

italiano - english

ValleyLife

SIENA | VAL D'ORCIA | AMIATA

RIVISTA PANEUROPEA



Periodico mensile di informazione culturale e pubblicitaria ValleyLife, Isc. Trib. di Perugia, del 17/05/2007 n. 23/2007 - Dir. Resp. Simone Bandini. Grafica: creactivtyd.com - Il Quadrifoglio Gruppo Cooperativo

IN QUESTO NUMERO

"Creating Connections" *Scuola di vita*

Grandi novità sotto l'albero





11_10122 Torino. Iscritta al Registro delle Imprese di Torino, R.E.A. n. 9906. Indirizzo PEC: realemutua@pec.realemutua.it. La presente comunicazione è inviata ai sensi del Reg. UE 2016/679 e del D.Lgs. 196/2003 come modificato dal D.Lgs. 101/2018. Se non si desidera ricevere le suddette comunicazioni è possibile richiedere la variazione dei propri consensi compilando il form dedicato su www.realemutua.it/privacy. Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. La presente comunicazione è finalizzata al collocamento di prodotti assicurativi. Le polizze sono emesse dalla Società Reale Mutua di Assicurazioni, Via Corte d'Appello

IL NOSTRO AUGURIO DI NATALE È LA TUA SERENITÀ.

Il bello del Natale è proprio questo, la spensieratezza di tutta la famiglia che si ritrova insieme per staccare la spina e divertirsi.

L'Agenzia Reale Mutua Grosseto Amiata ti augura di trascorrere le festività nel migliore dei modi. E per aiutarti a farlo, ti ricorda che con la polizza **Casamia RC Capofamiglia di Reale Mutua** avrai tutta la **serenità e la protezione** di cui hai bisogno, in caso di danni a terzi, per te e per tutti i tuoi cari, **anche quando sarete sulle piste da sci.**

Con Reale Mutua metti sotto l'albero la RC che ti protegge anche in settimana bianca.

BUON NATALE. E BUONA DISCESA.

Scarica l'app Reale Mobile  

Prima della sottoscrizione leggere il Set Informativo disponibile su www.realemutua.it

REALE GROUP

 **REALE
MUTUA**

TOGETHER MORE

**AGENZIA GROSSETO AMIATA
NICOSIA FABIO SAS**

Sede Principale: Via Corridoni, 59/A - 58100 Grosseto - Tel. 0564 21150
Sede Secondaria: Via G. Matteotti, 39/41 - 53021 Abbadia San Salvatore (SI) - Tel. 0577 776537
grosseto545@pec.agentireale.it



In copertina: Scuola di Vita

DICEMBRE 2021 - GENNAIO 2022

EDITORE,
DIRETTORE RESPONSABILE
Simone Bandini

DIRETTORE EDITORIALE
Jori Diego Cherubini

PROGETTO GRAFICO E
IMPAGINAZIONE
creativityadv.com
Il Quadrifoglio Gruppo Cooperativo

IN REDAZIONE
Jori Diego Cherubini
Simone Bandini
Ray Keenoy
Filippo Raffi

TRADUZIONI
Ray Keenoy

AUTORI
Jori Diego Cherubini
Simone Bandini
Nicola Ciuffoletti
Ray Keenoy

PHOTO CREDITS
Beatrice Mancini
Stefano Visconti
Archivio.Thatsamiata.com
Lorenzo Filoni
Daniele Badini

CONTATTI E ABBONAMENTI
Tel. (+39) 328 58 16 968

Invitiamo gli inserzionisti a inviare foto e/o materiale grafico entro e non oltre il 15 di ogni mese.

Grazie per la collaborazione

ValleyLife

REDAZIONE
JDC Media & Communication
Via della Pace, 13
53021 Abbadia San Salvatore (SI)
Tel. (+39) 328 58 16 968
www.valleylife.it
jori.cherubini@gmail.com

Le opinioni degli autori non sono necessariamente le opinioni dell'editore.

Gli articoli non firmati sono da intendersi del direttore editoriale (JDC)

© Valley Life - tutti i diritti riservati.
Ne è vietata la riproduzione anche parziale.

Questo numero è stato chiuso martedì 21 dicembre alle 16,54 davanti a un bicchiere di vino e un caminetto acceso.

Sped. Abb. Post. 70% - Apt. Cns/Cbps/Centro 1 - Iscr. R.O.C. n. 18175

Sommario Summary

● Cultura ● Casa, Servizi, Lifestyle

12 Buon anno... con ValleyLife

Happy new year... with ValleyLife

14 Non è mai più tardi di mezzanotte

It's never later than midnight

18 Scuola di vita

School of life

30 Le Vie dell'Acqua

The Water trails

36 Nozze al Borgo di Celle

Getting married at Borgo di Celle

44 La potenza del fuoco

The power of fire

54 Parco Museo Minerario

62 La farmacia del futuro

The Pharmacy of the future

72 I racconti di Ray Keenoy

84 Sciare sull'Amiata

Skiing on the Amiata

86 Inverno in Val d'Orcia

Winter in Val d'Orcia

Errata corrige.

Sull'articolo "Ritrovare l'equilibrio con il massaggio tibetano" apparso sul numero Anno XX nr. 165 | OTTOBRE 2021 di ValleyLife abbiamo inserito per errore un numero di telefono. Ci scusiamo con i lettori e con il diretto interessato. Il numero di telefono corretto è (+39) 338 95 93 865

GRUPPOSALI&GIORGI

A ciascuno il suo, tutti per Te!

Il Gruppo Sali&Giorgi dal 1923 è un punto di riferimento per stile, qualità e servizio.

Grazie alla sua esperienza e alla competenza del personale, il Gruppo è leader nei settori *arredo bagno, pavimenti e rivestimenti, arredamento, cucine e materiali edili*.

Con 7 negozi e 4 magazzini distribuiti su tutta la provincia di Siena, il Gruppo è vicino a clienti e a professionisti offrendo supporto a 360° per le esigenze di ogni progetto.

Scopri di più su www.saliegorgi.it





3C CROCIANI - TRASPORTI & LOGISTICA SINCE 1957
S.S. Cassia km 153,500 - zona industriale Abbadia San Salvatore (SI)

Info trasporti: (+39) 335 66 63 369 - info@3ctrasporti.com
Info logistica: (+39) 335 66 63 379 - info.logistica@3ctrasporti.com





Nient'altro da aggiungere.



Buon anno... con ValleyLife

(e da oggi puoi anche abbonarti!)

di Jori Diego Cherubini

Buon Natale e buon 2022 a tutti i sempre più numerosi e affezionati lettori di ValleyLife. Sperando, ovviamente, che nessuno si senta offeso dalla parola Natale, che qualcuno chiede di censurare in nome di un non meglio precisato «rispetto delle altre culture», proponendo di usare al suo posto un generico "buone feste". Ma se questa è l'Europa... Lasciamo perdere. In questo numero trovate il reportage alla scuola (di vita) Creating Connections di Montalcino: un esempio mirabile di educazione vincente, pragmatica, divertente, in grado di creare persone capaci di affrontare ogni ostacolo a livello lavorativo, linguistico e professionale. Poi, come ogni anno, parliamo delle Fiaccole con un'intervista al sindaco di Abbadia San Salvatore; del Parco Museo Minerario, un'eccellenza a livello toscano che attrae un numero sempre crescente di studiosi, curiosi e appassionati; di una farmacia davvero all'avanguardia che si rinnova a livello tecnologico pur rimanendofedele alla propria cultura di provenienza. Poi siamo andati in una struttura ricettiva di altissimo livello: un piccolo angolo di Paradiso chiamato Borgo di Celle, in Umbria,

Merry Christmas and a Happy 2022 to the ever increasing loyal readership of ValleyLife. Hoping, of course, that no one will feel offended by the word 'Christmas', a term which some folk think we should censor in the name of an unspecified 'respect for other cultures', proposing to use the generic 'Happy Holidays' in its place. But if this is still Europe... Forget it. In this issue you will find the reportage about the school (of life) Creating Connections in Montalcino: a wonderful example of winning, pragmatic, fun education, capable of creating people capable of facing every obstacle at work, on both the linguistic and the professional level. Then, as every year, we talk about the 'Torches' with an interview with the mayor of Abbadia San Salvatore; we investigate the Mining Museum Park, a star local project that attracts an ever-increasing number of scholars, and other interested and enthusiastic visitors; we go to a truly state-of-the-art pharmacy that, while updating itself on the technological level, remains ever faithful to its roots in the community. Then

Happy New Year... with ValleyLife

(and from today you can subscribe too!)

per trascorrere un momento di pieno relax, tra piscine con acqua calda, sauna e un ambiente elegante e curato nei minimi particolari da cui godere, fra l'altro, di uno dei panorami più belli della regione. Il modo migliore per staccare la spina dalla routine giornaliera e dallo stress lavorativo.

Adesso veniamo alla novità del 2022. Riguarda la possibilità di abbonarsi al nostro magazine. Bastano 20 euro, per ricevere la rivista durante tutto il prossimo anno. In tutta Italia (e su richiesta anche all'estero). Può essere un regalo per sé, per gli amici, i parenti o i colleghi. Per restare informati sulle principali iniziative di una zona vastissima che comprende e unisce Siena, Val D'arbia, Val d'Orcia, Crete Senesi, Amiata Senese e Grossetana. Oltre i Comuni di Chianciano Terme e Montepulciano. Continueranno a riceverlo gratuitamente tutti i nostri inserzionisti, e la rivista si troverà, come sempre, nei bar, ristoranti, strutture ricettive e ordini professionali.

Per ricevere la rivista a casa basta un bonifico di 20 euro:
all'IBAN: **IT55A0344214239000042269602**
(Jori Cherubini) e inviare una mail a jori.cherubini@gmail.com - specificando dettaglio del pagamento, indirizzo del destinatario, e scrivere in Oggetto **ABBONAMENTO ANNUALE VALLEYLIFE**.
L'abbonamento partirà dal primo numero del 2022, previsto per fine febbraio/primi di marzo.
Info: 328/5816968

we visited a very high-level accommodation facility: a small corner of Paradise called 'Borgo di Celle' in Umbria, to spend some time in complete relaxation, in its hot water swimming pools and its sauna, all in an elegant environment where attention has been paid to the smallest detail and from where one can enjoy, amongst other things, one of the most beautiful views in the region. Really an excellent way to disconnect from daily routine and work stress.

Now we come to our big novelty for 2022. That's the opportunity to subscribe to our magazine. Twenty euros is enough to get the magazine throughout next year. Anywhere in Italy (and abroad too on request). It can be a gift for yourself, friends, relatives or colleagues. To stay informed about the main initiatives in a vast area that includes and unites Siena, Val D'Arbia, Val d'Orcia, Crete Senesi, Amiata Senese and the Grossetana. In addition to the municipalities of Chianciano Terme and Montepulciano. All our advertisers will continue to receive it for free, and the magazine will, as always, be found in bars, restaurants, accommodation facilities and at professional associations.

To receive the magazine at home, a 20 euro transfer is enough: IBAN: **IT55A0344214239000042269602**
(Jori Cherubini) and send an email to jori.cherubini@gmail.com - specifying the payment details, address of the recipient, and write in the Subject **ABBONAMENTO ANNUALE VALLEYLIFE**.
The subscription will start from the first issue of 2022, scheduled for the end of February/early March. Info: 328/5816968

Brano consigliato - Giorgio Poi - Giorni felici

Non è mai più tardi di mezzanotte

It's never later than midnight

di Simone Bandini

“Quindi cadere nella malattia mortale è non poter morire, ma non come se ci fosse la speranza della vita, anzi, l'assenza di ogni speranza significa qui che non c'è nemmeno l'ultima speranza, quella della morte”

La malattia mortale (1849), Søren Kierkegaard

È al centro di una notte come tante altre che si consumano le nozze demoniache di materialismo e capitalismo. Nell'indifferenza degli astri che dispensano per sé, senza mai dissimparla o sprecarla, la magia creativa e mitopoietica della propria rivoluzione.

Sì, certamente ce ne siamo accorti. Ci siamo accorti di come l'esistenza terrena si sia 'ridotta', come risucchiata da più bocche: la meccanica totalizzante della professione o del 'guadagnarsi la pagnotta', un 'vissuto' familiare che è la versione buffa e caricaturale dell'antico focolare domestico (dove ci sono solo esigenze, cose da fare, laddove è dimenticato l'essere per essere, dove l'appartenenza tramonta nel provvisorio e nella contingenza), una burocrazia di stato che, ai tempi della nuova pandemia globale, avvolge nelle sue spire e codifica ogni spazio di azione individuale e collettivo, financo la possibilità stessa di autodeterminarsi.

Nel tempo libero qualche amicizia o flirt virtuale (talvolta reale!), una partita a padel con gli amici, forse una serata sul divano pizza e birra (con filmone apocalittico o distopico) o, per i più alternativi le discussioni impegnate sul pensiero fluido, il mai sopito pericolo fascista, le ultime dal web sulla dittatura sanitaria, senza dimenticare il nuovo complotto

mondiale ad opera di tecnocrati umanoidi. Questa lunga notte della libertà e dell'identità è la tenebra incontrastata del materialismo: la palude dell'indistinto dove arrancano a bracciate, rachitiche nelle acque mefitiche, le sue Erinni – gettando le braccia al centralismo, allo statalismo più bieco e rassegnato – dove la vita stessa vale uno pneuma. Ma è un 'soffio' tutt'altro che eroico.

Questo movimento informe, assolutamente rettilineo e modernissimo, ci fa gridare come antichi malinconici semidei: 'Il n'est jamais plus tard que minuit!'

Non è mai più tardi di mezzanotte: il divino afflato che agita l'animo elevandolo – e che elevandosi domina lo spirito (e pure la carne!) – si è perduto nell'esaltazione da accumulato – di beni e valori senza direzione né origine, da ultimo senza alcun discernimento né consistenza assiologica.

La vita è appunto 'ridotta' ad una metastasi poiché, di per sé, ha valore esclusivamente nella sua operatività, nella sua natura 'maligna', mortale e caduca. Nella sua radice materiale. Per la mera causalità dei suoi effetti, l'esistenza è ciò che ci accade, non più ciò che siamo.

La volontà si fonde con la necessità, piuttosto che la libertà.

'So falling into deadly disease is not being able to die, but not as if there were the hope of life, on the contrary, the absence of all hope here means that there is not even the last hope, that of death'

The Deadly Disease (1849), Søren Kierkegaard

At the heart of a night like so many others the demonic marriage of materialism and capitalism is consummated. In the indifference of the stars that dispense for themselves, without dissipation or wastage, the creative and mythopoetic magic of their own revolution.

Yes, we certainly noticed something. We realized how earthly existence has been 'reduced', as if sucked up by several mouths: the all-encompassing mechanics of the profession of 'earning one's daily bread', in a family 'experience' which is the comic and caricatured version of the ancient domestic hearth (while now there are only needs, things to do, where being for being's sake is forgotten, where belonging fades into the provisional and contingent),

a state bureaucracy that, at the time of the new global pandemic, wraps in its coils and encodes every space of individual and collective action, even the very possibility of self-determination.

In your free time some friendship or virtual flirtation (sometimes real!), a game of padel with friends, perhaps an evening on the sofa with pizza and beer (with some apocalyptic or dystopian blockbuster) or, for the more alternative, discussions on fluid thinking, the fascist danger that never goes away, the latest from the web on the health dictatorship, without forgetting the new world conspiracy of humanoid technocrats.

This long night of freedom and identity is the undisputed darkness of materialism: the swamp of indistinction where its Erinyes ['Furies'] - thrusting their arms toward centralism, to the most sinister and resigned form of statism - trudge along, stunted in the mephitic water - where life itself is worth a pneuma. But it is a 'breath' that is anything but heroic.

This shapeless movement, absolutely straightforward and very modern, makes us cry out like ancient melancholy demigods: "Il n'est jamais plus tard que minuit!"

It is never later than midnight: the divine breath that stirs the soul by elevating it - and which by elevating it dominates the spirit (and also the flesh!) - is lost in the exaltation of accumulation - of goods and values without direction or origin, ultimately without any discernment or axiological consistency.

Life is precisely 'reduced' to a metastasis since, in itself, it has value exclusively in its operation, in its 'malignant', deadly and transient nature. In its material root. By the mere causality of its effects, existence is what happens to us, no longer what we are.

Will merges with necessity rather than freedom.

Recommended Listening: 'Glycerine', Bush





Aldo Oneto IL MASSAGGIO TIBETANO KU NYE

Il messaggio tibetano Ku Nye
Risalente a circa 3900 anni fa, il messaggio tibetano Ku Nye è una pratica fondamentale della medicina tibetana, consigliata al paziente per alleviare e superare svariati disturbi, soprattutto a livello del sistema nervoso, metabolico e articolare. Mira ad equilibrare le energie che governano il corpo e la mente, in armonia con le 3 tipologie cui il paziente può appartenere.

Il termine ku si riferisce all'uso di olii specifici con l'aggiunta di erbe e spezie in sintonia con le 3 tipologie. Il termine nye alla manipolazione di muscoli, pelle, tendini e articolazioni.

Il trattamento dura circa 75 minuti e viene effettuato sul lettino per massaggi. Termina con una pulizia ad azione disintossicante dell'intero corpo, asportando l'olio in eccesso tramite farina di ceci.

TIPO VENTO → ELEMENTO ARIA
TIPO BILE → ELEMENTO FUOCO
TIPO FLEMMIA → ELEMENTO ACQUA+TERRA

Aldo Oneto pratica anche a domicilio nel rispetto delle normative anti-Covid

Per informazioni e prenotazioni:
Tel. (+39) 338 95 93 865 - aldo.kunye@gmail.com



ABBADIA SAN SALVATORE (SI) - T (+39) 0577 892 478 - C (+39) 345 68 87 702  



Scuola di vita

School of life

I corsi, a numero chiuso (massimo 12 studenti), vanno da metà settembre a giugno (dopo inizia il campo estivo). Le iscrizioni iniziano ad aprile-maggio.

The courses, with a limited number (maximum 12 students), run from mid-September to June (after the summer camp begins). Registration starts in April-May.

Info:
www.creatingconnections.it
Tel. (+39) 334 311 5358 - (+39) 3398038517
info@creatingconnections.it



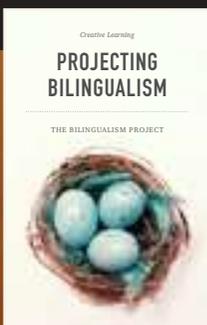
Questa storia nasce dall'intuizione di Patricia, insegnante italo-argentina che ha fondato la Creating Connections, una scuola con sede a Montalcino dove si impara a leggere, parlare e pensare in inglese (e non solo). Nel 2001, dopo anni di esperienza, Patricia ha portato la sua idea innovativa di educazione in Val d'Orcia, con il motto di «divertirsi a imparare». Le aule sono calorose e ospitali. Entrando si ha l'impressione di appartenere a una grande famiglia.

This story arise from Patricia's own original reflections, she is an Italo-Argentinian teacher who founded Creating Connections, a school based in Montalcino where you can learn to read, speak and think in English (and not only). In 2001, after years of experience, Patricia brought her innovative idea of education to the Val d'Orcia, with the motto of 'have fun learning'. The classrooms are colourful and welcoming. Entering them one gets the impression of belonging to a large family.



Bilinguismo

Il Progetto Bilinguismo è nato in una scuola di lingue a Montalcino in risposta a genitori che, preoccupati dalla mancanza di servizi e di opportunità didattiche per i loro bambini, hanno espresso il desiderio di avere un programma didattico che sviluppasse competenze linguistiche, capacità di pensiero critico e una visione globale del mondo. Il programma, di sei ore settimanali, è svolto interamente in inglese (la «L2» per la maggior parte degli studenti). L'apprendimento avviene attraverso un curriculum basato su progetti che prevede lo studio della storia globale, della geografia, della letteratura e della scienza. L'intero programma si sviluppa intorno all'insegnamento della comunicazione nelle sue quattro componenti: cognitiva, linguistica, fisica e socio-emotiva. Inoltre, poiché il benessere dei bambini è uno dei valori fondamentali della scuola, le sessioni di yoga e le attività all'aria aperta costituiscono parte integrante del programma.



La Creating Connections si rivolge a italiani e stranieri, e in generale a chi vuole imparare davvero le lingue: «Aprire questo posto - racconta la direttrice Patricia, per tutti Patsy - è stata una conseguenza data dalla passione e dalla vocazione: un sogno. L'obiettivo che proponiamo è quello di diventare bilingue attraverso un metodo, che è diventato anche un libro (scaricabile sul sito riportato in basso)». Questa scuola è a prova di Covid: «La notizia del lockdown non ci ha spaventato, anzi, siamo andati subito in dad e nessuno ha perso una sola ora di lezione; i discenti qui hanno i-pad e quaderno digitale utili "in tempo reale" anche da casa». Le lezioni a distanza implicano il lavoro di gruppo, e coniugano un livello pedagogico contemporaneo (nel solco della migliore tradizione educativa) con metodi di insegnamento tecnologici e all'avanguardia: «non disdegnamo matite, quaderni, penne, ma cerchiamo la giusta via di mezzo per educare persone con la mente aperta, capaci di adattarsi a ogni cambiamento».

"Cerchiamo la giusta via di mezzo per educare persone con la mente aperta, capaci di adattarsi a ogni cambiamento"

Creating Connections is aimed at both Italians and foreigners, and in general to those who really want to learn languages: "Opening this place— says director Patricia, who everyone calls Patsy— came out of a sense of enthusiasm and vocation: a dream. The goal we propose for our students is to become bilingual through a method, which has also become a book (downloadable on the website below). This school is Covid-proof: "The news of the lockdown didn't scare us, on the contrary, we immediately went over to distance learning and nobody missed a single hour of lessons; the learners here all have i-pads and digital notebooks that are useful in real time even from home." Distance lessons involve group work, and combining contemporary pedagogical ideas (in the best didactic tradition) with technological and avant-garde teaching methods: "we do not disdain pencils, notebooks, pens, but seek the right middle ground to educate people to have an open mind, capable of adapting to any change."

"Seek the right middle ground to educate people to have an open mind, capable of adapting to any change."



Bilingualism

The Bilingualism Project was born in a language school in Montalcino in response to parents who, worried about the lack of services and educational opportunities for their children, expressed the desire to have an educational program that developed language skills, critical thinking skills and a global view of the world. The six-hour weekly program is taught entirely in English (Second Language for most students). Learning occurs through a project-based curriculum that involves the study of global history, geography, literature, and science. The entire program is developed around the teaching of communication in its four components: cognitive, linguistic, physical and socio-emotional. Furthermore, as the well-being of children is one of the school's core values, yoga sessions and outdoor activities form an integral part of the program.

A dare manforte a Patricia ci pensano un team di assoluto rilievo. Composto dal marito Angelo (che si divide tra insegnante di spagnolo e parte amministrativa), i figli Melina e Matias, e tre insegnanti: Mira, Caroline e Stefania. Melina è la mano destra di Patricia, nonché mente creativa della scuola, all'origine di progetti come l'Art Full Immersion (maratona creativa), i workshop Kamishibai e molto altro ancora; Mira e Matias, con una laurea in Education Studies all'Università di Cambridge, mantengono la scuola sempre allineata con i metodi educativi più all'avanguardia; Caroline e Stefania si occupano delle lezioni a distanza per adolescenti e adulti. «Con la nostra metodologia - riprende Patsy - abbiamo constatato che i bambini possono diventare bilingue se praticano sei ore di inglese (divise tra scuola ed esercizi a casa, anche con l'aiuto dei genitori); invogliando a leggere, guardare film, viaggiare all'estero; oltre a workshop tematici sugli argomenti più svariati.



"I bambini possono diventare bilingue se praticano sei ore di inglese"

Il più recente fine settimana immersivo, ad esempio, si è incentrato sui diversi modi di parlare (fare una presentazione, partecipare a un dibattito, raggiungere un compromesso, eccetera): i ragazzi sono stati guidati attraverso una dozzina di sfide durante le quali hanno dovuto riprendersi con gli i-pad, e alla fine del weekend hanno ricevuto un certificato di dialettica (Oracy)». Il gioco, connesso all'insegnamento, è tutto: «chi non si diverte non impara - afferma Patsy, che ha trasmesso la sua passione per l'insegnamento in particolare alla figlia Melina che oggi parla italiano, tedesco, francese, spagnolo e inglese «basta uno sguardo e ci capiamo subito, c'è sinergia».



Patricia is supported by a super-effective team. Composed of her husband Angelo (who divides between Spanish teacher and administrator), their children Melina and Matias, and three teachers: Mira, Caroline and Stefania. Melina is Patricia's right hand, as well as the creative mind of the school, at the origin of projects such as Full Immersion Art (a creative marathon), Kamishibai workshops and much more; Mira and Matias, with degrees in Education Studies from Cambridge University, keep the school always aligned with the most advanced educational methods; Caroline and Stefania take care of distance lessons for teenagers and adults. "With our methodology - Patsy goes on - we have found that children can become bilingual if they practice English for six hours (divided between school and exercises at home, also with parental help); we encourage you to read, watch films, travel abroad; as well as thematic workshops on the most varied topics. The most recent im-

mersive weekend, for example, focused on different ways of speaking (giving a presentation, participating in a debate, reaching an agreement, etc.): the students were guided through a dozen challenges during which they had to work with i-pads, and at the end of the weekend they received a dialectic certificate (Oracy)." Play, connected to teaching, is everything: "if you're not enjoying yourself you don't learn - Patsy tells me - and she has passed on her passion for teaching in particular to her daughter Melina who today speaks Italian, German, French, Spanish and English, "a glance is enough and we understand each other immediately, there is real synergy."

"Children can become bilingual if they practice English for six hours"

Ciò che colpisce a *Creating Connections* è il *Bilinguismo*: «si tratta - riprende Patsy - di un percorso che dura dai 3 anni ai 17 anni: gli studenti una volta usciti sono preparati ad affrontare ogni università, anche all'estero». Non si tratta, dunque, di un corso di inglese come ce ne sono molti, ma di un metodo che si trasferisce alla persona: «chi esce da qui - spiega Melina - non avrà solo imparato una lingua, ma anche a comunicare meglio: con il nostro programma di Oracy si acquisisce il modo di ragionare inglese, che è più semplice e pragmatico ("inizio, svolgimento, conclusione") oltre alla lingua si acquisisce una forma mentis anglosassone». Non solo anglosassone, c'è lo spagnolo come lingua straniera, lezioni di varie materie, ma anche esercizi fisici: «vogliamo che gli apprendenti amino la letteratura tanto quanto praticare yoga nei tappetini (pratica molto apprezzata); bisogna essere in movimento, perché la vita è questo; con i ragazzi più grandi leggiamo libri in lingua originale, sono attività di lettura e comprensione, a cui seguono dibattiti in classe: fanno un resoconto e lo caricano sulla nostra piattaforma online (che collega insegnanti, studenti e famiglie attraverso un feed per

le foto e i video della giornata scolastica e contiene un portfolio personalizzato per ogni allievo).

Oltre all'inglese, si imparano diverse materie: «Con i più piccoli iniziamo con geografia e biologia, con i più grandi affrontiamo storia, cultura, tradizioni e scienze sociali, aiutandoci con volumi e riviste, comprese *ValleyLife*, con noi da sempre, o il *National Geographic*, entrambi con molti input visivi sul nostro territorio e sul mondo: dalla vendemmia di Montalcino al festival dell'Acqua in Indonesia; attraverso *Kiddle* (il motore di ricerca adatto ai bambini, ndr) cerchiamo il punto esatto nella mappa».

Teoria che si traduce in pratica: «insegnamo ai ragazzi a parlare in pubblico, a dibattere attraverso differenti tecniche, bisogna prestare attenzione al fisico (muoversi in maniera emozionale per catturare l'attenzione), ad ascoltare, a parlare in modo adeguato al contesto, quindi scegliere le parole giuste con la struttura adatta, riuscire a creare collegamenti coerenti affinché a chi ascolta rimanga qualcosa di concreto. Tutto questo ci aiuta a creare persone in grado affrontare ogni situazione comunicativa».

Scuola e comunità: «i bambini che arrivano da Siena, Grosseto, tutta la Val d'Orcia, Abbadia San Salvatore, Piancastagnaio e Montepulciano. In realtà, grazie alla didattica a distanza, è possibile frequentare da tutta Italia, e non solo». Ottimo il rapporto con i genitori: «alcuni si iscrivono insieme ai figli e finiamo per essere una famiglia allargata: vediamo i bambini crescere e si crea un rapporto bellissimo che continua fuori da qui, ci teniamo a essere presenti alle comunioni, alle feste, a ogni traguardo importante».

Come se non bastasse, Covid permettendo, ci sono numerosi eventi paralleli, come i viaggi studio in Inghilterra e i campi estivi che iniziano a giugno.

"Tutto questo ci aiuta a creare persone in grado di affrontare ogni situazione comunicativa"

"All this helps us to create people capable of dealing with any communicative situation"

What is striking about *Creating Connections* is *Bilingualism*: "it's a journey Patsy continues - that runs from age the age of three to seventeen: once students leave, they are ready to go to any university, including ones abroad." In fact, it's not an English course like so many others, but a method that is transferred to the person: "whoever graduates here - explains Melina - will not only have learned a language, but also how to communicate better: with our Oracy program one acquires the English way of reasoning, which is simpler and more pragmatic ("beginning, development, conclusion") in addition to the language, an Anglo-Saxon mindset is acquired." Not only English, there is Spanish as a foreign language, lessons in various subjects, but also physical exercises: "we want learners to love literature as much as practicing yoga on mats (a very popular practice); you have to be on the move, because this is life; with older children we read books in their first language, there are reading and comprehension activities, followed by discussions in the classroom: they report and upload to our online platform (which connects teachers, students and families with a feed of photos and video of the school day and contains a personalized portfolio for each student).

In addition to English, various other subjects are studied: "With the little ones we start with geography and biology, with the older ones we deal with history, culture, traditions and social sciences, using as aids books and magazines, including *ValleyLife*, which we have always had here, or the *National Geographic*, both with a lot of visual input on our country and the world: from the grape harvest in Montalcino to the Water Festival in Indonesia; through *Kiddle* (a search engine suitable for children, ed.) we look for the exact point on the map." Theory that translates into practice: "we teach



children to speak in public, to debate through different techniques, you have to pay attention to the physical (move in an emotional way to capture attention), to listen, to speak appropriately to the context, then choose the right words with the right structure and be able to produce coherent connections so that the listener is left with something concrete. All this helps us to create people capable of dealing with any communicative situation." School and community: "children come from Siena, Grosseto, all of the Val d'Orcia, Abbadia San Salvatore, Piancastagnaio and Montepulciano. In reality, thanks to distance learning, you can attend from anywhere in Italy, and beyond." The relationship with parents is excellent: "some of them sign up with their children and we end up being an extended family: we see the children grow up and a beautiful relationship is created that continues outside of here, we like to be present at comunions, at parties, at every important milestone." As if that weren't enough, Covid permitting, there are numerous parallel events, such as study trips to England and summer camps starting in June.





WINE TOURS & TASTINGS

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

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

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



UN INVERNO GUSTOSO E SORPRENDENTE A IL PASSAGGIO BY CAPANNA!

*A DELICIOUS AND THRILLING WINTER
AT IL PASSAGGIO RESTAURANT BY CAPANNA!*

Il Passaggio, il ristorante gourmet dell'agriturismo di charme Capanna Suites a Montalcino vi presenta Buongi'Orto, un'iniziativa per solleticare i palati fini con gli ingredienti tipici del nostro territorio: una serie di serate a tema che vedono come protagonista ogni volta un prodotto diverso, rigorosamente invernale e rigorosamente a km zero.

Menù sorprendenti sono stati pensati anche per la vigilia di Natale e per la notte di Capodanno.

Il Passaggio, the gourmet restaurant located in the charming Capanna Suites agriturismo in Montalcino, presents their "Buongi'Orto" events, an initiative that aims to inspire discerning palates with the finest ingredients from the region. The series will include several themed dinners starring a different product each time, always strictly seasonal and local.

In addition, exciting menus have been planned for Christmas Eve and New Year's Eve dinners!

DATE BUONGI'ORTO

CALENDAR OF EVENTS

25/11/21
LA REGINA DELL'AUTUNNO
THE QUEEN OF AUTUMN
Protagonista: la zucca
Protagonist: The Pumpkin

02/12/21
I SAPORI DEL SOTTOBOSCO
FLAVORS FROM THE FOREST FLOOR
Protagonista: il fungo
Protagonist: The Mushroom

09/12/21
L'ORO DELLA VAL D'ORCIA
VAL D'ORCIA TREASURE
Protagonista: il tartufo nero
Protagonist: The black Truffle

16/12/21
PROFUMO DI BOSCO
THE SCENT OF THE WOODS
Protagonista: la castagna
Protagonist: The Chestnut

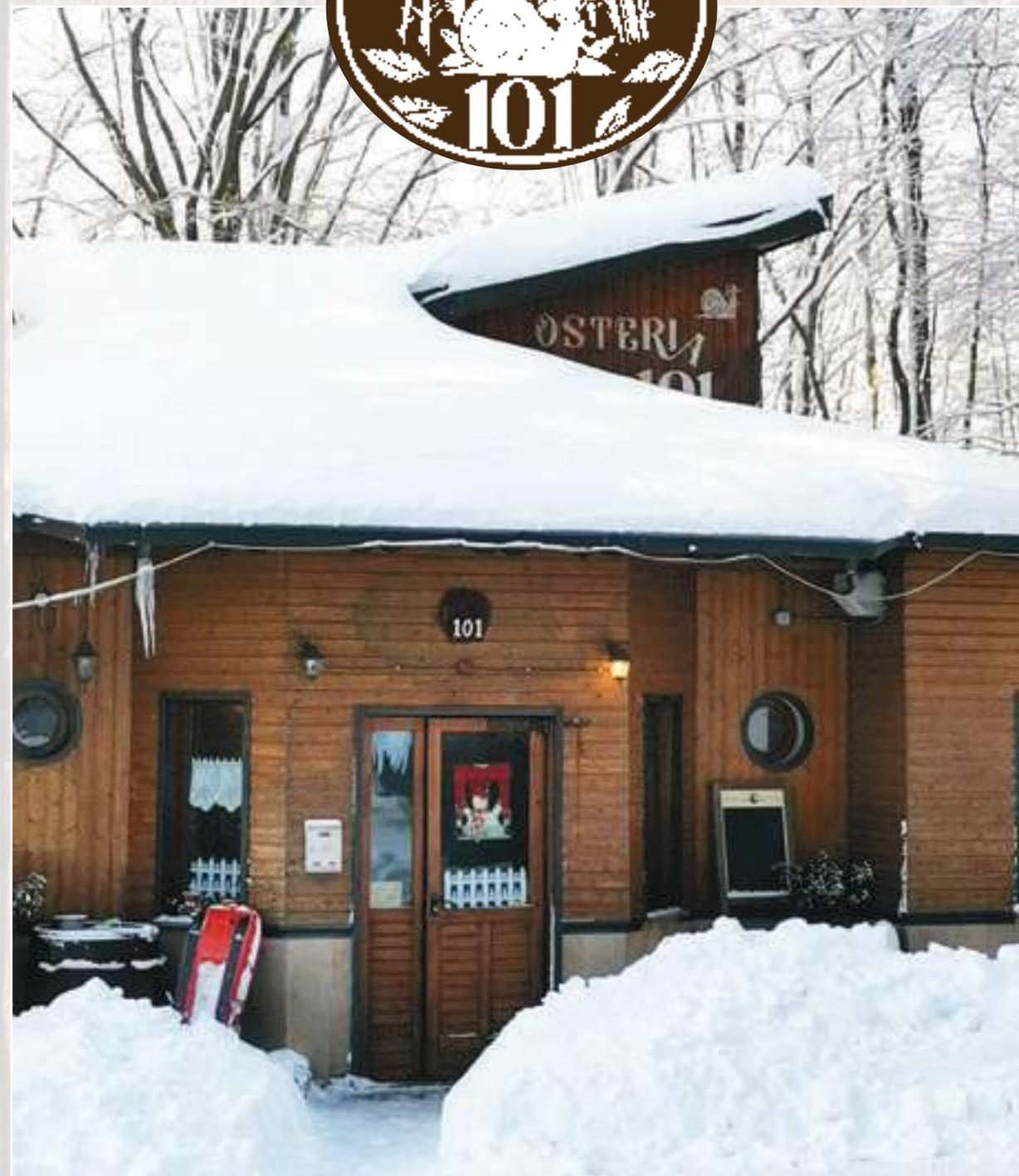
06/01/22
NEL BICCHIERE E NEL PIATTO
IN THE GLASS AND ON THE PLATE
Protagonista: l'uva
Protagonist: The Grape

Per informazioni chiamare il numero:
For more information please call:
+39 0577 169 7731
o visitare il sito
or visit our website
www.ilpassaggiobycapanna.it



Strada Comunale delle Crete, 53024, Montalcino (SI) Tel.: 39 0577 1697732
info@capannasuites.com





Autentica pasta di semola di grano duro della Val d'Orcia
 Via del Colombaio, Loc. Gallina, 53023 Castiglione d'Orcia (SI)
 Tel. +39 0577 880233 - info@pastapanarese.it - www.pastapanarese.it



Loc. Secondo Rifugio • Abbadia San Salvatore (SI)
Tel. (+39) 0577 789 705 • osteriacentouno@gmail.com
f Osteria101

Le Vie dell'Acqua

The Water Trails

Sono stati inaugurati, nel pieno della stagione autunnale, cinque nuovi sentieri de "Le Vie dell'Acqua". Sono percorsi individuati e tracciati da guide ambientali professioniste che danno la possibilità di scoprire l'importanza vitale delle acque amiatine. A lasciare senza parole sono la spettacolarità del contesto naturalistico entro il quale i sentieri si sviluppano e la straordinaria potenza delle acque che nascono dal cuore del vulcano quiescente, quale è il monte Amiata, e che dopo discese impetuose giungono fino ai rubinetti degli abitanti delle province di Grosseto e Siena. Sono molti i punti di interesse che si incontrano lungo i 40 chilometri di sentieri percorribili a piedi o in ebike. Per raggiungere le sorgenti zampillanti bisogna attraversare borghi medievali, castagneti secolari, boschi di abete bianco e infine seguire le tracce che la storia e la cultura hanno scolpito nel passato di questa montagna.

Per avere maggiori informazioni visitate il sito www.leviedellacqua.fiora.it e visitate la pagina Facebook: **Le Vie dell'Acqua**

*For more information visit the site www.leviedellacqua.fiora.it and visit the Facebook page: **Le Vie dell'Acqua***

Five new trails of "Le Vie dell'Acqua" were opened in the middle of the autumn season. These are paths identified and marked out by professional environmental guides that provide the opportunity to learn about the vital importance of the waters of Mount Amiata. The spectacular nature of the areas which the paths traverse and the extraordinary power of the waters that rise from the heart of the quiescent volcano which is Mount Amiata and which, after impetuous descents, reach the taps of the inhabitants of the provinces of Grosseto and Siena leaves you speechless. There are many interesting spots to be found along the 40 kilometers of paths traversable on foot or by ebike. To reach the gushing springs you'll pass through medieval villages, centuries-old chestnut groves and silver fir woods following the traces that history and culture have carved in the story of this mountain.



Ogni stagione regala panorami diversi, tutti da scoprire. Il foliage autunnale colora di mille tonalità il contesto paesaggistico mentre i primi fiocchi di neve che cadono nei mesi di dicembre e gennaio e si posano sui rami spogli degli alti faggi e sulle tegole di antichi seccatoi, donano ai boschi una luce surreale. Le prime viole che spuntano facendosi largo tra gli ultimi strati di neve marzolina inaugurano la primavera, la stagione perfetta per andare alla scoperta di questi sentieri. In estate invece le piante rigogliose e lo scorrere delle acque trasformano questi percorsi in luoghi paradisiaci.

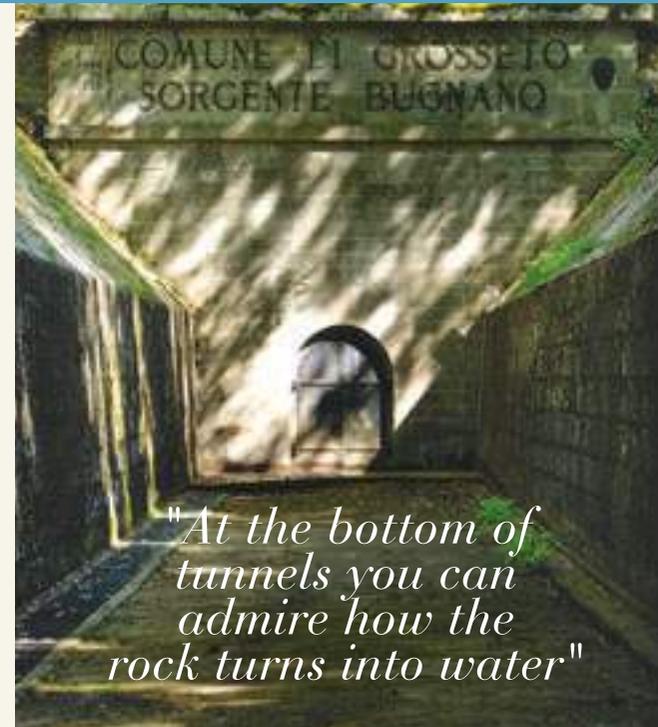
Il progetto "Le Vie dell'Acqua", nato per promuovere un turismo slow e sostenibile, consente nello specifico agli abitanti del luogo e ai turisti che giungono sul monte Amiata di scoprire ben otto sorgenti collocate in sei diversi territori comunali; luoghi dove le abilità architettoniche umane hanno incontrato l'irresistibile forza dell'acqua.

Lungo i percorsi è possibile imbattersi in spettacolari cascate, come ad esempio quella denominata d'Acqua Alto, situata a monte di Bagnoli, piccolo villaggio di montagna, e in grado di compiere uno straordinario salto di oltre 25 metri. Ma anche scoprire imponenti costruzioni come l'edificio a protezione della sorgente di Bugnano che si trova a 970 metri e insieme ad Arbure rappresentano le due sorgenti principali che fin da fine '800 assicurano acqua potabile al comune di Grosseto. È qui, in fondo a gallerie scavate da maestranze locali, che è possibile ammirare come la roccia si trasforma in acqua. La Sorgente di Bugnano è visitabile e l'acqua che fuoriesce dalla parete con una grande energia e fragore è uno spettacolo indimenticabile. In questa rete di sentieri di montagna non poteva mancare quello che conduce alla Sorgente dell'Ermicciolo che sgorga in località Vivo d'Orcia, a circa 1000 metri di altitudine. Quest'ultima rappresenta una delle polle più importanti del monte Amiata, con una portata di 180 litri al secondo. Qui il silenzio della natura e suoi mille profumi incorniciano uno scenario che si mostra agli occhi del turista estremamente suggestivo ed emozionante.

Finanziato da AdF, Acea e sostenuto dai comuni di Arcidosso, Castel del Piano, Castiglione d'Orcia, Santa Fiora e Seggiano, il progetto Le Vie dell'Acqua ha previsto oltre al tracciamento dei sentieri anche altre attività. In prossimità delle sorgenti infatti si state posizionate bacheche che ospitano cartine dell'area e tante informazioni sui punti d'interesse. Per venire incontro agli amanti della mountain-bike sono state installate anche colonnine di manutenzione e di ricarica elettrica per ebike



"Ogni stagione regala panorami diversi, tutti da scoprire"



"At the bottom of tunnels you can admire how the rock turns into water"

Each season offers different views, all waiting to be discovered. Now autumn foliage colours the landscape with a thousand shades while the first snowflakes that fall in the months of December and January rest on the bare branches of tall beeches and on the tiles of antique drying barns, giving the woods a surreal light. The first violets that sprout making their way through the last layers of March snow inaugurate spring, the perfect season to discover these paths. In summer however the luxuriant plants and the flowing waters transform these paths into routes that skirt heaven itself.

The Vie dell'Acqua project, created to promote slow/sustainable tourism, specifically allows local inhabitants and tourists who come to Mount Amiata to discover eight springs located in six different municipalities; places where human architectural skills encounter the irresistible power of water.

You might encounter some spectacular waterfalls on these paths, such as the one called d'Acqua Alto, located upstream of Bagnoli, a small mountain village, and that makes an extraordinary descent of over 25 meters. But you can also discover imposing constructions such as the building protecting the Bugnano spring which is located at 970 meters and - together with Arbure - represent the two main springs that since the end of the 19th century have provided drinking water to the municipality of Grosseto. Here, at the bottom of tunnels dug by local workers, you can admire how the rock turns into water. The Bugnano spring itself can be visited and the water that comes energetically roaring out is an unforgettable sight. In this network of mountain paths, the one that leads to the Sorgente dell'Ermicciolo which flows in the locality of Vivo d'Orcia at about 1000 meters above sea level is truly unmissable. It is in fact one of the most important springs of Mount Amiata, with a flow rate of 180 liters per second. Here the silence of nature and its thousand scents frame a fascinating and exciting experience for tourists.

Financed by AdF, Acea and supported by the municipalities of Arcidosso, Castel del Piano, Castiglione d'Orcia, Santa Fiora and Seggiano, the Vie dell'Acqua project provides for other activities in addition to tracing out the paths. In fact, near the springs, notice boards have been positioned that contain maps of the area and lots of information on points of interest. To help mountain-bike lovers, maintenance and electric charging columns for e-bikes have also been installed.

Gelateria n 20
da
Nadia



Via della Pace, Abbadia San Salvatore (Si)

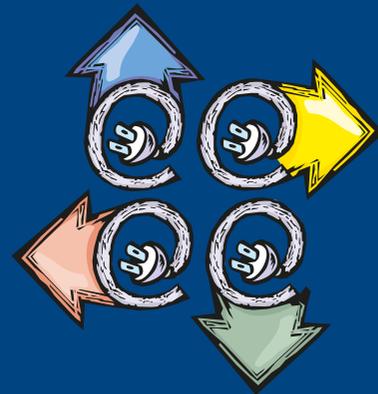
ORARIO: Tutti i giorni 15,30 - 19,45

Sabato e festivi 10,30-13 e 15,30-19,45

Luglio e agosto aperto anche dopo cena

Tel. 340 2715239 | e-mail: capezza.m@gmail.com

gelateria da nadia n 20



TONDI
IMPIANTI
ELETTRICI

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

Tel. e Fax 0577 776411
Lucio 335 7320001
Lorenzo 335 7320000

SEVERINI A. & G.

IMPIANTI ELETTRICI
CIVILI ED INDUSTRIALI

SEVERINI

Agostino 338 2983272
Gianni 346 2352400

P.le dei Minatori, 6 · 53021 Abbadia San Salvatore (Si)
Tel.0577 775191 · Fax. 0577 773743
www.severinimpianti.it · info@severinimpianti.it



Creating Connections

Lezioni online durante tutta l'estate

Corsi in inglese professionale per adulti

Attività ludiche e arte (in inglese e spagnolo) durante tutta l'estate

Venite a trovarci!



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



HOTEL RINASCENTE



Viale G. Baccelli 119 | Chianciano Terme, Siena
www.hotelrinascente.com | hotelrinascente@libero.it
tel. 0578 64641 | fb Hotel Rinascente Chianciano Terme



SERRAMENTI E INFISSI- ARREDO E INTERNI

Bivio dell'Asso - Montalcino (SI)
Tel. (+39) 0577 834079 - artcinque@gmail.com - www.infissiart5.it

Con (volare) e festeggiare le nozze al Borgo di Celle

Getting married at Borgo di Celle

di Simone Bandini

Borgo di Celle

Loc. Celle 7, Città di Castello (PG)

Tel. (+39) 075 851 00 25

info@laconfraternitadicelle.com

Orari di apertura: Lunedì - Domenica: 12:00 - 14:00 | 20:00 - 23:00

Orari di apertura: Monday - Sunday: 12:00 - 14:00 | 20:00 - 23:00

Ascolto consigliato: "Ci sei sempre stata", Luciano Ligabue

Come in un castello, la fiaba del giorno più bello.

Siamo tornati al Borgo di Celle dopo averne scoperto, nelle due passate edizioni, la struttura custodita dall'antico borgo medievale ed il curatissimo ristorante gourmet. Ci troviamo nuovamente al cospetto dello chef Gianfranco Termine e con lui approfondiamo la formula per i matrimoni che, già vi anticipiamo, ha una sua identità ed esclusività forte e definita.

Like in a castle, the fairy tale of the most beautiful day.

We returned to Borgo di Celle after discovering, in the two past editions, the structure guarded by the ancient medieval village and the well-kept gourmet restaurant. We find ourselves again in the presence of chef Gianfranco Termine and with him we have to deepen the formula for weddings that, already we anticipate, has its own identity and strong and defined exclusivity.



Nella mente di ogni sposa o, volendo essere moderni, nell'immaginazione di ogni coppia che intende annunciare e sigillare la propria eterna (si spera) unione, c'è un matrimonio unico, irripetibile e mai uguale ad altri. Come già anticipato dal magazine americano "Brides" in estate, la stragrande maggioranza degli intervistati dichiara che l'ultimo anno e la pandemia globale li ha portati a preferire cerimonie e location più studiate, personalizzate, con l'utilizzo di dettagli 'made to measure' e con un budget crescente dedicato agli ospiti - che dovranno sentirsi perfettamente inclusi, coccolati ed integrati nei festeggiamenti. Grazie inoltre, si fa per dire, alle restrizioni in vigore, i promessi sposi hanno riscoperto l'intimità stessa del giorno più bello nonché la sua formalità, privilegiando brigate più snelle e riservate, tuttavia dedicando loro un impeccabile cerchio celebrativo, dal 'seating' alla 'mise en place', da menù ultra-elaborati a presentazioni scenografiche dei piatti: "Teorie intricate nelle apparecchiature, cucina raffinata ed incredibile con vini di alto profilo". Il tutto nell'atmosfera incalzante, mondana e strettamente glamour di un 'upscale dinner party', un evento elegante da vivere e ricordare.

Il Borgo di Celle con le sue fantastiche 'facilities' - il ristorante "La Confraternita" e l'area wellness incastonata nella struttura, è l'epifania perfetta di questo fiabesco desiderio.

"Abbiamo studiato delle soluzioni ad personam, con menù disegnati sulle aspettative di ogni coppia, potendo impiegare il borgo nella sua interezza. Un matrimonio dinamico e itinerante, se desiderato: dalla piscina panoramica alla piazza antica, dalle intime salette interne alla terrazza panoramica del ristorante. Dall'aperitivo all'antipasto a buffet, il corpo del ricevimento fatto di piatti 'main' gustati in sala - e magari la torta nuziale, tempo permettendo, presentata e tagliata in giardino dai novelli sposi", spiega lo chef manager Gianfranco Termine.

"Abbiamo studiato delle soluzioni ad personam, con menù disegnati sulle aspettative di ogni coppia"



"We studied ad personam solutions, with menus designed on the expectations of each couple, being able to use the village in its entirety"

In the mind of every bride or in the imagination of every couple who intends to announce and seal its (hopefully) eternal union, there is a unique marriage, unrepeatably and never equal to others.

As already anticipated by the American magazine "Brides" in the summer, the vast majority of respondents declare that the last year and the global pandemic has led them to prefer ceremonies and more studied locations, personalized, with the use of details 'made to measure' and with a growing budget dedicated to guests - who must feel perfectly included, pampered and integrated in the celebrations.

Also "thanks" to the restrictions due to Covid19, the betrothed couple has rediscovered the very intimacy of the most beautiful day as well as its formality, privileging more slender and reserved brigades, however dedicating them an impeccable celebratory circle, from the 'seating' to the 'mise en place', from ultra-elaborate menus to scenic presentations of dishes: "Intricate theories in equipment, refined and incredible cuisine with high-profile wines". All in the fast-paced, mundane and glamorous atmosphere of an 'upscale dinner party', an elegant event to live and remember.

Borgo di Celle with its fantastic facilities - the restaurant "La Confraternita" and the wellness area set in the structure, is the perfect epiphany of this fairy-tale desire.

"We studied ad personam solutions, with menus designed on the expectations of each couple, being able to use the village in its entirety. A dynamic and itinerant wedding, if desired: from the panoramic swimming pool to the ancient square, from the intimate rooms inside the panoramic terrace of the restaurant. From the aperitif to the buffet appetizer, the body of the reception made of dishes is 'main' enjoyed in the room - and maybe the wedding cake, weather permitting, presented and cut in the garden by the newlyweds", explains the chef manager Gianfranco Termine.

The bride and groom are granted exclusively, whatever an archaic concession to the festivities, the entire structure. A dream with no limits and no matter of time or logistics, to live all in one breath and until the last moment with your closest friends: since the village is isolated as a vessel suspended in the night, you can think of a fireworks show even at three in the night!

Agli sposi è concessa in esclusiva, quale fosse un'arcaica concessione ai festeggiamenti, l'intera struttura. Un sogno senza limiti né specialmente problemi di orario o logistici, da vivere tutto d'un fiato e fino all'ultimo momento con i propri cari e amici: poiché il borgo è isolato come un vascello sospeso nella notte, si può pensare ad uno spettacolo pirotecnico persino alle tre di notte!

"Abbiamo pensato ad un piccolo cadeau per le coppie che vengono da fuori valle: un pacchetto all inclusive comprensivo pure di fotografo, auto di rappresentanza ed ingresso omaggio (l'indomani) al centro benessere per gli sposi - che possono immergersi nelle calde acque della piscina con idromassaggio, provare il nuoto contro corrente e l'idromassaggio, la sauna o il bagno turco e indulgere nei trattamenti personalizzati", ci racconta ancora Termine.

Primo cantante e attore all'opera, il ristorante la Confraternita di Celle è un laboratorio di ricerca sulla tradizione gastronomica locale, con un menù all'insegna dei piatti tipici della cucina umbra: "Raffinati profumi e sapori, con i migliori prodotti freschi di stagione, accompa-



"Il ristorante la Confraternita di Celle è un laboratorio di ricerca sulla tradizione gastronomica locale"

gnati da vini selezionati delle migliori cantine". Curiosando nei menù proposti agli sposi, notiamo un opulento, pantagruelico antipasto a buffet, di terra e di mare. Tra i primi tradizionali troviamo delle "Tagliatelle al sugo d'Oca", i "Tortelli di Patate con Crema di Scalogno e Tartufo", i "Bauletti di Bufala con Pesto di Pistacchio e Concassè di Pomodoro", gli "Gnocchi con Asparagi, Zafferano e Cuore di Bue", i "Tortelli di Patate con Vellutata di Zafferano, Zucchine e Pancetta", "Tagliatelle ai Funghi Porcini"; tra i primi di mare dei fantasiosi "Tagliolini con Pesce Spada, Melanzane e Pomodorini", gli "Strozzapreti al Sugo di Mare", il "Risotto alla Marinara", gli "Gnocchi di Patate con Vongole, Seppie e Polvere di Pistacchio".

Citiamo invece dai main di terra: il "Filetto di Maiale Bardato", la "Suprema di Faraona con Verdurine al Timo", il "Filetto di Manzo all'Alpina con Patate Arrosto", il "Reale di Manzo Glassato con Patate Arrosto e la "Spalla di Suino Arrosto" - mentre le specialità di mare annoverano un sontuoso "Filetto di Rombo con Pomodorini, Zucchine e Capperi", il "Salmone Arrosto con Emulsione di Sedano e Chips di Patate", la "Coda di Rospo in Porchetta" e la "Ricciola con Salsa Mediterranea".

"We thought of a small cadeau for couples who come from outside the valley: an all-inclusive package including also photographer, representative car and free entrance (the next day) to the spa for the bride and groom - who can immerse themselves in the warm waters of the pool with whirlpool, try swimming against the current and the jacuzzi, the sauna or Turkish bath and indulge in personalized treatments", tells us again Termine.

The first singer and actor at work, the restaurant la Confraternita di Celle is a research laboratory on the local gastronomic tradition, with a menu full of typical dishes of Umbrian cuisine: "Refined aromas and flavors, with the best fresh seasonal products, accompanied by selected wines from the best wineries".

Looking through the main menus we spot a rich, opulent buffet with a selection of both traditional and sea food. Among first courses the traditional "Tagliatelle with Goose Sauce", "Potato Tortelli with Shallot Cream and Truffle", "Buffalo Mozzarella Cases with Pistachio Pesto and Tomato Concassè", "Gnocchi with Asparagus, Saffron

and Ox Heart Mozzarella", "Potato Tortelli with Saffron Soup, Zucchini and Bacon", "Tagliatelle with Porcini Mushrooms"; among the sea food first courses, the imaginative "Tagliolini with Swordfish, Aubergines and Cherry Tomatoes", the "Strozzapreti with Sea Sauce", the "Risotto alla Marinara", the "Potato Gnocchi with Clams, Cuttlefish and Pistachio Powder".

We mention instead from the main of land": the "Filet of Pork Bardato", the "Suprema di Faraona with Verdurine with Thyme", the "Filet of Beef all'Alpina with Roasted Potatoes", the "Royal Of Beef Glazed with Roasted Potatoes and the "Shoulder of Roasted Pork" - while the seafood specialties include a sumptuous "Turbot Fillet with Cherry Tomatoes, Zucchini and Capers", the "Roast Salmon with Celery Emulsion and Potato Chips", the "Monkfish in Porchetta" and the "Amberjack with Mediterranean Sauce".

"We thought of a small cadeau for couples who come from outside the valley"





White Bar

Piazza Garibaldi, 15, Santa Fiora (GR) - Tel. (+39) 349 09 10 031



Località Casalprato | 53026 Pienza (Si)
Tel. (+39) 0578 755216 | (+39) 339 2999246



Piazza Rosa Guarnieri 18 | Castel del Piano (Gr) | 0564 955244 - 379 1127206 | geaspaebeautycenter@gmail.com | www.davenerio.com/gea-spa

La potenza del fuoco

The power of fire

di JDC



Torna l'inverno, nasce Gesù ed è Natale. E il 24 dicembre tornano le fiaccole di Abbadia San Salvatore. La tradizione millenaria, che si rinnova attraverso l'antico rito del fuoco, e consiste nell'accendere le fiaccole (altissime cataste di legna) per scacciare il buio di un periodo difficile e accogliere la luce del nuovo anno. Dopo il 2020, quando era stata costruita un'unica fiaccola «simbolica», finalmente è possibile tornare a incontrarsi tra le strade e condividere il periodo più bello dell'anno con i canti delle «Pastorelle», salsicce e vin brulè. Ne abbiamo parlato con Fabrizio Tondi, sindaco di Abbadia San Salvatore, tra i massimi conoscitori della festa.

Winter returns, the Saviour is born and it's Christmastime. And on December 24th, as every year, the torches of Abbadia San Salvatore return. This millennial tradition, renewed through the ancient rite of fire, consists in lighting the 'torches' (actually very tall bonfires of wood) to chase away the darkness of a difficult period and welcome in the light of the new year. After 2020, when only a single symbolic torch was built, it is finally possible to meet again in the streets and share the most beautiful time of the year with the songs of the Pastorelle, sausages and mulled wine. We talked about it with Fabrizio Tondi, mayor of Abbadia San Salvatore and one of the greatest connoisseurs of this festa.

Foto di Stefano Visconti



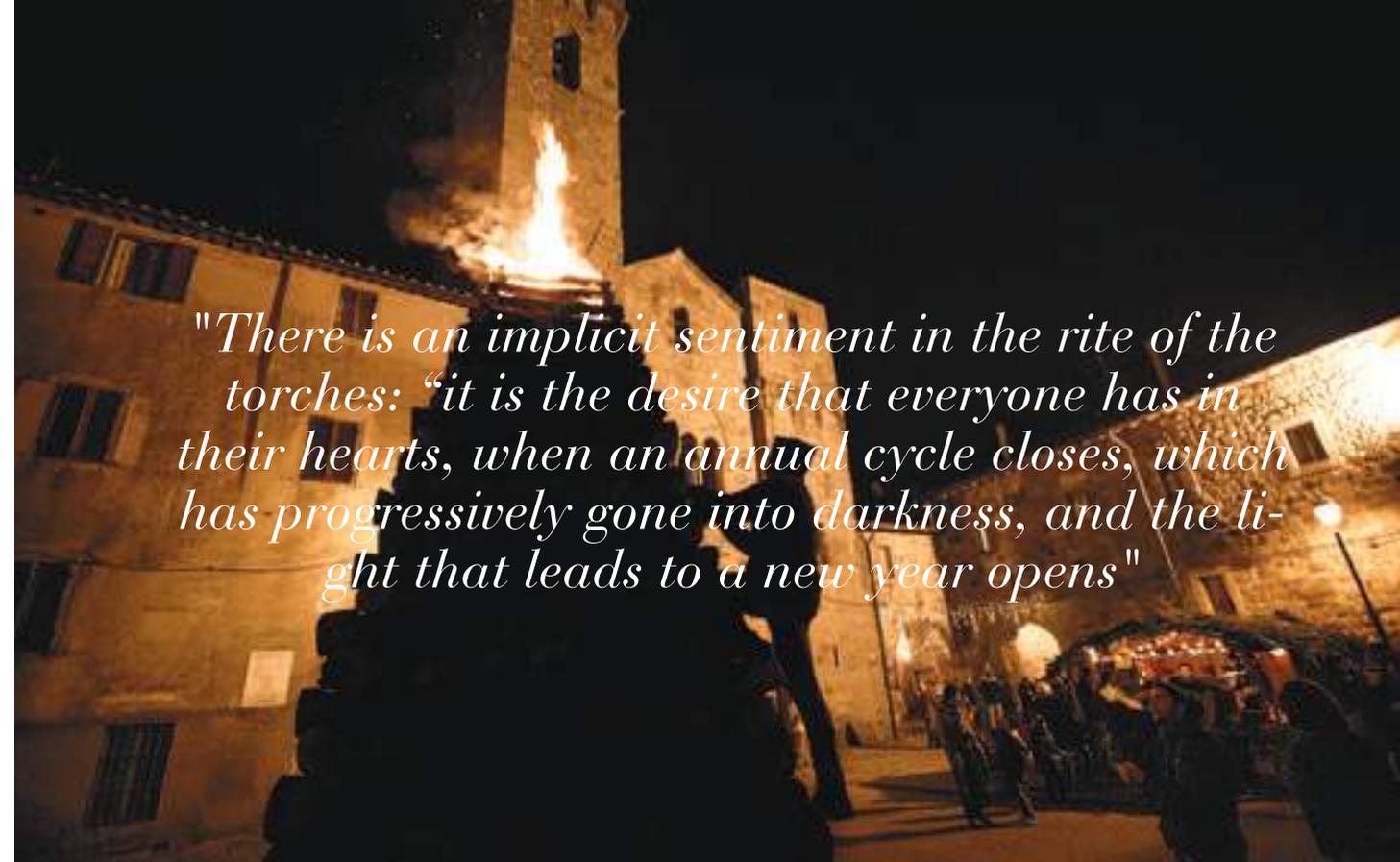
Si riparte? «Sì. Lo scorso anno è stato un momento solenne, simile, per certi versi, all'immagine del Papa durante la Via Crucis, solo e nel silenzio della preghiera. Quest'anno si può parlare di ripartenza; come ricorda Don Francesco (il quasi centenario parroco del paese) le fiaccole si sono accese sempre, anche durante la guerra: è la forza della tradizione che vince qualsiasi ostacolo».

C'è un sentimento potente e indissolubile nella liturgia delle fiaccole: «è il desiderio, che tutti hanno nel cuore quando si chiude un ciclo annuale, quello di accogliere la luce del nuovo anno; dopo il periodo liturgico dell'Avvento con in testa l'immagine del Sacro Bambino. In questo, il rito del fuoco è il massimo che la mente umana può immaginare, e dà un fondamento grandissimo alla tradizione».

Genius loci per eccellenza è l'antichissima Abbazia San Salvatore: «una porta verso l'infinito - osserva Tondi - che sovrasta la comprensione umana; la fiamma, rappresentante la trinità, apparsa sulla cima di un abete, a distanza di secoli continua a emanare luce e calore nelle fiaccole (cita la leggenda di Re Ratchis che si fermò per una battuta di caccia nei boschi dell'Amiata e durante la sosta gli apparve il Signore sulle fronde di un albero nel punto in cui oggi sorge l'abbazia, ndr)».

Le fiaccole si sono rinnovate anche dal punto di vista della costruzione. Se prima venivano progettate grossolanamente, oggi assumono una forma precisa e sempre più alta e geometrica: «...è il desiderio di altezza, che avvicina al divino. Da ragazzi andavamo a chiedere i pezzi di legna alle famiglie, segarli a mano e con l'accetta era un lavoro faticoso, oggi è più facile, grazie alle motoseghe e al fatto che la legna viene messa a disposizione da Macchia faggeta e Unione dei Comuni». Meraviglia il senso profondo di appartenenza da parte dei più giovani, trasmesso visceralmente nell'ambito familiare. Ad Abbazia San Salvatore, nel mese che precede il 24 dicembre (giorno della festa), si formano piccole comunità di ragazzi intente a compiere qualcosa di profondamente apprezzato dalla comunità e da un numero sempre maggiore di persone che arrivano da tutta Italia.

*"Una porta verso l'infinito
che sovrasta la
comprensione umana"*



"There is an implicit sentiment in the rite of the torches: "it is the desire that everyone has in their hearts, when an annual cycle closes, which has progressively gone into darkness, and the light that leads to a new year opens"

Let's start it up again? "Yup. Last year was a solemn moment, similar, in some ways, to the image of the Pope during the Via Crucis, alone and in the silence of prayer, but this year we can speak of a reboot; as Don Francesco (the parish priest of the town) recalls, the torches have always been lit, even during wartime: it is the strength of a tradition that overcomes any obstacle."

There is an implicit sentiment in the rite of the torches: "it is the desire that everyone has in their hearts, when an annual cycle closes, which has progressively gone into darkness, and the light that leads to a new year opens; after the liturgical period of Advent with the image in mind of the Holy Child who brings new life. In this, the fire ritual with the lighting of the torches is the maximum that the human mind can imagine, and gives a very great foundation to the tradition."

One of the most evocative points from which to admire the torches is the ancient abbey of San Salvatore: "it is a door to infinity" - observes Tondi - which dominates human understanding; the flame, single but tripartite, appeared on the top of a fir-tree,

and centuries later continued to emanate light and heat (according to the legend of the Lombard King Ratchis who, during a journey to Rome, stopped for a hunting trip in the woods of the Amiata and during his stay the Lord appeared to him in the branches of a tree, ed.)."

The torches have been renewed from a technical point of view. If before they were built roughly, today they take on a precise and increasingly tall and geometric shape: "... it is the desire for height, which brings us closer to the divine... As boys we went asking families for pieces of wood, sawn by hand and chopped with the ax it was hard work, today it is easier, thanks to chainsaws and the fact that part of the wood is made available by Macchia Faggeta and the Unione dei Comuni." The sense - a profound one - of belonging on the part of the youngest, viscerally transmitted within the family, is not a little surprising. In Abbazia San Salvatore, in the month preceding the lighting of the torches, small communities of children are formed, but not only children, intent on doing something that is appreciated by all."

Negli anni la tradizione si è evoluta attraverso una liturgia propria. Consistente in una cerimonia di accensione (visibile in streaming) partecipata da migliaia di turisti: si svolge davanti alle autorità civili e religiose, e rappresenta un momento «magico e impagabile», che anticipa un corteo che si snoda nelle vie del borgo.

Il costante interesse verso le fiaccole non poteva che trasformarsi in cultura. Libri e film. Come il recente Figli del fuoco (visibile su YouTube) diretto da Barbara Castelli e Riccardo Domenichini, da un'idea di Sonia Corsi: «Trasmette perfettamente il senso della festa - osserva il sindaco - e mette un plinto fondante su questa tradizione». Poi c'è Sacro Fuoco, il bellissimo libro fotografico di Stefano Visconti e Flavia Veronesi (stampato dalla Società Editrice Fiorentina) da cui sono tratte le immagini di questo articolo.

«Chi ha partecipato una volta alla magia delle fiaccole - conclude Tondi - tende a ritornare, poiché nell'attesa del Natale sussiste il desiderio di condivisione e di vita».



"Chi ha partecipato una volta alla magia delle fiaccole tende a ritornare"



Over the years the tradition has evolved through its own rituals. The lighting ceremony (also visible in streaming) attended by thousands of tourists, takes place in front of the highest civil and religious authorities, a priceless and unique moment, followed by a procession that winds through the streets of the town.

The long fascination with the torches could only become culture. Books and films. Like the recent Figli del fuoco [Sons of Fire] (visible on YouTube): "It perfectly conveys the sense of celebration - observes the mayor - and gives this tradition a foundation plinth," then there is Sacro Fuoco, the photo volume by Stefano Visconti and Flavia Veronesi (Società Editrice Fiorentina).

"Whoever goes to the 'Torches' once - Tondi tells me - tends to come back and this is demonstrated by the incredible resonance the ceremony has had in recent years. Because - he concludes - the torch means both a hope and a desire to share, to be together, even in cold and discomfort, feelings well known by those who have grown up in the mountains."



"Whoever goes to the 'Torches' once tends to come back"

Carrefour market



Centro Commerciale Esassetta - Via Arno, 4 - Abbadia San Salvatore (Siena) - Tel. 0577 777729

Le bolle di Gabry

IGIENE PERSONA PROFUMERIA
IGIENE CASA BIGIOTTERIA
IGIENE BAMBINO COSMETICA

VIA DELLE ACACIE 162
0577 786011

PIANCASTAGNAIO (SI)

LEGNO
INFISSI

FALEGNAMERIA ARTIGIANALE
Via G. Galilei 248 - Ponte d'Arbia, Monteroni d'Arbia (SI)
Tel. (+39) 0577 370 222 - Cell. (+39) 338 360 31 31
legnoinfissi@virgilio.it - @legnoinfissi_snc

CONTORNI UVIO & C SNC

SEDIE
SEDIE PER BAMBINI
POLTRONE
LETTI

Via Esassetta, 46 - ABBADIA SAN SALVATORE (SI)
Tel. (+39) 0577 778 192 - contorni@alice.it



Farmacia Niccolini

dal 1901

Viale Roma 26 | Abbadia San Salvatore (Si)
Tel. 0577 778052 | www.farmacianiccolini.com



VIA DANTE®



Emporio del viaggiatore

Trekking, bike, running, fashion. For people and dogs.

Via Dante Alighieri 54b
San Quirico d'Orcia (Siena)
T. 0577897790 ■ www.viandante-francigena.com



VENDITA INFIORESCENZE "CANNABIS LIGHT"
PRODOTTI COSMETICI, ACCESSORI
ALIMENTARI A BASE DI CANAPA



MOUNTAIN GROW SHOP

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

Materassaio Latera

PIZZETTI LUCA

Località Cantoniera - Latera (VT)
Cell. (+39) 392 74 63 309
TOSCANA (+39) 0577 777 567 - LAZIO (+39) 0761 456 757
UMBRIA (+39) 075 898 504

Dal Museo Multimediale al trenino della miniera

*From the multimedia
museum to the
mine train*

di JDC

Parco Museo Minerario

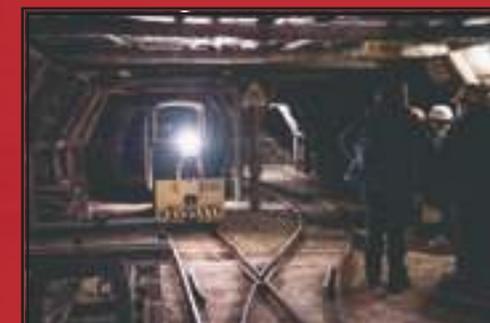
Via Suor Germana, 5
Abbadia San Salvatore (SI).
Tel. (+39) 0577 778 324
info@terreditoscana.net
www.museominerario.it

Foto di Beatrice Mancini



Viaggiare sottoterra a bordo di un trenino, osservare le fasi di lavorazione del mercurio, vedere come e dove si svolgeva il (duro) lavoro dei minatori, dare un'occhiata ai maestosi residui di archeologia industriale: foto curiosità e aneddoti che si trovano solo al Parco Museo Minerario di Abbadia San Salvatore, inserito tra i Musei di rilevanza regionale.

Travelling underground on a small train, observe the stages of mercury processing, see how and where the (hard) work of the miners took place, take a look at the majestic remains of industrial archaeology: photos of curiosities and stories that can only be found in the Abbadia San Salvatore Mining Museum Park, recently included among the Museums of regional importance.

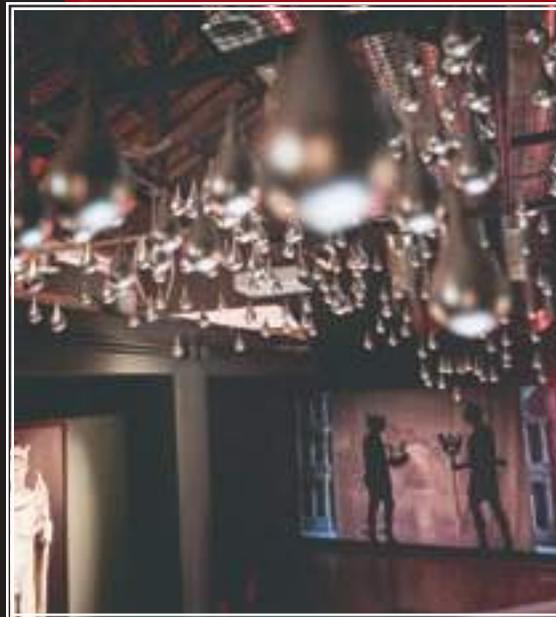


La visita al Parco Museo Minerario di Abbadia San Salvatore si struttura su tre parti, ognuna avvincente. La prima è rappresentata dal Museo «I luoghi del mercurio», dove, simile a una sceneggiatura, tutto ruota attorno all'elemento metallico, immergendo lo spettatore nella narrazione della vita mineraria: il mito, il territorio, il lavoro, gli uomini e la materia costituiscono i capitoli del racconto; le tecnologie multimediali accompagnano il visitatore in un percorso ricco di fascino: «esistono numerosi parchi minerari - ci spiega Massimo Sabatini, presidente del Consorzio Terre di Toscana - ma pochissimi che trattano il mercurio come elemento principale che fa la differenza nel racconto, entusiasmante; collaboriamo strettamente con due importanti realtà europee: Idrija in Slovenia, con cui siamo gemellati, e Almadén in Spagna, che, assieme ad Abbadia, formano i tre poli principali a livello europeo. Nel percorso si incontrano filmati, video e testimonianze orali di chi ha vissuto in miniera».

Il secondo step riguarda il percorso in galleria, forse la parte più emozionante della visita: «si tratta di un tragitto tra le viscere della terra - racconta Sabatini - che dura mezz'ora: si percorre nel trenino d'epoca dei minatori (con locomotore e vagoncini risalenti agli anni '50), man mano che si avvanza viene ricostruito l'ambiente minerario, dagli albori fino agli anni Settanta. È un viaggio al buio in un ambiente sconosciuto, misterioso, affascinante per gli adulti e entusiasmante per i bambini, tanto che il target principale sono proprio le famiglie.

Nella «Torre dell'orologio», sede dei vecchi forni, inizia la terza parte della visita: «è il museo documentale, dove la guida affronta nei dettagli le fasi di lavorazione, dall'estrazione alla trasformazione, fino ad arrivare alla distillazione del prezioso metallo liquido».

Lo stabilimento in attività dava lavoro a 1500 persone, coinvolgendo numerose figure professionali, «alla fine del percorso - riprende il presidente - che in tutto dura un'ora e quaranta, si ha la contezza di cosa fosse la vita in miniera». Una sezione del museo è dedicata al paese di Abbadia, che, dai primi del '900, ha vissuto uno sviluppo industriale senza precedenti: «sono passati da qui i migliori tecnici mondiali e le tecnologie industriali d'avanguardia, il paese è letteralmente esploso anche dal punto di vista demografico, con ospedale, campo sportivo, teatri e servizi di ogni genere, trasformandosi da piccolo borgo di montagna a cittadina vera e propria».



"Tutto ruota attorno all'elemento metallico, immergendo lo spettatore nella narrazione della vita mineraria"

The visit to the Abbadia San Salvatore Mining Museum Park is structured in three parts, each one fascinating. The first is represented by the multimedia museum The 'Geography of Mercury', where, like a script, everything revolves around this metal element and immerses the viewer in the narrative of mining life: the myth, the territory, the work, the men and the material constitute the chapters of the story; multimedia technologies take the visitor on a fascinating journey: "there are numerous mining parks - explains Massimo Sabatini, president of the Terre di Toscana Consortium - but very few focused on mercury and it is no coincidence that we are twinned with Idrija in Slovenia and Almadén in Spain which, together with Abbadia, formed the three main poles of mercury production in Europe. In the museum you will find films, videos and oral testimonies of those who spent their lives in mining."

The second step is the journey through the tunnel, perhaps the most exciting part of the visit: "it's a journey through the bowels of the earth - Sabatini tells me - which lasts half an hour: it's made in the vintage miners' train (with locomotive and wagons dating back to the 1950s) and the world of mining is recreated as it progresses, from the beginning to the 1970s. It's a journey in the dark in an unknown, mysterious environment, fascinating for adults and exciting for children, so much so that the main target is families.

The third part of the visit begins in the Clock Tower, home to the old ovens: "it is a documentary museum, where the guide deals with the processing phases in detail, from extraction to transformation, up to the distillation of the precious liquid metal."

Work in the mine was made up of numerous trades; up to 1500 people worked there, with carpenters, cooks, mechanics and guards... "at the end of the track - the president continues - which in all lasts an hour and forty minutes, you'll know what life in the mine was like." A section of the Park is dedicated to the town of Abbadia San Salvatore, which, from the early 1900s, experienced unprecedented industrial development: "the best engineers in the world and many avant-garde industrial technologies passed through here, and the town literally exploded demographically, with a hospital, football stadium, theatre, and services of all kinds, transforming itself from a small mountain village into a real town."

"Everything revolves around this metal element and immerses the viewer in the narrative of mining life"



Il parco Museo Minerario si sviluppa verso l'esterno: «alcuni percorsi arrivano al "Garibaldi", un pozzo degli anni '30 che scende a 450 metri di profondità, con l'argano e i macchinari ancora intatti». Il museo, di proprietà comunale, è riconosciuto «di rilevanza regionale», significa che appartiene alla schiera di musei con alto valore scientifico. Un ruolo cruciale viene svolto dal Consorzio Terre di Toscana, che si occupa alacremente di gestione museale e turistica, i cui soci sono in massima parte addetti al settore ricettivo. Oltretutto, fa parte del «Parco Nazionale delle Miniere di Mercurio del Monte Amiata», che comprende anche i siti minerali Siele, Cornacchino, Morone e il museo di Santa Fiora».

Il Parco Museo Minerario è in continua evoluzione e si arricchisce sempre di nuove zone: «nei prossimi anni prevediamo ulteriori percorsi esterni, e per facilitare la visita esterna il Consorzio sta pensando all'introduzione di un trenino elettrico gommato». Le possibilità sono pressoché infinite: «in collaborazione con l'amministrazione stiamo pensando di creare altri spazi, come una foresteria o un

centro studi di alta formazione. Vorremmo trasformare la zona nel punto di partenza per il turismo sportivo sull'Amiata: bike, ciaspole, trekking...; nel 2021 abbiamo ospitato i Campionati nazionali di tiro con l'arco». Il sito è molto frequentato dagli studiosi che si occupano di archeologia industriale, e, va da sé, dai turisti (prima della pandemia la media era di 15mila entrate all'anno): «arrivano da tutta Italia, da Aosta a Catania, ma anche tantissimi stranieri soprattutto dalla Germania (la miniera è stata costruita da loro, ndr), Inghilterra e Francia, e da chi visita la Val d'Orcia e dedica mezza giornata al museo». A supporto delle visite scolastiche, e non, il museo programma laboratori di piccola chimica e geologi; un valore aggiunto - conclude Sabatini - è dato dal valore delle guide che conoscono approfonditamente l'argomento, giacché sono figli o nipoti di minatori». Alla fine del percorso si trova uno spazio espositivo con libri che parlano di territorio e minerali, oltre a prodotti enogastronomici come liquori, marmellate, tisane, formaggi. Per la visita è consigliata la prenotazione.



"Un valore aggiunto è dato dal valore delle guide che conoscono approfonditamente l'argomento, giacché sono figli o nipoti di minatori"

The Mining Museum Park then moves outdoors: "some paths arrive at the 'Garibaldi', a pit from the 1930s that goes down 450 metres, with its winch and machinery still intact."

The museum, owned by the municipality, has recently been designated 'of regional significance', meaning that it belongs in the ranks of museums of great scientific value. A crucial role is played by the Terre di Toscana Consortium, which deals with museum and tourist management, and whose members are mostly employed in the hospitality sector. Moreover, it belongs to the 'National Park of Mercury Mines of Monte Amiata', which includes, in addition to this one, the mineral extraction sites of Siele, Cornacchino, Morone and the museum of Santa Fiora."

Returning to the Abbadia Park Museum, it is constantly developing and every ten years or so is enriched with a new section: "and in the next few years we plan further outside trails." The area extends for seven hectares and it's difficult to walk through them all: "and so, with the Consortium we are thinking of a train on rubber tyres for the external route, although, for the future, the possibilities

are almost endless: guest-house, high-level training centre... in general we would like to transform the area into the starting point for sports on the Amiata: biking, snowshoeing, trekking; in 2021 we hosted the National Archery Championships."

The site is very popular with scholars in industrial archaeology, and, it goes without saying, with tourists (before the pandemic the average was 15 thousand entries a year): "they come from all over Italy, from Aosta to Catania, but also many foreigners especially from Germany (the mine was built by Germans, ed.), England and France, and by those visiting the Val d'Orcia who dedicate half a day to the museum." Speaking of museums, he plans small chemistry and geology laboratories, very suitable for schools." At the end of the itinerary there is an exhibition space with books that talk about the territory and minerals, as well as food and wine products such as liqueurs, jams, herbal teas and cheeses. Added value is given by the guides: "they know the subject in depth, since they are the children or grandchildren of miners." Reservations are recommended for the visit.

**MIGLIORARE
MOLTI ASPETTI
DELLA VITA
MODIFICANDO
IL TUO
AMBIENTE / CASA!?
È POSSIBILE!**

**Cura dell' habitat utilizzando
Feng Shui e Geomanzia,
per migliorare positivamente:**

**BENESSERE PERSONALE
SALUTE / SONNO
FAMIGLIA / FIGLI
PROSPERITÀ / RICCHEZZA
LAVORO / CARRIERA
MATRIMONIO/FERTILITÀ
REALIZZAZIONE PERSONALE E PROGETTI**

**ANALISI DELL'ENERGIA
PERSONALE**

**ENERGIA DELLA CASA E
DEI VARI AMBIENTI**

**TRACCIATO DELLE
DANNOSE GRIGLIE**

**GEPATOGENE DI CURRY E
NODI DI HARTMANN**

**FALDE O CORSI D'ACQUA
SOTTERRANEI**

ELETTROMAGNETISMO

QUALITÀ DELL'ARIA VOC

DISPOSIZIONE AMBIENTI

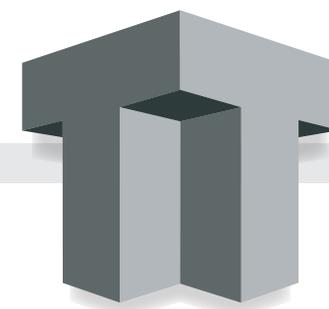
YIN - YANG

SCUOLA DELLA FORMA

5 MOVIMENTI

CONSIGLI PRATICI/ RIMEDI

**CONTATTAMI PER UN SOPRALLUOGO GRATUITO OPPURE PER UN ANALISI COMPLETA
dragofenice931@gmail.com**



**METALLICA
TORTELLI**

infissi e lavorazione ferro



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

**INFISSI DI NUOVA GENERAZIONE
PORTONCINI BLINDATI
PERSIANE
TENDE DA SOLE
AVVOLGIBILI**

Azienda
partner



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

Hi-tech e umana la farmacia del futuro

*Hi-tech and human:
the pharmacy of the future*

Siamo alla farmacia Fabbrini, e il titolare Raffaello ha pensato di fare le cose in grande: raddoppiando i metri quadri del locale e creando un'ambientazione ad hoc che riprende la cultura del monte Amiata, e in particolare di Abbadia San Salvatore, perché «Non esiste futuro se non si è consapevoli delle proprie radici e del proprio passato»

We are at the Fabbrini pharmacy, where owner Raffaello has decided to do things on a large scale: doubling the shop's space and creating a special setting that relates to the culture of Mount Amiata, and in particular of Abbadia San Salvatore, because "There is no future if you are not aware of your roots and your past."

Farmacia Fabbrini

via Federico Hamman, 18
Abbadia San Salvatore (Siena)
Facebook: Farmacia Fabbrini
Servizio WhatsApp (+39) 388 73 07 687
Tel. (+39) 0577 77 82 57
farmaciafabbriniabba@libero.it

Foto di Gabriele Forti



«L'allestimento richiama fortemente la storia del nostro paese - spiega il direttore -: il grigio dei pavimenti richiama il mercurio liquido, il rosso delle nicchie il cinabro, il legno quella che per secoli è stata la principale fonte di lavoro, ovvero i boschi; che assieme alla miniera, alla cripta, alle fiaccole, si ritrovano nella nostra struttura». Cultura, storia, ma anche altissima tecnologia. Con l'utilizzo di un robot in grado di servire al banco in pochi istanti ogni tipo di farmaco: «Si tratta di un macchinario dall'altissimo valore tecnologico - spiega Raffaello - un prototipo di farmacia all'avanguardia, è il nostro valore aggiunto, e un grande guadagno di tempo perché prende la medicina giusta in base a un determinato codice, e non si può sbagliare». Qual è la forza di questo macchinario? «Faccio un esempio: di Enterogermina vent'anni fa esisteva solo una scatola, oggi sono venti, e così per la maggior parte dei prodotti, questa macchina toglie un bel pensiero al farmacista che non deve scegliere tra scatole con lo stesso nome; e ci permette di avere qualche minuto in più da dedicare al paziente, così è la tecnologia, paradossalmente, a lavorare per i rapporti umani».

"L'allestimento richiama fortemente la storia del nostro paese"



«The setting strongly recalls the history of our area - explains the director - the gray of the floors recalls liquid mercury, the red of the niches cinnabar, the wood what for centuries has been the main source of work here, that's to say forestry; all this together with the mine, the crypt, the 'torches', are all found in our building.» Culture and history is here but also high technology. We use a robot capable of serving any type of drug at the counter in a few moments: "It's a really hi-tech machine - explains Raffaello - a prototype of an avant-garde pharmacy, it is our special 'added value' and a big time saver because it selects the right medicine according to a certain code, and you can't go wrong." What are the particular strengths of this machine? "Let me give you an example: twenty years ago there was only one type of Enterogermina, today there are twenty, as with most of the products, this machine takes a lot of effort away from the pharmacist who doesn't have to choose between lots of boxes with the same name; it allows us to have a few more minutes to give to the patient, so it is technology, paradoxically, working for the human factor."

"The setting strongly recalls the history of our area"



"Ci siamo sempre occupati di omeopatia con due consulenti specializzati"

Quali sono i servizi principali alla Fabbrini: «Ci siamo sempre occupati, ad esempio, di omeopatia con due consulenti specializzati in materia; tra i servizi «extra» ci sono l'elettrocardiogramma, senza appuntamento, l'holter cardiaco o pressorio (inviando i dati alle "Molinette" di Torino e in tempo reale arrivano i referti con cui il paziente può recarsi dal medico); ci guadagna il cittadino, che può svolgere dei test immediatamente e al contempo alleggeriamo il lavoro all'ospedale». La prossimità della farmacia è davvero importante: «siamo aperti a tutte le novità, andiamo sempre alle fiere di settore, dove ho trovato strumenti che possono aiutarci, ad esempio, nella densitometria ossea, per scoprire (in dieci minuti) se una persona ha l'osteoporosi». Ma i test non finiscono qui: «abbiamo l'analisi della postura, che consente di valutare l'assetto delle gambe su una piastra che analizza la pianta dei piedi (e all'occorrenza suggerisce un plantare): è ottimale per chi ha dolori alle ginocchia, e non solo; proponiamo l'analisi del sonno, che non è costante nella notte e rappresenta un problema per tante persone: attraverso un braccialetto, che monitora il paziente per una settimana, si scoprono le difficoltà e i rimedi per chi soffre d'insonnia o apnee notturne, che sono pericolose; inoltre stiamo pensando all'analisi dei nei, della pressione oculare e dell'udito. Sempre a portata di mano e senza bisogno di appuntamento. Questi apparecchi in poco tempo danno una diagnosi certa». Da aggiungere che tutti i medicinali, qualora non fossero immediatamente disponibili, arrivano nel giro di mezza giornata.

informazione pubblicitaria



What are the main services at Fabbrini: "We have always dealt, for example, with homeopathy with two consultants specialized in the field; among the "extra" services there is the electrocardiogram with no appointment necessary, the cardiac or blood pressure holter (we send the data to the 'Molinette' in Turin and in real time the reports arrive which the patient can then take to their doctor); the customer who can have their tests done immediately gains and at the same time we lighten the load of the hospital." The up-to-date nature of this pharmacy is really important: "we are open to all the innovations, we always attend trade fairs, where I have found tools that can help us, for example, in bone densitometry, to find out (in ten minutes) if a person has osteoporosis. But the tests do not end there: "we do postural analysis, which allows us to evaluate the position of the legs on a plate that analyzes the soles of the feet (and if necessary suggests an insole): it is excellent for those with knee pain and more; we offer sleep analysis for when sleep is not constant during the ni-

ght which is a problem for many people, it's done through a bracelet which monitors the patient for a week and both the issues and remedies for those suffering from insomnia or sleep apnea (which can be dangerous) can be found; we also deal with the analysis of moles, ocular pressure and hearing. Always to hand and without the need for an appointment. These devices quickly give a certain diagnosis." It should be added that all medicines, if they are not immediately available, arrive within half a day.

"We have always dealt with homeopathy with two consultants specialized"

Raffaello ha iniziato la carriera da farmacista presto, dopo uno stage alla Sclavo a Siena per poi diventare direttore alla farmacia Niccolini di Abbadia San Salvatore: «nel 2005 - racconta - ho deciso di intraprendere un'attività personale, fondando una farmacia a Poggibonsi (attualmente gestita dal figlio Daniele, ndr) che oggi ci dà tantissime soddisfazioni. Nel 2014 abbiamo rilevato questo spazio dalla famiglia Ugurgeri, ripartendo per l'ennesima volta da zero, si è trattato di un grande sacrificio, ripagato». Ad aiutare Raffaello ci sono il figlio Lorenzo, che si occupa al cento per cento dell'attività, oltre a sei farmacisti, Veronica che si occupa del magazzino, Vania della parte finanziaria, poi Letizia, Giulia, Monica, Giacomo, Emanuela e Camilla. Come se non bastasse la Fabbrini è in prima linea nella lotta al Covid, attraverso la creazione di un apposito centro per i tamponi: «non è un guadagno - precisa il direttore - poiché abbiamo una persona fissa ai tamponi, ne abbiamo somministrati una media di 40-50 al giorno da marzo a oggi, è stata un'opera di affetto per il nostro territorio, al di là di altre farmacie, ci siamo sentiti in dovere di aprire un punto di prelievo tamponi. E sono venuti da tutta l'Amiata e la Val d'Orcia».

"Nel 2014 abbiamo rilevato questo spazio dalla famiglia Ugurgeri, ripartendo per l'ennesima volta da zero, si è trattato di un grande sacrificio, ripagato"



"Raffaello ha iniziato la carriera da farmacista presto, dopo uno stage alla Sclavo a Siena per poi diventare direttore alla farmacia Niccolini di Abbadia San Salvatore"

Raffaello began his career as a pharmacist early, after an internship at Sclavo in Siena and then became director of the Niccolini pharmacy in Abbadia San Salvatore: "in 2005 - he tells me - I decided to start my own business, founding a pharmacy in Poggibonsi (currently managed by his son Daniele, ed.) which today gives us a lot of satisfaction. In 2014 we took over this space from the Ugurgeri family, starting from scratch for the umpteenth time, it was a great sacrifice, but repaid." Helping Raffaello is his son Lorenzo, who takes care of the business one hundred percent, as well as six pharmacists, Veronica who takes care of the warehouse, Vania the financial part, then there's Letizia, Giulia, Monica, Giacomo, Emanuela and Camilla. As if that were not enough, Fabbrini is at the forefront in the fight against Covid, through the creation of a special testing centre: "it's not earning us anything - the director explains - since we have an employee just for Covid tests, we have administered an average of 40-50 tests a day from March to

today, it is a labour of love for our area and more than other pharmacies we felt compelled to open a swab collection point. And they come from all over the Amiata and the Val d'Orcia."

"In 2014 we took over this space from the Ugurgeri family, starting from scratch for the umpteenth time, it was a great sacrifice, but repaid."



DAL 1968 AL VOSTRO SERVIZIO

**GASOLIO DA RISCALDAMENTO
GASOLIO DA AUTOTRAZIONE
GASOLIO AGRICOLO
OLII LUBRIFICANTI**

**CISTERNE OMOLOGATE
DISTRIBUTORI STRADALI
SUPER - DIESEL - GPL**

**Kaloroil di Bartolini Mario & Figli s.r.l.
S.R.74 Maremmana n°55372 - Loc. Il Piano - 58017 - Pitigliano (GR)
Tel. (+39) 0564 615 194 - Cell. (+39) 335 77 07 236
kaloroil@tiscali.it**

kaloroil

Il barròccio

Dopo che la mia ultima auto è rotolata giù da un argine vicino a casa mia, per un totale di 10.000 euro di danni, una gentile volontaria straniera si è proposta di trovarmi un passaggio in città assieme ad una coppia di locali. Lui era un vecchietto basso che si appollaiava guardando il parabrezza dalle profondità del sedile di guida. Lei sembrava più giovane, più energica, ma di quella generazione che indossa un foulard per proteggere i capelli.

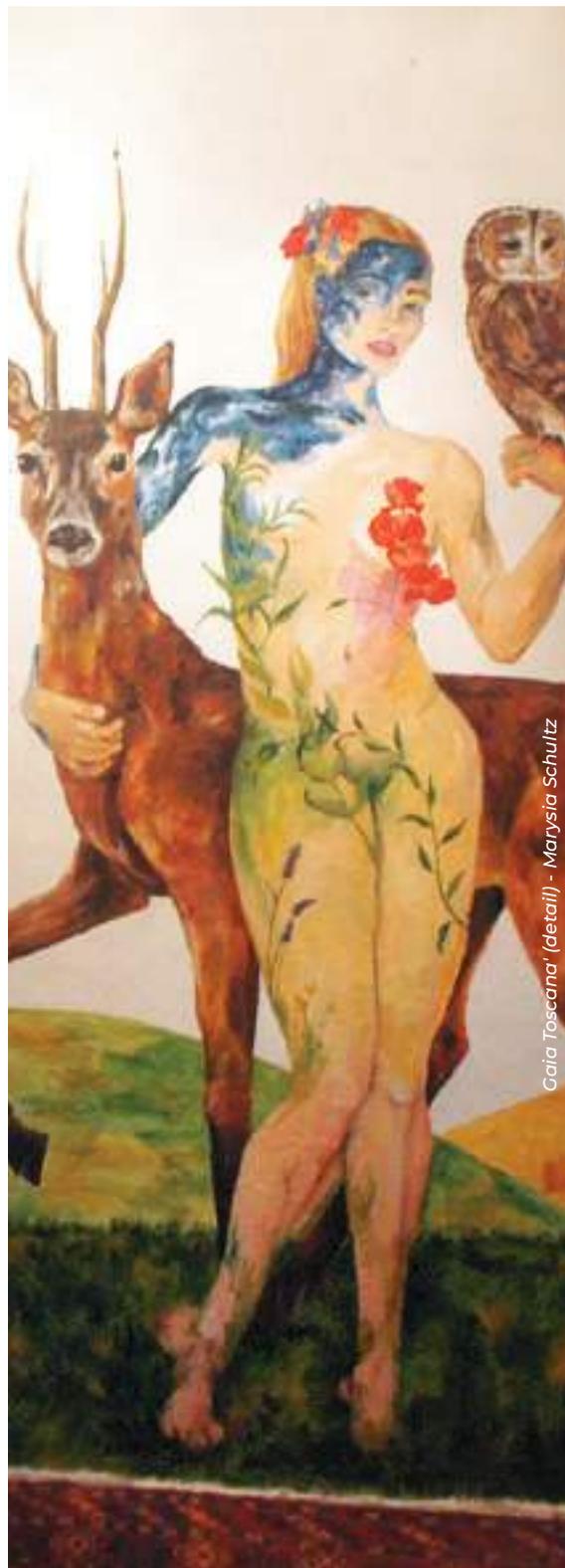
Nei quindici minuti di curve che impieghiamo per arrivare a 'Borgo', come la gente del posto chiama il paese di Sansepolcro in provincia di Arezzo, la signora ci raccontò la storia sorprendente della sua infanzia. Da bambina aveva vissuto in un insediamento familiare isolato una buona mezz'ora di cammino fuori dal nostro paese con il suo negozio di bar e tabacchi e chinino, la sua scuola elementare, la chiesa e i suoi 600 e passa abitanti. Questa piccola comunità era composta da due coppie, i loro rispettivi figli e due nonni, un piccolo universo sociale di diciassette persone. E c'erano naturalmente i cani, i gatti ratti, una mucca, un maiale, galline e un cavallo. A parte la sua abituale funzione di tirare l'aratro nell'autunno, il cavallo aveva una funzione molto speciale nei fine settimana.

Ogni sabato mattina, a parte quelli che cadevano nella festa dell'Epifania, era attaccato al barròccio, [carrello] mentre un nonno veniva lasciato a casa per nutrire la mucca, il maiale e le galline, tutta la famiglia saliva sul barròccio e scendeva in città per andare al mercato. Lì vendevano le uova e le verdure in eccesso. Se oggi provassi a vendere uova al mercato pubblico avresti bisogno di documenti da qui alla prossima settimana, e bisognerebbe farsi dalle autorità.

Mi piace immaginare quel viaggio settimanale di andata e ritorno, gli scherzi e le battute e l'eccitazione di andare in città dopo una settimana con solo mamma natura e i parenti.

Cantavano canzoni per passare il tempo? Oggi sono due ore di cammino dalla loro fattoria alla città, ma allora era una vecchia strada non asfaltata, quindi forse quasi tre.

Sono sicuro che avevano portato il loro pane, formaggio e prosciutto, forse una mela, per il pranzo, il tutto avvolto in panni e riposto in una cesta di vimini e sicuramente una bottiglia di quel terribile vino acre che fanno i contadini.



Gala Toscana (detail) - Marysia Schultz



L'autore Ray Keenoy con Ulisse - Eilina Roddick

Il barròccio

E le canzoni? Non ho mai sentito un abitante del villaggio di oggi cantare qualcosa e ci sono una quindicina di locali che vivono o vengono regolarmente in visita.

Di sicuro però doveva essere come nel vecchio detto yiddish: רעד טביילק, וגאוו מעד טביירט סאוו, רעד דיל סאד טביילק ["chi guida il carro, sceglie la canzone"].

E le uova? Si possono mangiare quel tipo di uova al giorno d'oggi? Forse se, come il mio papà irlandese, tenevi le galline in fondo al giardino, in un bel palazzo di galline, con scatole per le uova, uova di porcellana così affascinanti per un bambino, con quella forma a ur... E un magnifico mucchio di letame davanti e un magnifico albero di loganberry che prosperava sul mucchio di letame con i suoi tanti frutti, succulenti e dolci per circa due giorni prima di cadere marci. Come molte delle delizie della vita, oggi qui, domani non c'è più.

E i bambini su quel carro, che erano scatenati dall'eccitazione, venivano zittiti dai loro padri mentre sbuffavano tranquilli con i loro tozzi sigari toscanelli?

E la nonna del carro - piuttosto che la timida nonna lasciata a casa con le bestie - dicitteggiava le uova sotto il panno nel suo cesto di vimini, calcolando cosa avrebbe potuto comprare con la loro vendita: un foulard per una delle ragazze, una macchinina [non un carro negli anni cinquanta] per un ragazzo nipotino.

E chissà quanto dovevano essere stanchi dopo sei ore di strada tra andata e ritorno dal mercato che altro non è che l'attuale mercato aperto dalle 8 alle 12.30.

Speriamo che la timida nonna avesse una cena calda pronta per loro, e una caraffa di vino attinta dalla botte buona.

I cani si sono eccitati abbastanza quando il carro con tutti a bordo si è fermato e, così, domani si riparte presto per la messa domenicale, a soli trenta minuti a piedi, a meno che questa famiglia non fosse della metà anticlericale del villaggio; in questo caso forse il giornale di sinistra comprato in città è stato attentamente esaminato dai suoi lenti lettori, anche se dubito che i contadini pensassero che per i giornali valesse la pena spendere soldi. Solitamente in quei tempi lontani in cui nulla veniva sprecato e non si nuotava in un mare di plastica, venivano riciclati per fare sigarette o per avvolgere le mele.

The Horse and Cart

After my last car rolled down a bank near my house, inflicting 10,000 euros of damage on itself, a kind foreign volunteer organised a lift down to the town for me with a local couple. He was a short little old man who perched looking up at the windscreen from the depths of the driving seat. She seemed younger, more energetic, but that generation that wears a scarf to protect their hair.

In the fifteen minutes of twists and enfilades that it took us to get to 'Borgo' as the locals call the town of Sansepolcro in the province of Arezzo she gave me an astonishing account of her early life. As a child she had lived in an isolated family settlement a good half hour walk outside our village with its bar store and tobacco and quinine outlet, its primary school, church and 600-odd inhabitants. Their little community comprised of two couples, their respective children and two grandparents, a little social universe of seventeen people. And there were of course the dogs, the ratting cats, a cow, a pig, chickens and a horse. The horse had a very special function— apart no doubt from pulling the autumn plough— at weekends. Every Saturday morning, apart from ones that fell on the Feast of the Epiphany, he was attached to il barròccio, [cart] the woman told me and, leaving one grandparent at home to feed the cow, the pig and the chickens, the whole family got in or on the barròccio and descended to town and the market. There they sold their surplus eggs and vegetables. If you tried to sell eggs in the public market today you would need paperwork from here to next week, gaily enforced these days by the armed police force themselves, the Carabinieri or Carabineers [i.e. 'riflemen'].

I like to imagine that weekly trip and back, the joking and joshing and the excitement of going to town after a week with only Mama Nature and the relatives.

Did they sing songs to pass the time? Today it's a two hour walk from their farmhouse to town but then it was the old unimproved road so perhaps nearer three.

I'm sure they had brought their bread cheese and prosciutto, maybe an apple, for their lunch, all wrapped in cloths and stowed in a wicker basket with no doubt a bottle of the terrible acrid wine peasants make.



Translator: Martina Calderato con Puma

The Horse and Cart

And the songs? I've never heard a villager of today sing anything and there are about fifteen of the originals who live or regularly visit.

For sure though it must have been like in the old Yiddish proverb: רעדן טביירט סאָוו, רעדן טבייליק דיל סאָד

[‘he who drives the wagon, picks the song’].

And the eggs? Can you eat such eggs nowadays? Perhaps if like my Irish Dad you kept chickens at the bottom of the garden, in a magnificent chicken palace, with laying boxes, china eggs so fascinating to a child, this ur-shape... And a magnificent dung heap in front of it and a magnificent loganberry tree thriving on the dung-heap with its fruits so many, succulent and sweet for about two days before falling off rotten don't blink. Like many of life's delights, here today gone tomorrow.

And the kids on that wagon, il barròccio, were they wild with excitement, did their fathers hush them as they puffed quietly on their stubby toscanelli cigars?

And the wagon-grandma— rather than the shy left-at-home-with-the-beasts grandma— did she finger her eggs under the cloth in her wicker basket, calculating what they would bring and could she buy a scarf for one of the girls, a toy car [not a wagon in the 1950s] for a boy nipotino.

And how tired they must have been after six hours on the road there and back and the market that ran (and runs to this day) 8-12.30.

Hopefully shy Grandma had a hot dinner ready for them, and a carafe of wine drawn from the good barrel.

The dogs got excited enough as the cart with everybody aboard pulled in and tomorrow an early start again for Sunday Mass, a mere thirty minute walk, unless this family were of the anti-clerical half of the village in which case perhaps the left-wing newspaper bought in town was carefully perused by its slow readers, although I doubt that peasant farmers thought newspapers worth spending money on, although they could be recycled to make cigarettes or to wrap apples in, in those distant times when nothing was wasted and we didn't all swim in a sea of useless plastics...

Fratello di strada

Sappiamo che l'antico sentiero, largo a malapena per una bestia da soma ben carica, mulo, asino o cavallo che sia, che passa vicino alla vecchia torre (XII secolo), dove vivo con il mio cane e una piccola famiglia di gatti, è veramente antico: pensate che fu usata dai mercanti romani, lungo la Via Salaria, fino a Rimini e i suoi stagni di sale, alcuni in uso ancor oggi, visto l'abbondare del sale nel mare, oggi come allora. Un posto su una collina come questo spesso acquisisce un significato religioso e qui c'è una grotta ora inglobata in un "fondo", cioè in una cantina scavata nella roccia usata dai militari romani a guardia di questa via del sale per i riti del loro oscuro e sanguinario culto di Mitra. Ma una religione, un regime, lascia sempre il posto a un'altra e ora nell'adiacente 'Casa della Musica', così chiamata dall'inquilino precedente, pianista-in-capo a Ratisbona, un'antica città bavarese, troverete sopra la porta il crocifisso lasciato dai proprietari di metà Novecento, e una riproduzione della famosa Madonna nella vicina Citerna ed alcuni ceppi d'albero posati come base per una statua di legno della 'Dea Madre' chiamata Shekinah o Ashterath e venerata dall'antico popolo ebraico, per un certo periodo insieme allo stesso Yahweh/Jehovah/Dio ancora seguito più o meno approssimativamente dalle religioni abramitiche dei nostri tempi. Più evidente però è il 'chiòsco', il piccolo santuario di pietra della Madonna sul vecchio sentiero, miracolosamente conservato nel suo stato originario perché troppo stretto per il passaggio di auto e camion. Sul lato di un campo, forse una volta c'era un santuario campestre a Demetra o Gaia, dee della fertilità, venerate per dare buoni raccolti affinché i bambini non morissero di fame durante l'inverno.

La religione non sparisce mai, vero? Pensiamo a tutti i regimi che hanno sostituito una religione con un'altra, dalla Rivoluzione Francese con il suo Tempio e il suo Culto della Ragione a Notre Dame, ai bolscevichi che hanno fatto un'icona di Lenin o ad altri comunisti con i loro santi laici come il Che, Mao o i Kim nordcoreani e alle loro crudeltà che non possono essere messe in discussione più di quanto ci si possa chiedere se Gesù Cristo stesso in preda al malumore abbia preso a calci un cane un giorno o abbia preso due grandi sorsate di vino solo per sé alle nozze di Cana...



Fratello di strada

Infatti, ci piace credere nelle cose non necessariamente perché sono provate da una legge o da un dettame scientifico, ma perché hanno una loro coerenza estetica e una bellezza (come la Madonna che questo Ebreo-Shekinah ha messo dietro sua porta) o un contenuto morale, una guida o un saggio, come un proverbio. Spesso però siamo delusi dagli agenti e dai funzionari della religione, che possono apparire egoisti, manipolatori e ipocriti: anche senza sollevare lo spettro degli abusatori sessuali in posizioni di autorità in vari credi o dei praticanti di religioni che insegnano la nobiltà della semplicità e della povertà ma vivono nel massimo lusso. Lasciatemi piuttosto raccontare di un incontro

sulla Via del Sale con un uomo con una semplice tunica tessuta a mano che si avvicinò alla nostra vecchia torre in un giorno caldo per salutarci. Istantaneamente gli ho offerto cibo e acqua che ha accettato con gratitudine. Mentre parlavamo in francese mi resi conto che lui mangiava solo quando il cibo gli veniva offerto, come i monaci buddisti che escono ogni giorno con una ciotola per il riso, dando ai peccatori la possibilità di fare una buona azione riempiendola. Mi spiegò come aveva lavorato per lunghi anni tra i poveri che vivono nelle strade di Calcutta e faceva parte di un distacco errante dell'ordine francescano. Di fronte a lui non riuscii a fare appello alla mia



personale e profonda ostilità verso una religione che perseguita la mia razza da duemila anni con calunnie e aggressioni. Ero contento di questo semplice incontro, che mi ha dato l'opportunità, dopo tutto, di condividere qualche cosa e se non condividiamo ciò che abbiamo, che senso ha l'avere?

Era uno che viveva sinceramente il programma originale della sua religione e ne sopportava difetti e manchevolezze. Non potevo che ammirarlo e ispirarmi a lui.

Prima di andarsene ha cantato il 'Regina Coeli' nel nostro piccolo santuario campestre e così ha disfatto mille anni di soprusi. Ho riflettuto che la

'mia' Shekinah/Ashterath era anche una Dea Madre celebrata come Vergine...

Le vie della religione sono lunghe e profonde e anche, nonostante quello che possono dire Profeti e Papi, collegate fra loro. E forse uno spirito puro può farne qualcosa di bello e di potente, dopo tutto.

Brother on the Road

We know that the ancient trackway, barely wide enough for a laden pack animal, mule, donkey or horse as it may be, that passes by the side of the old (12th Century) tower where I live quietly with my dog and a small family of cats is truly ancient, used by the Romans trading along the Via Salis (Salt Road) up to Rimini and its salt pans, some still in use today (plenty of salt in the sea, then as now).

A place on a hill like this often acquires a religious significance and here there is a cave - now en-globed by a stone fondo or cellar - used by the Roman military guarding this salt-highway for the rites of their dark and bloody cult of Mithras. But one religion, one regime, gives way to another and now in the adjoining 'Casa della Musica' (so named by a previous occupant, Chief Pianist of Regensburg, an old city in South Germany) you will find the crucifix above the door left by the mid-century owners, a reproduction of the famous Madonna in nearby Citerna, some tree stumps laid as the base for a wooden statue of the 'Mother Goddess' named Shekinah or Ashterah and worshipped by the ancient Hebrew people alongside (for a time) the same Yahweh/Jehovah/God followed (more or less approximately) by the 'Abrahamic' religions of our own times. More noticeable though is the 'chiòsco' (small stone shrine) of the Madonna actually on the old path which was 'miraculously' preserved in its old state because too narrow for car or motor truck to force a way through. By the side of a field, perhaps it was once a field-shrine to Demeter or Gaia, fertility Goddesses looked-to for good harvests that the children would not starve this year. Religion doesn't really go away does it? Noticeable the regimes that replaced an existing religion with another from the French Revolution with its Temple (aka Notre Dame) and Cult of Reason and then came the Bolsheviks making an icon of Lenin or other communists with their secular saints like Che, Mao or the North Korean Kims whose probity and cruelty cannot be questioned anymore than you might ask if Jesus Christ himself in ill-temper kicked a cur one day or or took two big draughts of wine just for himself at the Feast at Cana...



Brother on the Road

Because we like to believe in things not necessarily because they're proven like a scientific law or dictum but because they have an aesthetic coherence and beauty (like the Madonna reproduction this Shekinah-Jew put by his door) and a guiding or wise moral content, like a good proverb.

Often though we are disappointed in the agents and officials of religion, who can appear self-serving, manipulative and hypocritical. We won't raise the spectre of the sexual abusers in authority positions in various creeds or the practitioners of religions that teach the nobility of simplicity and poverty but live in the utmost luxury.

Rather let me tell you of a meeting on the Salt Road with a man in a simple handwoven smock who walked up to our old tower on a hot day to give his greeting. Instinctively I offered him food and water which he gratefully accepted. As we talked - in French as it happens - I realised that he ate only when food was offered, like the Buddhist monks who go out every day with a bowl for rice and food, giving the sinful the chance to do a pious and good deed by filling it. He explained how he had worked long years amongst the poor who live on the streets of Calcutta and was part of a wandering detachment of the Franciscan Order.

To his face I could not marshal my personal deep hostility to this religion that persecuted my race for two thousand years with calumnies and aggression. In fact I was pleased with this simple encounter, he gave me the opportunity to share after all, and if we don't share what we have, what is the point of having?

He was someone sincerely living out the original program of his religion and bearing the weariness and want of that. I could not but admire and be inspired him.

Before he left he sang 'Regina Coeli' at our little field-shrine and so unravelled a thousand years there. I reflected that 'my' Shekinah/Ashterah was also a Mother Goddess celebrated as a Virgin...

The lines of religion are long and deep and also, despite what Prophets and Popes may say, connected. And maybe a pure spirit can make something beautiful and powerful of them, after all.

ENTRA GUARDA E...
★ COMPRA ★

DI BENNINI GAETANO JR



DA NOI PUOI TROVARE

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

VIA PIETRO PIFFERI 6/8 ARCIDOSO (GR)

f : ENTRAGUARDAECOMPRA

ig : ENTRAGUARDAECOMPRA

wh : +39 389 007 8993

La Gardenia



Piante e Fiori - Addobbi per Cerimonie

53021 ABBADIA S. SALVATORE (SI) Via Trento, 14

Tel. 0577 778879 - e-mail:lagardenia2015@libero.it

4 SEDI IN TOSCANA

Santa Fiora
Radicondoli
Donoratico
Colle Val d'Elsa

I NOSTRI SERVIZI

- Progettazione, realizzazione e manutenzione giardini
- Progettazione, realizzazione e gestione di impianti produttivi: oliveti, vigneti e frutteti
- Raccolta olive, vendemmia
- Ingegneria naturalistica



CONTATTI

Tiziano Scarpelli 3666148668
info@gboscagliasrl.it | www.gboscagliasrl.it



Scapigliati Energia



ABBADIA SAN SALVATORE VIA ESASSETA

PIANCASTAGNAIO VIA 1° MAGGIO

GASOLIO DA RISCALDAMENTO E AUTOTRAZIONE

RIVENDITA PELLETT

LEGNA DA ARDERE

350 129 1443

 **CONTATTACI ANCHE SU WHATSAPP!**



dalla redazione di Thatsamiata

Sciare sull'Amiata: oltre 10 chilometri di piste nel cuore della Toscana

Sci alpino, nordico e ciaspole. Il monte Amiata offre piste per tutte le capacità, 7 impianti di risalita e uno skipass unico per due versanti. Apertura ufficiale della stazione domenica 19 dicembre

Una montagna, 10 chilometri di piste, 7 impianti di risalita. Il Monte Amiata, in veste invernale mette a disposizione agli appassionati di sport invernali una palestra naturale incastonata nella faggeta più estesa d'Europa. L'antico vulcano a differenza delle ben note località sciistiche dello Stivale è una montagna isolata, sciare infatti qui, ad oltre 1700 m.s.l.m. è un'attività intima che mette in stretta relazione gli sportivi con la natura. Allo stesso tempo i grandi spazi permettono a tutti gli sciatori di godere della propria libertà di azione. La stazione invernale, con 2 seggiovie e 4 skilift usufruibili attraverso lo Skipass Amiata, offre oltre 10 chilometri di piste da sci alpino, un anello per chi ama lo sci nordico, sentieri per ciaspolate e tracciati per sci escursionistico.



PRINCIPIANTI E PROVETTI SCIATORI: IL MONTE AMIATA OFFRE PISTE PER OGNI ABILITÀ

Sul monte Amiata chiunque può divertirsi. Benché prevalgono piste rosse (media difficoltà), sono presenti anche due campi scuola situati al prato delle Macinaie e in Vetta. Qui i principianti possono mettere in pratica i frutti delle prime lezioni e acquisire sicurezza per poi affrontare pendenze più importanti. Infine per sciatori esperti l'Amiata non fa sconti di pendenze e le piste Crocicchio e Direttissima sono la prova. Le uniche nere del comprensorio amiatino, la Crocicchio è servita dalla seggiovia Cantore e uno skilift, mentre la Direttissima dalla seggiovia Macinaie. Incantevoli la pista Panoramica, per lo più esposta ai raggi solari e anche l'anello, di circa 2 chilometri, a disposizione degli sportivi che praticano sci nordico. Quest'ultimo tracciato si trova in località Marsiliana (1420 s.l.m.) nel comune di Seggiano.

DUE VERSANTI: UN UNICO SKIPASS E DUE SCUOLE DI SCI

C'è l'accordo tra le due società che gestiscono gli impianti di risalita (Isa e Ais) per lo skipass unico. Con un'unica tessera si può sciare su entrambi i versanti dell'Amiata. Tutte le tariffe sono presenti su amiataneve.it. Anche per la stagione 2021/2022 sono previste diverse tipologie di accesso agli impianti. Infine, per chi ha il desiderio di imparare a sciare, l'Amiata rappresenta una buona palestra e grazie alle due scuole di sci, Scuola Sci Amiata Ovest e Scuola Italiana Sci Monte Amiata, tutti potranno mettere sci o snowboard ai piedi. La prima nata nel 1985 dalla volontà e dalla collaborazione di dieci maestri ha il suo punto informazioni a Le Macinaie (GR), mentre i maestri della Scuola Italiana Sci Monte Amiata sono a servizio di tutti quegli sciatori che hanno come base il versante senese dell'Amiata.

CON LE CIASPOLE LUNGO I SENTIERI INNEVATI

È grazie alle ciaspole che si possono scoprire scorci, panorami e ambientazioni che altrimenti non sarebbe possibile scoprire. Questi racchettoni che si applicano ai piedi e che permettono di camminare sulla neve fresca vanno sempre usati con l'aiuto delle racchette, poiché aiutano a compiere passi regolari che non richiedono troppo sforzo fisico. Le ciaspole si possono noleggiare presso i vari noleggi presenti sull'Amiata. Anche l'intensità della camminata può variare, con le ciaspole si possono fare camminate rilassanti o tracciati più impegnativi. L'importante è rispettare le proprie capacità e la montagna stessa. Anche per chi usa le ciaspole c'è un codice di regole da rispettare, ad esempio, la principale è che non si possono calpestare i tracciati di sci alpino o nordico.

Informazioni

Per tutte le informazioni riguardanti l'apertura degli impianti, la viabilità, le condizioni meteorologiche vi invitiamo a visitare www.amiataneve.it. Il portale è in continuo aggiornamento.

Inverno in Val d'Orcia

Nella foto i famosi cipressi di San Quirico

Winter in Val d'Orcia

In the photo the famous cypresses of San Quirico



Ascolto consigliato / recommended listening:
"Cristina Donà - Come quando gli alberi si parlano"

Foto di Daniele Badini



Trattoria "IL POZZO"

Cucina tradizionale dal 1968

*Grazie a tutti i clienti.
La Trattoria vi aspetta nel 2022 per
un altro anno di cucina tradizionale!*



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

DA VENERIO
ALBERGO
RISTORANTE
E AGRITURISMI
L'accoglienza è di casa

P.zza Rosa Guarnieri Carducci, 18 Castel del Piano (GR) - ITALIA
Tel./Fax (+39) 0564 955244 - Cell. (+39) 3476440076
www.davenerio.com - info@davenerio.com
f Instagram Ristorante Albergo Da Venerio

**MACELLERIA
SACCHI SILIA**
VENDITA DI CARNE CHIANINA, CINTA SENESE E CARNI PREGIATE

Via Rosmini, 1. Abbadia San Salvatore (SI)
Tel. (+39) 0577 776 624 - info@macelleriasacchisilia.it

*Woman parrucchieri
Valentina Santi*



WOMAN PARRUCCHIERI di Valentina Santi
Via Fernando Di Giulio 43
Loc. Marroneto (Santa Fiora) | Tel. 0564 978253



asis
CENTRO ESTETICO

ALCUNI DEI SERVIZI OFFERTI:
TRATTAMENTI VISO/CORPO
MASSAGGIO
DEPILAZIONE
PEDICURE
MANICURE

Via degli Olmi, 6 • 58037 Santa Fiora (GR)
Tel. (+39) 0564 17 21 796
oasisesteticasantafiora@gmail.com
f Oasis Estetica



Il Bibbio
OSTERIA - CAFFÈ

IL BIBBIO, Osteria, Caffè
Località Bibbiano, 6 - Buonconvento (SI)
Info e prenotazioni: osteriaailbibbio@gmail.com - Facebook: Osteria il Bibbio
Tel. (+39) 338 88 02 665

BEAUTY HERO

BODY LASER



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

flend
COMPANY

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

LUCA LOMBARDI GIARDINIERE

GIARDINIERE
POTATURE
ABBATTIMENTI
LEGNA DA ARDERE

Luca Lombardi - via Tre Case, 56
Saragiolo/Piancastagnaio (SI)
Tel. +39 328 94 59 603

RISTORANTE - DELIVERY GOURMET
TAKE AWAY - EVENTS & WEDDINGS



22 POSTI
Scelta di gusto

Ristorante 22 Posti Via Roma, 7 - Castel del Piano (Gr) - www.22posti.com
info@22posti.com - Tel. (+39) 0564 95 64 29



Via della Pace 44 | Abbadia San Salvatore (Siena)
www.osteriailgattoelavolpe.it | info@osteriailgattoelavolpe.it
 Tel. +39 0577 778751

Molino Val d'Orcia



MACINE IN PIETRA



TUTTA FARINA DEL NOSTRO SACCO



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



ilCacciatore
RISTORANTE



Poggio al Leccio 18 | Seggiano (Gr)
 Tel. +39 0564 1950132
info@terredorcias.it

Biofattoria
L'Upupa



Biofattoria L'Upupa
di Bassetti Andrea

Pod. Oliveto, 60 - 53024 Montalcino (SI)
info@sumabiliter.it | +39 0577 580222

Ponte del Prato

2022
happy new year

Antipastore di fine anno
 Crostacei con risiccardini
 Carpaccio di pesce spada e di Tonno
 Dredalato di mare
 Cotto in guazzetto
 Crostini di gamberi

Primi piatti:
 Focaccia al Ragù bianco d'ambrosia e
 Buttruga
 Lasagne ai pistocchi, gamberetti e
 burrata

Secondi piatti:
 Coda di manzo in porchetta
 Gamberoni gratinati
 Cotechino con lentische

Contorni:
 Sformato di verdure
 Insalata mista

Dolce:
 Torta con meringhe al limone e
 fragole

Prezzi:
 Abovino e Caffè €18



RISTORANTE
PIZZERIA
Via 1° Maggio 23-27
Abbadia San Salvatore (SI)
Tel. (+39) 0577 776410
www.pontedelprato.com



BAR LA CASETTA
Via Largo Verdi 12 - Abbadia San Salvatore (SI)
Orario 3:30 - 20:00



Trattoria
"IL POZZO"

Cucina tradizionale dal 1968



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

NANNETTI & BERNARDINI
PRODOTTI TIPICI
PIENZA



Corso il Rossellino 81 | 53026 Pienza (SI)
 Tel. 0578 748506
nannettipiero@nannettiebernardinipienza.com
www.nannettiebernardinipienza.com

FERRAZZANI srl

*tutta la cura e manutenzione
per la tua auto*

AUTOFFICINA **AUTOLAVAGGIO**
RICAMBI AUTO **GOMMISTA**
REVISIONI **CARBURANTI**
LAVANDERIA self

Via Giardini Del Marchese, 40 - Piancastagnaio (SI) Tel. 0577 786064

Seguici su **facebook**

OTTICA ZILIANTI
DAL 1948
Di CLAUDIO e GIORGIA

Montaggio lenti con mole di ultima generazione
OCCHIALE PRONTO IN 1 ORA
Abbadia San Salvatore (Si) | Tel. 0577 552610
giorgia.ziliani@gmail.com

**TUTTE LE LENTI
COMPRESI LE MULTIFOCALI
ULTIMA GENERAZIONE**

PRENDI 2 PAGHI 1

GALILEO

TOP SERVICE
DI VALERIO ROSSI

**ASSISTENZA PNEUMATICI
AUTO, MOTO, AGRICOLI E INDUSTRIALI**

OFFICINA MECCANICA
CENTRO REVISIONI AUTORIZZATO
ARTICOLI DA GIARDINAGGIO

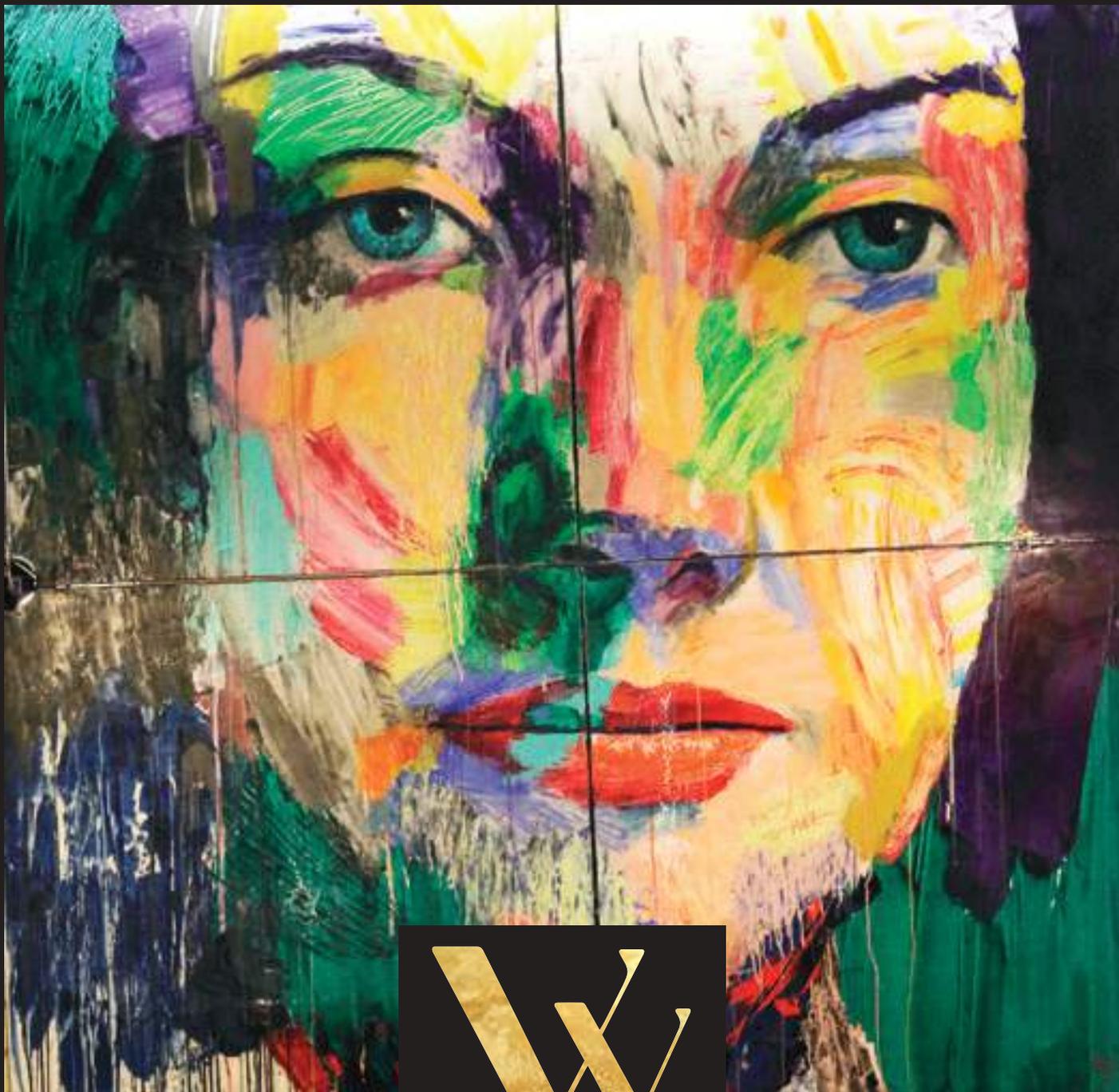
NON FARTI TROVARE IMPREPARATO

**INSTALLA
GLI PNEUMATICI
INVERNALI**

è obbligatorio sostituire gli pneumatici invernali entro il 15 novembre

SAN QUIRICO D'ORCIA
VIA CERRECCHIO, 3
Tel. (+39) 0577 899 941
Cell. (+39) 348 26 50 689

PIANCASTAGNAIO
VIA GROSSETA, 13
Tel. (+39) 0577 899 941
Cell. (+39) 328 47 74 974



HAIR, BEAUTY ETC...

VIA XXIV MAGGIO, 23 - 53021 ABBADIA SAN SALVATORE (SI) - 0577 150323