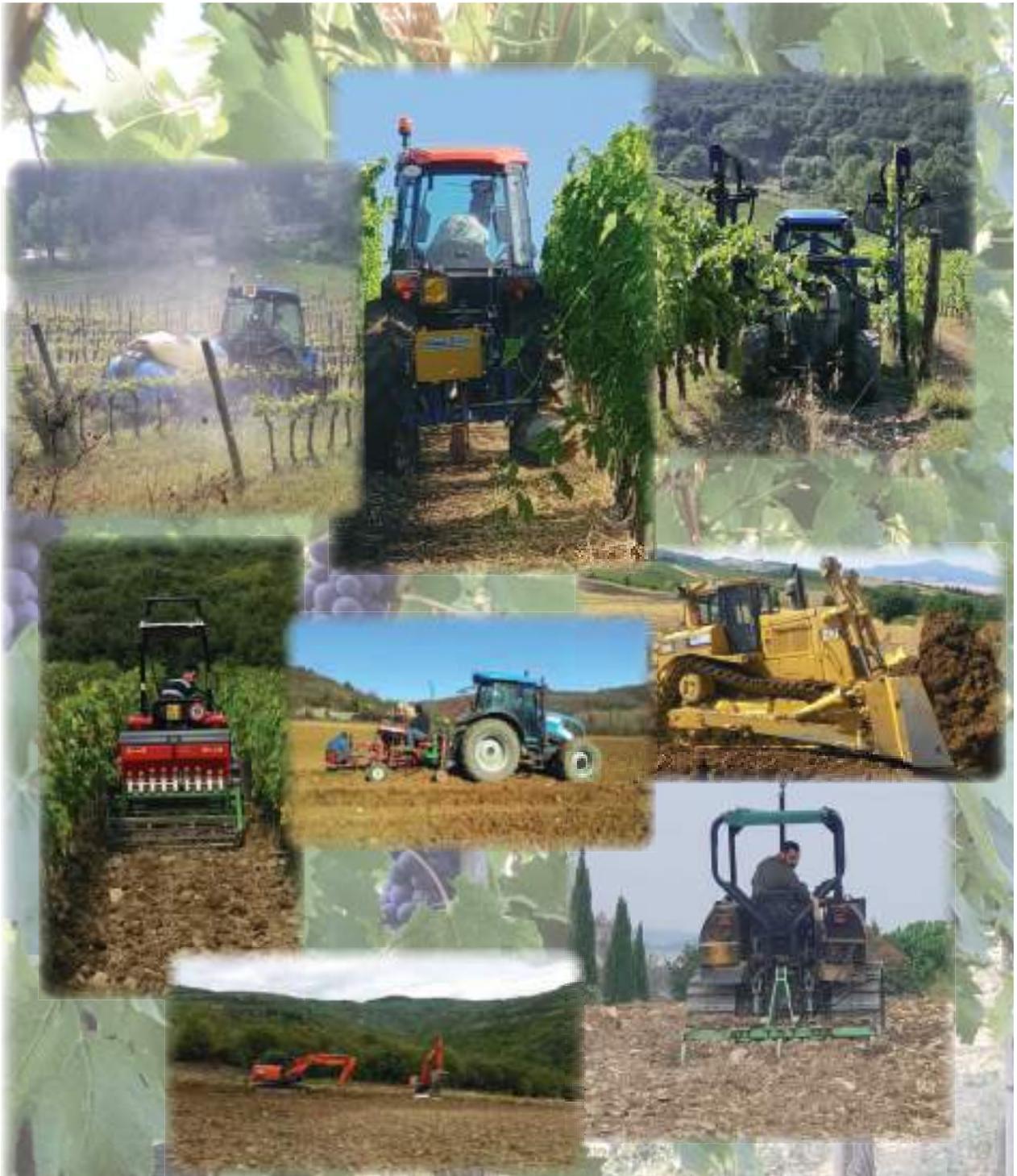


La grande capacità di questo gruppo è quella di riuscire a dare un servizio altamente professionale ai propri clienti, ma allo stesso tempo farli sentire parte di una grande famiglia: quando si entra qui si ha la sensazione di essere capiti ed ascoltati e difficilmente si esce senza aver acquistato la macchina che fa per noi.

The great ability of this group is to be able to give a highly professional service to its customers, but at the same time make them feel part of a big family: when you enter here you have the feeling of being understood and listened to and it's difficult to leave without having bought the car that's just right for you.



Info e preventivi: EmmeautoSi
Via Brunelleschi 2, Poggibonsi (SI)
Tel. 0577 550966 / info@emmeautosi.it



AGRISERV

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

Tel. 0577 74 05 33 Fax 0577 74 10 46

info@agriserv.it - www.agriserv.it



**POOLGROUP
PISCINE SRL**



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

NIVAB: L'ECCELLENZA CHE PUNTA ALL'INNOVAZIONE

Nivab: the top focussed on innovation

DI GIOVANNI SALVIETTI



E' dal lontano 1969 che Nivab è sinonimo di qualità assoluta e avanguardia: dalla climatizzazione all'antincendio e agli impianti per il trasporto di acqua e gas, dagli impianti solari alla geotermia, quello che caratterizza maggiormente quest'azienda è senza dubbio l'affidabilità e l'assistenza più che mirata ai propri Clienti.

Nell'ultimo anno uno degli interventi più importanti - sia a livello idraulico che elettrico - è stata la ristrutturazione del Relais della Rovere, hotel di lusso a Colle Val d'Elsa.

Anche in questo caso la grande sfida della Nivab e dei suoi titolari è stata quella di riqualificare lo spazio non solo dal punto di vista funzionale,

Since 1969, Nivab has been synonymous with absolute, state-of-the-art quality: from air conditioning to fire prevention systems, to water and gas transmission systems, from solar power systems to geothermal energy, what most characterizes this company is undoubtedly its reliability and high level of assistance to its customers.

In the last year, one of its most important operations - both at a hydraulic and electrical level - was the renovation of the Relais della Rovere, a luxury hotel in Colle Val d'Elsa.

In this particular case the great challenge for Nivab and the proprietors was to redevelop the space not only from a functional point of view, but also

ma anche e soprattutto da quello energetico ed ecologico: il sistema a pompa di calore con il recupero totale per la produzione dell'acqua calda sanitaria ed il sistema per la gestione dell'impianto di condizionamento dell'hotel che grazie ad un web server consente la programmazione del funzionamento dei fancoil.

Sulla parte elettrica l'intervento più importante al Relais della Rovere è stato fatto su un innovativo sistema di rilevazione incendi e allarme bagno che invia una segnalazione di emergenza al display della reception.

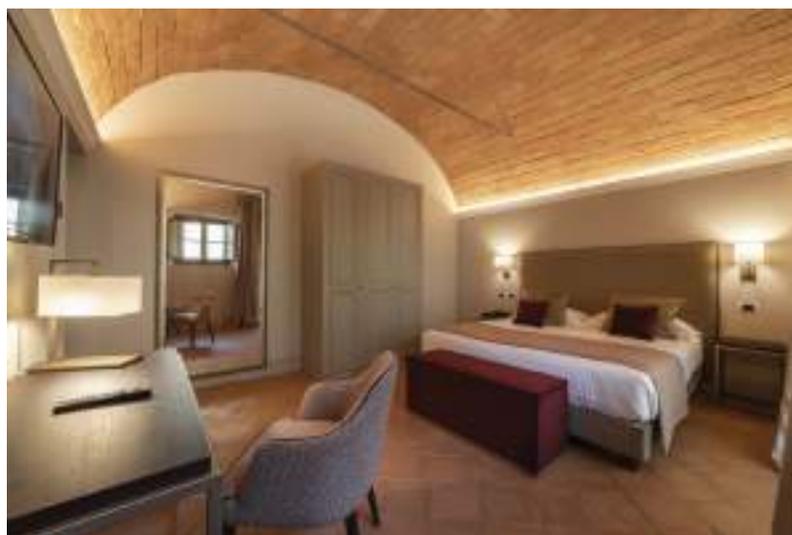
and above all from an energetic and ecological point of view: they installed a heat pump system with total recovery for the production of domestic hot water and the system for managing the air conditioning system of the hotel operates thanks to a web server that allows the programming of the operation of the fan coils.

For the electrical part, the most important intervention at the Relais della Rovere was made with an innovative fire detection and bathroom alarm system that sends an emergency signal to a display at the reception.



Quello che stupisce di più di questa "ristrutturazione energetica" è la ricerca continua - conseguente all'aggiornamento costante del team - che è stata fatta per garantire uno spazio lussuoso ma allo stesso tempo ecologico e sostenibile. Che sia proprio questa la nuova frontiera del lusso "Made in Italy"? Alla Nivab non hanno dubbi e perseguono con tenacia questo ambizioso obiettivo.

What is most amazing about this 'energy-driven renovation' is the continuous research - a consequence of the constant re-training of the work team - which has been done to guarantee a luxurious but at the same time ecological and sustainable space. Could this be the new frontier of 'Made in Italy' luxury? At Nivab they have no doubts on that score and persistently pursue this ambitious goal.



Info, Consulenza, Assistenza: Nivab Srl, Via San Marziale 12,
Colle di Val d'Elsa (SI) / Tel. 0577 909091
www.nivab.it / info@nivab.it

GRUPPO ARKELL

finiture e soluzioni di interni



**PAVIMENTI - RIVESTIMENTI - ARREDO BAGNO
DESIGN INTERNI**

PRENOTA QUI LA TUA CONSULENZA

SHOWROOM MONTERIGGIONI Via P. Nenni 76, Loc. Badesse (SI) / 0577309058
SHOWROOM GROSSETO Via Nepal 14/16, Grosseto / 0564 1768367
info@gruppoarkell.it - www.gruppoarkell.it



**ARTICOLI TECNICI INDUSTRIALI E AGRICOLI,
PLASTICA E GOMMA, CASALINGHI**

TUBI PER ARIA E GAS



TUBI IN GOMMA



TUBI PER LIQUIDI



Viale dei Mille 70. Colle di Val d'Elsa (si) / Tel. 0577 920083
info@casadellagomma.net / www.casadellagomma.net

UN CAPANNO STORICO ACCOGLIE UNA VILLA MODERNA

An agricultural shed welcomes a modern villa

DI GIOVANNI SALVIETTI

Nel borgo di Montemorli, dove si trova il "capanno" di Casa al Vento, abbiamo scoperto e toccato con mano tecnologie edilizie all'avanguardia, che possono far rinascere un immobile storico nel rispetto delle esigenze abitative moderne. Il progetto dell'architetto Giovanni Del Zanna e la realizzazione a cura di EDILPIÙ hanno dato forma ad un piccolo capolavoro.

La proprietà di Casa al Vento fa parte del piccolo nucleo abitato di Montemorli, a pochi passi da Poggibonsi. Qui un vecchio capanno agricolo dell'800 è rinato grazie a un intervento di risanamento conservativo, progettato e diretto dall'architetto Giovanni del Zanna. Il lavoro è stato eseguito da EDILPIÙ, con la guida competente del direttore tecnico Alessandro Taddei, e dalle loro maestranze coordinate dal capocantiere Cosimo Lecce, detto Mimmo. La loro esperienza ha saputo valorizzare le caratteristiche storiche dell'immobile e al tempo stesso ricavare al suo interno gli spazi e le funzioni di una residenza moderna, dotata di impianti e tecnologie all'avanguardia.

In the hamlet of Montemorli lies the ex-toolshed called Casa al Vento. Here we explored state-of-the-art building technologies which have a historical construction be reborn to the standards of modern living. The project by architect Giovanni Del Zanna and the construction company EDILPIÙ produced a little masterpiece.

The Casa al Vento property is located in the hamlet of Montemorli, not far from Poggibonsi. Here a nineteenth-century agricultural shed came to new life thanks to a preservation and restoration plan devised and directed by architect Giovanni Del Zanna. Works were carried out by EDILPIÙ and their workforce coordinated by foreman Cosimo Lecce, aka Mimmo, under the expert guide of technical director Alessandro Taddei. With their experience, they managed to valorize the building's historical character while adapting it to the spaces and functions of a modern dwelling, equipped with state-of-the-art technological systems.



La facciata e l'aspetto originario delle murature esterne sono rimasti invariati. Il retro, verso il giardino, ha accolto un'ampia portafinestra e una spaziosa terrazza al posto di un terrapieno inclinato e poco definito. Alcune operazioni mirate sul terreno hanno permesso di ridurre i problemi di umidità, ma anche di esaltare la costruzione: le soluzioni architettoniche, pur mantenendo l'armonia dei colori e dei materiali, dichiarano la natura dei nuovi interventi, accordati all'insieme con la grande cura dei particolari costruttivi.

Le scelte architettoniche sono state affiancate da soluzioni di efficientamento e risparmio energetico con tecnologie che possono essere applicate anche su edificio esistente. Sotto questo aspetto, la grande preparazione e l'esperienza trentennale di EDILPIÙ nelle tecniche di bioedilizia e la preziosa collaborazione dei tecnici elettrico e idraulico, Orazio D'Alì della STIE srl e Gabriele Gabbrielli della Termoidraulica snc, hanno fatto la differenza.

Per conservare le facciate esistenti è stato scelto un cappotto interno: una controparete in cartongesso isolata con fibra di cellulosa, che è stata insufflata all'interno grazie ad un macchinario specifico per un riempimento omogeneo e compatto (per approfondire: Valley Life n. 162, Dicembre 2020).

Il tetto ha richiesto un rinnovo completo, con nuove travi e una coibentazione a pannelli in fibra di legno. Le tegole originarie sono

The facade and external masonry remained visually unaltered. At the back, overlooking the garden, a new French window was opened, and a spacious terrace replaced a sloping, undefined embankment. Specific interventions on the ground reduced damp-related problems but also enhanced the building: the chosen architectural solutions manifest the nature of modern elements, while maintaining the general harmony of colours and materials thanks to the great care for constructive details.

Architectural choices also incorporate energy-saving solutions which can be applied to existing buildings. In this respect, the thirty-year experience and competence of EDILPIÙ in the techniques of green building and the precious cooperation of the electrician and plumber, Orazio D'Alì from STIE srl and Gabriele Gabbrielli from Termoidraulica snc, made a real difference.

To preserve existing facades, the project introduced an internal insulation coat. This was created with cellulose fiber, injected between the external wall and a plasterboard false wall through a specific machine which guarantees a dense and uniform filling. (For more info on cellulose fiber see Valley Life n. 162, December 2020).

The roof required a complete renovation, with new beams and an insulation with wood fiber panels.



state riposizionate e fermate con un fissaggio a secco, poi sono stati posizionati dei ganci fermacoppo per garantirne la stabilità ed evitare lo scivolamento delle tegole.

Dall'esterno, alle estremità del tetto si notano delle griglie: è la peculiarità di un tetto ventilato, che prevede uno spazio tra il manto isolante e la copertura in cui l'aria può circolare. In questo modo le prestazioni energetiche dell'edificio migliorano molto, poiché nei mesi invernali il passaggio d'aria contribuisce a ridurre al massimo i fenomeni di condensa (con una maggiore conservazione del calore in casa e una migliore durata del tetto nel tempo) e nei mesi estivi previene il surriscaldamento dei materiali e degli ambienti.

All'interno, la nuova coibentazione, il riscaldamento con pannelli a pavimento, e il sistema di ventilazione meccanica controllata, gestito da un impianto domotico KNX, assicurano risparmio energetico e comfort ambientale. Le scelte dei materiali, le finiture, i colori, gli arredi, i dettagli costruttivi ben curati, gli impianti tecnologici e digitali offrono soluzioni estetiche e funzionali alla giovane coppia, da poco in Toscana, che ha realizzato così l'ambiente ideale per la sua famiglia.

Con lavori come questo valorizziamo l'ambiente in cui viviamo, migliorando il comfort della nostra abitazione e la qualità di vita del nostro quotidiano. Riqualficando e risparmiando, preserviamo la vita del nostro pianeta.

Original clay tiles were repositioned and secured with dry fastening, then with hooks to ensure their stability and avoid the slippage of tiles.

From the outside, little grilles can be seen along the roof border: it is the peculiarity of a ventilated roof, which includes a space between the insulation layer and the covering where air can circulate. Thus, the energy efficiency of the building is greatly improved. In the winter the flow of air minimizes condensation (ensuring the conservation of internal heat and a longer lifespan of the roof), in the summer it prevents the overheating of materials and inner rooms.

Inside the house, the new insulation, the underfloor heating, and the mechanical ventilation, managed by a KNX home automation system, ensure energy saving and living comfort. Choice of materials, finishing, colours, furniture, the care of constructive details, and the digital systems offer functional and aesthetically pleasing solutions to the young couple who just moved to Tuscany. Thus they created the ideal environment for their family.

Works like these valorize our environment, increasing the comfort of our home and the everyday quality of our lives. Requalifying and saving, we preserve life on our planet.



Info: EDILPIÙ di Vera Radi & C, Piazza Martiri di Montemaggio 21-23, Colle di Val d'Elsa (SI)
www.edilpiu-siena.it / info@edilpiu-siena.it
Tel. 0577 921087 / 335 5774293 (Vera Radi) / 335 5774292 (Alessandro Taddei)





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

La
CICLOFFICINA
Poggibonsi



ASSISTENZA E VENDITA DI
BICICLETTE, ACCESSORI E
ABBIGLIAMENTO PER
IL CICLISMO
OFFICIAL DEALER
BIANCHI E OLYMPIA

La Ciclofficina - Via Salceto 109, Poggibonsi (SI) / Tel. 0577 936881
laciclofficinapoggibonsi@gmail.com

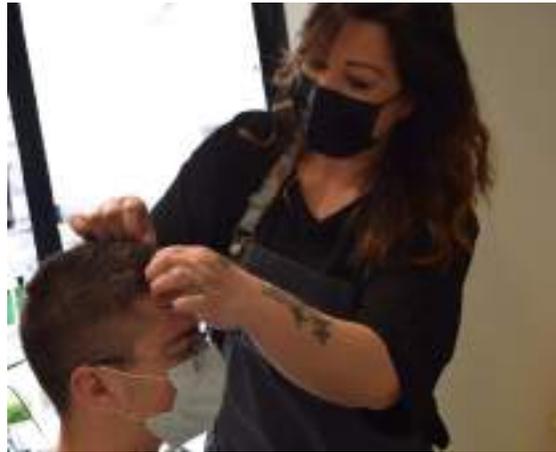
[laciclofficinapoggibonsi.it](https://www.laciclofficinapoggibonsi.it)



AURORA ROSI E IL SUO MESTIERE: UN DESIDERIO LUNGO UNA VITA

Aurora Rosi and her profession: a lifelong wish

DI CLAUDIA CIABATTINI



Essere figlie d'arte non è mai una scelta anzi, qualche volta, risulta essere quasi una condanna perché la responsabilità di portare avanti la tradizione non è cosa da tutti.

Non è questo il caso di Aurora che da più di venti anni segue con orgoglio e amore le orme della sua famiglia materna.

Cresciuta nella bottega del nonno e dello zio, quando ricorda la sua infanzia tra forbici, phon e specchi di ogni tipo, il suo volto si illumina: per lei la strada giusta da percorrere è sempre stata molto chiara e dettata soprattutto dall'amore.

Giovanissima decide di frequentare la scuola per parrucchieri di Siena e dopo il diploma, inizia a lavorare in molti saloni in diverse città della Toscana.

La sua voglia di imparare tecniche sempre nuove e la sua fame di indipendenza la portano ad aggiornarsi continuamente e a decidere di iniziare la sua carriera sulle navi da crociera: in questo modo oltre alla possibilità di confrontarsi con esperienze diverse e lontane dalla sua quotidianità, può imparare molto sul rapporto interpersonale con i clienti.

Per molti anni Aurora lavora come dipendente poi all'improvviso l'occasione che aveva sempre

Following in a parent's footsteps is never exactly a choice indeed, sometimes, it turns out to be almost a life sentence because the grave responsibility to carry on a tradition is not for everyone.

This was not the case with Aurora who for more than twenty years has followed the same path as her maternal family with love and pride.

Growing up in her grandfather's and uncle's shop, when she remembers her childhood among scissors, hair dryers and mirrors of all kinds, her face lights up: for her the right path to take has always been very clear and dictated above all by love.

Very young she had already decided to attend the hairdressing school in Siena and after graduating she began working in many salons in different cities of Tuscany.

Her desire to learn new techniques and her hunger for independence led her to continually update herself and she took the decision to start a career on cruise ships: in this way, in addition to the possibility of having different experiences far from her everyday life till then, she learnt a lot about the vital interpersonal relationship with the client.

So for many years Aurora worked as an employee

aspettato e sognato: la parrucchiera storica del suo paese di nascita, Radda in Chianti, lascia l'attività e così la decisione di mettersi in proprio, aprendo un salone tutto suo, è stata quasi scontata.

Per Aurora scegliere di prendere in mano quel negozio storico è stato prima di tutto un atto di riconoscenza verso le sue origini e verso se stessa: quella bambina che sognava ad occhi aperti guardando le mani sapienti dello zio e i sorrisi dei clienti, aveva finalmente realizzato il suo desiderio.

Il salone di Aurora si trova nel centro storico di Radda, proprio davanti alla chiesa e varcare la soglia di questo piccolo negozio è come fare un viaggio nel passato: le clienti vengono coccolate, ascoltate, consigliate e seguite con cura una per una, attraverso lo sguardo attento e il sorriso accogliente di Aurora - unica parrucchiera in tutto il paese di Radda - a fare orario continuato..

Basta entrare da Aurora Rosi Salon per capire che il segreto di chi trova il proprio posto nel mondo è esattamente questo: affondare le radici nel passato ma tendere i rami verso un futuro tutto ancora da scrivere.



- then suddenly the opportunity she had always waited for and dreamed of came along: the long-established hairdresser of her hometown, Radda in Chianti, left the business and thus the decision to go it alone opening a salon for herself was almost taken for granted.

For Aurora, choosing to take over that historic shop was first of all an act of gratitude towards her origins and towards herself: that little girl who daydreamed while following the skilled hands of her uncle and the smiles of the customers, had finally realized her fondest wish.

Aurora's salon is located in Radda's old town centre right in front of the church and crossing the threshold of this small shop is like taking a journey into the past: customers are pampered, listened to, advised and attended to with care one by one, through Aurora's attentive gaze and welcoming smile - she's only the hairdresser in the whole town of Radda who works non-stop.

Just by entering Aurora Rosi's Salon you realize that this is exactly the secret of those who truly find their place in the world: they sink their roots in the past but stretch their branches towards a future yet to be written.



Info e appuntamenti: Aurora Rosi Salon - Via Roma 31, Radda in Chianti (SI)
Tel. 0577 738757 / Mob. 347 8724998
aurorarosi@hotmail.com



DILEONARDO

FIRENZE



“Le scarpe sono il mio modo di esprimere la passione che ho per tutto quello che rende una donna elegante, sensuale e attraente in tutte le ore del giorno...”



DiLeonardo - Via Machiavelli 35, San Casciano in Val di Pesa (FI) / tel. 335 352888
checcosas@studiomarinai.com / leonardomarinai





Chianti Arte Antichità - Via Machiavelli 54, San Casciano in Val di Pesa (FI)
Mob. 328 3265060 (Gianna) / Mob. 333 9724306
chiantiarteantichita@gmail.com
@ chiantiarteantichita





IL NOSTRO CORPO È UN AMBIENTE: ECCO COME MANTENERLO IN SALUTE DURANTE L'ESTATE

Our body is an environment: here's how to keep it healthy during the summer

DI GIOVANNA FLORIO

Giovanna Florio, la nostra naturopata e operatrice olistica specializzata in bio discipline e medicina cinese.

Giovanna Florio, our naturopath and holistic practitioner specialized in bio-disciplines and Chinese medicine.

Finalmente sono arrivati nuovamente l'estate e il sole e mai come quest'anno ne abbiamo bisogno: l'inverno appena trascorso e tutte le ristrettezze sanitarie ci hanno fatto sognare questo momento come non mai.

Nella medicina cinese lo Yin (notte) e Yang (giorno) rappresentano una complementarità ciclica che si riflette anche sull'alimentazione. I cibi Yin sono gli alimenti che rinfrescano durante il giorno, i cibi Yang sono i cibi tiepidi che riscaldano durante la notte.

L'estate, però, deve anche essere un momento di maggiore cura di se stessi e del nostro corpo proprio perchè con il caldo il nostro ambiente interno deve essere nutrito di freschezza: la medicina cinese ci viene incontro in questo senso anche grazie alla cosiddetta "alimentazione energetica"



Finally it's summer and the sun has returned and never did we need it more: with the winter gone and all the public health constraints that made us dream of this moment.

In Chinese medicine, Yin (night) and Yang (day) represent a cyclical complementarity which is also reflected in the diet. Yin foods are the foods that cool during the day, Yang foods are the warm foods that warm at night.

Summer, however, must also be a time of greater care for oneself and for our body precisely because with the heat our internal environment must be nourished with coolness: Chinese medicine comes to meet us in this

sense also thanks to so-called "energy feeding" which is based on seasonality and natural cycles. Chi represents the vital energy of the body

che si basa sulla stagionalità e sui cicli della natura.

Il Qi rappresenta l'energia vitale del corpo per questo è necessario raggiungere l'omeostasi ovvero

l'equilibrio di corpo, mente e spirito.

La terra ci può dare ottimi consigli su come mantenerci in forma e un'attenta scelta di quello che decidiamo di consumare può essere determinante per la nostra salute.

Ecco quali sono i 5 consigli per ottenere il meglio dalle nostre scelte alimentari secondo la medicina cinese:

-Scegliere soltanto prodotti di stagione e possibilmente a km0 (la provenienza da territori vicini ci garantisce anche la freschezza di quello che consumiamo).

- Abbinare sempre a cibi dai sapori più freschi qualcosa di piccante per cercare di stimolare la funzione energetica della diaforesi, ovvero l'espulsione naturale del calore dall'interno del corpo.

-Prediligere prodotti cotti per cena, per una più corretta digestione notturna e una maggiore "tiepidità" all'interno del corpo durante le ore più fresche della notte.

-Scegliere delle zuppe di verdura per la cena: gli alimenti tiepidi aiutano il nostro corpo ad accogliere il riposo.

-Prendiamo l'abitudine di abbinare delle tisane ai nostri pasti: limone e menta per il pranzo e tè al gelsomino per la cena sono due ottime scelte, l'una per stimolare la diaforesi, l'altra per accompagnarci al riposo notturno.

and requires us to achieve homeostasis i.e. the balance of body, mind and spirit.

The earth can give us excellent advice on how to keep fit and a careful choice of what we decide to consume can be decisive for our health.

Here are five tips to get the best out of our food choices according to Chinese medicine:

- Choose only seasonal products and possibly with low food miles (food originating from neighbouring areas also guarantees the freshness of what we consume.

- Try to always combine foods with fresher flavours with something spicy to try to stimulate the energetic function of diaphoresis, or the natural expulsion of heat from inside the body.

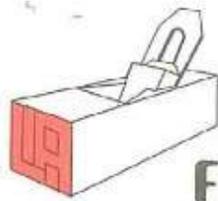
- Favour cooked products for dinner, for better nocturnal digestion and greater "lukewarmness" inside the body during the cooler hours of the night.

- Choose vegetable soups for dinner: lukewarm foods help our body to prepare for rest.

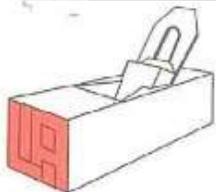
- Get into the habit of taking herbal teas with meals: lemon and mint for lunch and jasmine tea for dinner are two excellent choices, one to stimulate diaphoresis, the other to aid our night's rest.



Info: Giovanna Florio - Naturopata, Operatore Olistico, Estetista, - Via Borgaccio 91, Poggibonsi (SI)
Tel. 0577 981383 / Mob. 334 8556041 / erasmo7874@gmail.com



FALEGNAMERIA LAPIS ASCANIO & Figli s.n.c.



Falegnameria Lapis Ascanio & Figli - Falegnami nel Chianti
Località Le Bonatte, Radda in Chianti (SI) / Tel. 0577 738568
mail: info@falegnamerialapis.it / www.falegnamerialapis.it



TENDE DA INTERNO, TENDE DA SOLE, TAPPEZZERIA





ESTETICA

**RICOSTRUZIONE UNGHIE
MASSAGGI
SKIN'S BEST BRASILIAN WAXING
MICROBLANDING**

**VB Estetica: Via Fiorentina, 12 - Castellina in Chianti (SI)
338190 3120 - Info@vbestetica.com**



STILELIBERO
PARRUCCHIERI UNISEX

Via Fiorentina 14, Castellina in Chianti (SI) / Tel. 0577 7411 88 info@stileliberostaff.it
www.stileliberostaff.it



DIETETICA
OMEOPATIA
VETERINARIA
PROFUMERIA
DERMOCOSMESI
SANITARI E ORTOPEDIA

SERVIZI;
AUTOANALISI
ESAME URINE
MAGNETOTERAPIA
ELETTROCARDIOGRAMMA
HOLTER CARDIACO E PRESSORIO
MISURAZIONE PRESSIONE ARTERIOSA



Via Ferruccio 78, Castellina in Chianti (SI) / tel. 0577 741015
farmaciabertisnc@libero.it



I PROBLEMI PIU' COMUNI PER L'ESTETICA DEL SORRISO

The most common problems in aesthetics of the smile

DI SILOALBERTO PALLARI

Siloalberto Pallari, il nostro dentista di fiducia specializzato in estetica del sorriso: un professionista che si occupa dell'aspetto estetico dei denti e più in generale della bocca, eseguendo trattamenti mirati a correggere le imperfezioni dei denti e del sorriso

Quando un sorriso è bello e ci piace? Incontrando una persona o chiacchierando con un amico, possiamo notare un sorriso bello e armonioso o al contrario un sorriso con difetti e inestetismi. In realtà l'estetica del sorriso non dipende da un nostro giudizio personale: il nostro sguardo individua dei dettagli che, anche inconsapevolmente, ci fanno percepire un sorriso come bello, armonioso e gradevole perché rispetta alcuni parametri di bellezza come forma, colore, simmetria e distanza rispetto a labbra e gengive.

Vediamo insieme quali sono i problemi più comuni e i trattamenti che ci consentono di poterli risolvere:

I DENTI GIALLI

Il colore del sorriso è dato dalla parte più esterna dei denti: lo smalto.

La sua integrità e il suo colore sono minacciati quotidianamente da diversi fattori come i cibi acidi, il fumo e l'invecchiamento. L'ingiallimento dei denti può essere contrastato con un'igiene orale efficace e costante. Il trattamento principale di estetica dentale che ridona lucentezza al sorriso è lo sbiancamento dei denti.

DENTI SOVRAPPosti O STORTI

La posizione errata dei denti o il sovraffollamento sono un problema estetico importante. Un dente mal posizionato può coprirne un altro rendendo imperfetto il sorriso. Anche una corretta igiene orale viene compromessa da questo inestetismo perché il dente coperto è più difficilmente raggiungibile con lo spazzolino. Inoltre i denti sovrapposti rendono più difficoltosa la chiusura della bocca durante la masticazione. Con interventi ortodontici mirati si può prevenire o eliminare queste anomalie, o attenuarle nei casi più gravi, e ripristinare l'estetica del sorriso.

DENTI MANCANTI

Anche la mancanza di un dente può essere un difetto immediatamente visibile in un sorriso, soprattutto se si tratta di un dente anteriore. Questo difetto rappresenta un serio problema di estetica dentale e anche in questo caso la soluzione migliore per ripristinare l'estetica del sorriso è un trattamento di ortodonzia, come l'impianto dentale.

I trattamenti che ci consentono di risolvere gli inestetismi del sorriso

SBIANCAMENTO DELL'ARCATA DENTALE:

Quando uno o più denti appaiono scuri, si applica un gel al perossido di carbammide, una sostanza capace di sviluppare ossigeno libero, che penetra all'interno della struttura dentale decomponendo e decolorando le sostanze cromogene che pigmentano il dente. In questo modo è possibile ottenere denti più bianchi e brillanti. Il tutto senza intaccare minimamente le strutture dure del dente.

Introducing Siloalberto Pallari, our trusted dentist specialized in 'smile aesthetics': a professional who takes care of the aesthetic appearance of the teeth and more generally of the mouth, performing treatments aimed at correcting their imperfections. The most common problems in the aesthetics of the smile

When is a smile attractive and pleasing? Meeting a person or chatting with a friend, we notice a beautiful and harmonious smile or, on the contrary, a smile with defects and imperfections. In reality, the aesthetics of the smile don't depend on our personal judgment: our sight identifies details that, even unknowingly, make us perceive a smile as beautiful, harmonious and pleasant because it respects certain beauty parameters such as shape, colour, symmetry and distance between the lips and gums.

Let's look together at what are the most common problems and the treatments that allow us to solve them:

YELLOWED TEETH

The colour of your smile is determined by the outermost part of the teeth: the enamel.

Its integrity and colour are daily compromised by various factors such as acidic foods, smoking and ageing. Yellowing of the teeth can be countered with effective and constant oral hygiene. The main dental aesthetic treatment that restores a shine to the smile is teeth whitening.

OVERLAPPING OR UNEVEN TEETH

Incorrect tooth position or overcrowding are a major cosmetic problem. A badly positioned tooth can cover another, making the smile imperfect. Even correct oral hygiene is compromised by this imperfection because the covered tooth is more difficult to reach with a toothbrush. Furthermore, overlapping teeth make it more difficult to close the mouth during chewing. With targeted orthodontic interventions you can prevent or eliminate these anomalies, or mitigate them in the most serious cases, and restore the aesthetics of the smile.

MISSING TEETH

A missing tooth can also be an immediately visible defect in a smile, especially if it is a front tooth. This defect represents a serious problem for dental aesthetics and in this case the best solution to restore the aesthetics of the mouth is an orthodontic treatment, such as a dental implant.

The treatments that allow us to solve the imperfections of the smile:

WHITENING OF THE DENTAL ARCH:

When one or more teeth appear dark, a carbamide peroxide gel is applied, a substance capable of developing free oxygen and which penetrates inside the structure of the tooth, decomposing and decolorising the chromogenic substances that pigment the tooth. In this way it is possible to obtain whiter and brighter teeth all without affecting the hard structures of the tooth in the least. It is also possible to whiten a single tooth, especially in the case of

È possibile anche sbiancare un singolo dente, in particolare nel caso di denti devitalizzati, che tendono, nel corso degli anni, a diventare più scuri.

ODONTOPLASTICA ESTETICA

Consiste nel rimodellare l'anatomia di uno o più denti aumentandone o riducendole le dimensioni, o modificandole la forma, in modo da eliminare gli inestetismi.

Uno degli interventi più frequenti è l'odontoplastica estetica additiva per chiudere i diastemi anteriori (gli spazi tra un dente e l'altro) e ripristinare i punti di contatto tra i denti incisivi.

FACCETTE IN CERAMICA

Permettono di risolvere problemi complessi del gruppo di denti anteriori: sono delle sottili lamine di ceramica che si applicano sui denti dopo una preparazione molto meno invasiva di quella, per esempio, di una capsula.

OTTURAZIONI ESTETICHE

Una ricostruzione dei denti anteriori o posteriori realizzate con nuovissimi materiali simili alla dentina e allo smalto naturale, per avere, con una tecnica innovativa, un risultato estetico veramente eccellente e durevole nel tempo.

INTARSI IN RESINA E CERAMICA

Permettono di risolvere ampie perdite di tessuto dentale, sostituendo la parte mancante con materiali estetici anallergici che ripristinano la forma e il colore del dente originario. Quest'ultimo, alla fine della cura, appare completamente integro.

CAPSULE IN CERAMICA INTEGRALE

Si tratta di capsule costituite solo da ceramica: sono attraversate dalla luce come i denti naturali e quindi hanno un aspetto del tutto naturale, a differenza di quelle con la parte interna in oro o metallo che risultano più opache.

devitalized teeth, which tend, over the years, to become darker.

AESTHETIC ODONTOPLASTY

This consists in reshaping the anatomy of one or more teeth by increasing or reducing their size, or by changing their shape in order to eliminate unsightliness. One of the most frequent interventions is additive aesthetic odontology to close the anterior diastemas (the spaces between one tooth and the other) and restore the contact points between the incisors.

CERAMIC VENEERS

They allow us to solve complex problems with the front teeth: they are thin ceramic plates that are applied to the teeth after a much less invasive preparation than that of, for example, a cap.

AESTHETIC FILLINGS

A reconstruction of the front or back teeth made with brand new materials similar to dentine and natural enamel, to obtain, with an innovative technique, a truly excellent and long-lasting aesthetic result.

INLAYS IN RESIN AND CERAMIC

They allow us to resolve large losses of dental tissue, replacing the missing part with hypoallergenic aesthetic materials that restore the shape and colour of the original tooth.

The latter, at the end of the treatment, appears completely intact.

INTEGRAL CERAMIC CAPSULES

These are all-ceramic caps: they return light like natural teeth and therefore have a completely natural appearance, unlike those with the internal part in gold or metal which are more opaque.

Sbiancare i denti può essere dannoso? Correggere la forma e la posizione di un dente provoca dolore?

L'aspetto dei denti e la loro funzionalità devono essere ripristinati con interventi di estetica dentale conservativi, non invasivi e invisibili. Un intervento troppo evidente potrebbe essere controproducente e rischierebbe di creare contrasto con gli altri denti e con il resto della bocca e del sorriso. Il risultato finale deve essere naturale e discreto, con l'obiettivo di conservare i denti originali migliorando l'aspetto estetico del sorriso.

Cosa rende meno bello un sorriso?

I denti sono sottoposti a usura, abrasione, sforzo durante la masticazione e invecchiamento nel tempo.

- il consumo di cibi acidi
- uno spazzolamento troppo forte
- le parafunzioni, come mordersi le penne o bacchette degli occhiali
- il bruxismo, ovvero la tendenza a digrignare i denti nel sonno
- l'assottigliamento dello smalto che lascia trasparire la dentina, di colore più scuro
- una variazione del colore del dente dovuta a una particolare pigmentazione di alcuni alimenti (specialmente tè, caffè e liquirizia) e del fumo delle sigarette
- l'usura della parte finale del dente provocata dalla masticazione (soprattutto negli incisivi inferiori e superiori)
- l'usura del colletto e delle gengive, che si ritirano fisiologicamente negli anni. Queste parti del sorriso sono anche meno dure dello smalto e si consumano anche solo con lo spazzolamento quotidiano.

Can teeth whitening be harmful? Does correcting the shape and position of a tooth cause pain?

The appearance of the teeth and their functionality must be restored with conservative, non-invasive and invisible dental aesthetics. A too-obvious intervention could be counterproductive and would risk creating contrast with the other teeth and with the rest of the mouth and smile. The final result must be natural and discreet, with the aim of preserving the original teeth by improving the aesthetic appearance of the smile.

What makes a smile less beautiful?

Teeth are subjected to wear, abrasion, strain during chewing and ageing over time.

- the consumption of acidic foods
 - too strong brushing
 - misuse like biting pens or pointers and eyewear
 - bruxism, or the tendency to grind your teeth in your sleep
 - the thinning of the enamel that reveals the dentine, which is darker in colour
 - a change in tooth colour due to pigmentation by certain foods (especially tea, coffee and licorice) and cigarette smoke
 - wear of the end of the tooth caused by chewing (especially of the lower and upper incisors)
 - wear of the gums, which physiologically retreat over the years.
- These parts of the mouth are also less
- hard than enamel and wear out even with daily brushing.



Info: Studio Odontoiatrico Dott. Siloalberto Pallari

Via Ferruccio 54, Castellina in Chianti (SI) / Tel. 0577 740593 / dr.pallari@gmail.com

SIENA ASSICURA

Agenti Generali:

- BARBETTI ANNA
- BARBI GUIDO
- BIANCHINI PAOLO
- PACCIANI SIMONE
- PIANIGIANI GRAZIANO

la tua agenzia

Unipol Sai
ASSICURAZIONI

email: 65341@unipolsai.it

www.unipolsaisiena.it

Agenzie generali di Siena:

Via B Tolomei, 13 (SI) - Tel. 0577 594570

Via Banchi di Sopra, 72 (SI) - Tel. 0577 42041

Subagenzie:

SIENA TESSICINI - Str. Massetana Romana, 50/A - Tel. 0577 288358

POGGIBONSI - Via Borgo Marturi, 1 - Tel. 0577 937056

CERTALDO - Via Don Minzoni, 18 - Tel. 0571 668363

SINALUNGA - Via Matteotti, 34 - Tel. 0577 679746

CHIUSDINO - Via Roma, 33 - Tel. 0577 750223

PIANELLA - Via dell'Artigianato, 2 - Tel. 0577 363340

MONTALCINO - Costa di Piazza Garibaldi, 1

COLLE DI VAL D'ELSA - Via dei Fossi, 22 - Tel. 0577 923594

MONTERONI D'ARBIA - Via del Risorgimento, 628/A - Tel. 0577 046014



LA TUA MOBILITÀ



LA TUA CASA



LA TUA PROTEZIONE



IL TUO LAVORO



IL TUO RISPARMIO



SP Collezioni



di Parrini Simone

*Antichità,
collezionismo
Antiques*



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

Punti Vendita:

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



FORASACCHI: I SINTOMI DA NON SOTTOVALUTARE E GLI INTERVENTI PIÙ EFFICACI

Forasacchi: not to be underestimated symptoms and the most effective treatments

AMBULATORIO VETERINARIO SAN MARZIALE

I consigli del nostro ambulatorio veterinario di fiducia, Clinica San Marziale a Colle di Val d'Elsa.

Advice from our trusted veterinary clinic, the San Marziale Clinic in Colle di Val d'Elsa.

Quando inizia la bella stagione fare lunghe passeggiate e giocare all'aria aperta sono le attività più amate dai nostri amici a quattro zampe: correre liberi nell'erba è una sensazione meravigliosa, ma i pericoli sono dietro l'angolo. Il nemico più temuto, soprattutto per i cani a pelo lungo, è il forasacco.

When the warm season begins, taking long walks and playing outdoors are the activities most loved by our four-legged friends: running free in the grass is a wonderful feeling, but there are dangers just around the corner. The most feared enemy, especially for long-haired dogs, is the forasacco.

I forasacchi sono le spighe di alcuni tipi di graminacee che, una volta secche, si staccano dalla pianta e possono rimanere impigliati nel pelo o addirittura entrare all'interno di naso, bocca, orecchie, zampe ed occhi.

Forasacchi are the spikes of some types of grasses which, once dry, detach from the plant and can become entangled in the hair or even enter the nose, mouth, ears, legs and eyes.

CUTE

La localizzazione cutanea è variabile perché il forasacco per la sua particolare conformazione "a freccia" presenta una parte appuntita che gli permette di spostarsi nel sottocute impedendogli di tornare indietro.

SKIN

Where on the skin varies because the forasacco due to its particular "arrow" shape has a pointed part that allows it to move into the subcutis preventing it from coming back out. In the case of forasacchi in the skin it is possible to notice the presence of a painful reddened nodule, sometimes associated with a fistulous path. Following the fistulous path, thanks to the help of special tweezers, it is possible to remove the foreign body.

Nel caso di forasacchi cutanei è possibile notare la presenza di un nodulo arrossato che provoca dolore, talvolta associato ad un tragitto fistoloso. Seguendo il tragitto fistoloso, grazie all'aiuto di particolari pinze, è possibile rimuovere il corpo estraneo.

ORECCHIE

Il forasacco riesce ad entrare nelle orecchie del cane spostandosi dal pelo fin dentro il condotto auricolare provocando scuotimento violento della testa e rotazione della stessa, solitamente dalla parte interessata dal dolore. Se non riconosciuto in tempo e tolto dal condotto può provocare gravi otiti e talvolta perforazione timpanica.

EARS

The forasacco manages to enter the dog's ears by moving from the fur to the ear canal causing a violent shaking of the head and rotation of the same, usually from the part affected by the pain. If not recognized in time and removed from the duct it can cause severe ear infections and sometimes tympanic perforation.

NASO

Se dopo una passeggiata il nostro amico inizia a starnutire a raffica tendendo ad arricciare una delle due narici - talvolta

NOSE

If after a walk our friend begins to sneeze in bursts tending to curl one of the two nostrils - sometimes with minor loss of blood - then there is no doubt: a forasacco has got into



Francesca Messeri durante una broncoscopia



Le dottoresse Simona Regoli (sx) e Marta Iacona

con lieve perdita di sangue - allora non ci sono dubbi: un forasacco gli è entrato nel naso.

All'interno della canna nasale la spiga si posiziona tra le numerose pliche del naso dove può rimanere incastrata o spostarsi verso la gola - dove verrà deglutita arrivando allo stomaco che la digerirà.

La maggior parte delle volte dopo un attacco improvviso di starnuti il cane rimane tranquillo e può manifestare di nuovo dei sintomi solo dopo movimento.

OCCHI

A livello oculare i forasacchi possono causare lesioni da sfregamento corneale che possono evolvere ad ulcerazioni e, nei casi più gravi, anche a perforazione oculare. Si localizzano sotto la congiuntiva palpebrale o sotto la terza palpebra.

POLMONI

La localizzazione polmonare è la più insidiosa ed è abbastanza comune soprattutto nei cani abituati a stare liberi. Il forasacco riesce ad arrivare a livello polmonare attraversando la trachea e si localizza all'interno del bronco dove provoca infiammazione più meno grave, tosse e stato di malessere generale.

Se dopo una passeggiata, il cane, inizia a tossire improvvisamente è consigliabile una visita dal veterinario che tramite una broncoscopia potrà evidenziare ed eventualmente rimuovere il corpo estraneo.

Se il forasacco ha già oltrepassato i piccoli bronchi non sarà possibile individuarlo in sede di broncoscopia: in questi casi è opportuno monitorare l'evoluzione della situazione.

È consigliabile, per tutto il periodo primaverile-estivo, tenere sempre al guinzaglio i nostri amici a quattro zampe: solo così possiamo prevenire questo fastidio che può apparire banale, ma le cui conseguenze potrebbero essere gravi, talvolta anche letali.



its nose.

Inside the nasal bridge, the forasacco lies between the numerous folds of the nose where it can get stuck or move towards the throat - where it will be swallowed reaching the stomach and digested.

Most of the time after a sudden bout of sneezing the dog remains calm and only experiences symptoms again after movement.

EYES

At the ocular level, forasacchi can cause corneal rubbing lesions that can lead to ulceration and, in the most serious cases, even to ocular perforation. They are located under the eyelid conjunctiva or under the third eyelid.

LUNGS

Pulmonary localization is the most insidious and is quite common especially in dogs used to being free. The forasacco manages to reach the pulmonary level by passing the trachea and stays inside the bronchus where it causes more or less severe inflammation, cough and general malaise.

If after a walk, the dog suddenly begins to cough, it is advisable to visit the vet who, through a bronchoscopy, will be able to highlight and possibly remove the foreign body.

If the forasacco has already passed the small bronchi it will not be possible to identify it during bronchoscopy: in these cases it is advisable to monitor the evolution of the situation.

It is advisable, throughout the spring-summer period, to always keep our four-legged friends on a leash: only in this way can we prevent this issue which may seem trivial, but whose consequences can be serious, sometimes even fatal.

Info: Clinica Veterinaria San Marziale / Via Teano 7, Loc. Gracciano / Colle di Val d'Elsa (SI)
Tel. 0577 908145 / Mob. H24 Emergenze Tel. 393 7724380
clinicasanmarziale@gmail.com / www.ambulatorioveterinariosanmarziale.it



CORNER FARMACI VETERINARI

FARMACISTA SPECIALIZZATA

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

SPORTING CLUB UGOLINO: L'ESCLUSIVITÀ ALLA PORTATA DI TUTTI

Sporting Club Ugolino: exclusivity within everyone's reach

DI SIMONE BANDINI

Appena fuori Firenze, immerso nel meraviglioso paesaggio delle colline del Chianti, facciamo visita allo Sporting Club Ugolino e ad Adriana e Simone Cecchini.

A due passi dal borgo dell'Impruneta, in un luogo ameno e 'segreto', appartato e disteso ad occidente dove l'aria dell'estate si fa più dolce ed in un attimo la calura metropolitana è solo un lontano ricordo.

Un sogno per così dire 'accessibile', alla portata di tutti. Tanto che, ci raccontano Adriana e Simone: "Tutti se lo tengono per sé, e nessuno vuole passar parola!", se la ridono.

Siamo all'ombra dell'elegante patio che ospita il ristorante: in piscina la giornata si allunga serenamente. Chi si legge un bel libro tra gli olivi, Appena fuori Firenze, immerso nel meraviglioso paesaggio delle colline del Chianti, facciamo visita allo Sporting Club Ugolino e ad Adriana e Simone Cecchini.

Lo storico club nacque per volere di alcuni imprenditori locali che credettero nelle sue grandi possibilità e negli anni ha sempre mantenuto alto il suo nome - soprattutto grazie alla capacità di rinnovamento, volendo interpretare le tendenze e le attività sportive più in voga.

Attualmente lo spazio accoglie cinque campi

Just outside Florence, immersed in the wonderful landscape of the Chianti hills, we visit the Sporting Club Ugolino and Adriana and Simone Cecchini.

A stone's throw from the townlet of Impruneta, in a pleasant and 'secret' place, secluded and situated to the West where the summer air becomes sweeter and in a moment the heat of the city is just a distant memory.

An accessible dream, so to speak, within everyone's reach. So much so that, Adriana and Simone tell us: "Everyone keeps it to themselves, and nobody wants to spread the word!", they laugh.

We are in the shadow of the elegant patio that houses the restaurant: by the pool the day gets longer peacefully. Some read a good book among the olive trees, some relax with a few peaceful strokes, some gaze into the infinitude of the Tuscan countryside. A slice of Fellini's dolce vita. A different time, dreamy and quite out of the ordinary.

The long-established club started at the behest of some local entrepreneurs who believed in its great possibilities and over the years it has always maintained a good reputation - above all thanks to a capacity for renewal, an ability to follow the trends and the hottest sports activities.

Currently the space includes five tennis courts,





da tennis, una piscina da 25 metri, un campo da calcetto di ultima generazione in erba sintetica semi-coperto, un percorso vita immerso nella vegetazione, ampi spazi verdi per l'attività fisica e il relax di bambini e famiglie e, last but not least, un curatissimo ristorante con piatti di terra e di mare ed un servizio bar.

Proprio grazie al tennis e a tutti gli appassionati che negli anni hanno giocato e si sono allenati in questo club, il circolo ha vissuto il suo tempo più fortunato: nel 1993 fu inaugurata l'Accademia Nazionale del Tennis che ben presto regalò le prime soddisfazioni sportive come il titolo ai Campionati Italiani Under 16 e Under 18, grazie ai propri giovani allievi.

La Scuola Tennis Ugolino riuscì così a farsi un nome anche nel panorama nazionale mentre il prestigio dello Sporting Club cresceva senza sosta.

Simone Cecchini, ha ricoperto il ruolo di titolare per diversi anni durante la storia del Club, conoscendolo molto bene fin da piccolo: si può dire che qui ci sia proprio nato, respirandone l'atmosfera e la vita fin da piccolo: il padre, infatti, è stato uno dei primi tesorerieri durante gli anni di fondazione del circolo.

Dal 2010 ad oggi Simone ha la gestione diretta della struttura, con molti progetti per il futuro, tra cui l'area wellness.

Simone, giocatore quotato e di talento, ha creduto nelle potenzialità di questo luogo fin da subito: è stato uno dei primi allievi dell'Accademia del Tennis e ha continuato, poi, a sostenere il club in

a fitness and wellness centre with two gyms, a 25-meter swimming pool, a state-of-the-art semi-covered synthetic grass soccer field, a fitness trail surrounded by greenery, large green spaces for physical activity and relaxation for children and families and, last but not least, a well-kept restaurant with land and sea dishes (which we highly recommend) and bar service.

Thanks to tennis and all the fans who have played and trained in this club over the years, the club had its greatest moment: in 1993 the National Tennis Academy was inaugurated which soon delivered the first sporting satisfactions such as the title at the Italian Under 16 and Under 18 Championships, thanks to its young students.

The Ugolino Tennis School thus managed to make a name for itself on the national scene too while the prestige of the Sporting Club grew relentlessly.

Simone Cecchini, owner since 2010, knows the history of the club since its inception: it can be said that he was born here, breathing in its atmosphere and life: his father, in fact, was one of the entrepreneurs who founded the club.

Simone, a highly rated and talented player, believed in the potential of this place right from the start: he was one of the first students of the Tennis Academy and then continued to support the club in all possible ways.

Since he took over the business, always in the name of sport and well-being, he has brought the Ugolino Sporting Club back to being



tutti i modi possibili.

Da quando ha rilevato l'attività, sempre nel segno dello sport e del benessere, ha riportato lo Sporting Club Ugolino ad essere un luogo apprezzatissimo e ricercato: grazie agli ampi spazi curati nel minimo dettaglio, all'esclusività della location ed alla riservatezza del servizio, il circolo è, a ragion veduta, un must delle giornate fiorentine.



I titolari dello Sporting Club Ugolino, Simone Cecchini (dx) e la moglie Adriana (sx)

Oggi il club continua a vivere nel segno dello sport di ottimo livello, tra agonismo e divertimento: "Nei mesi estivi", racconta Simone, "sono previsti dei tornei FIT con un centinaio di iscritti". Infine un'ultima indiscrezione: "Grazie al progetto del Paddle Tennis per la prossima stagione è prevista l'apertura di due nuovi campi coperti dedicati a questa nuova disciplina".

Simone Cecchini è un imprenditore abituato a sognare in grande e per il suo Sporting Club vede un futuro luminoso in cui lo sport possa fare da corollario ad un'esperienza più completa: la grande sfida sarà quella di creare un ambiente ricettivo per sportivi ed appassionati in cui il tennis, ma non solo, possa essere protagonista di un soggiorno indimenticabile.

a highly appreciated and sought-after place: thanks to its large spaces curated with attention to the smallest detail, the exclusivity of the location and the confidentiality of the service, the club is, with good reason, a Florentine must.

Today the club continues to live under the banner of sporting excellence, between competition and fun: "In the summer

months, Simone tells me, FIT tournaments with about a hundred participants are planned." Finally, a last indiscretion: "Thanks to the Paddle Tennis project, two new indoor courts dedicated to this new discipline are expected to open next season."

Simone Cecchini is an entrepreneur used to dreaming big and for his Sporting Club he sees a bright future in which sport can act as a corollary to a more complete experience: the great challenge will be to create a receptive environment for sportsmen and enthusiasts where tennis, but not only, can be the protagonist of an unforgettable stay.



Info: Sporting Club Ugolino - Via dell'Oliveta 12, Loc. Poggio Ugolino, Impruneta (FI)
Tel. 055 2301242 / Mob. 392 7808332 (Simone) Mob. 333 4653810 (Adriana)
info@sportingclubugolino.it / www.sportingclubugolino.it

IL SOLE RISPLENDE SU GRIGNANELLO

The sun shines on Grignanello

DI GIOVANNI SALVIETTI



Agricoltori intraprendenti, Alessandro (sx), Melissa e Michele (dx)

Il borgo di Grignanello è un luogo unico: una piccola isola in mezzo a un mare di dolci colline che si presenta come un ecosistema indipendente e compiuto. L'Azienda Agricola Il Sole di Grignanello ha sede nel borgo ed è la realizzazione del sogno di tre appassionati giovani agricoltori: Melissa, Michele ed Alessandro.

The village of Grignanello is a rather unique place: a small island in the middle of a sea of rolling hills that appears as an independent, complete ecosystem. The Azienda Agricola Il Sole di Grignanello is based in the village and is the realization of the dream of three passionate young farmers: Melissa, Michele and Alessandro.

Secondo approfondite ricerche storiche, attraverso mappe e libri contabili del XVI secolo, il podere sarebbe appartenuto alla famiglia Galilei; in modo particolare sulla rappresentazione del borgo nelle mappe dell'epoca è riportata l'iscrizione "Luogo di Franciesco Galilei".

Nel 2011 Grignanello è stato acquistato dall'attuale proprietario, il quale con grande cura si è dedicato al recupero ed alla valorizzazione degli edifici, utilizzando materiali naturali e rispettando lo stile tipico ed autentico del casolare toscano. Curioso il sistema idrico che collega vasche ed abbeveratoi che è un capolavoro architettonico e stilistico. Qui si saldano in un abbraccio indissolubile gli elementi di acqua e terra; qui vive una piccola comunità nella quale i valori della condivisione e del benessere psicofisico sono al primo posto.

According to in-depth historical research, through maps and account books of the sixteenth century, the farm belonged to the Galilei family; in particular the village in the maps of the time bears the inscription 'Franciesco Galilei's place'.

In 2011 Grignanello was purchased by the current owner, who with great care dedicated himself to the recovery and enhancement of the buildings, using natural materials and respecting the classic authentic style of the Tuscan farmhouse. The water system that connects tanks and drinking troughs is quite curious and is an architectural and stylistic masterpiece. Here the elements of water and earth are welded in an indissoluble embrace; and here dwells a small community where the values of sharing and psychophysical well-being take pride of place.

A Grignanello si producono ad oggi vini senza solfiti aggiunti, seguendo rigorosi canoni biologici e biodinamici. I vigneti, con più di 50 anni di età, si estendono per circa 5 ettari e mezzo, e sono composti dalle storiche varietà del Chianti: Sangiovese, Canaiolo, Malvasia nera, Colorino, Trebbiano, e Malvasia bianca lunga. In cantina, ambiente suggestivo e magico, la vinificazione viene effettuata in bellissime anfore di terracotta dell'Impruneta, dalle quali si ottengono vini rossi, bianchi macerati, rosati, arrivando a sperimentare anche la produzione di passiti.

L'Olio Extra Vergine di Oliva proviene dai mille olivi che si ergono sul crinale della collina. Le varietà presenti sono tutte locali: Leccino, Moraiolo, Frantoio, Pendolino e Correggiolo. Oltre al blend delle varie tipologie di olive, vengono prodotti anche due tipi di olio monovarietale, in particolare da olive Frantoio e Moraiolo.

Non solo olio e vino ma anche grani antichi ed altri cereali, per un totale di circa 20 ettari di terreni coltivati a grano tenero antico, farro, segale ed avena. Per cereali antichi si intendono le varietà selezionate nei primi decenni del Novecento e coltivate fino agli anni '70, quando sono stati soppiantati dai cosiddetti grani moderni, selezionati per la loro qualità di glutine e ridotta statura. I grani antichi sono invece caratterizzati da una notevole altezza e per questo sono in grado di contrastare la concorrenza delle infestanti. Pertanto, presentano una maggiore attitudine ad essere coltivati senza l'uso di concimi chimici e diserbanti rispetto ai grani

In Grignanello today wines without added sulphites are produced following rigorous biological and biodynamic canons. The vineyards, more than 50 years old, extend for about five and a half hectares and are composed of the historic Chianti varieties: Sangiovese, Canaiolo, black Malvasia, Colorino, Trebbiano, and long white Malvasia. In the cellar, an evocative and magical environment, vinification is carried out in beautiful terracotta amphorae from Impruneta, from which red, macerated white and rosé wines are obtained, with an experimental production of passito.

The Extra Virgin Olive Oil comes from the thousand olive trees that rise on the crest of the hill. The varieties present are all local: Leccino, Moraiolo, Frantoio, Pendolino and Correggiolo. In addition to the blend of the various types of olives, two types of mono-varietal oil are also produced from Frantoio and Moraiolo olives.

It's not only oil and wine but also ancient grains and other cereals that are grown here on a total of about 20 hectares of land cultivated with ancient soft wheat, spelt, rye and oats. By ancient cereals we mean the varieties used in the early decades of the twentieth century and cultivated until the 1970s, when they were supplanted by the so-called modern grains, selected for their gluten content and reduced height. The ancient grains are instead characterized by considerable height and for this reason are able to fight the competition of weeds. They therefore can be grown more easily without resort to chemical





Madre e Figlia, Luce e Gioia

moderni, selezionati invece per ottenere alte rese richiedendo però molta più assistenza. L'alto tenore di fibre e l'elevata digeribilità del glutine offrono allo stesso tempo gustosità ed ottime proprietà nutritive delle farine. I cereali vengono macinati nel piccolo mulino a pietra aziendale, per la produzione di semola e farine semintegrali di tipo 1. Oltre alle farine, Il Sole di Grignanello produce pasta e soffiati di farro, collaborando per la trasformazione con aziende rigorosamente del territorio. La prospettiva per il futuro è la creazione di un laboratorio per la trasformazione delle farine, con la realizzazione di un nuovo forno a legna per incrementare la produzione di pane da pasta madre, attualmente sfornato una volta a settimana nell'antico forno contadino del borgo. Quasi 1000 mq sono occupati dall'orto con diversi tipi di coltivazione: letti permanenti e bancali sinergici, nei quali la coltivazione di ortaggi viene praticata nel rispetto del suolo come organismo vivente. Grazie alla grande diversità di produzione il borgo può considerarsi praticamente autosufficiente da un punto di vista alimentare.

Incamminandoci nell'oliveta poco sopra al centro abitato si può udire lo scalpitio degli zoccoli di Luce, Gioia ed Artù che corrono liberi nei prati: i cavalli di A.S.D. Piuma Sacra seguiti dalla timida ciuchina Camilla che esce da dietro un olivo e si avvicina per chiedere un po' di coccole. Michele, grazie al sostegno di "FarmaConsult", sponsor principale del progetto, ha realizzato il sogno di far vivere i cavalli come al tempo dei nativi americani, con una grande sacralità e rispetto

fertilizers and herbicides compared to modern grains, selected instead to obtain high yields but requiring much more assistance. The high fibre content and easier digestibility of the gluten offer at the same time flavour and excellent nutritional properties in the flours produced. The cereals are ground in the small stone mill of the Azienda, for the production of semolina and semi-wholemeal flours of type 1. In addition to flours, Il Sole di Grignanello produces pasta and puffed spelt, collaborating in the processing with strictly local companies. The prospect for the future is the creation of a unit for flour production with the construction of a new wood-burning oven to increase the production of sourdough bread, currently baked once a week in the ancient peasant oven of the village.

Almost 1000 square meters are occupied by the vegetable garden with different types of cultivation: permanent beds and synergistic enclosures, in which the cultivation of vegetables is practised respecting the soil as a living organism in itself. Thanks to the great diversity of production the village can be considered practically self-sufficient from a food point of view.

Walking through the olive grove just above the inhabited centre you can hear the trampling of the hooves of Luce, Gioia and Artù running free in the meadows: the horses of A.S.D. Piuma Sacra followed by the shy donkey Camilla who comes out from behind an olive tree and approaches to ask for a little pampering. Michele, thanks to the support of FarmaConsult, the main sponsor of the project, has realized the dream of allowing

delle loro naturali necessità ed attitudini. Queste quattro meraviglie possono godere della libertà assoluta in termini di spazio e movimento in pascoli ampi e incontaminati. L'associazione organizza incontri per diffondere il metodo di avvicinamento verso questa specie animale - che richiede rispetto, empatia e sensibilità e nel quale il linguaggio del corpo è fondamentale. I percorsi proposti offrono la possibilità di approfondire la nostra interiorità, attraverso il contatto con il cavallo in un ambiente naturale. Durante tutto l'anno presso il borgo si tengono laboratori di avvicinamento al cavallo, incontri di yoga, di danza, e mille altre attività in natura, aperte ad adulti e bambini.



La ciuchina Camilla

horses to live as in the time of the Native Americans, with great veneration and respect for their natural needs and attitudes. These four wonders can enjoy absolute freedom in terms of space and movement in wide and pristine pastures. The association organizes meetings to spread this method of approaching the species which requires respect, empathy and sensitivity and in which body language is fundamental. The proposed trek routes offer the opportunity to deepen our interiority, through contact with the horse in a natural environment. Throughout the year in the village there are workshops with horses, yoga, dance, and a thousand



Michele ed il cavallo Artù

Info: Il Sole di Grignanello, Loc. La Piazza 90, Castellina in Chianti (SI)
329 1328474 (Melissa) / 328 3912265 (Alessandro) / 388 3651888 (Michele)
ilsoledigrignanello@gmail.com

ASD Piuma Sacra, Loc. La Piazza 90, Castellina in Chianti (SI)
388 3651888 (Michele) / asdpiumasacra@gmail.com

Osteria al Ponte



Osteria Al Ponte, Via Antonio Casabianca 25, Gaiole in Chianti (SI)
Tel. 0577 744085 / osterialponte@gmail.com



Ristorante Il Celliere, Via del Castello 2, Gaiole in Chianti (SI)
Tel. 0577 731921 / Mob. 334 7394470 / ilcelliere@yahoo.com

USCIO E BOTTEGA: RIPARTIAMO DAL PICNIC

Uscio e Bottega: let's start with the picnic

DI CLAUDIA CIABATTINI



Entrare da Uscio e Bottega è come varcare la soglia di una casa conosciuta: il gatto Bernardo dà il benvenuto a tutti con l'aria sorniona di chi la sa lunga e i ragazzi dello staff, dalla loro cucina a vista, sorridono agli ospiti di sorrisi genuini, di quelli che si possono riconoscere anche sotto alle mascherine.

Poi ci sono i proprietari, Margherita e suo marito (e chef) Marco che continuano a credere nel loro sogno nonostante le avversità di questo momento.

Il frutto del loro amore, oltre alle loro due deliziose figlie, è questo piccolo ristorante immerso nelle colline del Chianti: qui tutto parla di loro e ogni più piccolo dettaglio è pensato per far sentire gli ospiti a proprio agio.

Gli ultimi due anni, però, non sono stati semplici nemmeno qui: il lockdown prima e la ripresa zoppicante delle attività di ristorazione poi,

Entering Uscio e Bottega is like crossing the threshold of a familiar house: the cat Bernardo welcomes everyone with the sly air of someone who knows a lot and the staff, from their open kitchen, smile at the guests with genuine smiles from what you can see under their masks.

Then there are the owners, Margherita and her husband (and the chef) Marco who continue to believe in their dream despite the present difficulties.

The fruit of their love, in addition to their two delightful daughters, is this small restaurant nestled in the Chianti hills: here everything speaks of them and every little detail is designed to make guests feel at ease.

The last two years, however, have not been easy: the lockdown first and the limping resumption of the restaurant business forced Margherita and Marco to go beyond their comfort zone.



hanno costretto Margherita e Marco a spingersi oltre la loro comfort zone.

Margherita, che nel frattempo stava uscendo dalla sua seconda maternità, aveva voglia di sperimentare qualcosa di nuovo ma che allo stesso tempo potesse essere compatibile con tutte le nuove norme in vigore in fatto di sicurezza: da qui l'idea di creare un'area picnic nel grande prato del ristorante.

La formula è nuova e vincente: all'arrivo viene consegnata una cassetta di legno con tutto l'occorrente per il picnic - una coperta da stendere sul prato, una tovaglia per i tavoli in ferro battuto, i bicchieri, le posate ecc- e, una volta accomodati, si sceglie dal menù cosa mangiare.

I piatti sono leggeri e diversi da quelli che vengono proposti nella formula classica del ristorante - comunque sempre aperto- sia per avere la comodità di poterli consumare senza incidenti sul prato, che per rimanere fedeli alla nota campestre del picnic.

Da un megafono

Margherita, who in the meantime was coming out of her second maternity leave, wanted to try something new but that at the same time would be compatible with all the new safety regulations in force: hence the idea of creating a picnic area on the large lawn of the restaurant.

The formula is new and winning: upon arrival a wooden box is delivered with everything needed for the picnic - a blanket to spread out on the lawn, a tablecloth for the wrought iron tables, glasses, cutlery, etc. once you are seated, you can choose what to eat from the menu.

The dishes are slightly different from those offered in the classic restaurant formula - which in any case is always available - both for the convenience

of being able to consume them easily on the lawn, and to remain faithful to the rustic flavour of a picnic.

From a megaphone connected to the kitchen to the yard, the chef calls when the dishes are ready and with the wooden box now empty, we go to collect our meal.

Eating in a safe place, surrounded



collegato dalla cucina al cortile, lo chef chiama quando le portate sono pronte e con la cassetta di legno ormai vuota, si va a prendere il nostro pasto.

Mangiare in un posto sicuro, circondati dalla natura, davanti ad un panorama mozzafiato (e senza lo stress di dover portare da casa la borsa del picnic), è una sensazione davvero unica: Margherita e Marco hanno voluto fortemente che lo spazio fosse accogliente e adatto a bambini e famiglie, ma anche a gruppi di amici e agli amanti degli animali.

Qui tutti sono i benvenuti e basta guardarsi intorno per averne conferma: lo spazio è confortevole ed eclettico allo stesso tempo e sulle prime ore della sera è possibile apprezzare il suo lato più romantico: davanti ad un tramonto infuocato e sotto alle lucine che si accendono come magiche lucciole estive, chiunque rischia di innamorarsi.

by nature, with a breathtaking view (and without the stress of having to bring the picnic hamper from home), is a truly unique feeling: Margherita and Marco strongly wanted the space to be welcoming and suitable for children and families, but also to groups of friends and animal lovers.

Here everyone is welcome – just look around to confirm that: the space is comfortable and eclectic at the same time and in the early hours of the evening you can appreciate its most romantic side: with a fiery sunset and under lights that light up as if magical summer fireflies, anyone could fall in love.

Info: Ristorante Uscio e Bottega, Località Sicelle 56, Castellina in Chianti (SI)
Tel. 0577 733572 / ristoranteuscioebottega@gmail.com / www.osteriauscioebottega.it
GRADITA PRENOTAZIONE



BOTTEGA DEL **CHIANTI CLASSICO**



La Bottega del Chianti Classico
Piazza Matteotti 18, Greve in Chianti (FI)
Tel. 055 8533631 / chianticlassicoshop@gmail.com



PODERE
LA MARRONAIA

A family story behind a bottle

WINE TASTING & COOKING CLASSES



Podere La Marronaia - Sosta alle Colonne, Via Martiri di Citerna,
San Gimignano (SI) / Tel. 0577 907265 / info@marronaia.com
www.marronaia.com



CUCINA, VINI E CAFFÈ

OKA CUCINA, VINI E CAFFÈ
Piazza Ugo Capocchini 5, Barberino Val d'Elsa (FI)
Tel. 0558075108

CASA PORCIATTI: IL MEGLIO DELLA TRADIZIONE TOSCANA È QUI

Casa Porciatti: where you find the best of Tuscan tradition

DI GIOVANNI SALVIETTI



La selezione della Bottega

Siamo negli anni sessanta ed in pieno boom economico Gigi Porciatti realizza il sogno di ogni italiano: riuscire ad aprire un'attività - in questo caso a Radda in Chianti - lasciando così il lavoro di campagna.

Gigi fino a quel momento si era occupato anche della lavorazione del maiale passando di fattoria in fattoria e condividendo questo vero e proprio rito della tradizione toscana con molte famiglie delle campagne circostanti.

Adesso i suoi salumi, già conosciuti dai più, potevano essere venduti direttamente da lui in negozio.

Da 1965 Casa Porciatti è diventata una vera e propria istituzione nel territorio chiantigiano e non solo: ancora oggi i figli di Gigi, Anna e Luciano, gestiscono l'attività di famiglia ed oltre alla salumeria hanno dato vita ad una macelleria con gastronomia e ad una enoteca con cucina.

Luciano ed il figlio Francesco portano avanti la tradizione di famiglia lavorando personalmente i salumi con le tecniche e i segreti tramandati dal nonno Gigi e nulla è lasciato al caso: dalla scelta delle carni, alla preparazione fino ad arrivare alla stagionatura, tutto è fatto ancora con la stessa



L'eleganza dell'Enoteca

We are in the 1960s and its booming economy and Gigi Porciatti realizes the dream of every Italian: he starts his own business - in this case in Radda in Chianti - and leaves farmwork behind him..

Until then, Gigi had also been involved in pork processing, going from farm to farm and sharing this real rite of Tuscan tradition with many families from the surrounding countryside.

But now his salamis, already widely appreciated, could be sold directly by him in his store.

Starting in 1965 Casa Porciatti has become a real institution in the land of Chianti and beyond: now Gigi's children, Anna and Luciano run the family business and apart from salamis they have built up over the years a butchery and delicatessen and a wine cellar with kitchen.

Luciano and his son Francesco carry on the family tradition by personally working on the cured meats with the techniques and secrets handed down by grandfather Gigi and nothing is left to chance: from the choice of meats, to the preparation up to the seasoning, everything is still done with the same care and passion as before.

passione di una volta.

L'orgoglio di questa famiglia di appartenere a Radda e alle sue tradizioni contadine lo si percepisce appena entrati in bottega: Luciano accoglie tutti con un bel sorriso ed un motto che è ormai diventato famoso: "Benvenuti nel paese più bello del mondo!". Seguiranno in bella mostra i salumi di produzione propria e le carni fresche, la gastronomia da asporto, le paste artigianali, i sottoli, l'olio extra vergine di oliva, i dolci della tradizione senese, i mieli e le marmellate - non ultima una vasta selezione di prodotti a marchio Casa Porciatti che fanno di questo luogo un vero e proprio archivio della tradizione gastronomica toscana.

Ogni salume ha la sua storia: dalla sbriciolona alla soprassata, dal buristo al Tonno di Radda, in tutti si assaporano le radici chiantigiane. Piccolo esempio ne è il più umile dei preparati, il "Lardone di Radda" che nasce da una memoria d'infanzia del nonno Gigi - condivisa durante il lavoro con il figlio Luciano - e che oggi si presta per ricche merende spalmato su fette di pane toscano.

A pochi passi dalla bottega storica, si trova l'enoteca - wine bar con cucina di Casa Porciatti. In un suggestivo locale del 1300, Riccardo cura la selezione di oltre 800 etichette provenienti dalle più importanti regioni italiane e francesi. Seduti sotto le volte del camminamento medievale si possono gustare i piatti della trazione e gli ottimi taglieri di salumi e formaggi.

Ogni giorno almeno 25 vini differenti al bicchiere o all'assaggio permettono di scoprire le diverse espressioni territoriali con degustazioni a tema, piacevoli ed istruttive.

Possibilità di spedizione in Italia, Europa ed USA.



Angolo degustazione nel camminamento medievale



Famiglia Porciatti

Info: Bottega Casa Porciatti - Piazza IV Novembre 1, Radda in Chianti (SI)
Tel. 0577 738055/info@casaporciatti.it

Enoteca Casa Porciatti - Camminamento medievale, Via Roma 51, Radda in Chianti (SI)
Tel. 0577 738234 / info@casaporciatti.it

You can see the pride this family has in being a part of Radda and its rural traditions as soon as you enter the shop: Luciano will welcome you with a nice smile and a saying of his which has now become famous: "Welcome to the most beautiful place in the world!". Then you see a display of their charcuterie and fresh meat, their deli take-aways, homemade pastas, pickles, extra virgin olive oil, Sienese traditional sweets, honeys and jams - and not least a wide selection of Casa Porciatti brand products that make this place a real archive of Tuscan gastronomic tradition.

Each cured meat product has its own story. From sbriciolana to soprassata, from buristo to Tonno di Radda in all of them you can savour their Chianti roots. A small example and the most simple in its preparation, Lardone Radda [Lard] comes from childhood memory grandfather Gigi shared while working with his son Luciano and now lends itself to rich snacks spread on slices of bread.

A short walk from the historical shop there is Casa Porciatti's wine bar with kitchen. In a fascinating space from 1300 Riccardo looks after a selection of over 800 wines from the major French and Italian regions. Seated under the vaults of the medieval walkway you can taste the dishes of the Tuscan tradition without forgetting the platters of cold cuts and cheeses.

Every day at least 25 different wines by the glass or to try and the chance to discover all the different varieties with pleasant and instructive themed tastings.

Possibility of shipping to Italy, Europe and USA.

L'ANGOLO DI SAPIA E L'ESPERIENZA DEI SAPORI DI TOSCANA

L'Angolo di Sapia and an experience of the flavours of Tuscany

DI GIOVANNI SALVIETTI



Sono prima di tutto amici i quattro nuovi gestori de L'angolo di Sapia a Colle Val d'Elsa, giovani e pronti a mettersi in gioco, con la voglia di dire la loro in un campo complesso come quello della ristorazione.

Locale ricco di storia e fascino, l'Angolo di Sapia, offre un panorama mozzafiato sulla parte alta di Colle e sulle dolci colline tipiche di questo spicchio di Toscana.

Il legame con questa terra e le sue tradizioni è uno dei tratti principali della cucina che viene proposta: la connessione con il territorio e

First of all the four new owners of L'angolo di Sapia in Colle Val d'Elsa are friends, young and eager to get involved and play their part in a complex field like that of catering.

A venue rich in history and charm, L'Angolo di Sapia offers a breathtaking view of the upper part of Colle and the gentle hills so typical of this part of Tuscany.

The link to the area and its traditions is one of the main features of the cuisine offered here: the connection with the territory and with the 'poor



con le ricette povere che da sempre ne sono il frutto, è molto forte, ma la reinterpretazione di preparazioni e cotture rendono il menù moderno ed accattivante.

Anche la fornitissima cantina passa da stretti legami di fiducia e amicizia: due dei proprietari provengono dal mondo del Chianti Classico e operano una scelta di valore su ogni bottiglia che

cuisine' recipes that have always been its bounty is very strong, but the reinterpretation of how to prepare and cook these dishes makes for a modern and captivating menu.

Even the well-stocked cellar exists via close bonds of trust and friendship: two of the owners come from the world of Chianti Classico and make a highly educated choice for every bottle that



presentano nella loro carta.

Il vino, visto come risorsa principale di un territorio che da sempre ne valorizza i tratti, e la ricerca di cantine sempre eccellenti, hanno reso il locale - in soli due anni - uno dei più apprezzati della zona e non solo.

“Qui si viene per rilassarsi” - dice uno dei proprietari e, in effetti, la lentezza dei bei momenti passati in compagnia è la sensazione principale che si prova durante l'esperienza all'Angolo di Sapia: il giardino privato e la bellissima terrazza panoramica rendono questa osteria - wine bar un luogo fruibile in ogni occasione e in ogni momento della giornata.

Per essere così autentici ci vogliono coraggio e passione e questi due ingredienti, rari e ricercati, qui sono serviti in ogni piatto.

appears on their list.

Its wine - understood as the main resource of the area - and the constant search for the best suppliers, have made the place - in just two years - one of the most popular in the area and beyond.

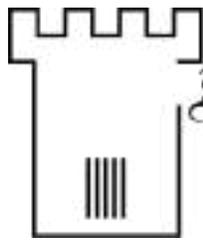
“ You come here to unwind - one of the owners tells me and, in fact, the pleasantly relaxed pace of good times spent in company is the main sensation you get during your experience at the L'Angolo di Sapi: the private garden and the beautiful panoramic terrace make this osteria/ wine bar a place that can be enjoyed on any occasion and at any time of the day.

To be as genuine as this takes courage and passion and these two ingredients, rare and sought after as they are, are served up here with every dish.

Info: Osteria - Wine Bar L'Angolo di Sapia - Via del Castello 14b,
Colle di Val d'Elsa (SI)/ Tel 0577 891261/ sapialafenice@gmail.com



da sx Andrea, Gabriele, Baba, Mergo ed Ivo



Antica Trattoria "La Torre"
Proprietà Famiglia Stiazzini dal 1892



Info e prenotazioni; Antica Trattoria La Torre
Piazza del comune, Castellina in Chianti (SI)
Tel. 0577 740236 / www.anticatrattorialatorre.com



GELATERIA - PASTICCERIA ARTIGIANALE - DOLCI PER COMPLEANNI
E CERIMONIE



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

LA PIZZA CHE NASCE DAL CUORE

The pizza that comes from the heart

DI CLAUDIA CIABATTINI



Nata nel 2014 come pizzeria al taglio, Pizza Hot, cresce negli anni diventando un punto di ritrovo dove poter gustare anche ottimi hamburger e primi piatti rigorosamente home made.

Anna e Luigi si dividono i compiti da sempre: più riservata lei, addetta a tutto quello che arriva nel piatto, più estroverso lui, sempre pronto ad accogliere i clienti con il sorriso.

I prodotti offerti da Anna e Luigi sono tutti selezionati con grande attenzione: dalle materie prime per fare pane e pasta fino ad arrivare ai vini, tutti rigorosamente della zona.

Starting up in 2014 as a takeaway for pizza by the slice, Pizza Hot has grown over the years, becoming a meeting point where you can also enjoy excellent burgers and strictly home-made first courses.

Anna and Luigi have always shared tasks: she is more reserved, in charge of everything that arrives to your plate, he is more extroverted, always ready to welcome customers with a smile.

The products offered by Anna and Luigi are all selected with great attention: from the raw materials to make bread and pasta up to the wines, all strictly from the local area.



Luigi Prenza ed Anna Marongiu

“Qui a Radda in Chianti i turisti amano mangiare e bere all’aperto, per questo abbiamo cercato un locale che ci permettesse di poterli ospitare fuori” - dice Luigi, mostrando con orgoglio la veranda fresca e ombreggiata.

Dalla cucina intanto arriva l’odore inconfondibile della pizza appena sfornata e mentre Anna continua instancabile a cucinare le chiediamo qual è il segreto di un impasto perfetto: “Nessun segreto - dice divertita - solo tanta forza nelle braccia e tanto amore per questo mestiere!

“Here in Radda in Chianti, tourists love to eat and drink outdoors, so we looked for a place that would allow us to host them outside” – says Luigi, proudly off showing the cool and shady veranda.

Meanwhile, the unmistakable smell of freshly baked pizza comes from the kitchen and while Anna continues tirelessly with her cooking we ask her what is the secret of a perfect dough: “No secrets – she says amused – just a lot of strength in the arms and a lot of love for this job!



In cucina bisogna sempre essere se stessi in modo che i piatti possano parlare di noi e trasmettere le nostre emozioni a chi assaggia”.

Niente di più vero: le preparazioni, qui, seguono il ritmo delle stagioni e percorrono la strada della tradizione culinaria italiana, ma strizzano l’occhio anche a piatti più moderni ed internazionali: il classico hamburger viene rivisitato in una versione con carne di Angus e pane fatto a mano da Anna.

Per quanto riguarda la cantina, i vini sono tutti di aziende di Radda in Chianti.

Lasciamo Anna e Luigi nel loro delizioso locale, mentre curano i fiori della veranda e si godono un po’ di tranquillità prima dell’ora di punta.

In the kitchen you must always be yourself so that the dishes can speak for you and convey your good feelings to those who taste them”.

Nothing more true: the preparations here follow the rhythm of the seasons and the paths of Italian culinary tradition, but also wink at more modern and international dishes: the classic hamburger is revisited in a version with Angus beef and a bun handmade by Anna.

As for the cellar, the wines are all from Radda in Chianti vineyards.

We leave Anna and Luigi in their delightful place, while they take care of the flowers on the veranda and enjoy some peace before rush hour.

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





Lovely Eventi

LA NOSTRA ESPERIENZA E
PROFESSIONALITÀ AL TUO
SERVIZIO





MATRIMONI - COMUNIONI BATTESIMI - CENE AZIENDALI - FESTE PRIVATE - INAUGURAZIONI



Info: Lovely Eventi - Mob. 333 465 3810 (Adriana) / Mob. 392 780 8332 (Simone)
info@lovelyeventi.com / www.lovelyeventi.com



Chianti Bar

COLAZIONI - PIATTI DEL GIORNO DA LUNEDÌ AL VENERDÌ



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

IL CANTUCCIO DI CASTELLINA: RITORNO AI VECCHI FASTI

Il Cantuccio di Castellina: return to past glories

DI GIOVANNI SALVIETTI



Per chiunque sia cresciuto nei dintorni di Castellina in Chianti, il Cantuccio, è sempre stato uno dei posti di riferimento per feste, compleanni, appuntamenti... non c'era ricorrenza che non potesse essere festeggiata lì.

Fin dall'inizio, quando Aleandro - coraggioso imprenditore di Castellina - ha deciso di aprire l'attività, il successo di questo Wine Bar-Caffetteria è stato sbalorditivo.

Siamo nel lontano 1991 e di posti simili, nel Chianti, ce ne sono ben pochi: ben presto, da locale frequentato nel fine settimana dai ragazzi del posto, il Cantuccio diventa un punto di

For anyone who grew up near Castellina in Chianti, Il Cantuccio has always been one of the top places for parties, birthdays, dates... there was no occasion that couldn't be hosted there.

From the very beginning, when Aleandro - a bold entrepreneur from Castellina - decided to open the business, the success of this Wine Bar-Cafe has been astounding.

Back in 1991 there were very few similar places in Chianti: soon, from being a place frequented on weekends by local youngsters, Il Cantuccio became a hot spot for the numerous tourists coming to the area.



riferimento anche per i numerosi turisti della zona.

E' il momento giusto per fare un passo in avanti: Aleandro decide di affidare a Gilles - un giovane ragazzo francese approdato a Castellina- la gestione del suo locale e così, la meravigliosa avventura del Cantuccio continua.

Gilles decide da subito di rendere il locale un po' più rustico e tradizionale e si affida ai produttori locali per i nuovi piatti che introduce nel menù: taglieri di affettati, bruschette e formaggi selezionati diventano il punto di forza del locale.

Oggi il Cantuccio vanta 30 anni di attività di successo - nel frattempo si sono aggiunte all'attività principale anche un'enoteca e una gelateria artigianale - e, come da tradizione, si evolve ancora una volta: da maggio 2021

Just the right time to take a step forward: Aleandro decides to entrust Gilles - a young Frenchman who has landed in Castellina - with the management of his restaurant and thus, the wonderful Cantuccio adventure moves on.

Gilles immediately decides to make the place a little more rustic and traditional and relies on local producers for the new dishes he introduces to the menu: platters of cold cuts, bruschette and selected cheeses become the strong point of the place.



Today Il Cantuccio boasts 30 years of successful business - in the meantime a wine shop and an artisan ice cream parlour have also been added in - and, as ever, it's evolving once again: from May 2021 the management of the restaurant has passed to two young guys from Castellina who, flanked by

le gestione del locale è passata a due giovani ragazzi di Castellina che, affiancati da Aleandro e Gilles, hanno deciso di proporre un'esperienza a tutto tondo: si parte con un aperitivo al Cantuccio per poi proseguire con una cena accompagnata dagli ottimi vini dell'enoteca - la proposta di etichette è davvero ottima e varia, vanta anche una selezione di champagne - per finire con un gelato artigianale sempre "made in Castellina". L'attenzione ai dettagli e la cura di ogni proposta rendono il Cantuccio non solo al passo con i tempi ma anche deliziosamente legato alla sua tradizione.

Quello che sorprende di questa bella avventura è che, pur sempre sotto le ali protettive del suo ideatore Aleandro, il Cantuccio ha saputo trasformarsi e dare voce alle novità: affidare il locale ad una gestione giovane e con la voglia di rendere sempre più fruibile ed accogliente l'attività, è stata una scelta sì coraggiosa, ma anche e soprattutto vincente.

Aleandro and Gilles, have decided to offer an all-round experience: you start with an aperitif and then continue with a dinner accompanied by excellent wines from the wine shop - the choice of bottles is magnificently varied, boasting a good selection of champagnes too - to finish up with artisanal ice cream which is always "made in Castellina". The attention to detail and the care taken with each offering makes Il Cantuccio not only in step with the times but also delightfully linked to its tradition.

What is surprising about this beautiful adventure is that, while still under the protective wings of its creator Aleandro, Il Cantuccio has been able to transform itself and open itself to change by being entrusted to a young management team with the desire to make it ever more user-friendly and welcoming - a courageous choice, but also and above all, a winning one.

Info: Il Cantuccio Wine Bar - Ristorante - Via Ferruccio, Castellina in Chianti (SI)
Tel. 0577 552518 / ilcantuccio@chiantiwinefood.it



Nuova Generazione, Pasquale Tuccino (sx) e Francesco Landi

ValleyLife



CHIEDI DI DIVENTARE NOSTRO PARTNER | JOIN OUR CLUB

PER INFORMAZIONI GENERALI

Editore Dr. Simone Bandini: Tel. 339 7370104 | info@valleylife.it

PER LE SINGOLE RIVISTE

Chianti & Valdelsa: Direttore Giovanni Salvietti

Tel. 366 1894575 | chianti.valleylife@gmail.com | chianti@valleylife.it | Barberino Tavarnelle (Fi)

Siena, Valdorcia & Amiata: Direttore Jori Diego Cherubini

Tel. 328 5816968 | jori.cherubini@gmail.com | siena@valleylife.it | Abbadia San Salvatore (Si)

Alto Tevere & Valtiberina Toscana: Direttrice Valentina Piccini

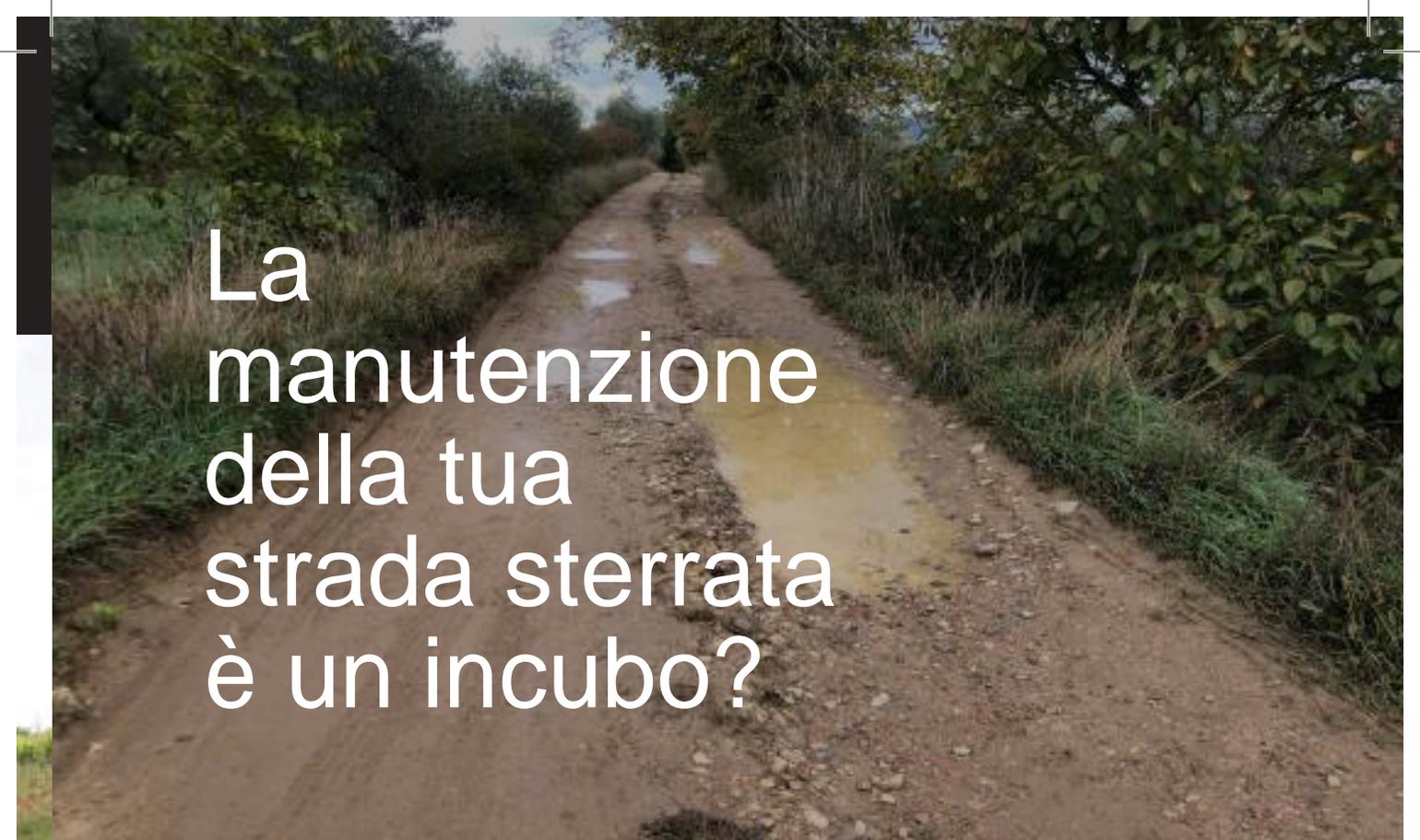
Tel. 393 9815621 | mammeaspillo@gmail.com | valtiberina@valleylife.it | Sansepolcro (Ar)

Valdichiana & Lago Trasimeno: Direttrice: Carol Coller

Tel. 380 583 7638 | 335 532 7264 | valdichiana@valleylife.it | Cortona (Ar)

Maremma Toscana: Direttore Dario Migliorini

Tel. 339 8192256 | dario@capannina.it | Castiglione della Pescaia (Gr)



La manutenzione della tua strada sterrata è un incubo?

Se ad ogni pioggia sei costretto a fare lo slalom tra le pozzanghere, hai la macchina sempre sporca di fango in inverno e polvere in estate, nonostante i soldi spesi ripetutamente per cercare di mantenere la strada sterrata in condizioni accettabili...

abbiamo la soluzione per te



DRENIDEA® è la pavimentazione, che ti permette di risolvere in modo definitivo tutti i problemi che affliggono la tua strada sterrata, anche se si trova in una zona sottoposta a vincolo paesaggistico.

Fai una valutazione istantanea sul nostro sito:

www.soluzionestrasterrata.it





Riposo
BISNIFLEX
Benessere

PRODUZIONE MATERASSI IN LATTICE, IN MEMORY, A MOLLE INSACCHETTATE
RETI IN LEGNO ERGONOMICHE

