

Anno XXI, nr. 167 / PRIMAVERA 2022

ValleyLife

CHIANTI & VAL...

RIVISTA PANEUROPEA



COVER STORY

CHICCO, THE BEST PIZZA IN TOWN!



TRASFORMIAMO MATERIE PRIME ECCELLENTI IN OTTIMO GELATO



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





In copertina: Pizza-maker, Stefano Canosci.

PRIMAVERA 2022

EDITORE, DIRETTORE RESPONSABILE

Dr. Simone Bandini (Tel: 339 7370104)

DIRETTORE EDITORIALE:

Simone Cecchini

ASSISTENTE DI DIREZIONE:

Raffaele Cecchini

PROGETTO GRAFICO e IMPAGINAZIONE:

Alessio Casì (Tobu Group s.r.l.)

AUTORI

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

Simone Cecchini: Direttore editoriale Valley Life "Chianti & Valdelsa". Dott. in Marketing e Management Sportivo.

Raffaele Cecchini: Atleta, studente e appassionato di viaggi e turismo.

Stefania Pianigiani: Blogger, amante del vino e del cibo, giardiniere.

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

Questa rivista è stata chiusa mercoledì 27 aprile alle 16 45, gustando un gelato 'nutrizionalmente corretto' presso le antiche mura di Staggia Senese.

ValleyLife

REDAZIONE, PUBBLICITA'
Via Dell'Oliveta 12
50023 Poggio Ugolino (FI)
Tel. 33927808332 - 3470302825
www.valleylife.it
simonececchini@me.com

8 La pace ingiusta
Unjust Peace

10 Ci vogliono tutti uguali, ma non lo siamo
We Are Not All The Same

12 Chicco, the best pizza in town!
Chicco, the Best Pizza in Town!



18 Tutto in un bicchiere
All in One Glass

32 Oliver Posarelli: USA, Sport & Family Business
Oliver Posarelli: USA, Sport &



40 Family Business
Caterina: Hair Stylist & Beauty
Caterina: Hair Stylist & Beauty

50 La tendinopatia della cuffia dei rotatori
Tendinopathy of The Rotator Cuff

54 Il Roseto, un santuario delle rose in Val d'Elsa
Il Roseto, a Rose Sanctuary in Val d'Elsa

60 La finestra di Stefania
Stefania's Window

68 Intimo, merceria e profumeria da Laura Abbigliamento
Laura Clothing: Underwear, Haberdashery and Perfumery



70 Tutto il giorno con Jolly Bar
All Day With the Jolly Bar

72 La Gelateria di Porta Romana
The Porta Romana Ice Cream Parlor

76 In amore vince chi frigge
In Love, Whoever Fries Wins

90 "Albola Experience", la degustazione par excellence
"Albola Experience", Tasting 'Par Excellence

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



VALUEXPERT

By **Mediocasa**

**Richiedi in Agenzia
una valutazione
gratuita
del tuo immobile**

Ask the Agency
for a free evaluation
of your property

www.mediocasa.it

AGENZIA MEDIOCASA

50012 Bagno a Ripoli (FI) - Via Dante Alighieri 49/51 - 50012 Grassina
Tel. 055 64.12.88 - bagnoaripoli@mediocasa.it



TENDE DA INTERNO, TENDE DA SOLE, TAPPEZZERIA





GELATERIA - PASTICCERIA ARTIGIANALE - DOLCI PER COMPLEANNI
E CERIMONIE



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

La
Loggia
del Chianti
dal 1987



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



LA PACE INGIUSTA

Unjust Peace

DI SIMONE BANDINI

**PEACE IS THE
TIME BETWEEN
TWO WARS**

"L'armonia e la disarmonia si combinano, ciò che concorda e ciò che discorda si uniscono, e se Conflitto non è l'unico padre di tutte le cose, poiché è inseparabile da Unione, Eros e Thanatos sono nello stesso tempo in complementarità e in antagonismo permanenti".

Heraclito di Efeso (550 – 480 a. C.)

"La guerra non è che la continuazione della politica con altri mezzi. La guerra non è, dunque, solamente un atto politico, ma un vero strumento della politica, un seguito del procedimento politico, una sua continuazione con altri mezzi".

Carl von Clausewitz, Vom Kriege (post. 1832-34)

Partiamo dalla romantica seppur operativa considerazione del generale prussiano Von Clausewitz per comprendere che, nei valori portanti della cultura occidentale - dal pensiero presocratico alla Realpolitik germanica - la pace non è mai stata un valore in sé - o almeno non si è mai pensato che essa potesse prescindere dal concetto di giustizia.

Questa invenzione assolutamente post-moderna della 'pace per la pace' si origina dalla nobile teorizzazione illuminista dell'abate Charles-Irénée Castel de Saint-Pierre che ebbe

"Harmony and disharmony combine, what agrees and what disagrees unite, and if Conflict is not the only father to all things, since it is inseparable from Union, Eros and Thanatos are at the same time in complementarity and in permanent antagonism".

Heraclitus of Ephesus (550 - 480 BC)

"War is nothing but the continuation of politics by other means. War is therefore not only a political act, but a true instrument of politics, a continuation of the political process, its continuation by other means".

Carl von Clausewitz, Vom Kriege (post. 1832-34)

We start from the romantic albeit pragmatic thought of Prussian general Von Clausewitz to understand that, in the fundamental values of Western culture - from pre-Socratic thought to German Realpolitik - peace has never been never a value in and for itself - or at least it was never thought that it could be regardless of the matter of justice.

This absolutely post-modern invention of 'peace for peace's sake' stems from the noble Enlightenment theorization of Abbot Charles-Irénée Castel de Saint-Pierre which had an

un importante effetto su pensatori come Jean-Jacques Rousseau, Voltaire e Immanuel Kant. Nasceva timidamente la pace come 'sentimento', sganciata da ogni valutazione analitica e franca della realtà, in una sorta di lifting morale e culturale che ritenne l'uomo capace di cancellare la parte, diciamo così, 'oscura' della sua natura. Nel particolare si prese a pensare che la grandezza di un sovrano e, dunque anche, talvolta, la giustificazione della guerra, non derivasse dalla vanagloria derivante dall'espansionismo militare, quanto dallo sviluppo della ricchezza del proprio popolo, da cui deriva il prestigio, la magnificenza e la ricchezza stessa del sovrano. Si faceva largo una sorta di teodicea assoluta del denaro che nei secoli a venire si sarebbe raffinata in ideologie materialiste come il comunismo che bandirono lo spirito, e la sua complessità, dalla storia dell'uomo.

Il pacifismo dei contemporanei, vieppiù, ha perso ogni fondamento razionale, sganciandosi totalmente dalla realtà politica, vantando presunti fondamenti etici, nella convinzione che la guerra sia moralmente sbagliata e che questo "sentimento dell'offendere e del prevaricare e financo dell'uccidere" non possa essere mai giustificato, poiché estraneo all'essenza vera degli uomini e, nei fatti, una contronatura materiale e morale. Nel Novecento, dopo i grandi conflitti mondiali, il pacifismo è dunque traslato nell'utopismo transeunte della beat generation fino alla recente, bimillennaria fusione con un Cristianesimo rinnovato, del tutto intramondano, che ha smarrito il suo rapporto col sacro e si mostra indifferente ai feticci del pensiero 'fluidò', 'gender' – una navigazione a vista nel marasma della 'cancel culture'.

Non possiamo qui che ribadire la convinzione che la pace sia un bene desiderabile (ma non assoluto), e che debba procedere dal concetto di giustizia. E che se davvero si vuole conquistare la pace – si debba farlo con una complessa filosofia dello spirito, piuttosto che con una mera operazione di cancellazione della sua controparte. Peraltro, inutile.

important effect on thinkers such as Jean-Jacques Rousseau, Voltaire and Immanuel Kant. Peace was born timidly as a 'sentiment', detached from any analytical and frank evaluation of reality, in a sort of moral and cultural makeover that considered humanity capable of erasing the, so to speak, 'dark' part of its nature. In particular, it was thought that the greatness of a sovereign and, therefore also, sometimes, the justification for war, did not derive from the vainglory deriving from military expansionism, but from the increase of wealth of his people, from which the prestige, the magnificence and the very wealth of the sovereign him or herself. A sort of absolute theodicy of money was making its way, which in the centuries to come would be refined into materialist ideologies such as communism that banished the spirit, and its complexity, from the story of humanity.

Pacifism amongst our contemporaries, more and more, has lost all rational foundation, totally detaching itself from political reality, boasting alleged ethical foundations in the conviction that war is morally wrong and that this "action of attacking and bullying and even killing" can never be justified, is extraneous to the true essence of humanity and, in fact, is against nature, materially and morally.

In the twentieth century, after the great world wars, pacifism then transposed itself into the transient utopianism of the beat generation achieving recently, after two thousand years, a fusion with a modernised and completely worldly Christianity, which has lost its relationship with the sacred and shows itself indifferent to the fetishes of 'fluid' thought and 'gender', clearly navigating through the chaotic miasma of 'cancel culture'.

Here we can only reaffirm the conviction that peace is a desirable (but not absolute) good, and that it must proceed from the concept of justice. And that if you really want to win peace – you have to do it with a complex philosophy of the spirit, rather than with a mere act of erasing its counterpart. Which is moreover, useless.



🎵 ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening

"Try better next time", Placebo



CI VOGLIONO TUTTI UGUALI, MA NON LO SIAMO

We Are Not All The Same

DI SIMONE CECCHINI



"Costui crede di sapere mentre non sa; io almeno non so, ma non credo di sapere. Ed è proprio per questa piccola differenza che io sembro di essere più sapiente, perché non credo di sapere quello che non so."

Socrate (tramite Platone), "Apologia di Socrate" (399-388 a.C)

Il fondamento della ricerca è l'ignoranza: le persone che credono di sapere già tutto sono quelle che non leggono e non si aggiornano. Dalle antiche carceri ateniesi ai nostri giorni poco è cambiato: la lezione socratica rimane inascoltata.

Nel corso della nostra esistenza dovremmo sentire l'urgenza di essere migliori, progredire con le nostre conoscenze, abilità e capacità - mirare alla comprensione di noi stessi e degli altri.

Io non riesco a fare una cosa uguale oggi, proprio come ieri.

La cosa normale, giusta, per la mia sensibilità ed esperienza, è istintivamente andare avanti e cercare di essere un uomo migliore. Come fare? Unicamente mettendosi in gioco, per così dire 'rischiando' con nuove idee e attività. Per questo l'intraprendenza è un valore.

Ma come si deve sapere che 'intraprendere' è vitale, di pari importanza è la volontà di ascoltare e lasciarsi consigliare.

Oggi viviamo in un mondo dove l'impegno, il sacrificio, non

"He thinks he knows while he doesn't know; at least I don't know, but I don't think I know. And it is precisely because of this small difference that I seem to be wiser, because I don't think I know what I don't know."

Socrates (through Plato), "Apology of Socrates" (399-388 BC)

The foundation of the research is 'ignorance': the people who believe they already know everything are those who do not read and do not update themselves. Little has changed from the ancient Athenian prisons to the present day: the Socratic lesson remains unheard.

In the course of our existence, we should feel the urge to be better, to progress with our knowledge, skills and abilities - aim at understanding ourselves and others.

I can't do the same thing today, just like yesterday.

The normal, right thing, for my sensitivity and experience, is instinctively to go ahead and try to be a better man. How to do it? Only by getting involved, so to speak 'taking risks' with new ideas and activities. This is why 'being enterprising' is a value. But just as you should know that 'undertaking' is vital, the willingness to listen and be advised is of equal importance.

Today we live in a world where commitment, sacrifice, are often

sono spesso ben visti, specialmente dai giovani. Per questo ho coinvolto mio figlio Raffaele nella direzione di questa rivista: per allontanarlo dalla illusione delle cose facili, dal mondo virtuale e da ciò che sembra immediatamente ottenibile; affinché possa aprirsi a nuove (e vecchie! - n.d.e.) conoscenze, toccare con mano e in modo meno superficiale la 'verità' di questo territorio. Che è fatto di uomini che fanno grandi sacrifici, ogni giorno, portando avanti la loro identità umana e professionale attraverso il lavoro quotidiano delle loro imprese, spesso familiari - sperando di non dover cedere alla logica uniformante e omologante delle multinazionali, che ci impongono il loro stile di vita, i loro prezzi, le loro condizioni e - spesso con la complicità dei media - costruiscono artatamente un teatro di ridicole, tristissime maschere (ma vietando il carnevale). Ci vogliono tutti uguali, ma non lo siamo. Proprio per questo, in questo nuovo 'regime', chi si sforza di essere autonomo, diverso, chi si vuole distinguere, non è spesso visto di buon occhio.

È altresì evidente come l'adoperarsi, con forza, fede e abnegazione sia la scelta giusta - in grado di darci le maggiori possibilità e soddisfazioni esistenziali. Non guardiamo a cosa è successo di nefasto in questi ultimi due anni, non pensiamo a cosa potrà succedere nei prossimi. Viviamo il presente con presenza e creatività raccogliendo le nostre energie, mirando alla piccola conquista di obiettivi quotidiani.

not well regarded, especially by young people. This is why I involved my son Raffaele in the direction of this magazine: to distance him from the illusion of easy things, from the virtual world and from what seems immediately obtainable; so that he can open up to new (and old! - ed.) knowledge, touch the 'truth' of this territory first-hand and in a less superficial way. This land is made up of men who make great sacrifices, every day, carrying out their human and professional identity through the daily work of their often family businesses - hoping not to have to give in to the standardizing logic of multinational companies, which impose their lifestyle, their prices, their conditions and - often with the complicity of the media - they artfully build a theatre of the absurd, made of very sad masks (but prohibiting the carnival!). They all want us to be the same, but we are not.

Precisely for this reason, in this new 'regime', those who strive to be autonomous, different, those who want to distinguish themselves are often disapproved.

It is also evident that working with strength, faith and self-denial is the right choice - capable of giving us the greatest possibilities and existential satisfactions. Let's not look at what has happened in the past two years; let's not think about what will happen in the next years. Let's live 'the present with presence' and creativity, gathering our energies, aiming at the small conquest of daily goals.





Dettaglio dell'alveolatura della pizza gourmet

CHICCO, THE BEST PIZZA IN TOWN!

Chicco, the Best Pizza in Town!

DI SIMONE BANDINI

Ci guardiamo negli occhi, ci capiamo al volo, poiché veniamo dalla stessa terra, la Valtiberina. Il mio incontro con Stefano Canosci risveglia in me il sacro fuoco dell'appartenenza. Trovarlo qui a Colle di Val d'Elsa nella sua pluripremiata pizzeria "Chicco" mi rimanda alle mie stesse vicende, di 'colonizzazione' e 'conquista' di altri territori. Parlare della sua pizza, in queste pagine, è un atto di fedeltà ed amicizia.

È qui a Colle da oramai dodici anni: in realtà "Chicco" è il nome del suo bulldog inglese - che se la passa ancora piuttosto bene - arrivato nella vita di Stefano proprio all'inizio della sua vicenda qui nella città di Arnolfo di Cambio.

La pizza di Chicco è - in tutte le declinazioni di cui parleremo - assolutamente unica ed introvabile, lo si capisce subito; lo è alla vista e al morso, in modo intuitivo e immediato. Vale la pena qui, per dover di cronaca, ricordare gli ultimi riconoscimenti: "Tre Spicchi" nella Guida "Pizzerie d'Italia del Gambero Rosso" (2021-2022) e premio speciale quale "Miglior Pizza all'Italiana 2021"; presente nella chart delle "50 Top Pizza" nel mondo e segnalata nella "Guida l'Espresso" tra le migliori pizzerie d'Italia.

We look into each other's eyes, we understand each other immediately, since we come from the same land, Valtiberina. My meeting with Stefano Canosci awakens in me the sacred fire of belonging. Finding it here in Colle di Val d'Elsa in its award-winning "Chicco" pizzeria reminds me of my own experiences, of 'colonization' and 'conquest' of other territories. Talking about his pizza, in these pages, is an act of fidelity and friendship.

He has been here in Colle for twelve years now: actually "Chicco" is the name of his English bulldog - who is still doing quite well - who arrived in Stefano's life at the very beginning of his story here in the city of Arnolfo di Cambio.

Chicco's pizza is - in all the forms we will talk about - absolutely unique and impossible to find, you understand immediately; he is so at sight and at the bite, in an intuitive and immediate way. It is worth mentioning here, for the record, the latest awards: "Tre Spicchi" in the Gambero Rosso "Pizzerie d'Italia" Guide (2021-2022) and the special award as "Best Italian Pizza 2021"; present in the chart of the "50 Top Pizza" in the world and reported in the "Espresso Guide" among the best pizzerias in Italy.

“Quando penso alla mia pizza credo che sia un gesto rivoluzionario, un codice d'avanguardia, che sia proiettata nella sperimentazione e nel futuro – che si tratti di ‘classiche’ o ‘contemporanee’, pizza fine ‘alla toscana’ piuttosto che calzone fritto di borbonica memoria”, così definisce il suo concetto di pizza ‘gourmet’.

La sua missione professionale e personale è molto chiara, universale: “Lavoro affinché ‘Chicco’ sia il luogo dove diverse abitudini, inclinazioni e stili si incontrino e chiunque possa giovarsene, seguendo la propria natura ed i propri gusti”. Un tempio della pizza, un ‘sapere’ ecumenico, ‘re-ligioso’ nel senso che unisce, parlando nel modo più profano che conosco!

D'altronde capisco subito il suo carattere esterofilo quando mi racconta dei suoi viaggi nel continente nero: un locale da lui avviato vince il premio di “Miglior Pizza dell’Africa Occidentale”, in Senegal, con la famosa “Pizza Amore Dakar”; poi in Sierra Leone, a Freetown, partecipa ad una missione di Papa Giovanni XXIII per l’aiuto all’infanzia difficile e l’avviamento al lavoro; infine in Kenya, a Diani, fa proprie le ricette swahili della costa e le propone in un noto locale internazionale.

“Mi piacciono i luoghi esotici. I miei viaggi sono indirizzati a fare esperienze e ricavare conoscenze che poi puntualmente trasferisco nel mio lavoro”, precisa. Possiamo qui raccontare la nascita della ‘Scrocchiarella’ – che stasera puntualmente assaggeremo – alle Isole Mauritius, stavolta siamo negli arcipelaghi dell’Oceano Indiano: “Mi hanno portato questa pizza che pareva proprio malfatta, fine e tagliata a spicchi, servita in un piatto fondo di grosse dimensioni, un accostamento davvero grottesco”.

Il recupero di valori positivi da esperienze imperfette è proprio la sua filosofia di vita, controcorrente: “Come succede in questa falsa democrazia servita su un piatto d’argento, metafora di un mondo politico globalizzato bifronte e omologante”. Non ci sono grandi segreti: “La pizza, come il popolo, sente sempre la mano del padrone”.

“When I think of my pizza I think it is a revolutionary gesture, an avant-garde code, which is projected into experimentation and into the future - whether it is ‘classic’ or ‘contemporary’, fine pizza ‘Tuscan style’ rather than fried calzone of Bourbon memory”, this is how he defines his concept of ‘gourmet’ pizza. His professional and personal mission is very clear, universal: “I work so that ‘Chicco’ is the place where different habits, inclinations and styles meet and anyone can benefit from them, following their own nature and tastes”. A temple of pizza, an ecumenical ‘knowledge’, ‘religious’ in the sense that it unites, speaking in the most profane way I know!

On the other hand, I immediately understand his cosmopolitan character when he tells me about his travels to the black continent: a place he started wins the award for “Best Pizza in West Africa”, in Senegal, with the famous “Pizza Amore Dakar”; then in Sierra Leone, in Freetown, he participates in a mission of Pope John XXIII to help with difficult childhoods and work welfare; finally in Kenya, in Diani, he makes the Swahili recipes of the coast his own and proposes them in a well-known international restaurant.

“I like exotic places. My travels are aimed at gaining experiences and gaining knowledge which I then promptly transfer into my work”, he specifies. Here we can tell the birth of the ‘Scrocchiarella’ - which we will taste on time tonight - in the Mauritius Islands - this time we are in the archipelagos of the Indian Ocean: “They brought me this pizza that looked really bad, fine and cut into wedges, served in a deep dish large, a truly grotesque combination”.

The recovery of positive values from imperfect experiences is precisely his philosophy of life, against the tide: “As happens in this false democracy served on a silver plate, a metaphor for a two-faced and standardizing globalized political world”. There are no great secrets: “The pizza, like the people, always feels the master’s hand”.

In truth, and it is not a mystery, Stefano Canosci is today Brand



Scenografia di datterini gialli



Scarpetta con "Fonduta di pecorino, nduja, croccante di guanciale e polvere di peperoni"

In verità, e non si tratta di un mistero, Stefano Canosci è oggi Brand Ambassador nel mondo per il "Molino Le 5 Stagioni Agugiaro & Figna" del quale condivide la voglia di cambiamento e recupero della tradizione, sostenibilità ambientale e forte identità familiare - che intesse rapporti business 'umani' e riconoscibili con i propri fornitori e committenti.

Nella sua glorificazione della pizza, l'ultimo sogno rimasto è forse quello di "Chicco on the Road", ovvero del viaggiare lavorando: "Anche quest'anno, in inverno, mi sono fatto delegato di un importante evento; eravamo sempre alle Mauritius con altri brand italiani del comparto 'food', precisamente nel grande shopping mall di La Croisette, a Grand Baie.

Ma veniamo alla degustazione che ci è stata dedicata: si comincia con la curiosa, opulenta, specialità del locale, quella "Scarpetta" che si richiama al medesimo costume tutto italiano, fatta con 'Farina a Macinazione Integrata Autentica' del celebre molino che abbiamo già citato. La nostra scarpetta è con "Fonduta di pecorino, nduja, croccante di guanciale e polvere di peperoni" ed è un extra-menù, ricorrenti nel locale che segue le primizie del mercato. Grande e barocca alveolatura, pare che si apra e si chiuda come fosse una fisarmonica, assorbendo perfettamente il 'sugo'.

Ambassador in the world for the "Molino Le 5 Stagioni Agugiaro & Figna" of which he shares the desire for change and recovery of tradition, environmental sustainability and a strong family identity - which it establishes 'human' and grateful business relationships with its suppliers and customers.

In his glorification of pizza, the last dream left is perhaps that of "Chicco on the Road", that is to travel while working: "Also this year, in winter, I became the delegate of an important event; we were always in Mauritius with other Italian brands in the 'food' sector, precisely in the large shopping mall of La Croisette, in Grand Baie.

But let's get to the tasting that was dedicated to us: we start with the curious, opulent, speciality of the pizzeria, that "Scarpetta" which refers to the same all-Italian custom, made with 'Authentic Integrated Grinding Flour' from the famous mill mentioned above .. Our 'scarpetta' (small shoe) is with "Pecorino fondue, nduja, crispy bacon and pepper powder" and is an extra-menu, recurring in the restaurant that follows the best of the market. Large and baroque alveolation, it seems that it opens and closes like an accordion, perfectly absorbing the 'sauce'.

We continue with a "Scrocchiarella Napoli Dop" with



Stefano Canosci, appena fuori dal suo locale in Via Garibaldi



La "Scrocchiarella Napoli Dop"

Proseguiamo con una "Scrocchiarella Napoli Dop" con passata di pomodoro datterino PachinEat, fior di latte "Caseificio il Casolare", filetto di acciughe di Sciacca Turturici spinate a mano in olio d'oliva, capperi di Sicilia e origano fresco di Grotte: una gioia per le mani nel mangiarla, suadente, avvolgente e divertente. L'ispirazione: "Una sera sentii di sfuggita un tizio raccontare che a sua moglie, la pizza 'le garbava fine!'"

Un super impasto per questa pizza rivoluzionaria e versatile.

Con l'inizio della stagione, le sue pizze saranno sfornate anche al Relais Chateaux Borgo Pignano nelle scenografiche campagne di Volterra, grazie a un accordo con lo Chef Stefano Cavallini, primo italiano Stella Michelin all'estero.

PachinEat datterino tomato sauce, mozzarella "Caseificio il Casolare", anchovy fillet from Sciacca Turturici hand-boned in olive oil, Sicilian capers and fresh oregano from Grotte: a joy for the hands in eating it, persuasive, enveloping and fun. The inspiration: "One evening I overheard a guy tell his wife that 'she liked thin pizza!'"

A super dough for this revolutionary and versatile one.

With the start of the season, his pizzas will also be baked at Relais Chateaux Borgo Pignano in the scenic countryside of Volterra, thanks to an agreement with Chef Stefano Cavallini, the first Italian Michelin Star abroad.



Trionfo di carciofi e guanciale in quest'altra scarpetta



Il tocco finale di Stefano Canosci



L'intima saletta a lato del forno a legna

Info e prenotazioni:
Pizza a Legna e Cucina "Chicco",
Via Garibaldi 35/A, Colle di Val d'Elsa (Si)
Tel. 0577 921776 / 339 3557053
www.chiccocolle.it



I Vignaioli di Radda in Chianti

TUTTO IN UN BICCHIERE

All in One Glass

DI SIMONE BANDINI

Parliamo con il Sindaco di Radda in Chianti Pier Paolo Mugnaini e con il Presidente dei "Vignaioli di Radda" Roberto Bianchi dello storico evento legato al vino ed ai produttori territoriali: "Radda nel Bicchiere", oggi una partecipata e moderna kermesse enologica, come ieri manifestazione autentica dell'anima popolare e contadina. Storia e tradizione si intrecciano infatti fin dai tempi dell'antica fiera propugnata dalla benemerita Lega del Chianti...

Curiosi, amatori ed enoturisti, segnatevi queste date: 28 e 29 maggio. La piena primavera ci porterà alla scoperta delle cantine raddesi grazie all'operato della Proloco che porterà in trionfo tra le sue mura i migliori vini del suo territorio. Passeggiando nel magnifico borgo chiantigiano potrete degustare vini giovani e d'annata con il vostro bicchiere personalizzato, indulgendo con i tempi giusti nell'assaggio dei vini e conoscendo gli oltre venti produttori, con le loro migliori etichette.

We talk to the Mayor of Radda in Chianti Pier Paolo Mugnaini and the President of the "Vignaioli di Radda" Roberto Bianchi about the historic event linked to wine and local producers: "Radda nel Bicchiere", today a participatory and modern wine event, as yesterday was an authentic manifestation of farmer pride. In fact, history and tradition have been intertwined since the times of the ancient fair promoted by the meritorious Lega del Chianti ...

Curious, amateurs and wine tourists, write down these dates: 28 and 29 May. Full spring will bring us to the discovery of the Radda cellars thanks to the work of the Proloco which will bring the best wines of its territory in triumph within its walls. Walking through the magnificent Chianti village you can taste young and vintage wines with your personalized glass, indulging in the right timing in wine tasting and getting to know the over twenty producers, with their best labels.



L'antico borgo ed il vino rosso, binomio indissolubile

"Radda è ad oggi considerata, senz'ombra di dubbio, all'apice della qualità nella produzione del vino. Si tratta di un dato non meramente produttivo e commerciale, ma di un fatto pienamente culturale, del quale il Comune va piuttosto fiero", ci racconta il Sindaco Pier Paolo Mugnaini.

Non è un segreto come Radda negli ultimi anni abbia fatto man bassa di premi e riconoscimenti: "La morfologia del nostro territorio è fondamentale, dalla composizione dei suoli alla biodiversità data dalla proporzione di coltivi, incolti e boschi". Escursioni termiche importanti che ben giovano al corpo ed all'anima dei vini.

"Radda nel Bicchiere è per noi l'antica festa del vino, portata avanti sin dal 1500 dalla Lega del Chianti, da vent'anni ormai recuperata e riadattata ai gusti ed alla percezione moderna dei visitatori. Tempo addietro le fattorie costruivano ognuna il proprio banco, è sempre stata un'opera corale e festosa, degna della migliore cooperazione contadina", conclude.

E' tempo dunque di parlare col Presidente dei "Vignaioli di Radda", Roberto Bianchi, che ci racconta con entusiasmo: "Ritorna dopo due anni di silenzio 'Radda nel Bicchiere', nella splendida cornice delle Mura di Radda. I 'Vignaioli di Radda' saranno fortemente presenti, felici di poter nuovamente incontrare i tanti appassionati del nostro territorio e dei suoi meravigliosi vini. Sono previste due degustazioni extra: 'Radda Vintage' - con annate precedenti al 2013 - ed il tradizionale concorso 'Degustazione alla cieca', con vini suddivisi nelle tre categorie 'Chianti Classico', 'Chianti Classico Riserva' e 'Supertuscan/IGT'."

"Radda is today considered, without a shadow of a doubt, the pinnacle of quality in wine production. This is not merely a productive and commercial fact, but a fully cultural fact, of which the Municipality is quite proud", tells us the Mayor Pier Paolo Mugnaini.

It is no secret how Radda in recent years has made a lot of awards and recognitions: "The morphology of our territory is fundamental, from the composition of the soils to the biodiversity given by the proportion of crops, uncultivated areas and woods". Important thermal excursions that benefit the body and soul of the wines.

"Radda nel Bicchiere is for us the ancient wine festival, carried out since 1500 by the Chianti League, which for twenty years has now been recovered and adapted to the tastes and modern perception of visitors. In the past, each farm built their own stall; it has always been a choral and festive work, worthy of the best farm cooperation", he concludes.

We speak with the President of the "Vignaioli di Radda", Roberto Bianchi, who enthusiastically tells us: "After two years of silence, 'Radda nel Bicchiere' is back, in the splendid setting of the Radda Walls. The 'Vignaioli di Radda' will be strongly present, happy to be able to meet again the many fans of our territory and its wonderful wines. Two extra tastings are planned: 'Radda Vintage' - with vintages prior to 2013 - and the traditional 'Blind tasting' competition, with wines divided into the three categories 'Chianti Classico', 'Chianti Classico Riserva' and 'Supertuscan /IGT'."

Il vino è certamente la principale espressione della vitalità di questo territorio, e i Vignaioli di Radda hanno ancora la stessa voglia di lavorare assieme dei giorni migliori: "La nostra Associazione - che riunisce la quasi totalità dei produttori del territorio comunale - è 'giovane', dinamica e molto motivata. Nei primi tre anni di vita, e nonostante la pandemia, lo spirito di gruppo si è rafforzato. Amicizie e conoscenze tra i produttori si sono consolidate ed approfondite, il confronto e lo scambio di esperienze, di visioni ed intuizioni si è intensificato. Siamo ancora più consapevoli del valore del nostro territorio e delle ulteriori potenzialità che vi si celano, in termini di qualità non solo delle produzioni vitivinicole ma, in senso più ampio, di qualità della vita e di sviluppo sostenibile. Siamo comunque riusciti a realizzare alcuni progetti, spesso legati alla solidarietà sociale, ed altri ne abbiamo in corso. Ne vedremo delle belle!", continua Bianchi.

Wine is certainly the main expression of the vitality of this territory, and the Radda winemakers still have the same desire to work together on the best days: "Our Association - which brings together almost all the producers of the municipal area - is 'young', dynamic and very motivated. In the first three years of life, and despite the pandemic, the team spirit was strengthened. Friendships and knowledge between producers have been consolidated and deepened, the comparison and exchange of experiences, visions and intuitions has intensified. We are even more aware of the value of our territory and of the additional potential that lies within it, in terms of quality not only of wine production but, in a broader sense, of quality of life and sustainable development. However, we managed to carry out some projects, often linked to social solidarity, and we have others in progress. We will see some good ones!", continues Bianchi.



Un momento della degustazione



Nel cuore di Radda la Propositura di San Niccolò

Cosa si può dire dunque dell'ultima annata, in termini di qualità e produzione? Il 2021 è stato un anno ad andamento climatico-meteorologico un po' particolare. Ad un inverno modestamente freddo e piovoso è seguito un marzo/inizio aprile esageratamente caldo per la stagione. Poi di nuovo freddo e pioggia fino alla fine di maggio, fattore che ha bruscamente fermato lo sviluppo vegetativo. In giugno è scoppiata l'estate, ma il ritardo vegetativo è stato recuperato solo in parte, anche a causa delle settimane di caldo intenso e di forte siccità nella parte centrale dell'estate. Ne è conseguito un certo spostamento in avanti del calendario di vendemmia che, per molti produttori raddesi, si è conclusa oltre la metà di ottobre. Raccolto di quantità leggermente inferiore alla media, rese sorprendentemente basse, uve spettacolari, sane come non mai. Ne sortirà un vino gioioso ma profondo, con un frutto esuberante ed una notevole complessità. Abbiamo altissime aspettative", ci risponde.

Veniamo ora al business. Come si muovono rispetto al vino i mercati italiano ed internazionale? "È fuori dubbio che tutto il Chianti Classico stia attraverso un periodo felice dal punto di vista commerciale. I vini di Radda a maggior ragione. Già da qualche anno sono molto richiesti ed apprezzati, e ciò perché, in sintesi, riescono a coniugare bevibilità e complessità. Naturalmente in questi ultimi due

So what can we say about the last vintage, in terms of quality and production? 2021 was a year with a somewhat particular climatic-meteorological trend. A modestly cold and rainy winter was followed by an excessively hot March / early April for the season. Then again cold and rain until the end of May, a factor that abruptly stopped the vegetative development. Summer broke out in June, but the vegetative delay was only partially recovered, also due to the weeks of intense heat and severe drought in the central part of the season. This resulted in a certain shift in the harvest calendar which, for many Radda producers, ended after mid-October. A slightly below average harvest, surprisingly low yields, spectacular grapes, healthy as never before. The result will be a joyful but deep wine, with exuberant fruit and considerable complexity. We have very high expectations", he replies.

We come now to the business. How do the Italian and international markets move with respect to wine? "There is no doubt that all of the Chianti Classico is going through a happy period from a commercial point of view. The wines of Radda for some years they have been in great demand and appreciated, and this is because, in short, they manage to combine drinkability and complexity. Of course, in the past two years of the pandemic, there have been companies that have sold more than others. I believe this is due to investments in

anni di pandemia ci sono state aziende che hanno venduto più di altre. Questo ritengo sia dovuto agli investimenti in fiere, degustazioni e viaggi fatti in periodo pre-covid. È infatti proprio nei momenti difficili che il consumatore finale preferisce rifugiarsi nella 'comfort zone', quindi chi ha creato in specifici mercati un solido brand ne ha poi raccolto i frutti, nonostante la contingenza economica negativa. Sulla lunga distanza, la qualità, l'identità territoriale e l'affidabilità nel tempo pagano e fanno la differenza, anche in un settore iper-competitivo come il mondo del vino", approfondisce.

Ma cosa significa in termini umani e professionali, essere il Presidente dei Vignaioli? "In tutte e due le accezioni, è un ruolo che vivo con forte senso di responsabilità e molta passione. L'impegno non è irrilevante, in termini di tempo ed energie. Ma alle spalle ho un valido e presente Consiglio Direttivo ed in generale la partecipazione dei Soci al progetto è sempre tangibile. Non c'è 'un uomo solo al comando' : siamo una bella squadra, lavoriamo insieme per il nostro territorio, facciamo sistema", conclude

fairs, tastings and trips made in the pre-covid period. Indeed, it is precisely in difficult moments that consumers prefer to take refuge in the 'comfort zone', so those who have created a solid brand in specific markets have then reaped the benefits, despite the negative economic contingency. In the long run, quality, territorial identity and reliability over time pay off and make the difference, even in a hyper-competitive sector such as the world of wine ", he explains.

But what does it mean in human and professional terms, to be the President of the Winegrowers? "In both meanings, it is a role that I live with a strong sense of responsibility and a lot of passion. The commitment is not irrelevant, in terms of time and energy. But behind me I have a valid and present Board of Directors and in general the participation of the Members in the project is always tangible. There is no 'one man in charge': we are a good team, we work together for our territory, we create a system ", he concludes.



Le vigne e la biodiversità



Panorama al tramonto

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



INDIOM
Special Technology System



Home and Building Automation
Fibra Ottica
Reti Cablate
Sistemi Antintrusione
Controllo Accessi
Rilevazione Antincendio
Assistenza Informatica
Teleassistenza
Networking
Light System
& Light Management

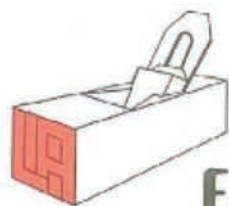


ELETRICALANDI srl

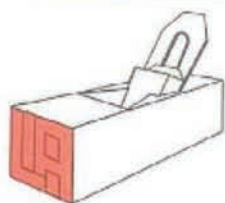
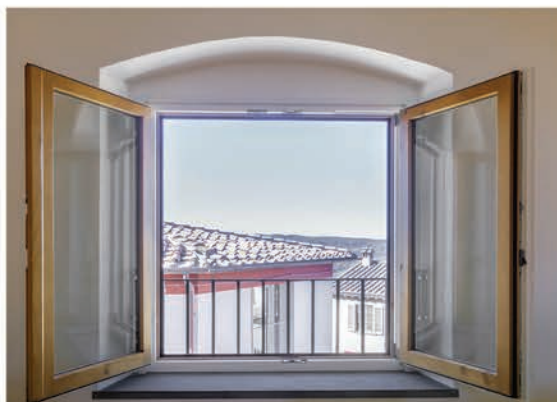
Sede: Via G. Rossa, 7 - Loc. La Villa - 53017 Radda in Chianti (SI) +39 0577.738369

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

info@indomitalia.it www.indomitalia.it



FALEGNAMERIA LAPIS ASCANIO & Figli s.n.c.



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

PARTIRE DALLA STORIA MEMORIA PER COSTRUIRE ITINERARI CONTEMPORANEI

È l'inedito progetto de **LA ROCCA DI STAGGIA** a cura di **Donatella Bagnoli**

All'avanguardia nel Medioevo e nel Rinascimento, per Arte, Architettura, Tecnologia... Visione del Mondo, **La Rocca di Staggia** ospita, AVANGUARDIE STORICHE e promuove SPERIMENTAZIONI CONTEMPORANEE trasformando il Castello da un bene immobile in uno spazio dinamico, che si rinnova ad ogni evento e percorso espositivo.

L'intervento di Artisti, invitati a rileggere il luogo, sintonizzandosi con gli ambienti, dà vita a performance, installazioni che riscrivono il Castello accompagnando i visitatori, in un attraversamento emozionale di spazi ed opere che risveglia meraviglia.

Il progetto **OMBROSA DI SETA ROSSA**, ispirato alle opere di **LORCA & NERUDA**, è viaggio iniziatico in cui l'Architettura si fa PERCORSO POETICO alla scoperta dell'anima del luogo e di se stessi.

L'Arte che si pratica alla Rocca è interattiva, work in progress, cambia al passaggio di ogni visitatore, che attraversando il Castello, lascia traccia di sé, portando nel cuore memoria del luogo.

STARTING FROM HISTORY / MEMORY TO BUILD CONTEMPORARY PATHS

It is the new project of **LA ROCCA DI STAGGIA**, curated by **Donatella Bagnoli**

*At the avant-garde in the Middle Ages and in the Renaissance, for Art, Architecture, Technology ... Vision of the World, **La Rocca di Staggia** hosts HISTORICAL AVANT-GARDE and promotes CONTEMPORARY EXPERIMENTATIONS transforming the Castle from a static into a dynamic space that gets new life in every event and exhibition.*

The work of Artists, who are invited to re-read the place, in tune with the environments, gives life to performances and installations that re-interpret the Castle, accompanying visitors in an emotional crossover of spaces and works that awakens wonder.

*The **RED SILK SHADOW** project, inspired by the works of **LORCA & NERUDA**, is an initiatory journey in which Architecture becomes a POETIC PATH in order to discover the soul of the place and of oneself.*

The Art that is presented at the Rocca is interactive, a work in progress, it changes as each visitor passes by. Visitors who are crossing the Castle leaves a trace of themselves, carrying the memory of the place in their heart.

OMBROSA DI SETA

Progetto a cura di **Donatella Bagnoli**

ITINERARIO ESPOSITIVO ISPIRATO ALLA POESIA DI

OMBROSA DI SETA ROSSA

Le POESIE di **LORCA & NERUDA** danno vita a **LA ROCCA DI STAGGIA** ad un **ITINERARIO ESPOSITIVO PERMANENTE**

L'Esposizione si rinnova e arricchisce ogni mese con / *That is renewed and enriched every month:*

INSTALLAZIONI / FOTOGRAFIA / VIDEO / MUSICA / TEATRO / DANZA / PERFORMANCE / LABORATORI / DEGUSTAZIONI

MAGGIO / DICEMBRE 2022

INAUGURAZIONE 27 MAGGIO 2022

fotografie e musica / *photographs and music* **DAVIDE PEPI**

performance **SIMONA PARRAVICINI**

opere e installazioni / *works and installations* **DONATELLA BAGNOLI, FRANCESCO BRUNI, FABIO CALVETTI, MASSIMO CANTARA, MIRCO FRILLI, GIANNI GRONCHI, MANUELA MANCIOPPI, DUCCIO NACCI, CECCO RAGNI, CARLO ROMITI, MARCELLO SALVESTRINI**

La Rocca di Staggia / Via dell'ospedale / Staggia Senese / Poggibonsi (Siena)

Aperto tutti i giorni

Visitabile solo con guida / prenotazione telefonica obbligatoria +39 366 4792092 / Per eventi e info seguire www.laroccadistaggia.it

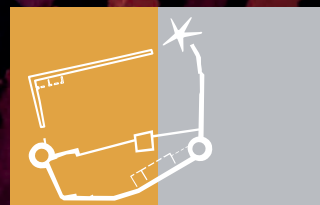


ROSSA

FEDERICO GARCIA LORCA & PABLO NERUDA

LA ROCCA DI STAGGIA

Partire dalla storia memoria per costruire itinerari contemporanei Starting from the history-memory to create contemporary itineraries



LA ROCCA DI STAGGIA



OMBROSA DI SETA

ITINERARIO ESPOSITIVO ISPIRATO ALLA POESIA DI

Il linguaggio metaforico e surrealista di **LORCA & NERUDA**, crea un connubio perfetto con l'Architettura simbolica e concettuale de **La Rocca di Staggia**.

OMBROSA DI SETA ROSSA, frammento di una poesia di **LORCA**, evoca i fianchi morbidi di una collina al crepuscolo della sera. È coppa che accarezzo tra le mani, prima di assaporarne il vino tinto. Donna seducente, in abito vermiglio che ondeggia mosso dal vento di una musica flamenca. È rosa socchiusa color rubino, che espande un profumo silenzioso nell'aria.

OMBROSA DI SETA ROSSA, è la **Rondella del Brunelleschi**. L'Architettura Rinascimentale ha scarpe, muri a camicia, cappa sul camino, è un abito che si colora di rosso, tradendo femminilità. Si apre il soffitto come un ventaglio nella sera. Ombrello rovesciato si trasforma in corolla. Piovono petali, posandosi su un tappeto che è impronta digitale. Gira la torre come un sole, l'astro si fa raggiata d'arancia succosa, cola tra le mie dita di cielo come pioggia profumata, mentre la sposa, come una rosa, siede su una poltroncina archirivolta: pare coppa che danza inseguendo un tango.

*The metaphorical and surrealist language of **LORCA & NERUDA** creates a perfect union with the symbolic and conceptual architecture of La Rocca di Staggia.*

***RED SILK SHADOW**, a fragment from a **LORCA**'s poem, evokes the soft sides of a hill in the twilight of the evening, the cup that I caress in my hands, before tasting red wine, the body of a seductive woman, in a vermilion dress that sways moved by the wind, a half-open ruby-colored rose which expands a silent perfume in the air.*

***RED SILK SHADOW** is a **Brunelleschi's "Rondella"**: the Renaissance Architecture wears shoes, it has walls looking like shirts, a hood on a fireplace showing its femininity, on its red dress. The ceiling opens like a fan in the evening. As an umbrella it transforms into a cup from which rose petals rain, resting on a carpet that is a fingerprint. The tower turns like a sun, a star that becomes a ray of juicy orange, dripping between my fingers like a fragrant rain, while the bride, like a rose, sits on an "archirivolta" armchair, which is a dancing cup.*



LORCA e NERUDA

Condividono una **POESIA**, che non è esercizio letterario, ma scrittura incisa sulla pelle. Parole come frammenti di **VITA**, ferite aperte, sgocciolano perle e baci appassionati.

POESIA che come una **COPPA**, alberga intimità profonde, amore da assaporare, come un vino tinto, ma capace di comprendere in sé l'universalità di un tramonto che si tuffa nel mare o affoga in un bicchiere.

POESIA, CHIAVE che apre un altrove sconosciuto svelando dell'anima, l'infinito sensoriale, contenuto in un fiore, nell'oceano, in una donna.

La **POESIA** si fa **SPADA** per rivoluzionare il linguaggio, per stravolgere l'immutabilità delle regole, dell'amore, del vuoto e della miseria.

LORCA and NERUDA

*They share a **POETRY** which is not a literary exercise but writing, engraved on the skin. Words like fragments of **LIFE**, open wounds, pearls dripping and passionate kisses.*

***POETRY** that, like a **CUP**, harbors deep intimacy, love to be savored, like a dyed wine, but capable of understanding the universality of a sunset that plunges into the sea or drowns into a glass.*

***POETRY**, a **KEY** that opens an unknown elsewhere revealing the sensorial infinity of the soul, contained in a flower, in the ocean, in a woman.*

***POETRY** becomes a **SWORD** that revolutionize language and overturn the immutability of rules, love, emptiness and misery.*



ROSSA

Progetto a cura di Donatella Bagnoli

FEDERICO GARCIA LORCA & PABLO NERUDA

LA ROCCA DI STAGGIA

Partire dalla storia memoria per costruire itinerari contemporanei

Starting from the history-memory to create contemporary itineraries



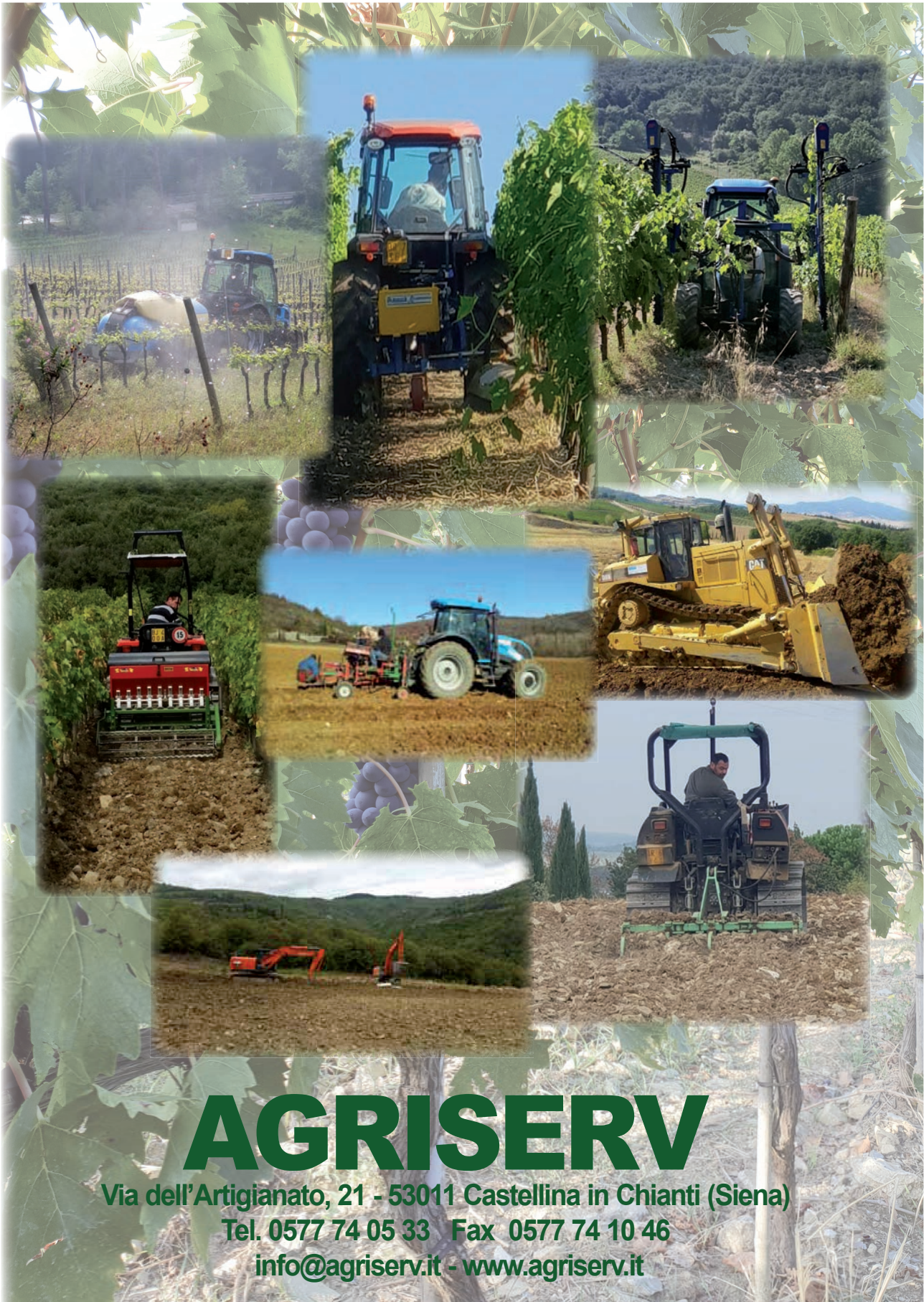


Salone di
Toielettatura

PELOMANIA



Via Ugo Foscolo 6, Grassina (Fi) / Tel. 333 6136278



AGRISERV

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

Tel. 0577 74 05 33 Fax 0577 74 10 46

info@agriserv.it - www.agriserv.it



Live dai campi da gioco americani

OLIVER POSARELLI: USA, SPORT & FAMILY BUSINESS

Oliver Posarelli: USA, Sport & Family Business

DI SIMONE CECCHINI

Parliamo di sport e Stati Uniti e vi presentiamo questa volta Oliver Posarelli.

Partito nel 2016 grazie ad una borsa di studio sportiva, Oliver ha potuto frequentare il college giocando a calcio per la squadra universitaria con spese, diciamo così, low cost. Questa esperienza lunga più di cinque anni lo ha fatto viaggiare un po' in tutta l'America, passando dalle temperature gelate del Montana, alle sconfiniate campagne del Wisconsin, fino al clima tropicale della Florida. Dopo la Laurea in Marketing e il Master in Business Administration ha deciso di tornare in Italia per dedicarsi a due progetti per lui molto importanti: Studente Atleta e Posarelli Interni.

Let's talk about sport and the United States. This time we present to you Oliver Posarelli.

Starting in 2016 thanks to a sports scholarship, Oliver was able to attend college playing football for the university team with, let's say, 'low cost expenses'. This experience of more than five years has made him travel a bit across America, ranging from the freezing temperatures of Montana to the boundless countryside of Wisconsin, to the tropical climate of Florida. After graduating in Marketing and the Master in Business Administration, he decided to return to Italy to devote himself to two very important projects: Student Athlete and Posarelli Interni.



Calciatore, Oliver Posarelli

Studente Atleta, da lui fondata con l'aiuto di Riccardo, Flavio e Daniele, è un'organizzazione che aiuta giovani talenti sportivi italiani a trovare borse di studio sportive e accademiche per gli Stati Uniti. La combinazione di studio e sport in America è molto interconnessa e la figura dello student-athlete, ovvero studente-atleta, è ambita sia nel mondo universitario che in quello lavorativo.

I college mettono a disposizione grandi fondi universitari per sostenere gli studi degli atleti che "gareggiano" nelle competizioni universitarie. Questa opportunità è aperta a moltissimi sport come calcio, tennis, pallavolo, pallacanestro, sci, nuoto, e molti altri. L'idea di questa organizzazione è legata ad una visione di sviluppo del territorio, come racconta Oliver: "Il mio obiettivo a lungo termine è quello di ricreare in Italia un sistema di riferimento simile a quello del college americano, in cui la figura dello studente atleta sia valorizzata non nell'ambiente universitario ma anche in quello lavorativo". Posarelli Interni è invece un'azienda di progettazione e finiture d'interni fondata da Paolo Posarelli a Colle di Val D'elsa. Oliver ha deciso di rientrare in Italia anche per questo motivo, ovvero per potersi riavvicinare al padre e aiutarlo a proseguire il business di famiglia in una chiave più innovativa e internazionale. La sua mission è infatti quella di intercettare clientela internazionale che acquista proprietà ed assets in Toscana, aiutandoli a realizzare la casa dei loro sogni; nello specifico superando gli ostacoli di comunicazione che tuttora esistono in queste trattative ed in queste situazioni.

Student Athlete, founded by him with the help of Riccardo, Flavio and Daniele, is an organization that helps young Italian sports talents to find sports and academic scholarships for the United States. The combination of study and sport in America is very interconnected and the figure of the student-athlete is coveted both in the university and in the workplace.

Colleges make large university funds available to support the studies of athletes who "compete" in university competitions. This opportunity is open to many sports such as football, tennis, volleyball, basketball, skiing, swimming, and many more. The idea of this organization is linked to a vision of territorial development, as Oliver says: "My long-term goal is to recreate in Italy a reference system similar to that of the American college, in which the figure of the student athlete is valued not in the university environment but also in the workplace".

Posarelli Interni is instead an interior design and finishing company founded by Paolo Posarelli in Colle di Val D'elsa. Oliver decided to return to Italy also for this reason: that is to be able to get closer to his father and help him continue the family business in a more innovative and international way. His mission is in fact to intercept international customers who buy properties and assets in Tuscany, helping them to build the house of their dreams; specifically, overcoming the communication obstacles that still exist in these negotiations and in these situations.

"Many foreigners have the desire to have a house in Italy", he tells us "And together with the purchase difficulties there are



Con il padre Paolo Posarelli

"Molti stranieri hanno il desiderio di avere una casa in Italia", ci dice "e insieme alle difficoltà di acquisto si aggiungono spesso problemi nella gestione del cantiere e nella personalizzazione degli interni. Spero di poter creare una struttura in grado di abbattere i problemi di comunicazione e aiutare queste persone ad avere un'abitazione in Italia tal quale fosse la loro prima casa".

often problems in the management of the construction site and in the personalization of the interiors. I hope to be able to create a structure capable of breaking down communication problems and helping these people to have a home in Italy as their first home was".



Ancora una scena di gioco



Info:

Studente Atleta

www.studenteatleta.com

info@studenteatleta.com

Tel. (+39) 345 4313073



CAMPO DA PADEL

Novità!



**Chiedi le promozioni con bagno in piscina
incluso nel prezzo del campo.**

RISTORANTE & BAR APERTO TUTTI I GIORNI

PER PROVE GRATUITE CONTATTARE

Via dell' Oliveta, 12 - Poggio Ugolino - Impruneta (FI)
Tel. 055/2301242 - info@sportingclubugolino.it



PROBUSS

**Investimenti immobiliari
e nel settore sportivo**

**Partnership con aziende
rumene in vari settori dei
servizi pubblici, turismo
immobiliare e industriale**

**Ricerca e apertura
investimenti Italia-Romania
e Romania-Italia**

CONTATTI

Simone

(per Italia 🇮🇹)

Tel. 392 7808332

simone@probuss.it

Eduard

(per Romania 🇷🇴)

eduard@probuss.it



La nostra società è specializzata nel brokeraggio assicurativo rivolto esclusivamente ad aziende di dimensioni medio grandi. Viene trattata anche la linea persone in un ambito limitato al top management aziendale.

Lavoriamo con i principali gruppi assicurativi nazionali e con gruppi assicurativi esteri per particolari esigenze dei clienti. Le compagnie assicuratrici vengono selezionate in base a nostre valutazioni che tengono conto di vari aspetti quali: qualità delle garanzie, prezzi, velocità della liquidazione dei danni.

Luciano Cecchini
PRESIDENTE

SERVIZI OFFERTI

- Analisi e valutazione dei rischi presso l'azienda sia a tavolino sia mediante sopralluoghi per identificare i materiali a rischio.
- Definizione delle priorità di rischio da garantire.
- Valorizzazione dei beni da assicurare.
- Valutazione dei massimali di responsabilità.
- Allineamento delle scadenze delle polizze in corso.
- Realizzazione delle riforme delle coperture assicurative ricercando le migliori soluzioni sul mercato assicurativo.
- Consigli di loss Prevention per migliorare la sicurezza dell'azienda.



CM VIA PIER CAPPONI 47. – 50132 – FIRENZE (FI)

Tel. 0555000520 – Fax. 055573469 – Cell. 3356817755 - E-mail. l.cecchini@cmbroker.it



CATERINA: HAIR STYLIST & BEAUTY

Caterina: Hair Stylist & Beauty

DI RAFFAELE CECCHINI

Madre e figlia, Caterina e Noemi

Oggi siamo nel salone di bellezza di Caterina Ragusa, a Strada in Chianti. In una frizzante mattina primaverile, Caterina ci accoglie con grande solarità e ci racconta la sua esperienza. Con lei la figlia Noemi che dal 2016 segue il settore estetico con dedizione e molte idee innovative.

Caterina si racconta a noi con dolcezza ed orgoglio: "Sono originaria della Sicilia, per l'esattezza di Catania. Sono arrivata a Firenze che avevo solo due anni e, fin da subito, mi sono sentita accolta dalla città. A quattordici anni iniziai a fare esperienza presso un importante salone di Firenze. A vent'anni, dopo sei anni di pratica ed impegno quotidiano, avevo già aperto il mio negozio!". Si allarga il suo sorriso, è visibile la sua soddisfazione. "Con due collaboratrici di diciassette e quarant'anni", prosegue, "spesso mi scambiavano per una dipendente, a causa della mia giovane età...". Caterina definisce il rapporto con lo staff come quello di una grande famiglia, insieme a lei le sue collaboratrici Sabrina e Marialuisa. Il suo motto e punto di forza è da sempre l'importanza del lavoro di squadra ed il supporto reciproco. Anche se non mancano i duri confronti, né tantomeno le situazioni divertenti ed 'amorevoli'.

Today we are in Caterina Ragusa's beauty salon in Strada in Chianti. On a crisp spring morning, Caterina enthusiastically welcomes us and talks about her experience - together with her daughter Noemi who has been following the beauty sector since 2016 with dedication and many innovative ideas.

Caterina tells us with sweetness and pride: "I am originally from Sicily, to be exact from Catania. I arrived in Florence when I was only two years old and, right from the start, I felt welcomed by the city. At the age of fourteen I began gaining experience at an important salon in Florence. At twenty, after six years of practice and daily commitment, I had already opened my shop!". Her smile widens, her satisfaction is visible. "With two collaborators of seventeen and forty years old", she continues, "they often mistaken me for an employee, because of my young age...". Caterina defines the relationship with the staff as that of a large family, together with her collaborators Sabrina and Marialuisa. Her motto and strength have always been the importance of teamwork and mutual support. Although there is no lack of hard comparisons, nor of funny and 'loving' situations.



Con le collaboratrici Sabrina e Marialuisa

Il suo obiettivo è quello di essere sempre all'avanguardia, al passo con i tempi, in ricerca ed aggiornamento. Caterina vanta un percorso professionale di grande livello: prende parte da ormai trent'anni ad happenings formativi internazionali: Roma, Milano, Londra e Parigi.

"Le mie clienti sono semplicemente 'il mio orgoglio e, naturalmente, sono le più belle! Mi sono sempre sentita incoraggiata da loro - che mi hanno portato grande serenità personale". Alcune sono davvero affezionatissime e frequentano il salone da decenni.

Che cosa cercano? "Un tempo tutto per loro e un servizio che va oltre la parte professionale. Sono alla ricerca di prodotti ecocompatibili e sostenibili per il pianeta, grazie all'aumentata sensibilità ecologica".

Una vera e propria consulenza d'immagine, innovativa, originale e creativa.

Negli anni ha partecipato ad eventi e sfilate, pettinato le spose a Palazzo Pitti, aperto pure un concept store assieme al fratello Salvatore, architetto e designer; tutto questo per allargare i suoi orizzonti e fornire un servizio più completo, curandosi anche della moda, della profumazione degli ambienti, delle fragranze personali e persino dei tessuti.

Her goal is to always be at the forefront, in step with the times, in research and updating. Caterina boasts a high-level professional career: she has been taking part in international training happenings for thirty years now: Rome, Milan, London and Paris.

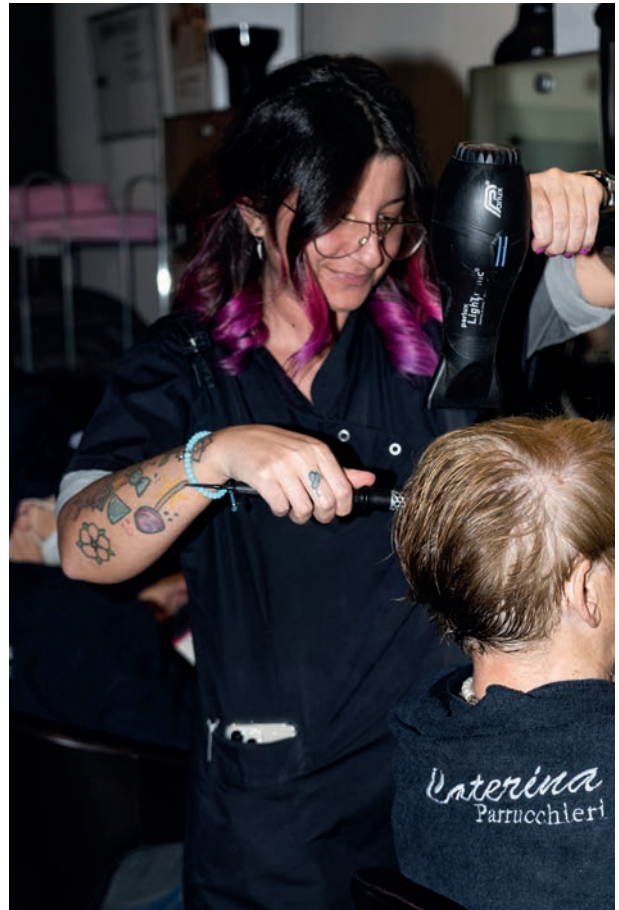
"My clients are simply 'my pride and, of course, they are the most beautiful! I have always felt encouraged by them - they have brought me great personal serenity". Some are very fond of and have been attending the salon for decades.

What are they looking for? "A time all for them and a service that goes beyond the professional part. They are looking for environmentally friendly and sustainable products for the planet, thanks to increased ecological awareness".

A real, innovative, original and creative image consultancy.

Over the years she has participated in events and fashion shows, combed the brides at Palazzo Pitti, also opened a concept store together with her brother Salvatore, architect and designer; all this to broaden her horizons and provide a more complete service, also taking care of fashion, room scents, personal fragrances and even fabrics.

Caterina is keen to remember how, in all this, her beloved parents have always supported and encouraged her. Her will



Scatti rubati in salone



Imprenditrice, Caterina Ragusa

informazione pubblicitaria

Caterina tiene a ricordare come, in tutto questo, i suoi amati genitori l'abbiano sempre sostenuta e incoraggiata. Sono visibili la sua volontà e determinazione per un 'lavoro' che lei non riesce a definire tale, tanto ne è innamorata.

Dal 2016 è poi entrata in attività la figlia Noemi che, dopo la maturità al liceo linguistico e lo studio approfondito di tre lingue, si è guadagnata il diploma di estetista professionista. Noemi afferma di essersi innamorata a prima vista dell'istituto, che ha frequentato con passione. Dispone oggi di attrezzature per l'estetica sia di base che avanzata, come l'epilazione laser dai riconosciuti effetti e benefici; si occupa anche di trattamenti corpo, dimagranti, tonificanti, bendaggi, scrub, fanghi, massaggi e trattamenti viso come antinvecchiamento e acne. Insomma, un vero repertorio di bellezza in vista della bella stagione.

Meno conosciuto il servizio di 'microneedling' con effetto liftante e schiarente immediato per le macchie e riducente (doppio mento). Altri servizi di cui si occupa sono la manicure classica, semi-permanente, la ricostruzione gel, lo scrub per le mani (che elimina la pelle morta ed è un trattamento molto benefico), la laminazione delle ciglia, la tintura del tipo henné che ha una durata di circa due mesi.

Noemi ha ideato una sua linea personale di prodotti per viso e corpo, tra cui un detergente in acqua micellare in schiuma (molto più delicato e sensibile); poi un siero viso-collo, una crema viso, un olio e crema corpo e un bagno doccia per ogni tipo di pelle. Si tratta di formulazioni con predominanza di aloe vera.

determination for a 'job' that she cannot define as such are visible, she is so in love with it.

His daughter Noemi then entered the business in 2016 who, after graduating from high school language and studying three languages in depth, earned her professional beautician diploma. Noemi claims to have fallen in love at first sight with the institute, which she attended with passion. Today you have both basic and advanced beauty equipment, such as laser hair removal with recognized effects and benefits; she also deals with body treatments, slimming, toning, wraps, scrubs, muds, massages and facial treatments such as anti-aging and acne. In short, a real beauty repertoire in view of the summer.

Less known is the 'microneedling' service with an immediate lifting and lightening effect for dark spots and reducing (double chin). Other services she deals with are classic, semi-permanent manicure, gel reconstruction, hand scrub (which eliminates dead skin and is a very beneficial treatment), eyelash lamination, henna-like dyeing that has a duration of approximately two months.

Noemi has created her own personal line of products for face and body, including a cleanser in foam micellar water (much more delicate and sensitive); then a face-neck serum, a face cream, an oil and body cream and a shower gel for all skin types. These are formulations with a predominance of aloe vera.



L'ambiente ricercato



Noemi in una seduta di massaggio

Info:

Caterina Parrucchieri - Estetica Noemi

Via Boschi 3, Strada in Chianti (Fi)

Tel. 055 858128

Le foto di questo servizio sono di **Chiara Brazzini**,
emergente fotografa di Strada in Chianti

Tel. 393 4959079



ALESSANDRO BRUNI

+

ARCHITETTO

Progettiamo i vostri sogni creando vere e proprie emozioni.
Traduciamo i vostri bisogni in idee progettuali concrete e realizzabili.
Le vostre idee per i nostri disegni: perchè ogni lavoro
è una storia a sè, da raccontare insieme.

We design your dreams by creating real emotions.
We translate your needs into practical and achievable projects.
Your ideas for our designs: because each work
is a story in itself, to be told together.

ALESSANDRO BRUNI ARCHITETTO

Via B. Gozzoli, 34 - 50052 Certaldo (FI) Italia - Tel / Fax (+39) 0571 668241
www.alessandrobruni.it



PISCINA FIRENZESPORT UGOLINO

Via Dell'Oliveta 12- Poggio Ugolino

(all'ingresso sulla Chiantigiana le sbarre si aprono da sole)

LISTINO PREZZI (COMPENSIVO DI LETTINO E OMBRELLONE)

DAL LUNEDI' AL VENERDI':

GIORNALIERO € 15,00 (dalle 9:30 ALLE 19:00)

RIDOTTO € 10,00 (dalle 9,30 ALLE 14 o dalle 14.00 alle 19:00)

SABATO:

GIORNALIERO € 18,00 (dalle 9:30 ALLE 19:00)

RIDOTTO € 12,00 (dalle 9,30 ALLE 14 o dalle 14.00 alle 19.00)

DOMENICA e FESTIVI:

GIORNALIERO € 20,00 (dalle 9:30 ALLE 19:00)

RIDOTTO € 15,00 (dalle 9,30 ALLE 14 o dalle 14.00 alle 19.00)

- BAMBINI FINO AI 5 ANNI GRATUITI. DAI 6 ai 10 (50%)

- ABBONAMENTO MENSILE € 299,00 (LETTINO E OMBRELLONE)

PISCINA UNICA NEL SUO GENERE TRA LE COLLINE DEL CHIANTI



Tessera ENDAS € 15,00 (una sola a nucleo familiare).

Ristorante-bar accanto alla piscina con piatti freddi e caldi, panini e gelati

PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONE LETTINI CONTATTATE
IL NUMERO 3927808332 o 3334653810 - www.sportingclubugolino.it

PICNIC NEL PRATO E APERITIVI NEL BOSCO.
PENSIAMO NOI A DARTI TUTTO IL MATERIALE



PRANZI ALLA CARTA TUTTI I GIORNI
PRIMI, INSALATE, ESTRATTI DI FRUTTA, DOLCI



CAMPI DA TENNIS, PADEL E CALCETTO
PING PONG E GIOCHI PER BAMBINI



ORGANIZZIAMO EVENTI DI OGNI GENERE: COMPLEANNI,
MATRIMONI, BATTESIMI, CENE AZIENDALI



PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI 3334653810 -3927808332



Seduta in palestra per il Fisioterapista Claudio Brandi

LA TENDINOPATIA DELLA CUFFIA DEI ROTATORI

Tendinopathy of The Rotator Cuff

DI SIMONE CECCHINI

Parliamo con il nostro esperto fisioterapista Claudio Brandi di questa patologia che si fa molto frequente in tutti gli sport che prevedono numerosi movimenti over-head.

La cuffia dei rotatori è un insieme di muscoli della spalla – mentre i muscoli della cuffia dei rotatori sono tre: sovraspinoso, sottospinoso, piccolo rotondo.

Questi tre muscoli si uniscono in un tendine unico che va ad inserzionarsi sull'omero. La loro funzione è quella di extra-rotare e di iniziare l'abduzione del braccio, inoltre stabilizzano l'articolazione nei movimenti over-head.

Il tendine che va maggiormente incontro a problemi è quello del sovraspinoso proprio a causa del suo posizionamento;

We talk to our expert physiotherapist Claudio Brandi about this pathology which is very common in all sports that involve numerous over-head movements.

The rotator cuff is a set of shoulder muscles - while the rotator cuff muscles are three: supraspinatus, infraspinatus, teres minor.

These three muscles unite in a single tendon that inserts itself on the humerus. Their function is to extra-rotate and initiate abduction of the arm, they also stabilize the joint in over-head movements.

The tendon that is most troubled is that of the supraspinatus precisely because of its positioning; in fact, this tendon passes

infatti questo tendine passa sotto un osso chiamato acromion e può venire a crearsi, quindi, un conflitto che può con il tempo danneggiare il tendine.

Ma la causa principale della tendinopatia è tuttavia il sovraccarico funzionale: movimenti ripetuti, esercizi sbagliati, carichi troppo alti, portano con il tempo al cambiamento della struttura del tendine, che diventa non adatto a sopportare i carichi e il movimento.

Dobbiamo sempre aver presente che il movimento della spalla è un movimento molto complesso poiché sono ben diciannove i muscoli che lavorano in maniera diretta o indiretta sull'articolazione; si capisce che uno squilibrio in questo complesso meccanismo può causare dolore.

Come già menzionato nell'introduzione, dunque, gli sport dove la tendinopatia della cuffia è più frequente sono: il nuoto, il tennis, la pallavolo e in generale tutti gli sport che prevedono numerosi movimenti over-head.

under a bone called the acromion and can therefore create a conflict that can damage the tendon over time.

But the main cause of tendinopathy is nevertheless functional overload: repeated movements, wrong exercises, too high loads, over time lead to a change in the structure of the tendon, which becomes unsuitable for bearing loads and movement.

We must always bear in mind that the movement of the shoulder is a very complex movement since there are nineteen muscles that work directly or indirectly on the joint; it is understood that an imbalance in this complex mechanism can cause pain.

As already mentioned in the introduction, therefore, the sports where cuff tendinopathy is more frequent are: swimming, tennis, volleyball and in general all sports that involve numerous over-head movements.

The symptoms of tendinopathy are characteristic: in the



Esercizio per il rinforzo degli stabilizzatori della scapola

I sintomi della tendinopatia sono caratteristici: nelle fasi iniziali il dolore è presente solo durante i movimenti di rotazione e di elevazione del braccio, soprattutto in determinati gradi, addirittura tende a diminuire con l'attività; è più presente dunque "a freddo". Nelle fasi successive si assiste ad un peggioramento del sintomo, che diventa persistente e presente, anche a riposo, e spesso anche di notte; infatti molti pazienti affermano di non riuscire a dormire. Se la patologia è trascurata può addirittura portare alla lesione del tendine. Bisogna essere molto attenti in fase di valutazione, in quanto il dolore alla spalla può essere causato da numerose altre patologie e si può facilmente commettere l'errore di confondere la causa.

In merito alla cura, è anzitutto necessario rivolgersi ad un fisioterapista specializzato nella riabilitazione dell'arto superiore che, valutando il caso, decide se inviare il paziente ad un ortopedico specializzato sulla spalla - nei casi più complessi - oppure se iniziare il trattamento, nei casi in cui la sintomatologia non sia eccessivamente grave.

Il percorso riabilitativo si svilupperà attraverso esercizi mirati e trattamenti attivi, puntando al ripristino del corretto movimento della spalla e alla modificazione di tutti quei vizi ed errori che hanno portato al deterioramento del tendine. Il lavoro sarà concentrato sul rinforzo dei tendini della cuffia, sul riequilibrio del ritmo scapolo omerale, sull'allenamento del core e sul rinforzo della catena cinetica dell'arto superiore.

Le tempistiche dipendono dall'entità della patologia e da quanto tempo il paziente ne è affetto. Di solito si può andare da un mese a circa tre mesi.

Ricordate sempre di rivolgervi a personale specializzato e che il Fisioterapista sia laureato ed iscritto all'albo

initial stages the pain is present only during the rotation and elevation movements of the arm, especially in certain degrees, it even tends to decrease with activity; it is therefore more present "cold". In the later stages there is a worsening of the symptom, which becomes persistent and present, even at rest, and often also at night; in fact, many patients claim that they cannot sleep. If the pathology is neglected it can even lead to tendon injury.

You have to be very careful when evaluating, as shoulder pain can be caused by numerous other conditions and you can easily make the mistake of confusing the cause.

Regarding the treatment, it is first of all necessary to contact a physiotherapist specialized in the rehabilitation of the upper limb who, evaluating the case, decides whether to send the patient to a specialized orthopaedic on the shoulder - in the most complex cases - or whether to start the treatment, in the most complex cases in which the symptoms are not excessively severe.

The rehabilitation process will develop through targeted exercises and active treatments, aiming at restoring the correct movement of the shoulder and modifying all those vices and errors that have led to the deterioration of the tendon. The work will focus on strengthening the cuff tendons, rebalancing the shoulder blade rhythm, training the core and strengthening the kinetic chain of the upper limb.

The timing depends on the extent of the disease and how long the patient has been affected by it. Usually it can go from a month to about three months.

Always remember to contact specialized personnel and that the Physiotherapist is graduated and registered



Controllo del movimento della scapolo durante l'elevazione dell'arto



Rinforzo selettivo della cuffia dei rotatori

Info

Claudio Brandi è un Fisioterapista iscritto all'albo, specializzato nel recupero di infortuni sportivi, ortopedici e riabilitazione post-operatoria.

Riceve presso gli studi medici di :

Olymed Sportlab.

Via di Ripoli 88, adiacente alla palestra Olympus

Tel. 348 052 3287

Al Roseto una straordinaria varietà di rose



infotazionepi@cometa.it

IL ROSETO, UN SANTUARIO DELLE ROSE IN VAL D'ELSA

Il Roseto, a Rose Sanctuary in Val d'Elsa

DI SIMONE BANDINI

Torniamo a trovare gli amici del Roseto, Sabrina e Luca, che da anni conosciamo per il rigoglioso vivaio, ricchissimo di specie arboree, arbustive e floreali. Maggio è tempo di rose, canonicamente e tecnicamente il mese dell'opulenza vegetale e della esplosione di luce e colori. Non ci faremo dunque sfuggire la loro mirabolante collezione di rose rampicanti, cespugliose e tappezzanti. Ma parleremo anche del grande assortimento di erbacee perenni e delle vivacissime fioriture stagionali.

Let's go back to visit the friends of the Rose Garden, Sabrina and Luca, whom we have known for years for their luxuriant nursery, very rich in tree, shrub and floral species. May is the time of roses, canonically and technically the month of plant opulence and the explosion of light and colours. We will therefore not miss their amazing collection of climbing, bushy and ground cover roses. But we will also talk about the large assortment of herbaceous perennials and the vibrant seasonal blooms.



Al Roseto una straordinaria varietà di rose

È mattina presto ma il vivaio è già un teatro laborioso di persone ed operazioni. Rivedo Sabrina con grande piacere dopo qualche tempo. Mi concede gentilmente del tempo mentre fervono le attività. Luca mi saluta fuggace, completamente assorbito nei suoi pensieri. L'impegno che profondono in questo ettaro delle meraviglie è visibile.

Sabrina mi accompagna tra le diverse file e teorie di specie, siamo nel cuore del vivaio. Camminiamo, e mentre passa una mano sulle salvie da fiore me la porge: "Senti che profumo prorompente lasciano al tatto, è incredibile", mi dice. L'aroma che si avverte è davvero intenso. La crescita di queste erbacee è rapida e sicura, difficilmente si incontrano dei problemi nella messa a dimora e nello sviluppo. Sono delle piante che potremmo definire 'pratiche' per l'effetto e la facilità di gestione: "Salvie da fiore, verbene perenni, festuche, stipe, giusto per dirne alcune, fioriscono per tutta la stagione, richiedono poca o nulla manutenzione, resistono a periodi caldi e siccitosi per cui necessitano di poche annaffiate".

Siamo nel cuore del Roseto, in senso nominale e letterale: "Facciamo un grande lavoro di ricerca e selezione, con particolare attenzione, oltre alle forme e dunque all'impatto visivo, anche alle varietà di rose profumate, cui ci dedichiamo con grande attenzione", ci racconta.

It is early in the morning, but the nursery is already a laborious theatre of people and operations. I see Sabrina again with great pleasure after some time. She graciously gives me some time while the activities are buzzing. Luca greets me fleetingly, completely absorbed in his thoughts. The commitment they put into this hectare of wonders is visible.

Sabrina accompanies me between the different rows and species, we are in the heart of the nursery. We walk, and while she passes a hand over the flower sages she hands it to me: "Feel the bursting scent they leave to the touch, it's incredible", she tells me. The aroma that is perceived is intense. The growth of these herbaceous plants is fast and safe, it is difficult to encounter problems in planting and development. They are plants that we could define as 'practical' due to their effect and ease of management: "Flower salvias, perennial verbena, fescues, stipe, just to name a few, bloom all season, require little or no maintenance, resist hot and dry periods for which they need little watering".

We are in the heart of the Rose Garden, in a nominal and literal sense: "We do a great job of research and selection, with particular attention - in addition to the shapes and therefore to the visual impact - to the varieties of fragrant roses, to which we dedicate ourselves with great attention", she tells us.

Sono più di cinquemila le piante di rosa coltivate, in almeno trecento varietà diverse, che spaziano dai rampicanti, ai grandi fiori, dalle paesaggistiche alle rose antiche, vero incanto raro di questo posto. Luca e Sabrina si distinguono, infatti, per essere diretti coltivatori dei vivai più prestigiosi del mondo: Barni, David Austin, Tantau, Meiland, Nirps, Aramis, solo per citarne alcune.

Con Sabrina conversiamo amabilmente, estasiati dalla comune grande passione per i giardini. Mi parla in particolare di due sensazionali rose di David Austin che qui si coltivano: la "Gertrude Jekyll", sempre una delle prime rose inglesi a fiorire, con le sue perfette cimature a spirale che si aprono in grandi profumatissimi calici fioriti, e la "William Shakespeare" con le sue fioriture cremisi, dall'aroma irresistibile e sofisticato, composte da più di cento petali e dal portamento elegante ed eretto, ben ramificata per un'altezza superiore al metro; grazie al suo colore intenso e al suo aspetto rigoglioso anch'essa è certamente tra le rose inglesi più apprezzate. "Una signora ci ha fatto addirittura della marmellata", ricorda sorridendo "data l'abbondanza della fioritura ed il grande numero di petali richiesti - e me ne ha regalato un bel vasetto che ho assaggiato con curiosità. Buonissima!"

There are more than five thousand rose plants cultivated, in at least three hundred different varieties, ranging from vines to large flowers, from landscaping to ancient roses, a real rare charm of this place. Luca and Sabrina are distinguished, in fact, for being direct growers of the most prestigious nurseries in the world: Barni, David Austin, Tantau, Meiland, Nirps, Aramis, just to name a few.

With Sabrina we have a lovely conversation, entranced by the common great passion for gardens. She speaks to me in particular of two sensational roses by David Austin that are grown here: the "Gertrude Jekyll", always one of the first English roses to bloom, with its perfect spiral topplings that open in large fragrant flowered goblets, and the "William Shakespeare" with its crimson blooms, with an irresistible and sophisticated aroma, made up of more than one hundred petals and an elegant and erect posture, well branched for a height of more than one meter; thanks to its intense colour and its luxuriant appearance it is also certainly one of the most popular English roses. "A lady even made us some jam", she remembers smiling, "given the abundance of flowering and the large number of petals required - and she gave me a nice jar that I tasted with curiosity. Very good!"



Fantasia di gerani

Tra le rose rampicanti della Meilland spicca la varietà "Pierre de Ronsard" dedicata all'omonimo poeta francese del XVI secolo, imponente e grandemente scenografica. È oggi la rosa rampicante più venduta al mondo, estremamente vigorosa e molto resistente alle malattie, ideale per decorare un muro o una pergola grazie ai suoi rami robusti e ben ramificati. Può anche crescere intorno a una colonna o lungo un arco. "Ma quella che davvero preferisco", continua Sabrina, "è la Red Flame, odorosissima, dalle tinte fiammeggianti, scenografica ed elegantissima, rifiorente quanto molto resistente ai parassiti".

Completiamo il nostro giro passando dalle serre che ospitano le fioriture stagionali: gerani, surfinie, begonie e petunie, per accontentare la nostra voglia di vivacità e colore.

Among the climbing roses of Meilland stands out the "Pierre de Ronsard" variety dedicated to the homonymous French poet of the sixteenth century, imposing and highly scenographic. Today it is the best-selling climbing rose in the world, extremely vigorous and very resistant to diseases, ideal for decorating a wall or a pergola thanks to its robust and well-branched branches. It can also grow around a column or along an arch. "But what I really prefer", continues Sabrina, "is the 'Red Flame', very fragrant, with flaming colours and very elegant, re-flowering as well as very resistant to parasites".

We complete our tour passing by the greenhouses that host the seasonal blooms: geraniums, surfinias, begonias and petunias, to satisfy our desire for liveliness and colour.



Le erbacee perenni



Coloratissime fioriture stagionali



Un altro corner con interessanti erbacee



Profumatissima, la salvia da fiore

Info

Vivaio "Il Roseto"

loc. Le Lame, Barberino Val d'Elsa (Fi)

Cell. 338 2037431 (Luca)

393 8228324 (Sabrina)

info@vivaioilroseto.it

www.vivaioilroseto.it



Le mille idee di Stefania Pianigiani

LA FINESTRA DI STEFANIA

Stefania's Window

DI STEFANIA PIANIGIANI

Il mio primo ricordo in fatto di giardini riguarda quelli di Badia a Coltibuono: rimasi talmente colpita da tanta storia e bellezza, che quella giornata non l'ho mai dimenticata. Ero una bambina, mio babbo mi aveva portato a "Badia", le porte della fattoria erano aperte e mai avrei immaginato che varcare quella soglia, camminare tra quelle aiuole, un giorno si sarebbe trasformato nel mio lavoro.

My first memory in terms of gardens concerns those of Badia a Coltibuono: I was so impressed by so much history and beauty that I have never forgotten that day. I was a child, my father had taken me to "Badia", the doors of the farm were open and I never imagined that crossing that threshold, walking among those flower beds, one day would turn into my job.

Negli anni la curiosità per piante e fiori è cresciuta; sono una felice giardiniera originaria di Gaiole - che lavora tra il Chianti, le Terre di Siena e oltre... Un mestiere dove non si finisce mai d'imparare e che ogni giorno rivela nuove sorprese: tanti giardini da visitare, in Italia ma non solamente. Dalla passione per il giardinaggio, il mondo del vino, del cibo e delle bellezze della vita, nel 2009 è nato il blog "La Finestra di Stefania", dove racconto e fotografo la natura, l'arte e le bellezze del territorio. Mi definisco un "Enogastrogiardiniera", in quanto i profumi del vino e del cibo, spesso si ritrovano nei fiori, un legame che racconta tante storie, e che mi ha portato a scrivere per alcuni magazine dedicati alla Toscana ed al suo stile di vita. Di quel periodo ricordo la scoperta di piccoli borghi, di artigiani straordinari e di persone sagge, che hanno contribuito a rendere ogni giorno questa regione sempre più speciale. È stato il mio trampolino di lancio: quello che mi ha permesso in seguito di diventare giornalista e d'iniziare a collaborare con altre testate. Di giorno armata di tosaerba, zappa, guanti e forbici, di sera a studiare i libri per diventare Sommelier, oppure a provare nuove ricette ai fornelli, senza mai trascurare il blog, che mi ha davvero cambiato la vita.

Over the years the curiosity for plants and flowers has grown; I am a happy gardener originally from Gaiole - who works in Chianti, the Terre di Siena and beyond ... A profession where you never stop learning and which every day reveals new surprises: many gardens to visit, in Italy but not only. From the passion for gardening, the world of wine, food and the beauties of life, the blog "La Finestra di Stefania" was born in 2009, where I tell and photograph the nature, art and beauty of the area.

I define myself as an "Enogastrogiardiniera" (Wine-food-garden lover), as the aromas of wine and food are often found in flowers, a bond that tells many stories, and which led me to write for some magazines dedicated to Tuscany and its lifestyle. From that period, I remember the discovery of small villages, extraordinary artisans and wise people, who contributed to making this region more and more special every day.

It was my springboard: what allowed me later to become a journalist and to start collaborating with other newspapers. During the day armed with lawnmowers, hoes, gloves and scissors, in the evening studying to become a Sommelier, or



Passione food

Racconto come si potano le rose, oppure quali sono le piante più adatte per un'aiuola all'ombra, ma sempre con un taglio ironico e corredato di fotografie, altra mia grande passione. Sono coautrice del libro "Appetiti Estremi" di Ara Edizioni, ho scritto l'eBook "Enogastrogiardinaggio legami tra piante da giardino, cucina e vino" per il Portale del Verde, e scritto il racconto dedicato al picnic al Roseto di Nervi nel libro "Giro d'Italia in 70 picnic" di Betti Editrice.

Curiosa e con tanta voglia di mettermi in gioco, appassionata di treni, di libri gialli, di tutto quello che riguarda la Sicilia e la Gran Bretagna, sono stata l'identità da scoprire nella trasmissione "I soliti Ignoti" su Rai 1, "raccolgo foglie nel parco". Oggi scrivo per "Agrodolce", collaboro con l'Associazione dei Vignaioli di Radda, e continuo tutte le mattine ad alzarmi presto e a curare i giardini più belli della Toscana.

Ho due sogni nel cassetto: il primo è un viaggio sull' Orient Express, per ammirare dal finestrino paesaggi innevati mentre mi gusto un pranzo stellare; l'altro è vedere le vigne chiantigiane con in testa ai filari, piantate le rose della varietà "Chianti" di David Austin.

to trying new recipes in the kitchen, without ever neglecting the blog, which has really changed my life.

I tell how roses are pruned, or what are the most suitable plants for a flower bed in the shade, but always with an ironic cut and accompanied by photographs, another great passion of mine. I am co-author of the book "Extreme Appetite" by Ara Edizioni, I wrote the eBook "Wine. food and gardening: links between garden plants, cooking and wine" for the 'Portale del Verde', and wrote the story dedicated to the picnic at the Rose Garden of Nervi in the book "Giro d'Italia in 70 picnics" by Betti Editrice.

Curious and with a great desire to get involved, passionate about trains, mystery books, everything about Sicily and Great Britain, I was 'the identity' to be discovered in the Tv show "I soliti Ignoti" on Rai 1 Channel, "collecting leaves in the park". Today I write for "Agrodolce", I collaborate with the Radda Winegrowers' Association, and I keep getting up early every morning and taking care of the most beautiful gardens in Tuscany.

I have two dreams in the drawer: the first is a trip on the Orient Express, to admire snow-covered landscapes from the window while enjoying a stellar lunch; the other is to see our vineyards with David Austin's roses of the "Chianti" variety, planted at the head of the rows.



Le vigne nel dna chiantigiano



Una passione per i giardini



Davanti ad una rosa cespugliosa

Info
La Finestra di Stefania
www.lafinestradi Stefania.it

GOMMAYO
★ AUTO & MOTORBIKE TYRE SERVICE ★

MATTEO LAZZERI
GOMMAYO



**PROMOZIONE
PNEUMATICI
ESTIVI**

**RIPARAZIONI
MOTO**

GOMMAYO
★ AUTO & MOTORBIKE TYRE SERVICE ★

GOMMAYO - AUTO E MOTORBIKE TYRE SERVICE

Via Lombardia 34, Loc. Fosci, Poggibonsi (Si) / Tel. 0577 988127 / Mob. 347 5387639



La
CICLOFFICINA
Poggibonsi



VENDITA, NOLEGGIO E
ASSISTENZA BICICLETTE

ACCESSORI ED ABBIGLIAMENTO
PER IL CICLISMO

DEALER

BIANCHI - OLYMPIA

MERIDA - THOK

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

La Ciclofficina Poggibonsi



CENTRI ESTIVI DAI 4 AI 13 ANNI



DAL 13 GIUGNO AL 09 SETTEMBRE 2022



**Tutte la attività si svolgeranno
esclusivamente nei grandi spazi
all'aperto di cui disponiamo.**

PROGRAMMA

ORE 8.00-9.00: ACCOGLIENZA BAMBINI
ORE 09.30: INIZIO ATTIVITÀ SPORTIVE
ORE 11.30: PISCINA
ORE 13.00: PRANZO
ORE 14.30: DISEGNO, GIOCHI, DANZA
TENNIS CALCETTO PADEL
ORE 16.00: FINE ATTIVITÀ E MERENDA
ORE 16.30-17: RITIRO BAMBINI

Lo Sporting Club Ugolino (di fronte al golf) è situato in mezzo alla natura, a 10 minuti da Firenze sud nel pieno relax delle colline del Chianti.

Già da diversi anni è il luogo ideale per i centri estivi dei bambini di Firenze e dintorni: sono presenti 4 campi da tennis, una piscina da 25 metri, un campo di calcetto di ultima generazione in erba sintetica, un percorso trekking lungo 1,8 km immerso nella vegetazione, ampi spazi verdi sui quali svolgere attività ludiche, motorie, sportive in totale sicurezza e distanza.

Dispone inoltre di un ristorante estivo a bordo piscina con relativo bar.

I bambini rimarranno all'interno della proprietà del club struttura a fare tutte le attività in tutta sicurezza e seguiti da personale qualificato.



INFORMAZIONI ED ISCRIZIONI

Via dell'Oliveta, 12 loc. Poggio Ugolino- 50023 Impruneta (FI)

Tel. 0552301242 Cell. 3334653810 - 3927808332

info@sportingclubugolino.it www.sportingclubugolino.it



PREZZI CENTRO ESTIVO 2022

- 1 SETTIMANA GIORNATA INTERA (FINO 16,30) PASTO E MERENDA (prezzo settimanale)	€ 130,00 € 40,00
- 2a SETTIMANA GIORNATA INTERA (FINO 16,30) PASTO E MERENDA (prezzo settimanale)	€ 120,00 € 40,00
- 1 SETTIMANA MEZZA GIORNATA (FINO 13,00)	€ 80,00

Sconto per più settimane

**Sconto fratelli:
10% sulla seconda quota**



CALCETTO





La borsa artigianale Coffe

INTIMO, MERCERIA E PROFUMERIA DA LAURA ABBIGLIAMENTO

Laura Clothing: Underwear, Haberdashery and Perfumery

DI SIMONE CECCHINI

Siamo sempre in Via Romana, nel cuore di Staggia Senese - la stessa via che taglia il paese come un immaginario decumano romano portando alla famosa e affascinante Rocca. Vistiamo uno storico negozio aperto nel secondo dopoguerra e rilevato nel 2014 da Laura Furiesi, originaria di San Gimignano. La bottega, poi ristrutturata completamente nel 2018, nasce come bottega di paese e, come tale, punta ancora sull'originalità: "Made in Italy", rigorosamente ma con prezzi accessibili.

We are still in Via Romana, in the heart of Staggia Senese - the same street that cuts through the town like an imaginary Roman decumanus leading to the famous and fascinating Rocca. We visit a historic shop opened after World War II and taken over in 2014 by Laura Furiesi, originally from San Gimignano. The shop, then completely renovated in 2018, was born as a 'village shop' and, as such, still focuses on its originality: "Made in Italy", rigorously but with affordable prices.

Possiamo dire che Laura ha costruito il suo successo principalmente sulla decisione di selezionare taglie molto versatili, conoscendo bene le esigenze della committenza che spesso non cerca modelli e taglie 'esattamente standard'; di puntare su una collezione abbigliamento per bambini e ragazzi 0-16 anni; di vendere pezzi unici ed esclusivi come nel caso di alcuni prodotti artigianali del territorio - come le borse 'Coffe', i pezzi unici di "Le idee di Zisa", i colletti, le spille ed i cerchietti.

I suoi marchi principali per l'intimo e la maglieria - con capi talvolta ricercati ma anche pratici e confortevoli - sono 'Lovable' (esclusiva di zona), 'Variance', 'Sisi', 'Boboli', 'Anis', 'Philippe Matignon', 'Chantelle' e 'Passionata'.

Laura è davvero dedicata al suo lavoro: si rende infatti disponibile ad incontrare la sua clientela anche con degli appuntamenti privati - oltre e fuori l'orario di esercizio se necessario - per aiutare a scegliere il giusto capo attraverso una consulenza personalizzata e dedicata.

Da sottolineare anche la disponibilità di pigiama uomo-donna e l'ampia offerta di costumi moda mare, anche per il bambino. Da lei potete trovare anche un piccolo angolo di merceria e profumeria.

Nuovi arrivi garantiti ogni lunedì della settimana!



Laura Furiesi

We can say that Laura has built her success mainly on the decision to select very versatile sizes, knowing well the needs of the client who often does not look for 'exactly standard' models and sizes; to focus on a clothing collection for children and teenagers 0-16 years; to sell unique and exclusive pieces as in the case of some local handicraft products - such as 'Coffe' bags, the exclusive items of "Le idee di Zisa", collars, brooches and headbands.

Its main brands for underwear and knitwear - with garments that are sometimes sophisticated but also practical and comfortable - are 'Lovable' (exclusive to the area), 'Variance', 'Sisi', 'Boboli', 'Anis', 'Philippe Matignon', 'Chantelle' and 'Passionata'. Laura is truly dedicated to her work: she is in fact available to meet her customers even with private appointments - beyond and outside working hours if necessary - to help them choose the right garment through personalized and dedicated advice.

Also noteworthy is the availability of men's and women's sleepwear and the wide range of swimwear, even for children. Here you can also find a small corner of haberdashery and perfumery.

New arrivals guaranteed every Monday of the week!



Pezzi unici, "Le idee di Zisa"



Colpo d'occhio del negozio

Info

Laura Abbigliamento

Via Romana 87, Staggia Senese (Si)
Tel. 0577 564875 / Mob. 334 3302358 /

Orario

dalle 8,30 alle 13 e dalle 16,30 alle 20
esclusi lunedì mattina e la domenica.



Alessandro Semprucci (al centro) con la sorella Giulia e il pasticciere Mariano Di Marino

TUTTO IL GIORNO CON IL JOLLY BAR

All Day With the Jolly Bar

DI SIMONE CECCHINI

Siamo nel miglior caffè di Staggia Senese, dai fratelli Alessandro e Giulia Semprucci: un locale a tutto tondo che è il punto di riferimento storico del paese per i suoi abitanti ed avventori; aperto tutti i giorni fin dalle sei di mattina per le sue famose colazioni, vanta una gustosa e ricercata pasticceria, sfornata nel proprio laboratorio. Una cura particolare è dedicata poi ai pranzi 'veloci' - perfetti per una pausa spensierata dal lavoro - e agli invitanti aperitivi serali. Non mancano infine eventi dedicati che sono organizzati periodicamente.

Giulia e Alessandro avevano un altro locale a Poggibonsi; qui hanno affinato la loro esperienza per poi, nel 2013, rilevare il "Jolly Bar". La passione di Giulia per la pasticceria ha dato una spinta motivazionale determinante, anche in piena crisi pandemica; si è voluto investire su un laboratorio per la produzione della pasticceria artigianale che mirasse ad una qualità eccellente, avvalendosi di mastri pasticceri con esperienza trentennale del calibro di Mariano di Marino. Alessandro invece - che viene dal mondo del bar tending - con la sua passione per le bollicine, ha spinto molto sugli aperitivi pensando inoltre a delle serate costruite intorno al mondo del vino.

Essenziale dunque, la scelta di selezionare e impiegare le migliori materie prime, puntando sulla qualità di un prodotto

We are in the best coffee of Staggia Senese, visiting the brothers Alessandro and Giulia Semprucci: an all-round place that is the historical reference point of the town for its inhabitants and customers; open every day from six in the morning for its famous breakfasts, it boasts a tasty and refined pastry, baked in its own laboratory. Particular attention is paid to 'quick' lunches - perfect for a carefree break from work - and inviting evening aperitifs. Dedicated events are also periodically organized.

Giulia and Alessandro had another bar in Poggibonsi; here they refined their experience and then, in 2013, took over the "Jolly Bar". Giulia's passion for pastry has given a decisive motivational boost, even in the midst of the pandemic crisis; you wanted to invest in a laboratory for the production of artisan pastry that aimed at excellent quality, making use of pastry chefs with thirty years of experience - such as the famous Mariano di Marino.

Alessandro instead - who comes from the world of bar tending - with his passion for champagne, has pushed a lot on aperitifs, thinking about evenings built around the world of wine.

Therefore, the choice to select and use the best raw materials is essential, focusing on the quality of a product that is perceived to the taste as absolutely home-made; this has



La pasticceria artigianal



La veranda esterna per godere della bella stagione

che è percepito al gusto come assolutamente home made; questo ha permesso loro di crescere nella considerazione e nelle frequentazioni della committenza territoriale, con notevoli possibilità e sviluppi anche per l'accoglienza turistica: il caffè dispone infatti di ampi spazi interni ed esterni, un comodo parcheggio con tanti posti auto, i servizi tabacchi e lotto.

I due fratelli dichiarano sorridenti di voler continuare ad impegnarsi con una ricerca, crescita e ammodernamento costanti, fino a raggiungere i più alti standard di qualità e servizio: le convincenti torte in vetrina sono già un altro passo in avanti nella direzione intrapresa.

Da ultimo, ricordiamo come il locale sia organizzato per l'asporto ed il catering per eventi e cerimonie.

allowed them to grow in the consideration and frequentation of the territorial client, with considerable possibilities and developments also for tourist visits: the café has large indoor and outdoor spaces, a convenient large car park, tobacco and lotto services.

The two brothers smilingly declare that they want to continue to commit themselves with constant research, growth and modernization, until reaching the highest standards of quality and service: the convincing cakes in the window are already another step forward in the direction taken.

Lastly, we remind you how the place is organized for take-away and catering for events and ceremonies.



Vini selezionati e torte fantasiose

Info
Jolly Bar
 Via Prato 8, Staggia Senese (Si)
 Tel. 0577 905117



Silvia Mattei

LA GELATERIA DI PORTA ROMANA

The Porta Romana Ice Cream Parlor

DI SIMONE CECCHINI

Siamo a Staggia Senese dove facciamo una grande scoperta: la gelateria di Silvia Mattei che simbolicamente troviamo presso l'antico ingresso del paese a meridione: Porta Romana. Si possono ancora vedere le vetuste mura affioranti mentre gustiamo un fantastico cono gelato, nutrizionalmente corretto!

Silvia ha aperto i battenti (ed è proprio espressione azzeccata, trattandosi di un'antica Porta! n.d.r) nel 2009 e ha subito molto investito in questa attività, specie in termini di ricerca. Spieghiamo perché...

Molto qualificata, in quanto Laureata in Scienze dell'Alimentazione, esercitava come dietologa presso l'ospedale, fin quando decise di voltare pagina e gettarsi in una nuova attività imprenditoriale: in primis per perfezionare un prodotto nutrizionalmente equilibrato, socialmente affermato e, non da ultimo, sensorialmente perfetto. Affinché si possa cominciare a parlare con spirito di verità di questo grande prodotto italiano, dei suoi benefici e non si abbiano dei pregiudizi.

Approfondire quindi la letteratura e la prassi del gelato in modo scientifico, strutturare le ricerche con trasparenza e metodo per differenziarsi dagli altri e per adattarsi al mercato. Favorire dunque il consumo del gelato anche per i diabetici, per gli intolleranti al lattosio, i celiaci.

"Sì! Perché molti non sanno che il gelato moderno è privo di glutine", ci racconta.

Questo suo percorso le ha permesso, con il tempo e la sperimentazione, di creare un gelato, come dice lei, 'nutrizionalmente corretto', a bassissimo contenuto di zuccheri. Silvia in talune occasioni può arrivare a preparare fino a 36 gusti, tra creme e sorbetti!

We are in Staggia Senese where we make a great discovery: Silvia Mattei's ice cream shop which we symbolically find at the ancient entrance of the town to the South: Porta Romana. You can still see the old walls surfacing while enjoying a fantastic ice cream cone, nutritionally correct!

Silvia opened its doors (and it is a fitting expression, since we are talking of an ancient door! Ed.) in 2009 and has undergone a lot of investment in this activity, especially in terms of research. Let's explain why ...

Very qualified, as a graduate in Food Sciences, she practiced as a dietician at the hospital, until she decided to turn the page and throw herself into a new entrepreneurial activity: first of all to perfect a nutritionally balanced, socially established product and, last but not least, sensorially perfect. So that we can begin to speak with a spirit of truth about this great Italian product, about its benefits and not have any prejudices.

Therefore, to deepen the literature and the practice of ice cream in a scientific way, to structure the research with transparency and method, to differentiate it from the others and to adapt to the market. Therefore encourage the consumption of ice cream also for diabetics, for lactose intolerant, celiacs.

"Yup! Because many don't know that modern ice cream is gluten-free", she tells us.

This journey of hers has allowed her, with time and experimentation, to create an ice cream, as she says, 'nutritionally correct', with a very low sugar content. On some occasions Silvia can prepare up to 36 flavours, including creams and sorbets!

For the lactose intolerant, for example, she conceives a water-



Una coppa multicolore



Le creazioni di Silvia

Per gli intolleranti al lattosio, ad esempio, concepisce un gelato su base acqua. Quando chiediamo quale gusto la entusiasmi di più ci risponde senza indugio: il cioccolato fondente! Per gli adulti sono assolutamente da provare i gusti alcolici tipo il croccantino al rhum, la crema di whiskey, o il vinsanto e cantucci.

Delle vere squisitezze.

Silvia prepara inoltre degli ottimi semifreddi ed è disponibile anche a spostarsi per eventi e cerimonie, portando la sua gelateria nelle location più intime e prestigiose.

Siamo a metà pomeriggio, il caldo comincia a farsi sentire. Non ci resta dunque che gustarci un bel cono colorato e rinfrescante in veranda, nella storica cornice di mura del castello medievale.

based ice cream. When we ask which flavour you are most excited about, she replies without delay: dark chocolate! For adults, alcoholic flavours such as rum crunchy, whiskey cream, or vinsanto and cantucci are absolutely worth trying. Real delicacies.

Silvia also prepares excellent semifreddi and is also available to travel for events and ceremonies, bringing her ice cream to the most intimate and prestigious locations.

We are in the middle of the afternoon and the heat begins to be felt. So we just have to enjoy a nice colourful and refreshing cone on the veranda, in the historic setting of the medieval castle walls.



Il patio della gelateria

La gelateria di Porta Romana

è aperta dalle 9 00 alle 13 00 e dalle 15 00 alle 20 00

Nel periodo estivo fino alle 24

Via Romana 84, Staggia Senese (Si)

Tel. 0577 165 4761



**CAFFETTERIA
BAR PIERI**

Segafredo
ZANETTI



**ARTICOLI
PER FUMATORI**



BAR TABACCHERIA

BAR PIERI - VIA DEL GIGLIO 1, SAN DONATO IN POGGIO (FI)

TEL. 055 8072908



BAR PIERI - VIA DEL GIGLIO 1, SAN DONATO IN POGGIO (FI)

ALIMENTARI - APERITIVI





I coccoli di Uscio e Bottega

IN AMORE VINCE CHI FRIGGE

In Love, Whoever Fries Wins

DI SIMONE CECCHINI

Come ogni inizio di primavera torniamo da Margherita e Marco, i nostri amici dell'Osteria "Uscio e Bottega". Siamo nei pressi di San Donato, nel piccolo nucleo medievale di Sicelle, proprio al confine tra i territori di Barberino Tavarnelle e Castellina in Chianti, tra le province di Firenze e Siena. Qui si possono gustare i piatti ed i vini della tradizione, toscana e chiantigiana, serviti puntualmente à la carte oppure sedersi nel giardino retrostante per un bucolico, fanciullesco, picnic 'in cassetta'.

Like every early spring we go back to Margherita and Marco, our friends from the Osteria "Uscio e Bottega". We are near San Donato, in the small medieval hamlet of Sicelle, right on the border between the territories of Barberino Tavarnelle and Castellina in Chianti, between the provinces of Florence and Siena. Here we can taste traditional Tuscan and Chianti dishes and wines, punctually served à la carte; or sit in the back garden for a bucolic, 'boxed' picnic, recalling our childhood.



Margherita e Marco

Un posto davvero incantato con i tavoli sotto il loggiato che dominano le vallate ad occidente, lo sguardo si stende fino alle Alpi Apuane. I colori vividi dell'arredamento uniti al classicismo dell'artigianato locale donano una sensazione di familiarità e leggerezza. Come sentirsi a casa. Un luogo ideale per fuggire dallo stress quotidiano per accedere ad un mondo campestre fatto di altri tempi, dove dedicarsi a sé stessi, contemplare la natura completamente assorbiti dal suo trionfo.

La temperatura è perfetta, il clima già estivo. Questa volta scegliamo di mangiare al tavolo – ma ci siamo promessi di tornare con le famiglie e spostarci nello scenografico prato verde, per vivere l'esperienza del picnic, la cui formula è praticissima: si ordina alla cassa e, appena pronto, viene consegnato un magnifico cestino, con stoviglie rigorosamente biodegradabili.

La cucina cambia menù almeno una volta al mese, con prodotti stagionali e ultra-locali: formaggi di capra e carni italiane da allevamenti limitrofi, ad esempio. Poche cose e di qualità concorrono al perfezionamento di piatti di grande identità, come i "Tortelli fatti in casa di patate con burro, acciuga e burrata" o la "Pancetta cotta a fuoco lento per 5 ore con salsa di arancia e puntarelle" (in foto).

Per gli amanti delle tipicità toscane non mancano chiaramente dei classici, intramontabili e ben fatti: picci all'aglione, tagliata, fritti (buonissimo quello di coniglio), coccoli e taglieri con tagli freddi e formaggi di produzione territoriale.

Il ristorante è, nella sua essenza, una combinazione di mestiere e creatività – così come la vecchia falegnameria di cui ha ereditato i locali. Una inclinazione artistica che indubbiamente si è conservata, dai piatti agli arredi.

La cantina predilige vini locali, attentamente selezionati, con

A truly enchanted place with the tables under the loggia that dominate the valleys to the west, the gaze extends to the Apuan Alps. The vivid colours of the furniture combined with the classicism of local craftsmanship give a feeling of familiarity and lightness. How to feel at home. An ideal place to escape from everyday stress to access a rural world made of other times, where you can dedicate to yourself and contemplate nature, completely absorbed by its triumph.

The temperature is perfect, the climate already summer. This time we choose to eat at the table - but we promised to return with the families and move to the scenic green lawn, to experience the picnic, whose formula is very practical: you order at the cash desk and, as soon as it's ready, a magnificent basket, with strictly biodegradable crockery.

The kitchen changes menus at least once a month, with seasonal and ultra-local products: goat cheeses and Italian meats from neighbouring farms, for example. Few things and quality combine to perfect dishes of great identity, such as "Homemade potato tortelli with butter, anchovy and burrata" or "Pancetta cooked over low heat for 5 hours with orange sauce and chicory" (in photo).

For lovers of typical Tuscan dishes, there is clearly no lack of classics, timeless and well made: picci all'aglione, 'tagliata' veal, fried meat (rabbit is very good), 'coccoli' and 'taglieri' with cold cuts and locally produced cheeses.

The restaurant is, in its essence, a combination of craft and creativity - as is the old carpentry from which it inherited the premises. An artistic inclination that has undoubtedly been preserved, from the dishes to the furnishings.

The cellar offers local wines, carefully selected, with particular attention to small producers. An experience and a love



La bucolica veranda nei pressi dell'antica Pieve



La saletta interna recentemente rivisitata



La loggetta esterna



Tortelli fatti in casa di patate con burro, acciuga e burrata

particolare attenzione ai piccoli produttori. Un'esperienza ed un amore, quello per i vini, che i due hanno maturato ed affinato nella gestione della Cantinetta Sassolini, nella vicina Panzano.

"Una storia nata sui banchi della scuola alberghiera Aurelio Saffi", ci racconta divertita Margherita - che assieme al compagno Marco ha trovato il giusto binomio, come in molte piccole imprese familiari che hanno fatto la storia imprenditoriale d'Italia: lui chef ai fornelli (si dà da fare in bellissima cucina a vista), lei molto professionale e brillante ai tavoli, consiglia i suoi ospiti e racconta i piatti della sua terra. Il loro motto: in amore vince chi frigge! (Il loro "Fritto dell'aia" è in effetti un'esperienza paradisiaca! n.d.r.)

Ricordiamo che il ristorante è aperto tutto l'anno, a pranzo e cena, tranne di mercoledì. Per i più social, in rete o in chat il menù si trova sempre aggiornato. Ogni occasione è giusta per passare dai ragazzi di Uscio e Bottega: per godere dell'aria, del verde e della luce delle infinite giornate estive o per incantarsi davanti al fantastico tramonto screziato che specchia sulle Alpi Apuane, laggiù in lontananza.

Da ultimo, l'antico nucleo di Sicelle è noto per la bellissima Pieve di San Miniato, gioiello dell'architettura gotica che sovrasta la loggetta del ristorante.

for wines that the two have matured and refined in the management of Cantinetta Sassolini, in nearby Panzano.

"A story born on the desks of the Aurelio Saffi hotel school", Margherita tells us amused - who together with her partner Marco has found the right combination, as in many small family businesses that have made the entrepreneurial history of Italy: he chef in the kitchen (terribly busy in the beautiful open kitchen), she is very professional and brilliant serving at the tables, advises her guests and talks about the dishes of her land. Their motto: in love, whoever fries wins! (Their "Fried from the barnyard" is in fact a heavenly experience! Ed.)

We remind you that the restaurant is open all year round, for lunch and dinner, except on Wednesdays. For the more social, online or chat, the menu is always updated. Every occasion is the right one to pass by the guys from 'Uscio and Bottega': to enjoy the air, the greenery and the light of the endless summer days or to be enchanted by the fantastic mottled sunset that mirrors the Apuan Alps, down there in the distance.

Lastly, the ancient hamlet of Sicelle is known for the beautiful Pieve di San Miniato, a jewel of Gothic architecture that overlooks the restaurant's loggia.



Pancetta cotta a fuoco lento per 5 ore con salsa di arancia e puntarelle



La tagliata abbondante e gustosa



Il pic-nic in giardino



Dettaglio della cucina a vista

Info e prenotazioni
Osteria Uscio e Bottega
località Sicelle 56, Castellina in Chianti (Si)
tel. 331 4446466
ristoranteuscioebottega@gmail.com
www.osteriauscioebottega.it



Chianti Bar

COLAZIONI - PIATTI DEL GIORNO DAL LUNEDI AL VENERDI





**TUTTI I MERCOLEDÌ TROVATE
I NOSTRI HAMBURGER**



Chianti Bar

Via Sinigogola 7, San Donato in Poggio (FI)
Tel. 393 5626727 (Gessica) / 329 5413000 (Giulia)
gagsnc9@gmail.com - fb.me/gessicagiuli8887



PODERE
LA MARRONAIA

A family story behind a bottle

Wine Tasting & Cooking Classes

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



PODERE
LA MARRONAIA
A family story behind a bottle





Lovely Eventi

LA NOSTRA ESPERIENZA E
PROFESSIONALITÀ AL TUO
SERVIZIO





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



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



informazione pubblicitaria

“ALBOLA EXPERIENCE”, LA DEGUSTAZIONE PAR EXCELLENCE

“Albola Experience”, Tasting ‘Par Excellence’

DI SIMONE BANDINI

Partiamo da qui, da questa nostra esperienza al Castello di Albola, una degustazione in quattro portate accompagnata dai vini della tenuta. Conosciamo lo chef milanese – ma toscano d'adozione – Alessandro Chiesa, mentre accompagna la cottura del pane nel forno a legna, rigorosamente fatto in casa: è lui da ormai un anno alle redini della brigata, o per meglio dire, trovandoci in un castello, della guarnigione di cucina!

Let's start from our experience at the Castle of Albola, a four-course tasting accompanied with four wines of the estate. We meet the Milanese chef – but Tuscan by adoption – Alessandro Chiesa, while he's baking strictly homemade bread in a wood oven: he has been at the reins of the brigade for a year now... - being in a castle let's say "at the reins of his kitchen garrison!"



La spettacolare cantina

Gli amici Sara Bondi e Carloalberto Manca ci guidano tra i cortili ed i corridoi della magione finché, al colmo di una ripida scalinata, occheggiamo su un salone che si apre a valle: scorgiamo le siluette sullo sfondo di Alessandro Chiesa, affaccendato nei pressi del forno, il volto gioviale illuminato dalla luce calda della fiamma viva.

Albola propone diversi percorsi degustativi: il più significativo è certamente "Albola Experience" che qui vi consigliamo e raccontiamo. Parliamo di quattro vini in degustazione ai quali sono abbinati altrettante portate, per godere appieno del matrimonio della cucina toscana e raffinata dello chef, combinata al meglio delle bottiglie del castello: "Poggio alle Fate Toscana IGT", "Chianti Classico Riserva DOCG", "Marangole Chianti Classico Gran Selezione DOCG", "Vin Santo del Chianti Classico DOC", (al costo di € 40 a persona).

La nostra guida, giovane e brillante, ci parla dei processi di lavorazione delle uve, degli affinamenti e di tante curiosità tecniche, agricole, viepiù riecheggiano le memorie di questo potente bastione, che domina dagli alti contrafforti ad oriente i colli del Chianti.

Terminata la visita, estasiati dalla potente eleganza degli

Friends Sara Bondi and Carloalberto Manca guide us through the courtyards and corridors of the mansion until, at the top of a steep staircase, we peek into a hall that opens into the valley: we see the silhouettes in the background of Alessandro Chiesa, busy near the oven, the jovial face illuminated by the warm light of the living flame.

Albola offers various tasting itineraries: the most significant is certainly the "Albola Experience" which we recommend and tell you about here. We are talking about four wines for tasting which are paired with as many courses, to fully enjoy the marriage of the chef's refined Tuscan cuisine, combined with the best of the castle's bottles: "Poggio alle Fate Toscana IGT", "Chianti Classico Riserva DOCG", "Marangole Chianti Classico Gran Selezione DOCG", "Vin Santo del Chianti Classico DOC", (at a cost of € 40 per person).

Our guide, young and brilliant, talks to us about the grape processing processes, the refinements and many technical and agricultural curiosities, increasingly echo the memories of this powerful bastion, which dominates the hills of Chianti from the high buttresses to the east.

At the end of the visit, entranced by the powerful elegance



Lo chef Alessandro Chiesa con Sara Bondi e Carloalberto Manca



Caveau di vecchie bottiglie

ambientati del castello e delle sue cantine, rapiti dalle rotolanti teorie di filari, declivi e colli tondeggianti siamo accolti in una austera - come si conviene alle cose medievali - sala da pranzo dove principia il crescendo esaltante di portate e calici. È arrivato il momento di degustare, senza troppe regole o domande: il primo assaggio è un curioso, rivisitato amuse-bouche: il "Panino al lampredotto", sfoggiante sapori antichi e dosati.

Poi è la volta degli "Spaghetti alla chitarra di cavolo nero fatti in casa" guarniti con ragù di maremmana, perfettamente bilanciati in proporzione tra sfoglia e ragù: un altro piatto che è espressione univoca di pochi, curatissimi sapori e passaggi. Nel novero dei secondi giunge una originale, gustosa "Arista al latte", morbida al morso e deliziosa al palato, accompagnata da un delicato purè di patate.

Ed infine il dessert: un "Muffin salato con uvetta e blu di capra", servito con il tradizionale Vin Santo che il castello sapientemente affina nei caratelli, un incontro di gusti perfettamente armonici e rotondi.

Tra una portata e l'altra ci sono i tempi giusti di conversazione: il nostro tavolo raduna amabilmente pensieri e impressioni - mentre i calici ci raccontano in successione storie di vigneti, venti impetuosi, piogge leggere, sole cocente. Spande l'aroma di legni e operosi invecchiamenti.

Nella bella stagione saranno proposte, come già sperimentato in inverno, serate dedicate particolari: alta gastronomia e vino con il corollario di intrattenimento e spettacoli, sia musicali che teatrali. Così come è possibile prenotare degustazioni verticali con vini di annate anche lontanissime o semplicemente assaporare la poesia di questi luoghi nell'area del 'Wine Bar'.

Tutto d'intorno al Castello, è forte la varietà di suoli ed essenze, la ricca biodiversità di questa terra: alle bottiglie più tipiche Chianti Classico Annata e Riserva si affiancano le tre Gran Selezione 'Single Vineyard' "Santa Caterina", "Marangole" ed il "Solatio". Vini "ad alto contenuto di verità, identità e purezza", sono le parole del direttore Alessandro Gallo. Personalità spiccata dunque, marcata dalla 'sassosità' del terreno e dall'altitudine, che conferiscono freschezza, tensione ed acidità a queste uve.

Se si sceglie di vivere una "Albola Experience Premium", questa prevede appunto la degustazione del "Santa Caterina Chianti Classico Gran Selezione DOCG", del "Solatio Chianti Classico Gran Selezione DOCG", "Acciaiuolo Toscana IGT" ed infine del "Vin Santo del Chianti Classico DOC", (al costo di € 50 a persona).

of the castle and its cellars, kidnapped by the rolling theories of rows, slopes and rounded hills we are welcomed in an austere - as befits medieval things - dining room where the exhilarating crescendo of courses and glasses begin. The time has come to taste, without too many rules or questions: the first taste is a curious, revisited amuse-bouche: the "Panino al lampredotto", showing off ancient and measured flavours.

Then it is the turn of the homemade "Spaghetti alla chitarra with black cabbage" garnished with Maremma ragout, perfectly balanced in proportion between the pastry and the ragù: another dish that is the unique expression of a few, well-kept flavours and methods. In the group of second courses comes an original, tasty "Arista al latte", soft on the bite and delicious on the palate, accompanied by delicate mashed potatoes.

And finally the dessert: a "Salty muffin with raisins and blue goat", served with the traditional Vin Santo that the castle skilfully refines in kegs, a meeting of perfectly harmonious and round flavours.

Between courses there are the right times for conversation: our table amiably gathers thoughts and impressions - while the glasses tell us in succession stories of vineyards, rushing winds, light rains, scorching sun. It spreads the aroma of woods and industrious aging.

In the summer, as already experienced in winter, special evenings will be proposed: haute cuisine and wine with the corollary of entertainment and shows, both musical and theatrical. It is also possible to book vertical tastings with wines from even very distant vintages or simply savour the poetry of these places in the 'Wine Bar' area.

All around the Castle, there is a strong variety of soils and essences, the rich biodiversity of this land: the most typical Chianti Classico Annata and Riserva bottles are flanked by the three Gran Selezione 'Single Vineyard' "Santa Caterina", "Marangole" and the "Solatio". Wines "with a high content of truth, identity and purity", are the words of the director Alessandro Gallo. Distinct personality, therefore, marked by the 'story' soil and the altitude, which give freshness, tension and acidity to these grapes.

If you choose to live an "Albola Experience Premium", this includes the tasting of the "Santa Caterina Chianti Classico Gran Selezione DOCG", the "Solatio Chianti Classico Gran Selezione DOCG", "Acciaiuolo Toscana IGT" and finally the "Vin Santo del Chianti Classico DOC", (at a cost of € 50 per person). Chef Alessandro Chiesa brings



Il panino al lampredotto

Lo chef Alessandro Chiesa porta alla "Albola Experience" la sua koinè professionale, fatta di un adattamento virtuoso alla semplicità delle campagne toscane, con alle spalle gli anni tumultuosi e metropolitani del suo periodo milanese e veneziano, in locali di sofisticata importanza e storicità, tra cui il celebre ristorante "Savini". È un gioco da ragazzi per lui - e proprio per questo naturale e divertente - sperimentare ed innovare la cucina di questo straordinario milieu toscano, fatto di storicissime ricette e materie prime di altissima qualità.

his professional koinè to the "Albola Experience", made of a virtuous adaptation to the simplicity of the Tuscan countryside, with the tumultuous and metropolitan years of his Milanese and Venetian period behind him, in restaurants of sophisticated importance and history, including the famous "Savini" restaurant. It is child's play for him - and for this reason natural and fun - to experiment and innovate the cuisine of this extraordinary Tuscan milieu, made up of very historic recipes and high-quality raw materials.



Spaghetti alla chitarra di cavolo nero fatti in casa con ragù di Maremmana



Arista al latte, morbida al morso



Muffin salato con uvetta, blu di capra e Vin Santo

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

SIENA ASSICURA

Agenti Generali:

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

la tua agenzia

Unipol Sai
ASSICURAZIONI

email: 65341@unipolsai.it

www.unipolsaisiena.it

Agenzie generali di Siena:

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

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

Subagenzie:

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

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

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

SINALUNGA - Via Matteotti, 34 - Tel. 0577 679746

CHIUSDINO - Via Roma, 33 - Tel. 0577 750223

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

MONTALCINO - Costa di Piazza Garibaldi, 1

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

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



LA TUA MOBILITÀ



LA TUA CASA



LA TUA PROTEZIONE



IL TUO LAVORO



IL TUO RISPARMIO

Riposo
BISNIFLEX
Benessere

Bisniflex il riposo che fa bene.
Materassi con materiali di alta qualità
modelli innovativi su misura per
un assoluto benessere.