

ValleyLife

SIENA / VAL D'ORCIA / AMIATA

RIVISTA PANEUROPEA

AUTUMN
VIBES

Periodico mensile di informazione culturale e pubblicitaria ValleyLife, s.c. Trib. di Perugia, del 17/08/2007 n. 23/2017, Dir. Resp. Simone Bandini



Anno XXI nr. 169 | AUTUNNO 2022

SIENA / VAL D'ORCIA / AMIATA

Vibrazioni d'Autunno

EUROELETTRIK

SRL

EUROELETTRIK

SRL

IMPIANTI ELETTRICI CIVILI E INDUSTRIALI

IMPIANTI TERMIDRAULICI

IMPIANTI TECNOLOGICI

SERVIZI TERMoeLETTRICI E Elettrotecnici

CLIMATIZZAZIONE

CONSULENZA E ALLACCI AL TELERISCALDAMENTO

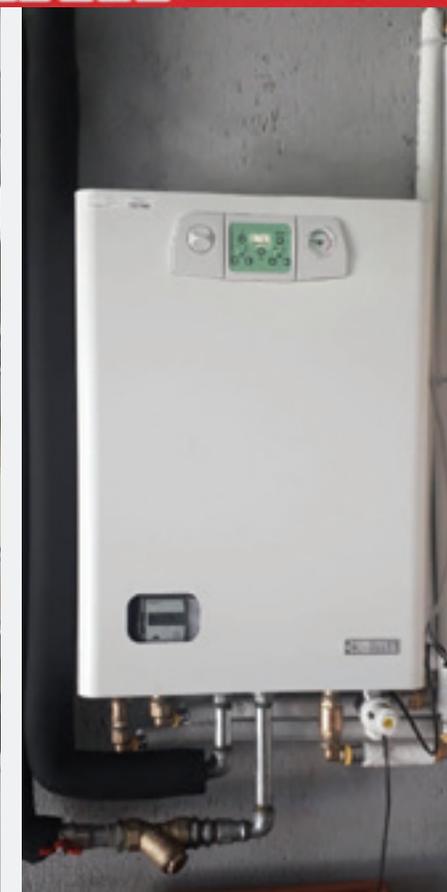
EFFICIENTAMENTI ENERGETICI

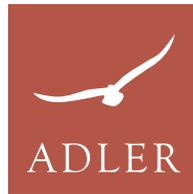
IMPIANTI PUBBLICA ILLUMINAZIONE

**PER INFO E
PREVENTIVI**

**(+39) 389 69 03 034
euroelettrik@libero.it**

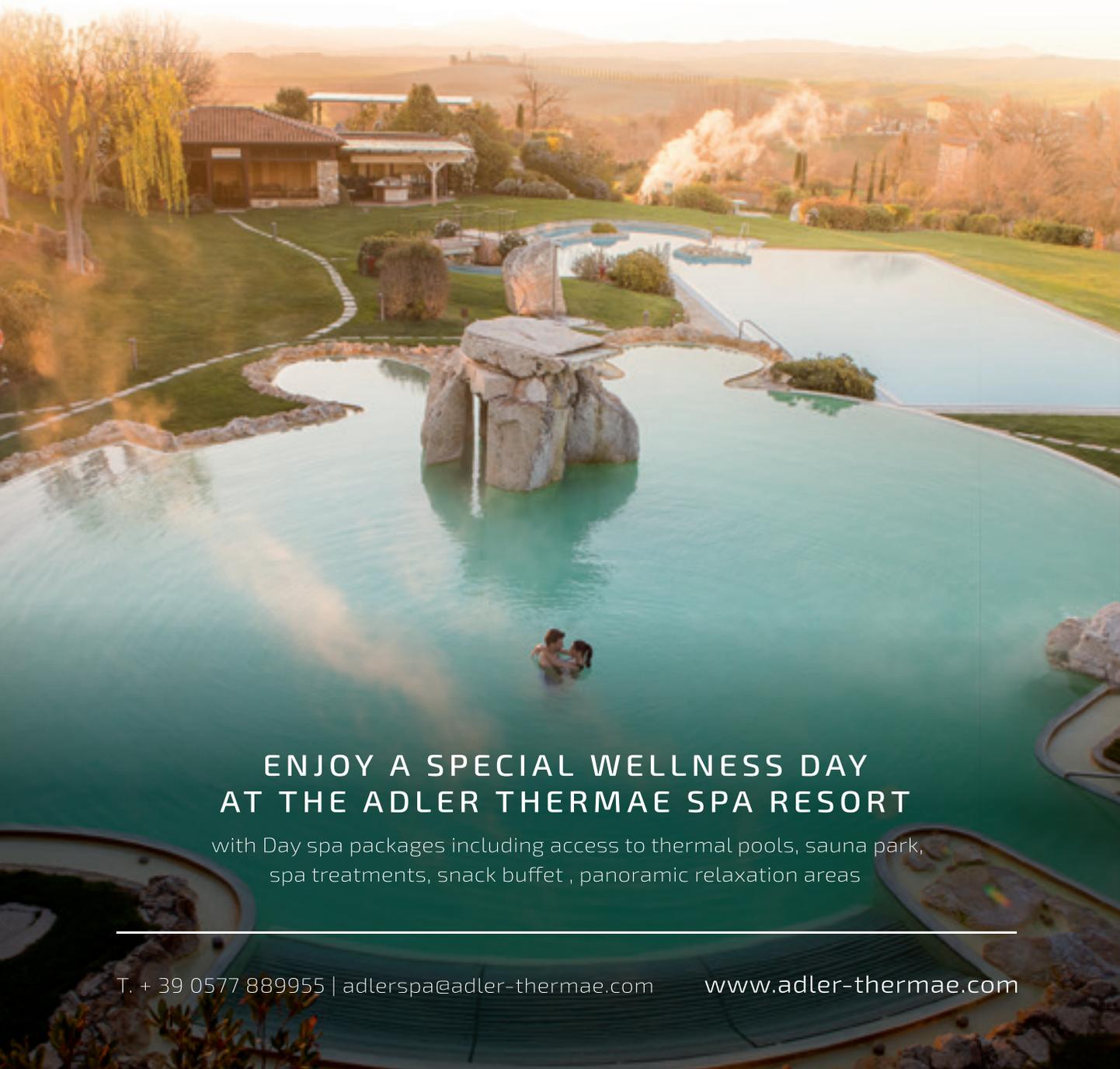
**ORA ANCHE
PUNTO VENDITA A
PIANCASTAGNAIO**





SPA RESORT
THERMAE
Bagno Vignoni - Toscana

Let Your Soul Fly at the Spa



ENJOY A SPECIAL WELLNESS DAY
AT THE ADLER THERMAE SPA RESORT

with Day spa packages including access to thermal pools, sauna park,
spa treatments, snack buffet, panoramic relaxation areas

T. + 39 0577 889955 | adlerspa@adler-thermae.com www.adler-thermae.com



IN UNA TERRA BUONA

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

www.poderebellezza.it • info@poderebellezza.it •   Podere Bellezza

SE PUOI SOGNARLO

Per arredare la tua casa senza pensieri
scegli il finanziamento più adatto alle
tue esigenze.
Compatibile con bonus mobili.

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

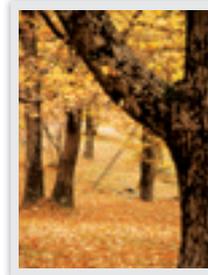


www.mobilicorazzi.it
info@mobilicorazzi.com




CORAZZI
MOBILI & ARREDO

PUOI FARLO!



In copertina: la bellezza del foliage

AUTUNNO 2022

**EDITORE,
DIRETTORE RESPONSABILE**
Simone Bandini

DIRETTORE EDITORIALE
Jori Diego Cherubini

**PROGETTO GRAFICO E
IMPAGINAZIONE**
creativityadv.com
Il Quadrifoglio Gruppo Cooperativo

IN REDAZIONE
Jori Diego Cherubini
Simone Bandini
Ray Keenoy
Filippo Raffi
Ilaria Peretti

TRADUZIONI
Ray Keenoy

AUTORI
Jori Diego Cherubini
Simone Bandini
Nicola Ciuffoletti
Ray Keenoy
Renad A. Dhayyat
Don Carlo Prezzolini

PHOTO CREDITS
Archivio Thatsamiata.com - Filippo Raffi
Simone Bandini

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

TIPOGRAFIA
Oplàprint Padova

ValleyLife
TESTA ASSOCIATI

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

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

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

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

Questo numero è stato chiuso giovedì 3 novembre alle 18 in mezzo all'autunno.

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

Sommario

Summary

● Cultura ● Lifestyle ● Pleasure

12 L'autunno del nostro contento

The autumn of our happiness

18 L'ignoto tra giustizia, bellezza e illusioni

The 'unknown' between justice, beauty and wishful thinking

24 L'energia della terra

Energy from the earth

34 Tutti pazzi per il foliage

Crazy about leaves

50 Dalla «Foresta» agli States

56 Da Claudia, tutto l'amore per i capelli

From Claudia, with love for hair

64 Il paradiso della pizza

The paradise of pizza

76 Fuori al mare

Out at sea

84 Il crocifisso

86 L'illusione di un pio desiderio

The illusion of wishful thinking

Fonteverde, la tua Day Spa in Toscana

Vivrete una giornata dedicata al relax più esclusivo in una delle più affascinanti terme e spa in Toscana: tra bagni termali, massaggi e trattamenti benessere.

Piscina termale terapeutica

Immergetevi e rilassatevi nelle calde acque termali ricche di preziosi minerali e oligoelementi della piscina termale di Fonteverde. La temperatura naturale è di 38°C. Il susseguirsi dei getti a collo di cigno. La splendida cascata, che regala un intenso massaggio naturale. Il potere salutare dell'acqua termale. Tutto questo dà vita a un vero e proprio paradiso dove rilassarvi e rigenerarvi. **Un'esperienza unica e indimenticabile.**

La Piscina Termale Terapeutica è aperta tutti i giorni dalle 10 alle 19. Il martedì la Piscina Termale chiude alle 15.

Ingresso alla piscina termale

(incluso utilizzo accappatoio Fonteverde):

Giornaliero > euro 28,00 - Pomeridiano > euro 23,00

Weekend solo giornaliero (sabato, domenica, festivo e prefestivo) > euro 32,00

Noleggio telo e ciabattine Fonteverde:

Giornaliero > euro 6,00

Noleggio lettino e ombrellone: giornaliero > euro 8,00

Ingresso bambini: feriale > euro 15,00 - festivo solo giornaliero (sabato, domenica, festivo e prefestivo) > euro 19,00

Weekend Aperispa

L'offerta include: bagno in piscina termale e aperitivo con bruschette, sfizio e drink > euro 30,00 sabato e domenica dalle 15.00 alle 19.00

Percorso termale rigenerante

L'offerta include: Ingresso alla piscina termale con cascata e idromassaggi - Percorso Bioaquam con 22 diversi tipi di idromassaggio. dal lunedì al venerdì dalle 10.00 alle 18.00 > Euro 52,00. Sabato, domenica e festività dalle 10.00 alle 19.00 > Euro 59,00

Benessere Termale

Combinazione di piscina termale terapeutica con cascata, percorso Bioaquam con idromassaggi e Percorso Etrusco.

Feriali > euro 63,00

Sabato, domenica > euro 68,00

Ponti e festività > euro 78,00

Info e prenotazioni:

Tel. (+39) 0578 572 405

ricevimento.termefonteverdespa.com

www.fonteverdespa.com

FONTEVERDE
LIFESTYLE & THERMAL RETREAT | TUSCANY

L'autunno del nostro contento

di Jori Diego Cherubini

«Come invecchiano meravigliosamente le foglie. Come sono pieni di luce e colori i loro ultimi giorni». (John Burroughs)

Siamo molto contenti di essere entrati in questo autunno con il cuore carico di speranze e attese. Forse non tutti hanno capito la grande bellezza di ottobre (come cantava il maestro montanaro Francesco Guccini). Un ottobre che quest'anno, per una imprevedibile congiunzione meteorologica, è più caldo del solito e si spinge ben dentro al mese di novembre. La stagione autunnale si protrae, dunque, respingendo e ritardando l'arrivo del (temuto) generale inverno. Ne consegue la possibilità di godere più a lungo di frutti prelibatissimi quali olio nuovo, funghi in grande quantità e castagne, in un mondo, tra l'altro, tutto da ammirare, con il fenomeno sempre più in auge del cosiddetto foliage: le foglie sugli alberi assumono le tonalità del giallo, dell'arancione, del rosso, del viola e del marrone. Un evento - sempre più apprezzato - che si manifesta pienamente in diverse località toscane; nel Casentino, nella Garfagnana, e, ovviamente, sul Monte Amiata, dove arrivano da ogni parte (perfino dal Giappone!) per ritemperare lo spirito, ché l'autunno è una stagione di introspezione e malinconia. Si sta accucciati davanti al caminetto a pensare all'estate lontana, agli amici che non si vedono da tempo, agli antichi amori, alle speranze per un futuro migliore: possibilmente senza tiranni con il vizio della guerra, senza pandemie, senza, per tornare a terra, al caro bollette che

«How marvellously the leaves age. How their last days are full of light and colours». (John Burroughs)

We're so happy to be coming into this autumn with a heart full of hopes and expectations. Perhaps not everyone understands 'the great beauty of October' (as mountain maestro Francesco Guccini sang). An October that this year, due to an unpredictable meteorological conjunction, is hotter than usual with warmth that will go well into the month of November. The autumn season continues, therefore, rejecting and delaying the arrival of (feared) General Winter. And so there's the opportunity of enjoying for a longer time than usual delicious autumn products such as new oil, mushrooms in large quantities and chestnuts, in a world, among other things, of beauty with the increasingly popular phenomenon of foliage-watching: the leaves on the trees take on shades of yellow, orange, red, purple and brown. An ever more appreciated event manifested at full force in various Tuscan locations; in the Casentino, in the Garfagnana, and, of course, on Monte Amiata, where folk come from all over (even from Japan!) to restore the spirit, because autumn is a season of introspection and melancholy. One crouches in front of the fire thinking of

The autumn of our happiness

Brano consigliato: Verdena - Certi magazine

impedisce a tante famiglie e imprese di vivere serenamente.

Siamo molto contenti, dunque, nonostante la contingenza, per il numero di ValleyLife che state leggendo. Un'edizione dove abbiamo cambiato la grafica della copertina, cercando di conferire un tocco di contemporaneità, prendendo spunto da magazine perlopiù inglesi, inserendo in alto a sinistra la scritta VL (ValleyLife), fateci sapere se vi piace! Quanto agli argomenti trattati, siamo passati dal foliage, a cui, come avete visto, abbiamo dedicato la prima pagina, al raccontare di energia rinnovabile, con il calore sprigionato dalla terra. Poi ancora: un'eccellente pizzeria, un modernissimo salone per il taglio dei capelli, e due storie bellissime: la prima inviata dal nostro traduttore Ray Keenoy, la seconda, da Don Carlo Prezzolini, parla del Crocifisso che si trova all'abbazia San Salvatore. Insomma, un numero tutto da leggere.

Infine vorrei ricordare come con i libri e con i dischi si viva meglio, e servono, al pari degli affetti, del buon cibo, del buon lavoro, dello sport, della fede (almeno per chi crede), a vivere «pienamente». A tal proposito, vorrei consigliare l'ascolto del recentissimo disco dei Verdena, granitico e potentissimo, che si intitola «Volevo magia» (14 novembre dal vivo a Firenze), quello di Manuel Agnelli, altrettanto massiccio, «Ama il prossimo tuo come te stesso» (8 dicembre sempre a Firenze), ma anche album stranieri come l'incredibile «The Car» degli Arctic Monkeys che si confermano tra i gruppi più interessanti nell'odierno panorama rock.

Quanto ai libri, da segnalare: «Lo snob (nella società dello snobismo di massa)» (Oligo) a

the distant summer, of friends who have not seen each other for a long time, of old loves, of hopes for a better future: possibly one without tyrants and their warlike ways, without pandemics, without, to come back to Earth, the expensive bills that prevent many families and businesses from living without anxiety.

We are therefore very happy, despite all the contingencies, to have produced the issue of ValleyLife you are reading. An edition where we have changed the cover graphics of the cover, trying to give a touch of contemporaneity, taking our cue mostly from the English-language press, inserting the logo 'VL' (for 'ValleyLife') at the top left, let us know if you like it! As for the topics covered, we have passed from leaf-watching, to which, as you have seen, we gave over the first page, to the story of renewable energy, using the heat given off by the earth. Then again: an excellent pizzeria, a very modern hair-cutting salon, and two beautiful stories: the first sent by our translator Ray Keenoy, the second, by Don Carlo Prezzolini, talks about the Crucifix located at the San Salvatore abbey. In short, a highly readable issue! Finally, I would like to remind everybody how you live better when books and music are part of your routine, and that in fact affection, good food, good work, sport, faith (at least for those who believe) are generally needed to live fully. In this regard, I would like to recommend listening to the very recent Verdena album, granitically powerful, which is entitled Volevo magia (May 17 live concert in Florence), that of Manuel Agnelli, equally massive, Ama il prossimo tuo come te stesso (8 December live concert again in Florence), but also foreign al-

cura dell'ottimo Gaetano Cappelli, e l'ultima fatica di Giovanni Lindo Ferretti che si intitola «Óra, difendi, conserva, prega» (Compagnia Editoriale Aliberti), con palese riferimento a Pasolini. Nel primo caso si tratta di un libricino spassosissimo che si legge in poco tempo e parla dello snob, secondo voi è un pregio o un difetto? Lo svela Cappelli tra risate e riflessioni. Del secondo, inseriamo l'introduzione a cura dell'Autore: «Sto invecchiando 1953/2022. Il corpo non mente, obbliga riguardi e cure, lo spirito ancora strappa velleitario preda di entusiasmi poi insostenibili. Tendo al selvatico, solitario, all'ombra di una casa venerabile dimora, in sintonia col variare delle stagioni, sensibile alla presenza animale le cose visibili ed invisibili attento all'accadere: un sempre più rapido mutare. Non ho più alcun interesse per il racconto che il mondo fa di sé tra vacuità e tornaconti da poco. Sono residuale, in attesa di non so che. Ho fatta mia la triade dell'ultimo Pasolini poeta difendi conserva prega».

Buon autunno, buon inverno, e grazie a tutti i lettori e a chi sceglie il nostro magazine per farsi conoscere da un numero sempre più vasto di lettori.



bums such as the incredible *The Car* by the Arctic Monkeys which confirms them as one of the most interesting groups on today's rock scene. As for books, we'd like to point up: *Lo snob* (nella società dello snobismo di massa [The snob (in the society of mass snobbery)] (Oligo) by the excellent Gaetano Cappelli, and the latest work by Giovanni Lindo Ferretti which is entitled *Óra, difendi, conserva, prega* [The moment to protect, preserve and pray] (Aliberti), with a clear reference to Pasolini. The first is a hilarious little book that can be read quickly and talks about snobs, with a predominantly negative meaning, but not only, "in the end we are all snobs". For The second book we'll add the author's own introduction: "I'm getting on – a 1953er in 2022. The body tells no lies, it requires consideration and care, the spirit is prey to unrealistic enthusiasms that are then unsustainable. I tend to be wild, solitary, living in the shade of a venerable house, in tune with the changing seasons, sensitive to the presence of animals, of visible and invisible things, attentive to what's happening: ever more rapid change. I no longer have any interest in the story that the world tells about itself somewhere between emptiness and 'progress'. I'm a left-over, waiting for I don't know what. I made my own Pasolini's triad 'defend preserve pray'". Happy autumn, happy winter, and thanks to all readers and to those who choose our magazine to make themselves known to an ever-growing number of readers.



GRUPPOSALI&GIORGI

Il gusto dell'abitare dal 1923

www.saliegorgi.it

Bonus FEDELTA'

diamo valore alle tue scelte



PIÙ SOSTENIBILI INSIEME

Per tutti i clienti che da oltre un anno hanno attivato sia la bolletta web che la domiciliazione, sarà riconosciuto un **BONUS FEDELTA'** di 5 euro in bolletta. Un'opportunità per valorizzare chi, con fiducia, adotta comportamenti virtuosi che rispettano l'ambiente.

Hai tempo fino al **31 dicembre 2022**
per attivare i servizi e accedere al Bonus

Vai su **MYFIORA**



Inquadra il QR Code
per ulteriori informazioni

fiora.it    

#AdFbonusfedeltà

bienvivre

SALI&GIORGI
INTERNI

CasaNova

SALI&GIORGI
AMIATA

SALI&GIORGI
CHIANTI

SALI&GIORGI
EDILIZIA

casastore
SHOWROOM E OUTLET

edilstore

UTÒPIA
project store

L'ignoto tra giustizia, bellezza e illusioni

*The 'unknown'
between justice,
beauty and wishful
thinking*

di Simone Bandini

L'uomo viaggia verso ciò che non è noto, che deve ancora accadere, dimenandosi tra azione e destino.

Esistono due tipi di giustizia per l'uomo stesso: un tipo legato alla natura – che segue le leggi della necessità – l'altro legato allo spirito e che si accorda con le leggi della libertà, con i suoi principi incorruttibili.

La pienezza, la realizzazione, la felicità, non sono altro che l'accordo di questi due tipi di giustizia: accordo che avviene all'interno dell'uomo (nell'animo e nel pensiero) e all'esterno (nel mondo materiale e delle azioni).

L'uomo che possiede integrità e visione fonde in maniera spontanea la sua duale condizione di uomo-natura e uomo-spirito. Quest'uomo esercita la sua volontà nel mondo attraverso il 'principio di libertà'; egli si fa strada, spazio e procede oltre la sua condizione di uomo-natura, agendo di concorso con il 'principio di possibilità' – che possiamo definire "la libertà dello spirito applicata alla materia e alle sue leggi".

Ed è proprio la forza e la manifestazione del corpo stesso, a trasferire all'uomo-natura le possibilità e il necessario vigore per procedere



Brano consigliato:
Of Monsters and men - Winter sound and Men

*"L'uomo che possiede
integrità e visione
fonde la sua duale
condizione
di uomo-natura
e uomo-spirito"*

*"The man who
possesses integrity
and vision blends
his dual condition of
man-nature and
man-soul"*

Man travels towards what is not known, which has yet to happen, struggling between action and destiny.

There are two types of justice for man himself: one type linked to nature - which follows the laws of necessity - the other linked to the spirit and which accords with the laws of freedom, with his incorruptible principles.

Fullness, fulfilment, happiness, are nothing but the agreement of these two types of justice: agreement that occurs within man (in the soul and in thought) and outside (in the material world and actions).

The man who possesses integrity and vision spontaneously blends his dual condition of man-nature and man-soul. This is a man who exercises his will in the world through the 'principle of freedom'; a man who makes his way, space and proceeds beyond his condition as man-nature and acting with it through the 'principle of possibility' - which we can define as "the freedom of the spirit applied to matter and its laws".

And it is precisely the strength and manifestation of the body itself that transfers to man-nature the possibilities and the necessary vigour

oltre la sua condizione materiale, temprandosi nelle metamorfosi e nelle trasfigurazioni e vieppiù esaltazioni e sofferenze che lo portano al compimento e alla trasformazione nell'uomo-spirito.

La felicità, condizione più divina che terrena, appartiene a queste creature assolute, non essendo altro che l'accordo più completo e perfetto tra uomo-natura e uomo-spirito proiettata dentro e fuori, nel mondo interiore ed esteriore, nella comunione perfetta con l'altro da sé – che avviene attraverso il principio costitutivo e ultimo dell'universo: l'amore.

Vivono inoltre in noi, due principi del 'bello' – di ciò che è bello oltre ad essere 'giusto'. Anche in questo caso, l'uno è legato all'uomo-natura che culmina nella partecipazione alla causalità e ai meccanismi naturali e che provoca 'piacere' nella soddisfazione degli appetiti; l'altro legato all'uomo-spirito che riguarda la fedeltà e l'appartenenza dell'uomo alla sua radice esistenziale individuale e collettiva (inclinazioni come la sensibilità, il coraggio, l'onestà, la forza, la lealtà o per esteso caratteristiche come la cultura, la lingua o la razza) che producono un piacere di tipo puramente assertivo, relativo alla pura manifestazione/affermazione della propria condizione vitale, qualità individuale, esprimendo il proprio orientamento e la propria posizione nel mondo.

Bellezza e giustizia, dunque, sono il destino dell'uomo e si legano nell'accordo necessario tra uomo-natura e uomo-spirito: l'uomo-spirito vigila affinché l'uomo-natura non scada nel degrado dei meri appetiti naturali e nel meccanismo della sola necessità; l'uomo-natura vigila di contro affinché l'uomo-spirito non de-naturì nella libertà assoluta a decretarne la decadenza e la sopravvivenza stessa, nell'impossibilità di agire in modo reale ed efficace nel mondo materiale, esercitando allo stesso tempo ciò che è giusto e ciò che è 'bello'.

Le illusioni, maggiore causa di infelicità, sono la testimonianza di questa crisi, del disaccordo tra l'uno e l'altro mondo – tra necessità e libertà, uomo-natura e uomo-spirito.

*"Bellezza e giustizia
sono il destino
dell'uomo"*

to proceed beyond his material condition, tempering himself in the metamorphoses and transfigurations and increasingly exaltations and sufferings that lead him to fulfilment and to the transformation into the man-soul.

Happiness, a condition more divine than earthly, belongs to these absolute creatures, being nothing but the most complete and perfect agreement between man-nature and man-soul projected in and out, in the inner and outer world, in perfect communion with the other than itself - which occurs through the constitutive and ultimate principle of the universe: love.

There are also two principles of 'beauty', of what is beautiful as well as being 'right'. Also in this case, the one is linked to man-nature which culminates in participation in causality and natural mechanisms and which causes 'pleasure' in the satisfaction of appetites; the other linked to the man-soul that concerns man's fidelity and belonging to his individual and collective existential root (inclinations such as sensitivity, courage, honesty, strength, loyalty or in full characteristics such as culture, language or race) that produce a purely assertive pleasure, related to the pure manifestation / affirmation of one's vital condition, individual quality, expressing one's orientation and position in the world.

Beauty and justice, therefore, are man's destiny: they are thus linked in the necessary agreement between man-nature and man-soul. The man-soul ensures that man-nature does not fall into the degradation of mere natural appetites and into the mechanism of mere necessity. The man-nature watches against so that the man-soul does not de-naturize in absolute freedom to decree its decay, in the impossibility of acting in a real and effective way in the material world, exercising at the same time what is 'right' and what is 'beautiful'.

Wishful thinking, the greatest cause of unhappiness, is the symbol of the disagreement between one world and the other - between necessity and freedom, man-nature and man-soul.

*"Beauty and justice
are man's destiny"*

UN NUOVO MODO DI ESSERE MYFIORA



Grazie all'area clienti **MyFiora** puoi utilizzare tutti i servizi digitali pensati per la **gestione delle tue utenze idriche**: consultare e pagare le bollette in completa sicurezza, attivare la bolletta web e la domiciliazione, inviare l'autolettura, monitorare le richieste, prenotare un appuntamento tramite lo sportello digitale e tanto altro. Tutto comodamente online, dal tuo pc o smartphone, ovunque ti trovi.

Accedi o registrati subito!



 **MyFiora**
LE TUE UTENZE A PORTATA DI CLICK

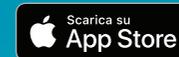
fiora.it



DEVI SEGNALARE UN GUASTO? SCEGLI MYFIORA!

MyFiora è la soluzione **semplice e veloce** per gestire comodamente la tua utenza e richiedere **supporto tecnico** quando necessario.

Scarica subito la app!



fiora.it



L'energia della terra

Energy from the earth

In Italia la geotermia è una peculiarità della Toscana. Si tratta di un'energia rinnovabile e sostitutiva di emissioni naturali, che proviene dal calore della terra e che costituisce una risorsa sia dal punto di vista elettrico sia termico, ma anche per altri aspetti come il turismo sostenibile, la cultura, la storia e l'arte. Insomma, la geotermia è una ricchezza a 360° per i territori che dispongono di questa materia prima. Enel Green Power è tra i leader mondiali in questa tecnologia e vanta competenze decennali messe al servizio di un importante piano di sviluppo su scala internazionale.

In Italy, geothermal energy is a Tuscan speciality. It's renewable energy that replaces fossil fuel and which comes from the earth's own heat and constitutes a resource for both electricity and heating, but also for other areas such as sustainable tourism, culture, history and art. In short, geothermal energy is an all-round benefit for the regions that can tap into it. Enel Green Power is one of the world leaders in this technology and boasts decades of expertise with an important development plan on an international scale.

Enel
www.enel.it



Il know how sviluppato da duecento anni in Toscana – prima con l'attività per usi chimici avviata nel 1818 da Francesco Larderel, poi diventato Conte De Larderel, e successivamente con la produzione di energia elettrica resa possibile dall'accensione delle prime cinque lampadine nel luglio 1904 grazie all'intuizione del Principe Ginori Conti, cui seguì nel 1913 l'entrata in esercizio della prima centrale geotermoelettrica a Larderello – ha fatto scuola nel mondo e oggi Enel Green Power può contare centrali anche negli Stati Uniti e in America Latina.

La Toscana resta però il luogo per eccellenza che, oltre a custodire i "saperi geotermici", presenta caratteristiche ideali per creare sviluppo sostenibile, attraverso la produzione di elettricità da fonte rinnovabile e l'utilizzo del calore geotermico. La geotermia toscana coniuga passato, presente e futuro in una storia di innovazione e di sostenibilità che racconta come un'attività industriale possa integrarsi con il territorio, favorendone non solo lo sviluppo energetico ed economico, ma anche turistico e culturale in un modello di "green economy" che unisca crescita produttiva e attenzione per l'ambiente. La Toscana geotermica, con le

sue bellezze paesaggistiche a cui si aggiunge la presenza di moderni impianti industriali, costituisce un'eccellenza dell'attività di Enel Green Power, ma anche delle Istituzioni regionali e locali, soggetti che con spirito di dialogo e collaborazione hanno dimostrato come molte grandi opere possano essere realizzate nell'ottica di un vero sviluppo sostenibile.

Grazie a questo percorso, il distretto geotermico toscano, con una potenza installata di 916 MW, è il più antico e al contempo il più innovativo del pianeta: delle 34 centrali geotermoelettriche (per un totale di 37 gruppi di produzione) di Enel Green Power, 16 sono in provincia



"Il distretto geotermico toscano è il più antico e al contempo il più innovativo del pianeta"

The know-how developed for 200 years in Tuscany – first with chemical uses started in 1818 by Francesco Larderel, who later became Count De Larderel, and subsequently with the production of electricity which made possible the lighting of the first five light bulbs in July 1904 thanks to the genius of Prince Ginori Conti, was followed in 1913 by the entry into operation of the first geothermal power plant in Larderello – it set the stage for a global business and today Enel Green Power also has power plants in the United States and Latin America.

However, Tuscany remains the locale par excellence which, in addition to preserving 'geothermal knowledge', has ideal characteristics for creating sustainable development through the production of electricity from renewable sources and the use of geothermal heat. Tuscan geothermal energy combines past, present and future in a story of innovation and sustainability that demonstrates how industrial activity can integrate into its region, helping not only its energy supply and economic development, but also tourism and



culture in a green economy model that combines the growth of production with care for the environment. Geothermal Tuscany, with its beautiful landscape to which modern industrial plants can be added in, is a speciality of Enel Green Power's business, but also of the regional and local authorities, who, in a spirit of dialogue and collaboration have shown how much can be done within a perspective of truly sustainable development.

Thanks to this trajectory, the Tuscan geothermal district, with an installed power of 916 MW, is the oldest and at the same time the most innovative on the planet: of the 34 geothermal power plants (for a total of 37 production groups) of Enel Green Power, 16 are in the prov-

"The Tuscan geothermal district is the oldest and at the same time the most innovative on the planet"

di Pisa, 9 nella provincia senese e 9 nel territorio provinciale di Grosseto. I circa 6 miliardi di KWh prodotti in Toscana, oltre a soddisfare oltre il 30% del fabbisogno elettrico regionale e a rappresentare il 70% dell'energia rinnovabile prodotta in Toscana, forniscono calore utile a riscaldare quasi 10mila utenti residenziali in 9 Comuni geotermici (l'ultimo inaugurato ad inizio febbraio 2022 è stato Piancastagno, poi sono già dotati di TLR Pomarance, Castelnuovo Val di Cecina, Monteverdi Marittimo, Monterotondo Marittimo, Montieri, Chiusdino, Radicondoli, Santa Fiora e altri impianti sono in fase di progettazione), nonché aziende ed esercizi commerciali, oltre a 26 ettari di serre, e contribuiscono ad alimentare un'importante filiera artigianale, agroalimentare e turistica con 60mila visite all'anno (periodo precovid), attraverso itinerari in una Toscana meno nota ma di grande fascino tra manifestazioni naturali come geyser, putizze e fumarole (in particolare, Parco Fumarole a Sasso Pisano, Comune Castelnuovo VdC, e Geoparco Unesco delle Biancane a Monterotondo M.mo, uniti da un suggestivo sentiero trekking di 4,5 km) che si integrano con gli impianti di produzione ed i poli museali (vedi link sotto)

Tutto questo consente di evitare il consumo di 1,1 Mtep e l'emissione in atmosfera di 3 Mt di CO₂eq, cui si abbina una produzione di calore pari a circa 454 GWh, in grado di evitare l'emissione di altre 121mila tonnellate di CO₂eq. A Larderello sorge la centrale geotermica più grande d'Europa: si tratta dell'impianto di Valle Secolo che ha una potenza installata di 120 MW. I 34 impianti geotermici della Toscana costituiscono un modello nel settore per l'innova-

zione tecnologico e la sostenibilità e rispondono ai migliori standard ambientali.

La geotermia, inoltre, rappresenta un importante distretto tecnologico che dà occupazione a circa 700 dipendenti Enel Green Power nonché ad un indotto che coinvolge 80 imprese nei Comuni geotermici delle tre province di Pisa, Siena e Grosseto, circa 150 ditte in tutta la regione per un totale di 1.500 addetti nelle aree geotermiche e oltre 4mila nel perimetro toscano. Grazie al calore geotermico, infine, le produzioni agricole locali si sono riunite nella Comunità del Cibo ad energie rinnovabili, fondata da Co.Svi.G. (Consorzio Sviluppo Aree Geotermiche), Slow Food Toscana e Fondazione Slow Food per la biodiversità, dando vita ad una realtà più unica che rara per qualità dei prodotti e sostenibilità dei processi. Si tratta di un modello di agricoltura sostenibile che continua a mettere singolari primati nero su bianco, o meglio verde su bianco: dopo il basilico, il formaggio e i salumi prodotti con calore geo, si è completata infatti la "tavola geotermica" visto che anche la birra dello stabilimento "Vapori di Birra", a Sasso Pisano (Castelnuovo VdC), può fregiarsi dell'etichetta sulle nuove bottiglie che riportano la dicitura "Birra prodotta con processo totalmente rinnovabile grazie al vapore geotermico di Enel Green Power". E così dalle terre geotermiche in molti negozi alimentari, supermercati e nella grande distribuzione della Toscana non arriva soltanto un'ottima birra, grazie al processo di ammostamento, bollitura e fermentazione che utilizza al meglio le temperature messe a disposizione dal calore geotermico, ma anche rinnovabile al 100%.



Poli museali

- > **Museo della Geotermia:**
www.enelgreenpower.com/it/museo-della-geotermia-larderello;
- > **MuBia**
www.mubia.it/;
- > **Il Cuore Caldo della Toscana:**
volterratur.it/geotermia-la-forza-della-terra/
Parco Colline Metallifere:
parcocollinemetallifere.it/
- > **Musei di Maremma Colline Metallifere:**
www.museidimaremma.it/it/colline_metalifere.asp;
- > **Parco Amiata:**
www.parcoamiata.com/
- > **Museo Le Energie del Territorio:**
www.museisenesi.org/museo/museo-le-energie-del-territorio/
- > **Comunità del Cibo a Energie Rinnovabili:**
www.ccer-toscana.it/
www.comune.radicondoli.si.it/home/Visit-Radicondoli/Scopri-il-territorio-new/Cultura.html#ee3b76e7-65d5-40bd-ae00-2bd41ef00f26



Info e approfondimenti sulla geotermia:

- > **IGA:**
www.lovegeothermal.org/
- > **UGI:**
www.unionegeotermica.it/
- > **CoSviG:**
www.cosvig.it/
- > **Enel Italia:**
www.enel.it/
- > **Enel Green Power:**
www.enelgreenpower.com/it
- > **Enel #IFattiContano:**
www.ifatticontano.enel.it/
- > **Enel 60 Years:**
www.archiviostorico.enel.com/it/Enel60.html

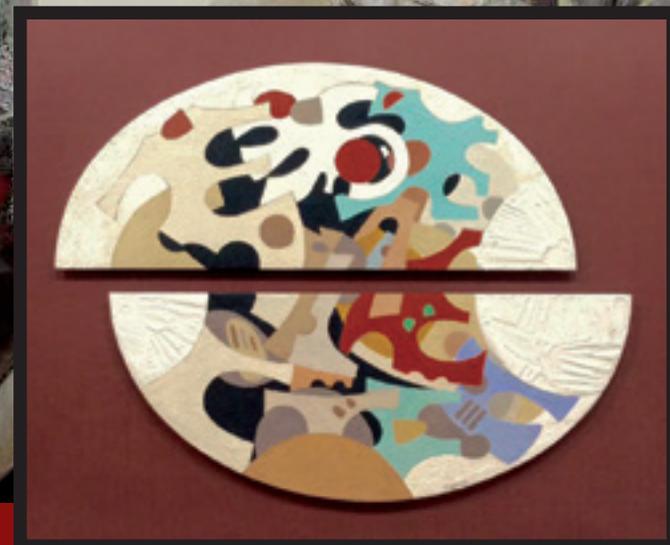
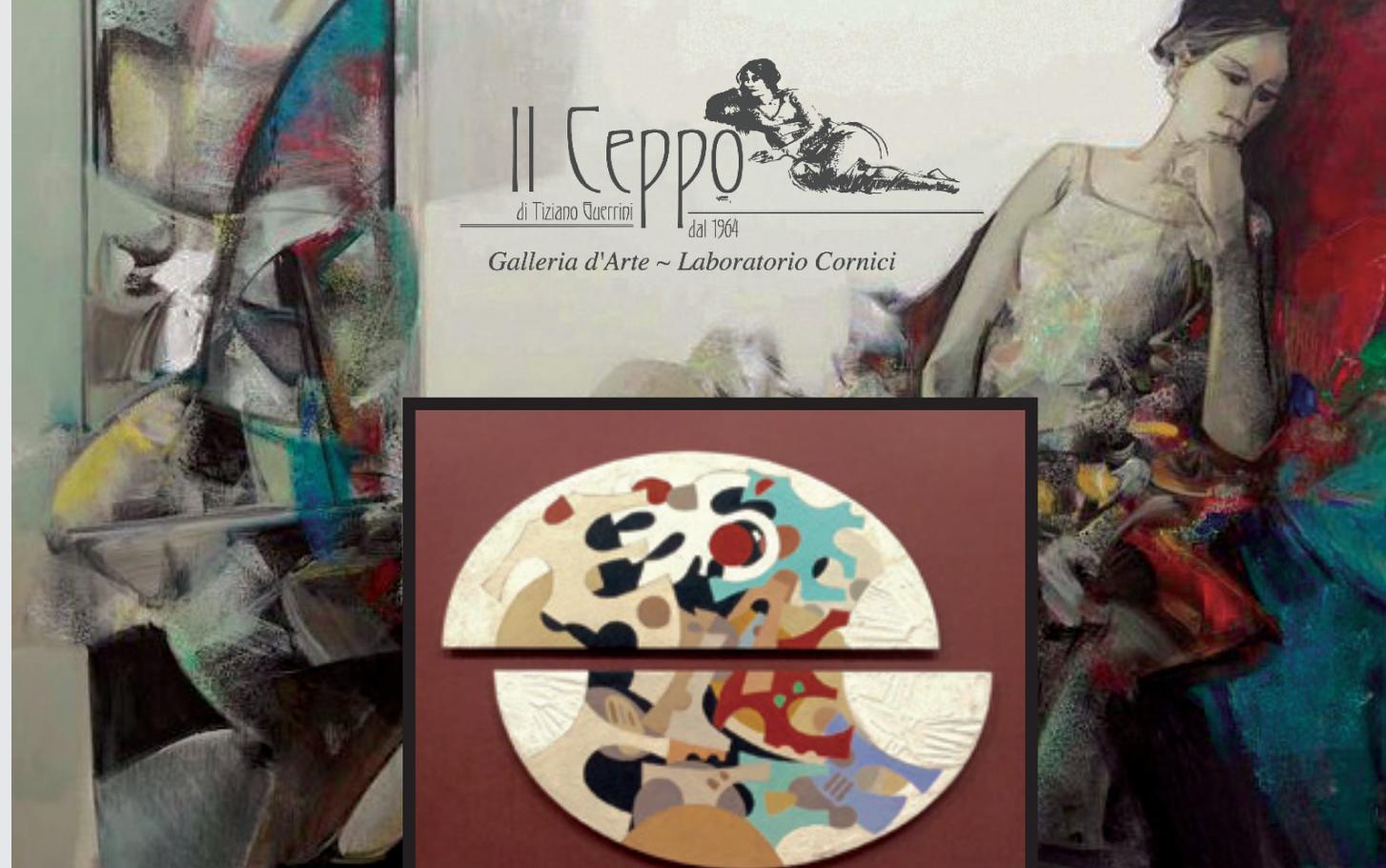


ince of Pisa, 9 in the province of Siena and 9 in the province of Grosseto. The approximately 6 billion kWh produced in Tuscany, in addition to satisfying over 30% of regional electricity needs and representing 70% of the renewable energy produced in Tuscany, provide useful heat to almost 10,000 residential users in nine geothermal municipalities (the latest one, inaugurated at the beginning of February 2022, was Piancastagnio, with TLR Pomarance, Castelnuovo Val di Cecina, Monteverdi Marittimo, Monterotondo Marittimo, Montieri, Chiusdino, Radicondoli and Santa Fiora already running and other plants in the planning phase), as well as various businesses, including 26 hectares of greenhouses which contribute to an important artisanal, agri-food and tourism supply chain which clocks up 60 thousand visits a year (pre-covid period), through itineraries in a lesser-known but fascinating Tuscany with natural phenomena such as geysers, putizze and fumaroles (in particular, Fumarole Park in Sasso Pisano, Municipality of Castelnuovo VdC, and the Unesco-listed Biancane Geopark in Monterotondo M.mo, joined together by an interesting hiking path of 4.5 km) which integrate with the production plants and the museums (see link below).

All this makes it possible to avoid the consumption of 1.1 Mtep [petrol equivalent] and the emission of 3 Mt of CO₂eq into the atmosphere, combined with a heat production of approximately 454 GWh, avoiding the emission of another 121 thousand tons of CO₂eq.. The largest geothermal power plant in Europe is located in Larderello: this is the Valle Secolo plant which has an installed capacity of 120 MW. The 34 geothermal plants in Tusca-

ny constitute a model in their sector for technological innovation and sustainability and meet the best environmental standards.

Furthermore, geothermal energy represents an important technological area that employs about 700 Enel Green Power staff as well as an associated 80 companies in the geothermal municipalities of the three provinces of Pisa, Siena and Grosseto, about 150 companies throughout the region with a total of 1,500 employees in the geothermal areas and over four thousand in the Tuscan perimeter. Finally, thanks to geothermal heat, local agricultural producers have come together in the Renewable Energy Food Community, founded by the Co.Svi.G. (Consortium for the Development of Geothermal Areas), Slow Food Tuscany and the Slow Food Foundation for Biodiversity, creating an organisation that is actually unique in terms of product quality and process sustainability. It is a model for sustainable agriculture that continues to break the records in black on white, or rather green on white: with the basil, cheese and cured meats produced with geo heat, the 'geothermal diet' has now been rounded off with beer from the Vapori di Birra plant, in Sasso Pisano (Castelnuovo VdC), which can boast of a label on its new bottles bearing the words 'Beer produced with a totally renewable process thanks to Enel Green Power's geothermal steam'. And so an excellent beer produced with geothermal energy has arrived in many food shops, supermarkets and via wholesalers in Tuscany with the mashing, boiling and fermentation process that makes the most of the temperatures made available by geothermal heat, and is also 100% sustainable.



La Galleria d'arte Il Ceppo nasce ad Abbadia San Salvatore nel 1964 grazie al maestro Renato Guerrini, pittore e scultore di fama internazionale. Si occupa da subito di lavorazione cornici e ceramiche, vendita di belle arti, stampe, opere d'arte, rivolgendosi a privati, aziende e collezionisti.

Oggi, con la gestione del figlio di Renato, Tiziano Guerrini, artista e grande appassionato di pittura, propone un servizio esclusivo di fornitura per gallerie, antiquari, pittori, hobbisti e arredatori.

Cornici Ceramiche il Ceppo non è solo un laboratorio artigianale di cornici, ceramiche, specchi, stampe, serigrafie, colori, tele e tutto l'occorrente per dipingere: dispone all'interno di una bellissima galleria, uno show room di 150 metri quadri, in cui è possibile acquistare opere d'arte dei maestri Renato e Tiziano Guerrini.

Cornici Ceramiche

Il Ceppo di Tiziano Guerrini

Via Cellini 8 - 53021 ABBADIA SAN SALVATORE (SI)

Tel. (+39) 0577 776 419 - t.g.66@live.it - info@corniciceramicailceppo.it



Nient'altro da aggiungere.



La Famiglia Angeli presenta il gioiello più splendente dei propri prodotti.
L'Olio Extravergine di Oliva ANGELI, il risultato della grandissima tradizione della
produzione Fungoamiata.
L'Olio è il risultato di un processo tecnologico e tipicamente naturale della trasformazione di
un prodotto altamente selezionato.

Località Pian di Ballo 48B - Castel del Piano (GR)
Cell. (+39) 0564 956214 - (+39) 333 1320992 - fungoamiata@gmail.com



www.fungoamiata.it



Tutti pazzi per il foliage

Crazy about leaves

di Nicola Ciuffoletti

*C'è ancora tempo per godere di uno
dei più affascinanti foliage d'Italia*

*There is still time to enjoy one of the most
fascinating autumn spectacles in Italy*

Canada? Giappone? New England? Macché, siamo nella Toscana del sud, sulle pendenze dei 1738 metri del Monte Amiata. E' qui, lontano da tutto e allo stesso tempo vicino a tanti spettacolari borghi di montagna, che i caldi colori autunnali dipingono la montagna di mille tonalità. Il foliage tra i più belli e instagrammabili (già abbiamo detto proprio instagrammabili) d'Italia è qui, su questo vulcano quiescente. Nei mesi autunnali gli alberi a foglie caduche si tingono di giallo, arancione e rosso e prima che le loro foglie si abbandonino a terra, riescono a regalare ai visitatori che hanno la fortuna di trovarsi nel posto giusto al momento giusto delle sfumature mozzafiato. chiacchierata, sulla storia, i colori, i tagli e molto altro.

Canada? Japan? New England? Not at all, we are in Southern Tuscany, on the slopes of Mount Amiata (1738m). It is here, far from everything and at the same time with many spectacular mountain villages nearby that warm autumn colours paint the mountain in a thousand shades. The autumn foliage here is among the most beautiful and instagrammable (sic) in Italy on trees growing atop this dormant volcano. In the autumn months the deciduous trees are tinged with yellow, orange and red and before their leaves fall to the ground they manage to offer visitors who are lucky enough to be in the right place at the right time some truly breathtaking shades.colours, cuts and much more.

Lungo le strade

Non serve necessariamente addentrarsi nei boschi, la sensazione di essere in un mondo di colori nuovi la si ha anche percorrendo le tortuose strade di montagna. Lungo le arterie principali che collegano i paesi a valle con la parte alta del monte Amiata si aprono incredibili panorami mozzafiato.

Alla scoperta delle vie dell'acqua

Di recente sono stati tracciati cinque nuovi sentieri che collegano le storiche sorgenti del monte Amiata e questi giorni di fine ottobre sono l'occasione per andare a percorrerli. I sentieri si sviluppano prevalentemente nella fascia montana dei "castagni", ad un'altezza che va dai 700 ai 950 metri slm. Per scoprire tutti i sentieri suggeriamo di visitare il sito del progetto "Le Vie dell'Acqua".

Le campagne

Sulle colline del Montecucco (dove vengono coltivate le uve della pregiata Doc) a dominare è il giallo e bordeaux delle vigne, interrotto solo a tratti dal verde degli olivi di olivastra seggianese. Scoprire il foliage percorrendo le vie che attraversano le campagne amiatine è un'esperienza unica e molto diversa da quella che spesso viene immaginata quando si parla di foliage di montagna. Nelle campagne domina la diversità dei colori; a volte accesi, come possono essere le foglie di un caco, altre volte più soffici, come ad esempio il ciliegio in autunno.



Along the roads

It is not necessary to go into the woods, you can get the feeling of entering a world of new colours just by travelling along the winding mountain roads. There are incredible breathtaking views along the main routes that connect the villages in the valley with the upper part of Mount Amiata.

Discovering the ways of water

Five new paths [www.thatsamiata.com/highlights/le-vie-dellacqua-il-progetto-che-vive-lacqua-del-monte-amiata/] have recently been added to connect the historic springs of Mount Amiata and late October is a great time to travel along them. The trails mainly run in the mountain's chestnut belt at a height ranging from 700 to 950 meters above sea level. To find out about all the paths we suggest you visit the Le Vie dell'Acqua project website. [www.leviedellacqua.fiora.it/]

The countryside

On the Montecucco hills (where the grapes of the prized Montecucco DOC wine are grown), the yellow and burgundy of the vineyards dominate, interrupted at times only by the green of the Seggianese olive trees. Discovering the foliage along the paths crossing the Amiata countryside is a unique and very different experience from what we often imagine as mountain foliage. In this landscape the diversity of colours dominates; sometimes bright, as with the leaves of the persimmon, other times softer, like the cherry tree in autumn.





*Canada?
Giappone?
New England?
Macché, siamo nella
Toscana del sud,
sulle pendenze dei 1738 metri
del Monte Amiata.*

*"Canada?
Japan?
New England?
Not at all, we are in
Southern Tuscany,
on the slopes of
Mount Amiata (1738m)"*

Alcuni buoni motivi per vivere l'autunno sul Monte Amiata

"L'autunno è una seconda primavera" diceva Albert Camus e non esiste forse frase più calzante dello scrittore francese da ricordare in questi giorni sull'Amiata. Una montagna, questa, dai sapori autentici, colori unici e profumi assai particolari che proprio in questa stagione esprimono il massimo della loro originalità, tanto da consegnare ai nostri cinque sensi una montagna sui generis. Tra i buoni motivi per venire a scoprire l'Autunno sul Monte Amiata c'è sicuramente quello relativo alla scoperta dei prodotti della terra e del bosco. Prima i funghi, poi le castagne e infine l'olio, sono questi i tre prodotti che rendono unica questa montagna. Dopo un'eccezionale fungatura e una buona annata per le castagne amiatine, adesso è il momento dell'olio. È qui, in questo promontorio, dove l'influenza del mare si incontra con quella delle alte quote che nasce e cresce l'Olivastra Seggianese in grado di dare un ottimo "Olio Seggiano Dop". I frantoi dell'Amiata sono a lavoro giorno e notte per trasformare le tonnellate di olive raccolte in squisiti oli che arricchiranno anche le tavole di rinomati ristoranti.

"L'autunno è una seconda primavera"

Some good reasons to experience autumn on monte amiata

'Autumn is a second spring' Camus said and there is perhaps no more fitting phrase than that of the great French author to describe these glorious days on the Amiata. This is a mountain with its own authentic flavours, unique colours and very particular scents that peak in distinctiveness in this season, so much so as to deliver a mountain sui generis to all our five senses. Among the good reasons to come and discover Autumn on Monte Amiata there is certainly that of encountering the products of the land and the forest. First the mushrooms, then the chestnuts and finally the oil, these are the three marvellous products that make this mountain unique. After an exceptional mushroom time and a good year for Amiata chestnuts, now it's time for the oil. It is here, on this promontory, where the influence of the sea meets that of the high altitudes that Olivastra Seggianese grows, [www.thatsamiata.com/news/prodotti-di-qualita-sull-amiata-il-punto-sull-olivastra-seggianese/] that produces the excellent Olio Seggiano DOP. The Amiata olive presses are at work day and night to transform the tons of olives harvested into exquisite oil that will land on the tables of famous restaurants.

"Autumn is a second spring"

Un buon motivo per venire a scoprire l'Autunno sul Monte Amiata ce l'hanno anche gli amanti della fotografia. Ad esempio le mille sfumature che si possono immortalare all'interno della vasta faggeta sono eccezionali, tutte da fotografare. Infine i piatti tipici, frutto di antiche ricette tramandate di generazione in generazione. Una vacanza enogastronomica è l'ideale per chi vuole staccare la spina dalla routine spesso frenetica, anche solo per un weekend autunnale. In fondo degustare un'ottima zuppa di funghi va mangiata con calma, richiede tempo e soprattutto va assaporandola con gusto.

INFORMAZIONI

Per avere maggiori informazioni su percorsi e luoghi dove scoprire lo spettacolo del foliage scrivetece a info@thatsamiata.com

Lovers of photography have a particularly strong motive to come and discover Autumn on Monte Amiata. For example, the thousand exceptional shades that can be immortalized by photography in the vast beech forest. Finally, there are the classic local dishes, from venerable recipes handed down from generation to generation. A food and wine holiday is ideal for those who want to disconnect from their hectic routine, even just for an autumn weekend. After all, tasting an excellent mushroom soup should be done calmly, taking one's time and above all savouring its depth of flavour...

INFORMATION

For more information on routes and places to discover the spectacle of Amiata's autumn foliage, email: info@thatsamiata.com

*"Un buon motivo
ce l'hanno anche gli
amanti della fotografia"*

*"Lovers of photography
have a particularly
strong motive"*

TOP SERVICE

DI VALERIO ROSSI

**ASSISTENZA PNEUMATICI
AUTO, MOTO, AGRICOLI E INDUSTRIALI
OFFICINA MECCANICA
CENTRO REVISIONI AUTORIZZATO
ARTICOLI DA GIARDINAGGIO**

**NON FARTI TROVARE IMPREPARATO
INSTALLA GLI
PNEUMATICI INVERNALI**

è obbligatorio sostituire gli pneumatici invernali entro il 15 novembre

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

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



Ciao Alessio





SAN LORENZO
RELAIS

LOCALITÀ SAN LORENZO
 ABBADIA SAN SALVATORE (SI)
 TEL. (+39) 0577 78 50 03
 WWW.RELAISSANLORENZO.IT

La Gardenia



VIA DANTE®



Emporio del viaggiatore

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

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



Piante e Fiori - Addobbi per Cerimonie

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

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

Kaloroil

di Bartolini M. & Figli



DAL 1968 AL VOSTRO SERVIZIO CON ESPERIENZA E PROFESSIONALITÀ

Kaloroil di Bartolini Mario & Figli s.r.l.
S.R.74 Maremmana n°55372 - Loc. Il Piano - 58017 - Pitigliano (GR)

Tel. (+39) 0564 615 194 - Cell. (+39) 335 77 07 236 - kaloroil@tiscali.it

Dalla «Foresta» agli States

*l'ascesa della
toscana Birthh*

di Jori Diego Cherubini

Scorgere la Cintura di Orione in una notte stellata, restare ammaliati dalle tonalità del tramonto, mordere una pizza Margherita «fatta bene», tutto questo è Whoa. Onomatopeica esclamazione di stupore. Un giubilo ch'è il titolo del nuovo album di Alice Bisi, in arte Birthh. Il suo disco infatti, uscito nel 2020, è stato salutato con calore nell'intero globo terracqueo, specialmente negli Stati Uniti.





La raggiungiamo telefonicamente proprio in New Jersey, non si aspettava un successo simile: «È stata una sorpresa - dice - sono contenta della reazione della gente, anche perché questa musica è stata creata con l'ausilio di pochi mezzi nella mia cameretta, dove ho approntato un piccolo studio di registrazione». Alice - cresciuta a Firenze - abita a La Foresta, frazione in provincia di Prato. Le canzoni, scritte nella sua stanza, sono state mixate a New York; e proprio in Usa era previsto un tour mai partito a causa del Covid19: «Ho trascorso la quarantena ospite di amici in una fattoria enorme del new Jersey - spiega - con lama, asini e cavalli, la cosa "bella" è che mi ci sono trovata per caso, poiché dovevo togliermi i denti del giudizio da queste parti; a breve mi sposterò in Texas per lavorare a nuove canzoni». Birthh (la doppia «h» serve a facilitare le ricerche su Google) rappresenta un progetto di vita che riguarda diversi ambiti, compreso il cinema con i video promozionali girati dalla stessa artista (si trovano su YouTube). Ma come avviene la fase di lavorazione? «Parto da elementi scarni, un accordo, un beat, e le canzoni vengono fuori in modo istintivo, ognuna con la sua scienza, i suoi (lunghi) periodi di incubazione». Come spesso accade il successo inizia nella solitudine, anche per lei è stato così: «lampante e improvviso, dalla mia stanza, dove cercavo di dare forma alle intuizioni, mi sono ritrovata in un vortice di concerti, promozioni, inviti...». Un'affermazione globale e improvvisa. «Il regista Steven Spielberg - osserva - ha avuto successo perché il suo istinto



incontrava il gusto di tanti, allo stesso modo mi piacerebbe arrivare al cuore della gente, intercettare i gusti». Whoa contiene undici brani di rara intensità, capaci di stupire per originalità e freschezza: folk, melodie, incursioni elettroniche, soul e perfino hip-hop convivono in simbiosi rimandando a un'improbabile natura urbana: «Mi sposto dalla collina in Toscana a New York, tra grattacieli, prati verdi e il Rio Buti dove c'è una cascata bellissima, il mio immaginario è questo e consiste nel trasformare le emozioni vive in musica: una sinestesia di note e colori». A proposito di natura: «La condizione ideale

per ascoltare il cd - dice - è stando sdraiati in un prato con le cuffie a osservare le nuvole». L'amore per le sette note è arrivato precocemente, grazie al padre: «In particolare ai suoi vinili di Bob Dylan e Tom Waits; ho iniziato a scrivere canzoni da bambina, e oggi, ovunque vada, porto con me chitarra, scheda audio e tastiere, così posso realizzare musica dappertutto». Infine il rapporto con la nostra regione: «Santa Maria del Fiore è tra le cose più belle che abbia mai visto, invece non sono mai stata a Saturnia, mi piacerebbe andarci appena torno in Italia».





FAI IL PIENO DI VITA.

Capanna apre le sue porte agli ospiti con la Cantina, le Suites e il Ristorante Il Passaggio. Un'immersione nel mondo del Brunello e dei sapori sorprendenti, il mondo del comfort e del relax, della scoperta e della dinamicità. Da Capanna puoi trascorrere molte vacanze in una.

FILL UP ON LIFE.

Capanna opens its doors to guests at the Winery, the Suites luxury accommodations and their restaurant, Il Passaggio. Be immersed in the world of Brunello filled with surprising flavors, a world of comfort and relaxation as well as discovery and dynamism. At Capanna you can experience many different holidays all in one place.



vitabella
TOSCANA

WWW.VITABELLATOSCANA.COM (+39) 339 83 21 195



Strada provinciale SP160, km 14 - Località Poggio al Leccio - Seggiano - Monte Amiata



My pink world



Seguimi su



My Pink World - Viale Roma, 10 - Abbadia San Salvatore (SI)
Cell. (+39) 349 59 77 147 - monika100784@gmail.com

Da Claudia, tutto l'amore per i capelli

*From Claudia,
with love for hair*



Jolye Femme di Claudia Fallani
Via Filippo Neri, 34
Abbadia San Salvatore (Siena)
T. 329 618 1024



Si arriva al salone di Claudia attraversando una parte di centro storico di Abbadia San Salvatore. All'interno, i toni contemplanò il nero, il bianco, il grigio e rosso. Colori eleganti e classici che rispecchiano la personalità della proprietaria, Claudia Fallani, qui dal 1990. Con lei abbiamo fatto una bella chiacchierata, sulla storia, i colori, i tagli e molto altro.

You arrive at Claudia's salon by crossing a part of Abbadia San Salvatore's Old Town. Inside it's tones of black, white, grey and red. Elegant and classic colours reflecting the personality of proprietor Claudia Fallani, here since 1990. We had a nice chat about her professional history, about hair colours, cuts and much more.

«Ho iniziato a fare la parrucchiera a soli 15 anni, nel 1985 - racconta orgogliosa la titolare - ed è esattamente quello che sognavo di fare da piccola, all'inizio mi ha dato un grande supporto mio padre, che era pratico e lungimirante. Negli anni ho affinato l'esperienza anche grazie alla frequentazione di scuole in Italia e all'estero, con stilisti inglesi, francesi e spagnoli; bisogna essere motivati, fare corsi che ti danno lo stimolo per cambiare e aggiornarsi, essere costantemente informati è una grande sicurezza per il cliente. Oggi - prosegue - va di moda per la donna la mezza misura, e si assiste al ritorno delle frange, che per un po' sembravano sparite; quanto ai colori, visto che siamo in autunno, sono richiesti quelli caldi, come ramato, caramello o biondo dorato; mentre d'estate vanno di più i colori freddi. Per l'uomo (il salone è unisex, ndr) sono richiesti anche colori particolari, come il grigio e l'argento». Da Claudia si trovano consulenze di ogni tipo, sul colore, il taglio e anche sulla tricologia: «la salute del capello - prosegue Claudia - è la cosa più importante, i consigli prendono in considerazione anche questo aspetto: in base al tipo di capello decidiamo se è il caso di fare un trattamento oppure no». Poi ci sono i prodotti per la cura del cuoio capelluto e dello stelo: «Usiamo

linee naturali, anche con carta e plastica; poi consigliamo l'italiana "Farmaca international", per shampoo e fissativi, poi la Wella, e la Goldwell per i colori estrosi e luminosi: per le marche sono molto selettiva proponendo esclusivamente prodotti di alta qualità. Un bravo parrucchiere deve essere sempre formato, al pari coi tempi, quindi frequentiamo regolarmente diversi corsi di formazione». E la formazione non si ferma mai, per Claudia e le ragazze che sono con lei. A darle manforte ci pensano Giada, Sara e la figlia Natalie, che presto all'interno del salone aprirà un piccolo centro estetico con la possibilità di effettuare massaggi, depilazioni, manicure, pedicure, trattamenti, extension e laminazione delle ciglia e trattamenti di viso e corpo. Sono molto belle e simpatiche, Claudia e le ragazze, tra di loro si percepisce un forte affiatamento, che poi, inevitabilmente, si trasferisce nel lavoro, fatto con amore e cura dei dettagli. Qui arrivano tantissime persone, in particolare dalla Val d'Orcia e dai due versanti dell'Amiata, ma anche turisti che hanno casa qui o sono di passaggio: «chi arriva tende sempre a tornare, conoscere il cliente è un fattore decisivo, serve empatia, saper ascoltare e recepire quello che vuole attraverso l'atteggiamento e l'ascolto».

«Salone alla moda dal 1990»



Informazione pubblicitaria



59

58

"I started out as a hairdresser when I was only 15, in 1985 – the salon's owner tells me proudly – and that's exactly what I had dreamed of doing as a child and, from the beginning, my father, who was practical and far-sighted, gave me a lot of support. Over the years I have refined my experience thanks to attending schools in Italy and abroad with English, French and Spanish stylists; you have to be motivated, take courses that give you the incentive to change and update yourself – being really up to date gives your customers a great sense of security. Today – she continues – half length is fashionable for women and we are witnessing the return of fringes, which for a while seemed to have disappeared; as for colours, since we are in autumn, warm ones are required, like copper, caramel or golden blonde; while in summer cold colours work better. For men (it's a unisex salon, ed.) we use special colours like grey and silver". At Claudia's you can get all kinds of advice on colour, cut and also on trichology: "hair health - Claudia continues - is really the most important thing, so our advice always takes this into consideration: based on the type of hair we decide whether a treatment is needed or not". Then there are the products for the care of the scalp and the roots: "We use natural lines, even with our paper and plastic; and we recommend the Italian Farmaca international for shampoos and sprays, then Wella, and Goldwell for fun bright colours: I am very selective with my brands and offer only high quality products. A good hairdresser must always be well-trained, and go with the times, so we all regularly attend various training courses". And the training never stops for Claudia and the young women who work with her. Giada, Sara and daughter Natalie help her and she will soon open a small beauty centre inside the salon offering massages, hair removal, manicures, pedicures, treatments, eyelash extensions and lamination as well as facials and body treatments. Claudia and the girls are all really lovely, with a lot of obvious harmony which then inevitably, shows in their work, done with much love and attention to detail. A lot of people come here, in particular from the Val d'Orcia and both sides of the Amiata, but also foreigners who have a home here or are passing through: "our clients always tend to come back – knowing your customers is a decisive factor, empathy is needed with the ability to listen and pick up what they want through attitude and listening".



*«hair health
is really the
most
important
thing»*

**ENTRA GUARDA E...
★ COMPRA ★**



DA NOI PUOI TROVARE

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

VIA PIETRO PIFFERI 6/8 ARCIDOSO (GR)

f : ENTRA GUARDA E COMPRA

@ : ENTRAGUARDAECOMPRA

☎ : +39 389 007 8993



FERRAZZANI srl

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

TUTTA LA CURA E LA MANUTENZIONE PER LA TUA AUTO



Via Giardini Del Marchese, 40 - Piancastagnaio (SI) Tel: 0577 786064 Seguici su **facebook** 

NUOVA APERTURA AD ABBADIA SAN SALVATORE (SI)




BOSCH **UnipolGlass**
CENTRO ENERGIALE AUTO

CARROZZERIA | OFFICINA | GOMMISTA | RIPARAZIONI
SOCCORSO STRADALE | RIPARAZIONE PARABREZZA
AUTOLAVAGGIO

Rivenditore BOSCH | UNIPOL GLASS

CARROZZERIA ALBANI Via Lazio, 218 | Loc. Casa del Corto | Piancastagnaio (SI)
 Tel. (+39) 0577 786 389 - (+39) 338 93 56 558 - albanicarrozzeria@gmail.com

DA OLTRE 15 ANNI RENDIAMO INDIMENTICABILI I VOSTRI MOMENTI PIÙ BELLI




L'ARTE DEL FIORE

PIANTE • FIORI • OGGETTISTICA
 ALLESTIMENTI FLOREALI PER TUTTE LE OCCASIONI
 ARTE FUNERARIA • FIORI ARTIFICIALI

Corso Nasini 51/53A - Castel del Piano (GR) - Tel. (+39) 339 11 28 845

ValleyLife
 SIENA | VAL D'ORCIA | AMIATA

15.000 LETTORI STIMATI

Fai conoscere a tutti la tua attività... anche in autunno.



JDC Media & Communication - Tel. (+39) 328 58 16 968

Il paradiso della pizza a lunga lievitazione

*The paradise of
long-leavened
pizza*

Ristorante Pizzeria La Lucciola
Via Adua, 29
Abbadia San Salvatore (Siena)
T. 0577 1915838 - WhatsApp: 327 1123707



Ecco una pizzeria nata (la scorsa estate) per accontentare i palati più fini e esigenti. Pizze e panini, ma non solo, realizzati scegliendo i migliori prodotti reperibili sul territorio. Siamo ad Abbadia San Salvatore, all'interno di un locale storico e al tempo stesso moderno, con cucina a vista, gestito dall'esperienza e dalla passione di Simone.

Here is a pizzeria created (last summer) to satisfy the finest and most demanding of palates. Pizzas and burgers, but not only, made by choosing the best products available in the area. We are in Abbadia San Salvatore, inside a historic and at the same time modern restaurant, with an open kitchen guided by all the experience and passion Simone has to offer.

«La pizzeria - racconta il titolare - nasceva in un altro locale nel 2014, otto anni di esperienza ci hanno portati a diventare dei veri esperti in materia, infatti l'impasto della pizza e dei panini viene realizzato da noi con farina biologica macinata a pietra che arriva da Spoleto; cerchiamo sempre il meglio delle materia prime, a iniziare, appunto, dalla farina; anche i panini vengono prodotti da noi e sono perfetti per gli intolleranti al lattosio, grazie alla composizione di latte e burro senza lattosio. Ci ha sempre affascinato il mondo della panificazione; proponiamo impasti a lunga lievitazione, dopo avere fatto l'impasto lo lascio lievitare almeno quattro giorni in una cella di lievitazione dedicata». Ma ecco le pizze: «le più richieste - dice - sono la Foxy (bianca con mozzarella, patate, pancetta e pecorino), la Cremosa (bianca, mozzarella, Philadelphia, crudo, rucola e grana), il Rotolino (una pizza chiusa, farcita e condita) e il Ciaccino Adriana; oltre alle scelte più classiche (Margherita, 4 Stagioni, Capricciosa...)». Da non perdere i panini: «per gli hamburger usiamo solo carni prelibate, come Chianina o Fassona (adattissima per i bambini); li abbiamo chiamati con i nomi di



“Our pizzeria – the owner tells me – started up in another venue in 2014 and eight years of experience have led us to become real experts in the field, in fact the pizza and bread dough is made by us with stone-ground organic flour that comes from Spoleto; we always seek out the very best raw materials, starting with the flour; we make our own rolls and they are perfect for the lactose intolerant, thanks to their composition of water, flour, yeast, salt and oil. The world of baking has always fascinated us; we offer long-leavened dough (risen for at least four days)”. But now for the pizzas: “the most popular are the Foxy (white pizza with mozzarella, potatoes, bacon and pecorino), the Cremosa (white pizza, mozzarella, Philadelphia cream cheese, raw prosciutto, rocket and parmesan), the Rotolino (a folded pizza, stuffed and seasoned) and the Adriano Ciaccino; all in addition to the more classic choices (Margherita, 4 Stagioni, Capricciosa...)”. Don't miss their burgers: “we use only the best meats for the burgers, such as Chianina or Fassona (very suitable for children); we named them after Abbadia landmarks (Monumento, piazza grande, Torrione...)”. Not only pizzas and burgers:

Informazione pubblicitaria

Informazione pubblicitaria



"lavoriamo alla luce del sole, è importante che si veda mentre prepariamo le pietanze"

luoghi caratteristici di Abbadia (Monumento, piazza grande, Torrione...). Non solo pizze e panini: «per i più esigenti - riprende Simone - proponiamo una prelibata carne argentina, ma abbiamo anche il pollo biologico allevato a terra che arriva da Pienza». E non mancano antipasti e contorni: «bufala dop e prosciutto, crostini, mix di fritti o il mitico tagliere composto da pizza frita, selezione di salumi e formaggi della zona, bufala e burrata Campana e "frittini"».

Il tutto non può che essere accompagnato da birra di qualità: «anche in questo caso c'è la ricerca di grandi nomi, dalla belga Chouffe (in varie proposte) al birrifico Ducato di cui andiamo molto fieri: italiano e alla ricerca di ottimi luppoli per la produzione di una deliziosa chiara che si chiama Via Emilia e ha vinto tantissimi premi». Non mancano i vini: «una selezione di rossi e bianchi della Banfi, oltre a diversi Brunelli o rossi di Montepulciano, così da ripercorrere idealmente il "nostro" triangolo del vino». Etichette prestigiose, che si sposano perfettamente con le carni proposte dalla Lucciola. La cucina a vista è un sinonimo di garanzia per il cliente: «lavoriamo alla luce del sole, è importante che si veda mentre prepariamo le pietanze; ci sentiamo una famiglia, cerchiamo di lavorare nel migliore dei modi, in modo pulito e trasparente: questa è l'immagine che vogliamo dare». Insieme a Simone, ci sono Gianni, Adriana, Liliana, e la mamma Rosanna, e in sala Benedetta e Giovanni. Inoltre, all'interno del locale, vengono proiettate le principali partite di campionato e di Champions League, oltre a FI, Europa League e gli sport principali, così molti gruppi di amici si ritrovano qui per mangiare e tifare la propria squadra.

Simone iniziava a lavorare in proprio poco dopo i vent'anni, con un bar dove proponeva happy hour di grande successo. Dal bar è passato al ristorante dove ci troviamo, «un sogno realizzato». È consigliata la prenotazione, anche su Whatsapp (vedi riferimenti). Il locale da novembre offre una grande novità: il servizio delivery: «consegnamo a domicilio con il nostro furgoncino, dalle 7 alle 9 sei giorni su sette, su Abbadia e i paesi dell'Amiata».



"for the most demanding – Simone goes on – we offer delicious Argentine beef, but also organic free-range chicken from Pienza". And there is no shortage of appetizers and side dishes: "DOP Buffalo Mozzarella and ham, croutons, fried mixes or the legendary platter consisting of fried pizza, a selection of local cold cuts and cheeses, buffalo mozzarella and burrata from Campania and frittini".

All this can only be accompanied by top quality beer: "here too we looked for the best, from the Belgian Chouffe (in various forms) to the Ducato brewery's products of which we are very proud, it's 100% Italian and family-run and offers a delicious lager called Via Emilia that has won many awards". And there is no shortage of wines: "we have a selection of reds and whites from Banfi, as well as different Brunellis or reds from Montepulciano, following our regional 'wine triangle'. Excellent bottles that perfectly accompany the meat offered by Lucciola. The open kitchen is a synonym of trust for the customer: "we cook in full visibility, it's important that you can see how we prepare the dishes; we feel like a family, we try to work in the best way, in a clean and transparent way, this is the image we want to give". Together with Simone there are Gianni, Adriana, Liliana and her mother Rosanna and in the dining room Benedetta and Giovanni. In addition, the main League and Champions League matches are shown inside the venue, as well as FI, Europa League and the main sports, so many groups of friends gather here to eat and cheer their team.

Simone started working on his own shortly after his twenties, with a bar where he offered a very successful happy hour. From the bar he moved on to the restaurant where we are, 'a dream come true'. Booking is recommended and you can use WhatsApp for it. The restaurant provides a delivery service too: "we home-deliver home with our van, from 7 to 9 six days a week, to Abbadia San Salvatore and the towns of Amiata."

"we cook in full visibility, it's important that you can see how we prepare the dishes"

**RISTO
PUB**

CARPEDIEM

Via Salvatore Donatini
(zona artigianale)
Buonconvento (SI)
Anca (+39) 389 50 80 093
Antonio (+39) 333 58 80 972



OSTERIA MACCALÈ



S. GIOVANNI DELLE CONTEE

*Piatti tipici
eventi e degustazioni*



*nella terra
del tufo*



SAN GIOVANNI DELLE CONTEE

Via Camillo Bologna, 10 - 58010 S. Giovanni Delle Contee (GR)
Cell. (+39) **338 37 58 747** - Tel. (+39) **056 43 83 511**

Osteria Maccalè

LUCKY
LAKE



Pizzeria - Piano Bar



Lucky Lake pizzeria piano bar. Via Adua, 75, Abbadia San Salvatore (SI)

Tel. (+39) 0577 776 465



Trattoria
"IL POZZO"

Cucina tradizionale dal 1968

Chiusi da metà Dicembre
Riapertura a Febbraio 2023



in questi mesi sono sempre
disponibili piatti a base di
tartufo locale

Vi aspettiamo!

Piazza Castello, snc | 53024 Montalcino (SI)
Tel. (+39) 0577 844 015
trattoriailpozzo@virgilio.it
www.trattoriailpozzo.com

Bar
La Cascata



Panini - Taglieri - Bruschettone

Loc. Bagni San Filippo - Castiglione d'Orcia (SI)

(+39) 331 53 20 975 - (+39) 333 92 66 892



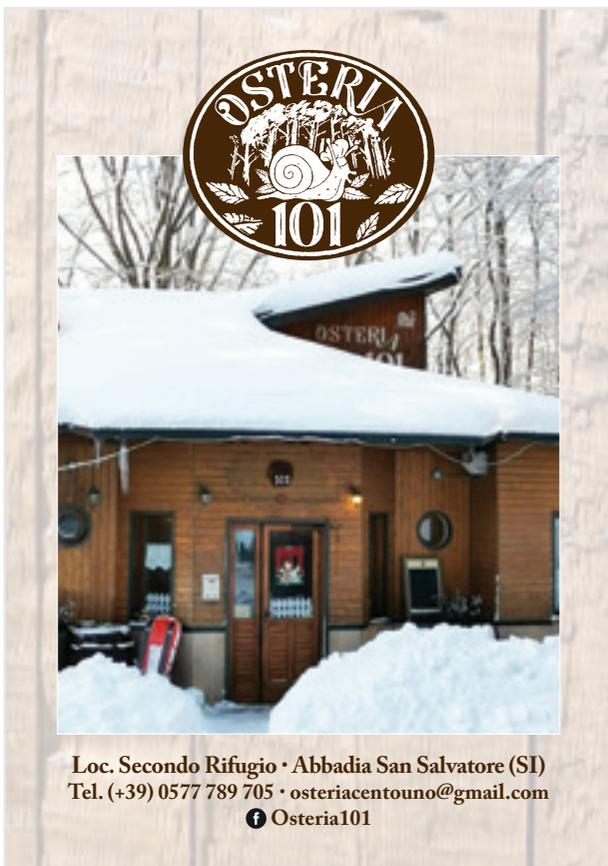


Località Casalprato | 53026 Pienza (Si)
Tel. (+39) 0578 755216 | (+39) 339 2999246



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

  Ristorante Albergo Da Venerio



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



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



Via della Pace, Abbadia San Salvatore (Si)
ORARIO: Tutti i giorni 15,30 - 19,45 Sabato e festivi 10,30-13 e 15,30-19,45
Luglio e agosto aperto anche dopo cena
Tel. 340 2715239 | e-mail: capezza.m@gmail.com  gelateria da nadia n 20  gelateria_da_nadia_nr20

Fuori al mare

Out at Sea

di Ray Keenoy

Sono scappato dal mio villaggio in montagna lo scorso inverno, per spendere qualche mese in un luogo più soleggiato, in Andalusia (in teoria; in pratica ha piovuto tutto il tempo). Un piacere in primo luogo ritornare in Italia in barca e un altro piacere incontrare una donna sul traghetto Grimaldi Lines da Barcellona a Civitavecchia.

I ran away from my mountain village last winter, to spend some months somewhere sunnier, in Andalusia (in theory; actually it rained the whole time). A pleasure all the same though to return to Italy by boat and another pleasure to meet a woman on Grimaldi Lines' Barcelona to Civitavecchia ferry.



Gli incontri in mare aperto hanno una speciale risonanza e oltre a questa piacevole congiunzione questa donna condivideva il nome con una mia cara amica della quale ho scritto in una precedente edizione: Silvia.

Quella Silvia si occupa di animali orfani e feriti nel suo rifugio sulla strada di Fano, all'estremità della poco popolata 'Valle silente'.

Ero molto stupito di scoprire che la 'nuova Silvia' era anch'essa coinvolta nell'occuparsi di animali vulnerabili, i bellissimi delfini del Mar Mediterraneo, nel suo ruolo di biologa marina.

Cercando di catturare il suo interesse e scoprire di più le ho detto che in uno dei porti spagnoli ho visto delle piccole barche da pesca

che postavano notizie riguardo a come le restrizioni dell'UE stessero consentendo ai delfini di mangiarsi tranquillamente il loro tonno, permettendo infatti a questi creature di rubargli il loro salato sostentamento.

Silvia ha replicato che dal suo punto di vista forse anche i delfini avessero il diritto di mangiare.

Poi mi ha rivelato una verità più oscura: di come un pescatore le avesse detto di fare parte dell'equipaggio di una barca che portava il suo carico di tonno oltre-quota (la quota fissata dall'UE che punta a proteggere le riserve di pesce per il futuro) in acque internazionali per trasferire il suo pescato a un grande peschereccio giapponese che lo raffreddava per spedirlo in patria dove, ovviamente, il tonno è un articolo molto pregiato.

Quindi a questo punto trovi pescatori mediterranei e orientali che lavorano insieme in un'impresa redditizia per distruggere le riserve di pesce di questo -un tempo meraviglioso- mare, per fare al tonno ciò che è stato fatto al merluzzo, all'aringa ecc...

Quello che mi chiedo è se queste persone pensano a quello che stanno facendo? Sicuramente non stanno assicurando un futuro per figli e figlie che potrebbero voler seguire le loro orme in una carriera marina.

Forse pensano anche che prendersi la responsabilità per il pianeta e le sue risorse finite sia mestiere di qualcun altro?

E tu?

Meetings on the high seas have their special resonance and alongside this nice conjunction this woman shared a name with a dear friend who I wrote about in a previous edition: Silvia. That Silvia cares for a host of orphaned and injured animals at her refuge up on the Fano road, at the end of the little-populated 'Silent Valley'.

I was impressed to learn that the 'new Silvia' was also involved in caring for vulnerable animals, the beautiful dolphins of the Mediterranean sea, in her role as marine biologist.

Trying to win her interest and learn more I told her that in one of the Spanish ports I had seen small fishing boats who posted notices about how EU restrictions were enabling the dolphins to merrily eat up 'their' tuna, allowing in fact these puff-blowers to rob them of their salty livelihood. Silvia retorted that from her point of view maybe the Dolphins also had a right to eat?

She then told me of a darker truth: how a fisherman had told her that he had crewed a boat that took its load of over-quota tuna (the quota set by the EU that aims to protect fish stocks for the future) out to international waters to transfer its catch to a large Japanese trawler which chilled it for shipment home where, of course, tuna is a very prized item.

So there you have it Mediterranean and Oriental fisherfolk working together in a profitable enterprise to destroy the fish stocks of this once-bountiful sea, to do to the tuna what was done to cod, to herring etc., etc.

What I wonder do these people think they are doing? Certainly not securing a future for any sons and daughters who might want to follow them in a marine career.

Do they also feel perhaps that taking responsibility for the planet and its finite resources is someone else's task?

Do you?

"Gli incontri in mare aperto hanno una speciale risonanza"

"Meetings on the high seas have their special resonance"



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





*"Forse pensano che
prendersi la responsabilità
per il pianeta e le sue
risorse finite sia mestiere
di qualcun altro?
E tu?"*

*"Do they feel perhaps
that taking responsibility for
the planet and its
finite resources is
someone else's task?
Do you?"*

da
BEGNAME



Via del borgo, 315 Ponte d'Arbia (SI)
Tel. (+39) 0577 590 385

A modo mio Caffè

Essendo sulla Via Francigena facciamo parte del sito ufficiale (www.viafrancigena.org), offriamo sconti ai pellegrini e siamo in possesso del timbro da mettere sulla credenziale per segnalare la tappa svolta. Organizziamo eventi di carattere culinario. Siamo tavola calda e alimentari. Produciamo pici fatti a mano, e pizza. Abbiamo salumi, formaggi selezionati di Pienza e vino delle migliori cantine. E una vasta gamma di gin selezionati toscani e da tutto mondo.

PROFUMERIA DEL CORSO
L'ARTE DEL PROFUMO

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

Carrefour
market



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



Località Le Pergole, 56/57 - Arcidosso - GR
Tel. 0564964034 - 0564964901
Email dabegnamesrl@libero.it
www.dabegname.it

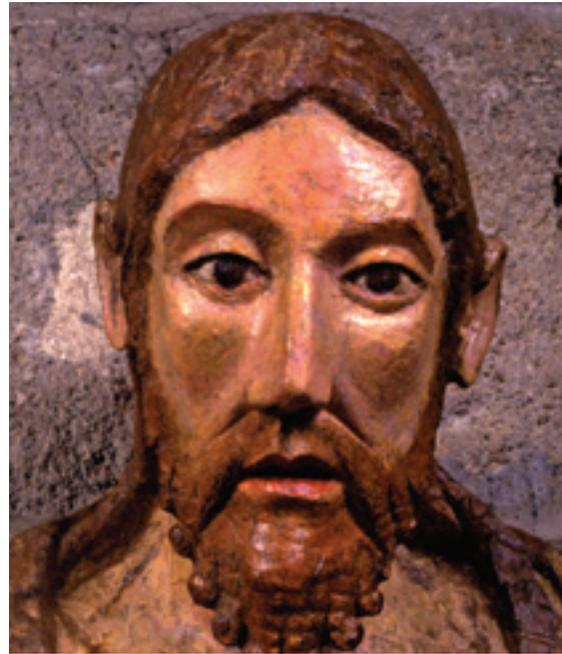
Il crocifisso risorto dell'abbazia di San Salvatore

di Don Carlo Prezzolini

Nel secoli XI e XII sono stati particolarmente fecondi per l'abbazia di San Salvatore al Monte Amiata, dal punto di vista spirituale, culturale e politico. Nel 1035 viene consacrata la nuova chiesa abbaziale, voluta dal grande abate Winizo, particolarmente interessante come architettura e simbolismo; abbiamo la presenza di una grande biblioteca e si uno "scriptorium", realtà che sono state paragonate a Monte Cassino, casa madre dei monaci benedettini. In questi secoli si sviluppa in particolare il culto dei Santi e delle reliquie, caratteristica delle tappe dei pellegrinaggi, come lo era San Salvatore raggiunta da una importante variante della via Francigena, che passava nella sottostante valle del Paglia.

Intorno alla metà del XII secolo viene scolpito un Crocifisso Risorto particolarmente importante e significativo, rimasto unico per le sue capacità di comunicazione con chi lo guarda: i suoi occhi sono aperti e guardano, in modo vivo, i suoi interlocutori, li ascolta con le orecchie del tutto scoperte dai lunghi capelli, gli parla con la bocca aperta e li accoglie con le braccia spalancate.

La raffigurazione del Cristo crocifisso viene iniziata, nell'arte cristiana, molto tardi, solo nel 700 e viene raffigurato come "trionfante", risorto, trionfante sulla morte; prima di questa data si raffigurava solo la croce come gioiello, d'oro e ricca di ornamenti. La chiesa risente ancora molto della cultura classica e molto significativo e quanto dice l'apostolo Paolo nella sua prima lettera ai Corinzi (1,22-24): "Cristo crocifisso: scandalo dei Giudei e stoltezza per i pagani" ma salvezza per i cristiani. I cristiani, d'oriente e d'occidente, credono, naturalmente, alla cro-



cifissione, cuore dei Vangeli, ma non riescono a rappresentarla. Il Cristo morto, o "patiens", si inizia a raffigurare ai tempi di san Francesco d'Assisi (siamo a cavallo fra il 1100 e 1200), che recupera in pieno, nell'esperienza cristiana, l'umanità del Signore e lo sente vicino in particolare nei suoi dolori e nella sua passione e morte, che portano alla risurrezione.

Il Crocifisso risorto di Abbadia si inserisce in questa storia artistica e teologica, ma, come detto, si differenzia in modo molto importante dalle raffigurazioni contemporanee per le grandi capacità comunicative: si comprende questa unicità confrontandolo con le rappresentazioni contemporanee, dove il Cristo ha sempre la bocca chiusa, le orecchie nascoste dai capelli e lo sguardo che sembra guardare oltre i suoi interlocutori. Fatto con il prezioso legno di noce, conserva ancora la croce originaria in abete, dove erano innestate tante foglioline d'oro, per rimandare al suo significato di albero della vita. Il frutto della noce, secondo sant'Agostino, è forte simbolo di Gesù: il mallo esterno, amaro, rinvia alla passione, il guscio di legno alla croce e il frutto, che nutre e da cui si ricavava olio per le lampade, alla sua divinità.

Probabilmente è stato scolpito da un monaco, che dopo uno o due decenni scolpisce il Crocifisso risorto di Sant'Antimo, abbazia sorella di San Salvatore: la scultura di Sant'Antimo però non solo non ha più la croce originaria ma ha il volto rifatto, probabilmente in seguito ad un incendio.



L'illusione di un pio desiderio

*The illusion of
wishful thinking*

di Renad A. Dhayyat *

Di fronte a circostanze o situazioni difficili, può essere allettante ricorrere a un modo di pensare che altera i fatti nel tentativo di evitare le difficoltà; potresti credere che – se sei e rimani abbastanza positivo – tutto si risolverà miracolosamente in tuo favore e tutti i tuoi problemi scompariranno misteriosamente: questo è esattamente ciò che si chiama un pio desiderio. È uno dei motivi più comuni per cui le persone si arrendono, quando potrebbero invece avere successo, e può portare a conseguenze molto gravi – se lasci che questo pensiero difettoso conquisti la tua mente!

When confronted with tough circumstances or situations, it might be tempting to resort to a way of thinking that alters facts in an attempt to avoid the difficulties; you may believe that if you are being positive enough and everything will miraculously work out in your favor and whatever troubles you have will mysteriously disappear and that's exactly what is called wishful thinking. It is one of the most common reasons people give up when they could be successful, and it can lead to very serious consequences if you let this faulty thought conquer your mind!



In parole semplici, un pio desiderio è quando ti rifiuti di accettare la realtà o i fatti così come sono, ed è spesso guidato da emozioni come speranza, paura e felicità. Le persone che si abbandonano ai pii desideri spesso ignorano i segnali di avvertimento o le prove che contraddicono le loro convinzioni e questo può portarle a prendere decisioni sbagliate o a perdere opportunità; una modalità di pensiero che ci consente di evitare di affrontare la realtà. È facile caderci, soprattutto quando niente va per il verso giusto nella vita.

Un esempio concreto: ho visto personalmente un'amica adottare dei pii desideri, convincendosi di non aver bisogno di risparmiare perché probabilmente avrebbe vinto alla lotteria e la fortuna, certamente, prima o poi avrebbe bussato alla sua porta. Questo poiché comprava ripetutamente biglietti della lotteria e le sue fissazioni l'avevano convinta di essere il prossimo vincitore. Volete sapere com'è finita? È stata costretta a lavorare tutta la settimana, compresi i weekend, per pagare i suoi debiti!

Non sto cercando di dire che le persone che vivono nelle lande delle 'facili credenze' siano le uniche vittime dei deliri di un pio desiderio; anche le persone con menti straordinarie possono esserlo! Elon Musk, che non ha certo bisogno di presentazioni, ha ammesso in un'intervista di esserne stato vittima – ed ha incoraggiato gli altri a non cadere nella stessa trappola.

Come evitarlo? Ok, chiariamo subito, tornate sul pianeta terra! In senso figurato s'intende! Vivere la vostra vita conoscendo possibilità e opzioni reali è la cura migliore per impedirvi di avere la testa tra le nuvole; tutto ciò di cui avete bisogno, in verità, è astenersi dall'abbellire la realtà.

Il pio desiderio, senza un'adeguata pianificazione, alla fine porta inevitabilmente alla delusione, ma non è da confondere con l'ottimismo; l'ottimismo è necessario e può attrarre energie positive, ma se associato alla incapacità di evadere dalla propria 'comfort zone' può portare all'autostrada della depressione; uno studio condotto da due studiosi americani, Lauren Alloy e Lyn Abramson nel 1979, suggerisce che le persone felici sono quelle che non sono realistiche! Non certo per generalizzare, tuttavia penso che lo studio abbia un senso in larga misura: in altre parole, immergersi in un reame ideale, creato consapevolmente, in cui

tutto è reso artatamente perfetto, può essere una prigione. Inoltre, l'eccessiva fiducia negli avvenimenti futuribili che è costituita da una mente sedotta dai pii desideri può portare ad aspirazioni irragionevoli e irraggiungibili; i sogni non possono avverarsi da soli a meno che tu non lavori per loro e intraprenda azioni a tal riguardo. Tieni presente che la valutazione realistica della tua vita è la chiave per sfuggire alla trappola delirante del pio desiderio.



* Professionista molto intraprendente, Renad A. Dhayyat è una docente universitaria, scrittrice, traduttrice e unica fondatrice della sua società di consulenza e formazione. Lavora costantemente per migliorarsi, in un viaggio senza fine per raggiungere ciò a cui crede di essere destinata. Renad vive ad Amman, in Giordania.

In simple words, wishful thinking is when you refuse to accept the reality or fact and it's often driven by emotions like hope, fear, and happiness. People who engage in wishful thinking often ignore warning signs or evidence that contradicts their beliefs, this can lead them into making poor decisions or missing out on opportunities, this way of thinking is a form of escapism that allows us to avoid facing reality. It's easy to fall into, especially when nothing is going right in life.

A concrete example that I personally have witnessed a friend thinking wishfully that she doesn't need to save money because she'll probably win the lottery and luck sooner or later will be a friend of hers cause she was a recurring buyer of lottery tickets and her fixated thoughts convinced her that the next winner will be her; sadly she ended up working all week including weekends to pay her debts!

I'm not trying to say that people who live in the land of "make believe" are the sole victims of the delusions of wishful thinking, even people with extraordinary minds can be! Elon Musk who needs no introduction admitted in an interview that he was a victim of it and encouraged others not to fall into the trap!

How to avoid it? Ok, let's get this straight, come back to planet earth! Meaning this figuratively of course! Live life knowing your capabilities and life options is the best cure to prevent you from having your head up in the clouds; all it needs is to the eyes of truth and refrain from beautifying the reality.

Wishful thinking without proper planning eventually leads to disappointment, but not to be mistaken with optimism; optimism is needed and it can attract positive energies, but when combined with living in your comfort zone can lead to the highway of depression; a study conducted by two American scholars, Lauren Alloy and Lyn Abramson in 1979, suggests that happy people are the ones who are unrealistic! But not to be generalized, I think the study makes sense to a great extent: in other words, immersing oneself in a mindfully created realm where everything is made to be perfect can be a prison, overconfidence in futuristic happenings that is made up by a wishful mind can lead to unreasonable, unattainable aspirations, dreams can't come true on their own unless you work for them and take actions. Keep in mind that the realistic evaluation of your life is the key to escape the delusional trap of wishful thinking.

** Being a self-enterprising person, Renad Ayyad is a university lecturer, writer, translator and the sole founder of her consultation and training company. She works constantly towards self-improvement and in a non-ending journey into achieving what she believes she is destined to. Renad lives in Amman, Jordan.*

SEVERINI A. & A.

IMPIANTI ELETTRICI
CIVILI ED INDUSTRIALI



Agostino 338 2983272
Gianni 346 2352400

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

GOMME & service

PROMO AUTUNNO-INVERNO

CAMBIO GOMME?

Una soluzione
per ogni tua esigenza!

Affidati a un professionista!
Da NOI potrai trovare gli pneumatici giusti
scegliendo tra le migliori marche a prezzi
vantaggiosi...e tanti altri servizi per la tua auto

PITSTOP

DI MORINI L. & M.

GOMMISTA - OFFICINA



ABBADIA SAN SALVATORE (SI)
Via Esassetta



0577 1512499 - 348 7962382
pitstopmorini@gommeservice.it



Bivio dell'Asso - Montalcino (SI)
Tel. (+39) 0577 834079 - artcinque@gmail.com - www.infissart5.it

ART5

SERRAMENTI E INFISSI
ARREDO E INTERNI

BEAUTY HERO

BODY LASER

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



flend
COMPANY

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

LUCA LOMBARDI GIARDINIERE

GIARDINIERE
POTATURE
ABBATTIMENTI
LEGNA DA ARDERE

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

Le Griffe

ABBIGLIAMENTO DONNA - UOMO | CALZATURE | PELLETERIE
DELLE MIGLIORI MARCHE

LE GRIFFE, di Mara Bisconti

Via della Pace, 14-16, - Abbadia San Salvatore (SI) Tel. 0577/778306 - 389/0226762

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

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

TONDI
IMPIANTI
ELETTRICI

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

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

www.quadrifoglioonlus.it
seguici su

**Servizi di
Manutenzione**

REALIZZAZIONE E
MANUTENZIONE DI
GIARDINI E AIUOLE
POTATURE ALBERI DA
GIARDINO, DA FRUTTO
E SIEPI
SGOMBERO CANTINE E
APPARTAMENTI IN
DISUSO
IMBIANCATURE E
PICCOLI LAVORI
EDILI DI FINITURA

PERSONALE QUALIFICATO
CHIAMACI O SCRIVICI
PREVENTIVO E SOPRALLUOGO
SONO GRATUITI
Tel. (+39) 0564 979094
lquadrifoglio@quadrifoglioonlus.it

Il Quadrifoglio
GRUPPO COOPERATIVO

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

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

**TUTTE LE LENTI
COMPRESSE LE MULTIFOCALI
ULTIMA GENERAZIONE**

PRENDI 2 PAGHI 1

GALILEO



BAR • COLAZIONI • TAVOLA CALDA



BP BAR, di DRAGOI MARIA IOANA
Sr 2 Cassia, km 149 Radicofani (Siena)
Tel. (+39) 0578 50 400
(+39) 334 32 68 102



SPORTELLLO DIGITALE ora dove vuoi tu!

Lo **sportello digitale** ti permette di svolgere le stesse operazioni dello sportello fisico. Scegli il giorno e l'ora in cui prenotare un **appuntamento in videochiamata** con un nostro operatore, per gestire la tua utenza idrica in totale comodità. Potrai effettuare volture, domiciliazioni, rateizzazioni, variazioni contrattuali, e ogni altra operazione.

Lo **sportello digitale** è un servizio flessibile che si adatta alle tue esigenze, ovunque tu sia.

Dai valore al tuo tempo!

fiora.it
f @ t i m y

adf | gruppo
Acquedotto del Fiora acea

Sandro Mambriani

AUTOMOBILI



Agenzia intermediazione vendita auto/suv

Agenzia di realizzazione vendita fra privati

Accettiamo Auto/Suv/Veicoli convenzionali in conto vendita

ACQUISTIAMO AUTO USATE DA PRIVATI

Per Informazioni: (+39) 329 76 94 603