

ValleyLife

RIVISTA PANEUROPEA

Gente di cavalli

Periodico mensile di informazione culturale e pubblicitaria ValleyLife, Isc. Trib. di Perugia, del 17/05/2007 n. 23/2017. Dir. Resp. Simone Bandini



Anno XXII nr. 171 | PRIMAVERA/LATE SPRING 2023

SIENA / VAL D'ORCIA / AMIATA

EUROELETTRIK

SRL

EUROELETTRIK

SRL

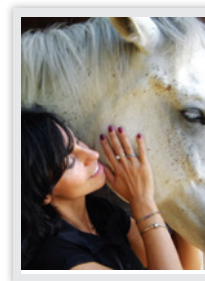
IMPIANTI ELETTRICI CIVILI E INDUSTRIALI
IMPIANTI TERMOIDRAULICI
IMPIANTI TECNOLOGICI
SERVIZI TERMOELETTRICI E ELETTROTECNICI
CLIMATIZZAZIONE
CONSULENZA E ALLACCI AL TELERISCALDAMENTO
EFFICIENTAMENTI ENERGETICI
IMPIANTI PUBBLICA ILLUMINAZIONE
DUPLICAZIONI CHIAVI E RADIOCOMANDI
ANTIFURTI E VIDEOSORVEGLIANZA
PROMOZIONI GIARDINAGGIO
ELETTRODOMESTICI
ILLUMINAZIONE
ELETTRONICA
TV



**SIAMO ANCHE A
PIANCASTAGNAIO**

**CONCESSIONARIO
BLUEBIRD**





In copertina: Slow Horse

PRIMAVERA 2023

**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
Nicola Ciuffoletti
Angelo Nai

TRADUZIONI
Ray Keenoy

AUTORI
Jori Diego Cherubini
Simone Bandini
Ray Keenoy
Giada Laterza
Riccardo Clementi

PHOTO CREDITS
Archivio Thatsamiata.com - Filippo Raffi
Archivio JDC Media & Communication
Simone Bandini

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

STAMPATO DA
Oplàprint Padova

ValleyLife
RIVISTA PANELORENA

REDAZIONE
JDC Media & Communication
Via della Pace, 13
53021 Abbadia San Salvatore (SI)

Tel. (+39) 328 58 16 968
www.valleylife.it
jdc Credazione@gmail.com

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

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

Questo numero è stato chiuso in redazione lunedì 22 maggio alle 10,54 sopra i triclini all'ombra dei giardini pensili

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

Sommario Summary

● Cultura ● Lifestyle ● Pleasure

● Arte ● Moda ● Energie

8 Un territorio a portata di mano

12 Quiche lorraine e perdita del reale

18 Slow Horse, gente di cavalli

28 Passaggio nel gusto

36 Camilloni, 70 anni di moda e qualità

44 Economia circolare di AdF

52 Dal vapore la CO2 naturale

60 La Taverna di Emma

68 Cooperative di Comunità

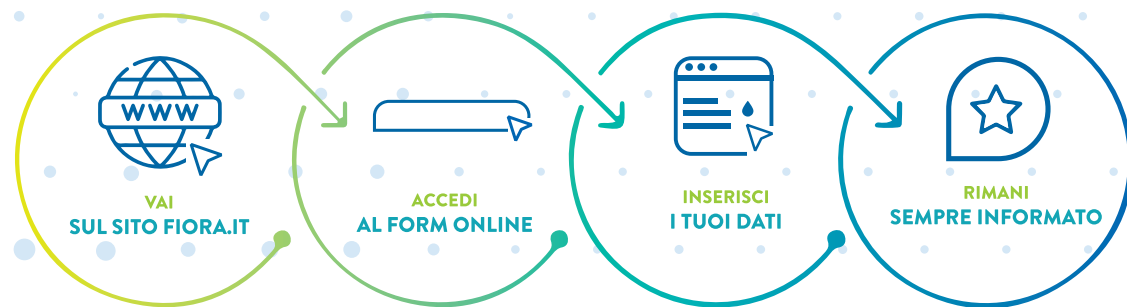
76 Un giardino con vista

84 YOLO

90 I cervi (per Agnieszka)



Aiutaci a tenere i tuoi dati aggiornati, potrai beneficiare di numerosi vantaggi, come ricevere **comunicazioni importanti** **sul servizio idrico integrato** in tempo reale oppure essere avvisato su **possibili interruzioni del flusso** dovute a lavori di manutenzione programmata e straordinaria.



*sempre **informati** su tutte le **manutenzioni***

fiora.it



Il gusto dell'abitare dal 1923

S A L I & G I O R G I



www.saliegorgi.it

PROGETTO **by**

INTERNI

CasaNova

SALI&GIORGI
AMIATA

SALI&GIORGI
CHIANTI

SALI&GIORGI
BUONCONVENTO

SALI&GIORGI
EDILIZIA

UTÒPIA

IDROceramiche

CASASTORE

EDILSTORE

Un territorio a portata di mano

An area at your fingertips

di Jori Diego Cherubini

In questo numero: i nostri impareggiabili grafici Ilaria Peretti e Filippo Raffi, sono riusciti a ricreare una strepitosa testata di ValleyLife «in cuoio», per una copertina da ritagliare e appendere in casa. Il motivo? Siamo andati da Marco Cavallo, l'ideatore di Slow Horse, nonché amico, lettore e collaboratore di questa rivista, il quale propone un modo di vivere il cavallo conforme a ritmi lenti, dove il rapporto di reciproca fiducia diventa un fattore determinante.

Per quanto riguarda la parte enogastronomica, da sempre immancabile tra queste pagine, abbiamo scelto un ristorante di primissimo livello in un luogo da togliere il fiato, nelle campagne di Montalcino (Il Passaggio by Capanna), dove assaporare una cucina innovativa ma al tempo stesso capace di valorizzare la tradizione. Da qui ci siamo spostati alla Taverna di Emma, un rifugio per golosi incastonato a Bagni San Filippo, dove Alessandro e il suo staff propongono delle impareggiabili «pinse» farcite in ogni modo possibile, da gustare in un giardino dell'Eden.

A Pienza, abbiamo incontrato Alessandro Camilloni (dell'omonima catena di negozi) in occasione dei 70 anni (più uno) di attività: sette boutique dislocate tra Umbria e Toscana pensate per chi ama vestirsi con stile, eleganza e sempre

al passo coi tempi.

Ancora, scorrendo le pagine, troverete Narra Terra, la storia - un insegnamento per tutti - di due cooperative di comunità che invece di farsi concorrenza hanno scelto di unire le forze investendo nel territorio, con l'abnegazione e l'amore di chi lo vive ogni giorno.

Più avanti, il presidente di Adf Roberto Renai ci parla di transizione ecologica, buone politiche e conseguenti ricadute positive per tantissimi lavoratori, grazie a politiche che mirano alla sostenibilità. Dall'acqua all'energia elettrica: Enel Green Power e Nippon Gases hanno sottoscritto un accordo per la realizzare un nuovo impianto di riutilizzo della «Co2 carbon free», il primo in Italia: soddisferà il 30 per cento di richiesta di anidride carbonica a livello nazionale.

Passando agli editoriali: da non perdere, come al solito, quello di Simone Bandini, vero fustigatore della mediocrità imperante ma sempre con una torcia a illuminare il cammino; e la storia «di montagna e di animali» del nostro traduttore Ray Keenoy. Quanto alla moda, la espertissima Giada Laterza ci rende edotti di un modo di vestirsi innovativo e senza etichette...

A presto amici.

In this issue: our incomparable graphic designers Ilaria Peretti and Filippo Raffi have succeeded in recreating an amazing banner for ValleyLife 'in leather', really a cover to cut out and hang up. The reason? We'd visited Marco Cavallo, the creator of Slow Horse, who as well as being a friend is a reader of and collaborator with this magazine and a man who offers a way of experiencing the horse according to a slow rhythm where a relationship of mutual trust becomes the decisive factor. As for the food and wine part, which has always been a must in these pages, we have chosen a top-level restaurant in a breathtaking place, in the countryside of Montalcino (Il Passaggio at Capanna), where you can savour innovative but at the same time skillfull cooking that encompasses tradition. From here we moved on to La taverna d'Emma, a refuge for gourmands nestled in Bagni San Filippo, where Alessandro and his staff offer incomparable pinsa stuffed in every possible way, to be enjoyed in a local Garden of Eden. In Pienza, we met Alessandro Camilloni (of the homonymous chain of stores) on the occasion of the 70th anniversary (plus one) in business: with seven boutiques located around Umbria and Tuscany designed for those who love to dress with

style, elegance and in step with fashion. Again, scrolling through the pages, you will find Narra Terra, the story - a lesson for everyone - of two community cooperatives which, instead of competing with each other, chose to join forces by investing in their locality, with the self-sacrifice and love of those who live there everyday. Further on the president of Adf Roberto Renai talks to us about ecological transition, good policies and the consequent positive effects for many workers, thanks to strategies that aim at sustainability. From water to electricity: Enel Green Power and Nippon Gases have signed an agreement for the construction of a new carbon free CO2 reuse plant, the first in Italy: it will meet the 30 per cent of the national demand for carbon dioxide. Moving on to the editorials: not to be missed, as usual, that of Simone Bandini, a true scourge of prevailing mediocrity but always with a torch to light the way; and our translator Ray Keenoy's 'animals of La Montagna' story. As for fashion, the very expert Giada Laterza makes us aware of an innovative way of dressing without labels...

See you soon friends.

Brano consigliato:
Le luci della centrale elettrica
Va dove ti esplode il cuore

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 30,00 - Pomeridiano > euro 25,00

Weekend solo giornaliero (sabato, domenica, festivo e prefestivo) > euro 37,00

Noleggio telo e ciabattine Fonteverde:

Giornaliero > euro 6,00

Noleggio lettino e ombrellone: giornaliero > euro 8,00

Ingresso bambini: feriale > euro 16,00 - festivo solo giornaliero (sabato, domenica, festivo e prefestivo) > euro 22,00

Weekend Aperispa

L'offerta include: bagno in piscina termale e aperitivo con bruschette, sfizio e drink > euro 34,00
sabato e domenica dalle 15.00 alle 19.00

Break Termale

Regalati due giorni di relax alle terme e ricevi uno sconto del 15% per l'ingresso del secondo giorno.

La promozione è valida per: Ingresso giornaliero alla piscina termale, Day spa "Rigenerante termale" e Day spa "Benessere termale"

I due giorni devono essere consecutivi e l'acquisto deve essere fatto per entrambi gli ingressi il primo giorno.

Happy Birthday

Per il tuo compleanno regalati coccole e benessere. Approfitta di questa imperdibile promozione: Sconto del 50% sull'ingresso giornaliero alla piscina termale terapeutica, Sconto del 10% su tutti gli altri servizi spa.

Potrai inoltre prolungare i festeggiamenti per tutto il mese continuando ad usufruire dello sconto del 10% su tutti i nostri servizi spa.

Lo sconto del 50% per la piscina termale è valido solo nel giorno del compleanno.

Info e prenotazioni:

Tel. (+39) 0578 572 405

ricevimento.term@fonteverdespa.com

www.fonteverdespa.com



FONTEVERDE

LIFESTYLE & THERMAL RETREAT | TUSCANY

Quiche Lorraine e perdita del reale

Quiche Lorraine and the loss of reality

di Simone Bandini



12 Che grado di consistenza ha la tua vita? E qui per consistenza non intendendo il peso specifico della Quiche Lorraine che ti stai avidamente pappando con un calice di vino ancestrale – ricacciando altrove la meccanica consequenziale della tua giornata. Un aperitivo catartico, che tuttavia non elimina il problema (Non ti sei dimenticato vero di documentare l'accaduto vero? Nessuno fa happy hours sofisticati come te, non dimenticare il tuo valore!).

Chissà se poi tutto questo incanto del vivere si fermerà al sognante, esclusivo aperitivo. Oppure seguirà dell'altro: forse una cena in famiglia e un certo senso circolare delle cose. Poi un sonno riparatore nelle cavità perdute di un animo appiattito, un azzeramento riparatore che concederà, mirabilmente, seconde possibilità.

Ma quale problema, si dirà? Ci sono davvero delle questioni da affrontare?

Sì, ce ne sono. Quella Quiche Lorraine potrà mutare, giorno dopo giorno, in un boccone avvelenato: non ti basteranno più le stravaganze che saranno solo strani e disturbanti rituali.

Non basta purtroppo qualche momento esotico, disseminato qua e là, quando lo permette la vita borghese, a qualificare il tuo percorso di vita, a definire la tua identità, a renderti degno dell'esistenza che ti è stata data; non lo sono i fatti materiali e le contingenze che compongono la tua giornata, non lo sono i tuoi denari. Tutto questo non conta: sarà nu-

What degree of consistency does your life have?

And here by consistency not meaning the specific weight of the Quiche lorraine who you are avidly papping with a glass of ancestral wine - falling elsewhere the consequential mechanics of your day. A cathartic aperitif, which however does not eliminate the problem (You should not forget to take a picture. Nobody does sophisticate happy hours like you, do not forget your value!).

Who knows if all this enchantment of living will stop at the dreamy, exclusive aperitif. Or something else will probably happen: perhaps a family dinner and a certain circular sense of things. Then a restoring sleep in the lost cavities of a flattened soul, a repaired reset that will admirably grant second possibilities.

But what problem, will you say? Are there really questions to deal with?

Yes, there are. That Quiche Lorraine will be able to change, day after day, in a poisoned bite: extravagances will only be strange and disturbing rituals and will no longer be enough.

Unfortunately, some exotic moment, scattered here and there, allowed by bourgeois life, are not enough to qualify your path of life, either to define your identity and to make you worthy of the existence that has been given to you; neither the material facts and contingencies that make up your day, or

trimento per vermi, o magari un tiepido venticello che disperderà le tue ceneri.

Siamo qua per significare, vivere e manifestare l'unicità del nostro essere, della nostra anima e del nostro respiro impermanente. Per questo non si deve cadere nella trappola demoniaca dell'indistinto, segno 'distintivo' del mondo moderno.

Non dobbiamo, dunque, perdere il senso del reale che ci permette una corretta, per quanto approssimativa, definizione di chi siamo – orientando le nostre azioni e statuizioni con un principio di verità, fedeltà e aderenza. In questo senso vi regalo dei 'comandamenti' di sopravvivenza che – se non possono liberare la vostra energia vitale e 'viaggiare al vostro posto' – almeno possono tenere lontani quei veleni implacabili che ammorbano un quotidiano ormai prestabilito.

Iniziamo svestendo i panni dei comunicatori seriali che siete diventati. 'Condivido dunque sono' non può sostituire il noto assioma cartesiano che fonda l'operato dell'uomo sulla manifestazione del suo pensiero dubitante. Basta condivisioni compulsive sui social e uso smodato della fotografia via dispositivo. Imparate a tenere per voi, gelosamente, quanto di valore emotivo, di studio o di ricerca, vi appartiene e coltivate nella realtà senza scadimenti inutili e didascalici.

Non scambiate la vostra identità digitale con quella reale. Dovete rispettare il senso di attualità e responsabilità che richiede la vostra vita. Per cui prendete partito a viso aperto,

the money you have. All this does not count: it will be nourishment for worms, or maybe a warm breeze that will disperse your ashes. We are here to witness, live and manifest the uniqueness of our being, our soul and our impermanent breath. For this reason, one should not fall into the demonic trap of indistinct, a 'distinctive' sign of the modern world.

We must therefore not lose the sense of reality that allows us a correct, however approximate, definition of who we are - orienting our actions and choices with a principle of truth, loyalty and adherence. In this sense, I am giving you some 'commandments' of survival that - if they cannot free your vital energy and 'travel to your place' - at least they can keep those relentless poisons away, infecting a pre-established day life.

You should begin with giving up the role of the serial communicators you have become. "I share, therefore I am" cannot replace the well-known Cartesian axiom that founds man's essence on the manifestation of his doubtful thought. It is enough! Compulsive shares on social networks and immoderate use of photography via device. Learn to keep for yourself, jealously, what emotionally belongs to you, study or research; look at the 'real' world without unnecessary and didactic exploits.

Do not exchange your digital identity with the real one. You have to respect the sense

senza nascondervi in pretenziose e spesso vigliacche affermazioni da tastiera. Siate pronti a fronteggiare le conseguenze delle posizioni assunte. Non scappate via nell'inconsistenza digitale che si accende e spenge a piacimento. Il profilo social non potrà mai essere un alter ego consistente, ma solo un feticcio di gomma, un imbarazzante avatar infantile. Cerchiamo di non eccedere in balistiche di natura mentale, in psicologismi e pensieri accademici che infettano la semplicità e linearità del ragionamento. Tornate a essere ciò che mangiate senza indulgere in frequentazioni cervellotiche che nemmeno voi stessi padroneggiate e che nascondono voi a voi stessi. E che artatamente complicano e ingolfano la manifestazione elementare della realtà che non abbisogna di forzature ermeneutiche. Da ultimo rifuggite imitazione e rappresentazione. Siate invece emanazione, puntuale epifania del vostro essere nelle sue molteplici forme. E se non sapete cosa dire, emettete piuttosto anche un suono qualsiasi – e che sia di rivolta.

Ascolto consigliato: Depeche Mode, "Ghosts Again"



14 *of topical and responsibilities that requires your life. So you start open-face, without hiding in pretentious and often cowardly keyboard statements. Be ready to face the consequences of the positions taken. Do not run away in the digital inconsistency that lights up and turns off at will. The social profile can never be a substantial alter ego, but only a fetish of rubber, an embarrassing childhood avatar. Please try not to exceed mental ballistics, in psychology and academic thoughts that infect the simplicity and linearity of the reasoning. Go back to 'being what you eat' without indulging in cavillous thinking by hiding yourself behind your thoughts. All this artfully complicate and swallow the elementary manifestation of reality that does not need hermeneutic forcing. Lastly, run away from imitation and representation. Instead, be an emanation, punctual epiphany of your being in its multiple forms. And if you don't know what to say, you are welcome to emit any 'revolutionary' sound.*

15

HEROS FACTORY, FITNESS CENTER.

Via Arno, 71, Piancastagnaio (Siena). - 0577/1917887 - +39 338/1438419 - HeroesFactory@heroesgroup.it

PHIF

HEROES FACTORY
— FITNESS CENTER —

Slow Horse, gente di cavalli

*Slow Horse,
real horse people*

Ascolto consigliato:
Giovanni Lindo Ferretti
Saga, Il canto dei canti (Opera equestre)



Tutti a cavallo! È, in breve, l'obiettivo dell'associazione sportiva che risponde al nome di Slow Horse. Si trova sul versante Grossetano del monte Amiata e da anni promuove il mondo del cavallo in tutti i suoi aspetti. Abbiamo parlato con Marco Cavallo (nomen omen), ideatore ed anima di una iniziativa rivolta a tutte le fasce d'età e a chi vuole approfondire questo mondo.

Everybody on horseback! This is, tout court, the objective of the so-called 'Slow Horse' sports club. It's based on the Grosseto side of Mount Amiata and has been promoting all things equine for some years. We spoke to Marco Cavallo ['horse' tr.] ('the name's the game'), founder and heart and soul of a project aimed at all age groups and indeed anyone who wants to delve into this world.



Slow Horse

Castel del Piano (Grosseto)

Tel + 39 333/7711272 - slowhorseitalia@gmail.com

www.coachingcavallo.it

«Il nostro scopo - racconta Marco a ValleyLife - è quello di proporci come punto di riferimento in tutto ciò che riguarda la cultura equestre, tenendo costantemente in risalto gli enormi benefici sotto gli aspetti fisico, mentale ed anche spirituale prodotti grazie al rapporto che si instaura con questo meraviglioso animale; non a caso il nostro motto è "Wellness for horses and people" (benessere per i cavalli e le persone)».

Slow Horse è uno dei pochi centri federali riconosciuti nel nostro territorio, facendo capo alla Federazione Italiana Sport Equestri ed all'Ente di Promozione Sportiva ASI: «siamo una scuola di equitazione aperta tutto l'anno, sia per chi vuole intraprendere un percorso agonistico che per chi - non interessato alla competizione - vuole conoscere il cavallo ed avere con lui un rapporto speciale. Inoltre organizziamo anche corsi di formazione per chi ambisce a trasformare questa passione in un'attività imprenditoriale. Il centro vanta una copertura tecnica di primissimo livello, con istruttori e accompagnatori certificati».



"Slow Horse Experience propone un turismo lento, ecologico, e finalizzato a "gustare" territorio in tutti i suoi aspetti"

Turismo equestre.

Abbiamo la fortuna di vivere in un territorio perfetto per le nostre attività: «la natura agevola e ispira all'escursionismo; Slow Horse Experience propone un turismo lento, ecologico, e finalizzato a "gustare" territorio in tutti i suoi aspetti, con escursioni all'interno di bellissimi castagneti e nella faggeta più grande d'Europa, sempre su sentieri poco battuti e ricchi di fascino». Le escursioni, con un massimo di cinque persone («per i gruppi più grandi ci organizziamo»), arrivano in quota sino al parco delle Macinaie (a 1400 metri di altezza); una forma di turismo che amiamo definire "Equusostenibile" (equus, in latino, significa cavallo).

Coaching e crescita personale.

Come già accennato, da sempre è riconosciuto l'aspetto "terapeutico" e formativo del cavallo nella vita dell'uomo. Marco Cavallo - oltre ad essere istruttore equestre federale, è anche Life Coach e Sport Coach certificato, ed ha progettato varie proposte formative, che si concretizzano in quattro progetti denominati Horse Life Coaching: «"Il nitrito del successo", in collaborazione con le scuole, si svolge normalmente a giugno, settembre ed ottobre, ed focalizzato su leadership, comunicazione, risoluzione dei conflitti, oltre a temi di grande attualità come la prevenzione e la gestione del bullismo. Un secondo progetto, "Lady Horse", è rivolto alle donne e consiste in una giornata interamente dedicata a loro: attraverso semplici esercizi da terra con il cavallo - assolutamente privi di rischio - le partecipanti hanno l'opportunità di prendersi del tempo per se stesse ed esplorare le proprie potenzialità sotto gli aspetti della comunicazione efficace e dell'empatia. Il terzo, "Silver Horse", è rivolto alle associazioni che riuniscono i "diversamente giovani", proponendo giornate di svago inconsuete ed avvincenti, che hanno già avuto un ottimo successo. L'interazione con il cavallo è un processo potente di esplorazione delle capacità che ci consentono di vivere la nostra quotidianità sia in ambito privato che sociale e lavorativo; lavorare con i cavalli vuol dire anche lavorare con se stessi, e le varie dinamiche che si instaurano nelle relazioni umane possono essere ricordate osservando il comportamento di piccoli branchi di cavalli. E' per questo che un fiore all'occhiello della nostra associazione è l'organizzazione di eventi aziendali sotto forma di team building e team working, ed il nostro "Un Team al Galoppo" rappresenta l'occasione per fruire di giornate di formazione divertenti ed allo stesso tempo aggreganti e costruttive.

"Our aim - Marco tells ValleyLife - is to offer ourselves as the go-to place for everything related to equestrian culture, and to constantly emphasize the enormous physical, mental and even spiritual benefits born from the relationship one can establish with this wonderful animal; it's no coincidence our motto is 'Wellbeing for horses and people'. Slow Horse is one of the few recognized federated centres in our area, associated with the Italian Equestrian Sports Federation and the ASI Sports Promotion Body: "we are an all year round riding school both for those who want to embark on competitive riding and for those who - not interested in competitions - want to get to know a horse and have a special relationship with it. We also organize training courses for those who aspire to base a business on their passion for the equestrian. The centre in fact boasts top-level skills coverage, with all fully certified instructors and guides".

Equestrian tourism.

We are lucky enough to live in an area that is perfect for what we do: "the nature here facilitates and inspires trekking; Slow Horse Experience offers slow, eco-friendly tourism, aimed at 'tasting' all aspects of the territory, with excursions into the beautiful chestnut groves and the largest beech forest in Europe, taking charming, less-frequented trails". Our treks, with a maximum of five people ("we can also accommodate larger groups on request"), go up to higher altitudes as far as Macinaie park (at an altitude of 1400 metres); this is a form of tourism that we like to define as "Equusustainable" (equus, Latin for horse).

Coaching and personal growth.

As already mentioned, the therapeutic and educational value of the horse/human relationship has always been recognized. Marco Cavallo - in addition to being a certified equestrian instructor, is also a qualified Life Coach and Sport Coach, and has designed various training courses which take the form of four projects called 'Horse Life Coaching': 'The neighing of success', working with schools normally takes place in June, September and October, and focuses on leadership, communication and conflict resolution as well as current issues such as bullying prevention and management. A second project, 'Lady Horse', is aimed at women and consists of a day entirely dedicated to them: through

"Slow Horse Experience propone un turismo lento, ecologico, e finalizzato a "gustare" territorio in tutti i suoi aspetti"



simple and absolutely risk-free ground exercises with a horse participants have the opportunity to take time for themselves and explore their potential in terms of effective communication and empathy. The third, 'Silver Horse', is aimed at clubs that bring together the 'differently young', offering unusual and exciting leisure days which have already had great success. Interaction with horses is a powerful process of exploration of the skills that allow us to live our daily lives in the private, social and work spheres; working with horses also means working with yourself and the various dynamics that occur in human relationships can be understood by observing the behavior of small herds of horses. This is why the flagship of our association is organizing corporate events for team building and team working, and our 'Un Team al Galoppo' ['a team at the gallop'] represents an opportunity to enjoy fun training days that are at the same time unifying and constructive.



Sport.

Marco è tecnico federale di Endurance, uno degli sport equestri maggiormente diffusi al mondo, nonché attività agonistica principale della Slow Horse che ha già portato a numerosi premi vinti in competizioni di vari livelli: «le gare consistono in corse di resistenza su percorsi di varia natura e una distanza che varia dai 20 ai 160 km; a determinare la classifica sono poi diversi parametri, tra i quali sono fondamentali quelli che rivelano la condizione fisica del cavallo, prima e durante la gara e dopo aver terminato il percorso».

L'associazione dispone per la maggior parte di cavalli purosangue arabi ed anglo-arabi, lavorati costantemente ed il cui addestramento li rende partner ideali sia per l'attività ludica ed escursionistica, sia per la scuola di equitazione. «Tanta è la passione che abbiamo per questo territorio e per gli equidi, che abbiamo rivolto le nostre attenzioni anche mondo degli asini, in particolare il Miccio Amiatino, che cerchiamo di valorizzare il più possibile. Il Miccio Amiatino è il protagonista indiscusso dell'evoluzione sociale dei villaggi del Monte Amiata. La presenza, nel nostro territorio, di diversi palii (Castel del Piano, Piancastagnaio, e ovviamente Siena) fa sì che molto spesso i nonni che accompagnano i bimbi alle prime lezioni ci chiedono "mi raccomando, tiraci fuori un fantino". Questo per rimarcare quanto, nell'immaginario collettivo, il cavallo sia legato a certe tradizioni: «se un ragazzo vuole scegliere questa strada noi lo assecondiamo trasmettendogli tutte le basi equestre necessarie, ma occorre sottolineare che, quando si parla di "cultura equestre", questa si riferisce soprattutto alle discipline sportive convenzionali».

Sport.

Marco is a recognised 'Endurance' specialist, this is one of the most widespread equestrian sports in the world, as well as being Slow Horse's main competitive activity where it has already gained numerous prizes in competitions at various levels: "the competitions consist of endurance races on routes of various kinds over distances that vary from 20 to 160 km; ranking is calculated by various parameters, fundamental being those that check the physical condition of the horse, before and during the race and after finishing the course". The association mostly has Arabian and Anglo-Arab thoroughbred horses which are constantly worked and whose training makes them ideal partners both for recreational and excursion activities and for the riding school. "We have so much passion for this area and for equids that we have also turned our attention to the world of donkeys, in particular the Miccio Amiatino breed, which we try to improve as much as possible. The Miccio Amiatino is the undisputed star of the historical development of the Monte Amiata villages. The presence, in our area, of several palio competitions (Castel del Piano, Piancastagnaio, and of course the Siena Palio) means that very often grandparents who bring the children to their first lessons ask us "don't forget to make us a jockey" [i.e. a Palio rider, tr.]. This underlines how much the horse is linked to certain traditions in the collective imagination: "if a boy wants to choose this path we support him by giving him all the necessary equestrian basics, but it must be emphasized that, when we talk about 'equestrianism' this refers above all to the conventional disciplines".





Marco ha iniziato a lavorare con i cavalli a soli 19 anni, e non ha più smesso: «ho percorso in modo trasversale la maggior parte delle attività equestri, cercando di coniugare le necessità lavorative con la “fame” di apprendimento. Ho girato il mondo, dedicandomi praticamente a tutte le specialità equestri (salto ostacoli, monta western, polo...). Nel 2001, al termine di un'esperienza in Texas, giungo sull'Amiata e – per una serie di circostanze – ho la fortuna di lavorare nel suo percorso agonistico una bellissima cavalla dal manto grigio, poi diventata un'icona del palio di Siena: Fedora Saura. Oggi posso contare sul coinvolgimento di persone fortemente appassionate di cavalli: in particolare la mia compagna Ilaria Fiori, Augusto Cerboni e Filippo Mercuri, oltre naturalmente ai ragazzi che partecipano assiduamente alle nostre iniziative. Siamo gente di cavalli!».



Marco started working with horses when he was only nineteen and has never stopped: “I have covered most of the equestrian activities in a transversal way, trying to combine the need to work with a hunger for learning. I have traveled the world, dedicating myself to practically all equestrian specialties (Showjumping, Western riding, Polo...). In 2001, at the end of a job in Texas I arrived on Mount Amiata and, due to a series of circumstances, I had the good fortune to be part of the competitive career of a beautiful gray mare, who later became an icon of the Siena Palio: Fedor Saura. Today I can count on the involvement of people with a strong passion for horses: in particular my partner Ilaria Fiori, Augusto Cerboni and Filippo Mercuri, as well as, of course, the young people who assiduously participate in our projects. We are real horse people!”.

INDOM

Special Technology System



La tecnologia al servizio del turismo

Technology at the service of tourism

Soluzione Vacation Rentals

Vacation Rentals Solution



check-in off limits h24
check-in off limits h24



check-out off da remoto
remote check-out



controllo e sicurezza
control and security



qualità dei servizi accessori
quality of additional services



gestione impianti da smartphone e tablet
management of facilities from smartphone and tablet



gestione oculata dei consumi
careful management of consumption



comunicazione diretta con gli ospiti
direct communication with guests



assistenza tecnica specializzata e manutenzione full time
specialized technical assistance and full-time maintenance

INDOM srl

Sede: Via G. Rossa, 7 - Loc. La Villa - 53017 Radda in Chianti (SI) ☎ +39 0577.1722450
Sede Operativa: Via G. Rossa, 2 - Loc. La Villa - 53017 Radda in Chianti (SI) ☎ +39 0577.1722450
✉ info@indomitalia.it 🌐 www.indomitalia.it



ILARIA FIORI
STUDIO DENTISTICO

via Vittorio Veneto, 7 | Castel del Piano (GR)
tel. 0564 957539
ilariafioristudiodentistico.it



Passaggio nel gusto

*Passage
into taste*

Ecco un ristorante dove immergersi per un'esperienza enogastronomica a 360°, in uno degli angoli più belli della Toscana. Ci troviamo da Capanna, a Montalcino. Una cucina che affonda le radici nel nostro territorio, grazie alla qualità inarrivabile delle materie prime, pur spaziando nella modernità, grazie alle tecniche più innovative di lavorazione dei prodotti. Un'esperienza da non perdere.

Here is a restaurant where you can immerse yourself in an all-round food and wine experience in one of the most beautiful corners of Tuscany. We meet at Capanna, in Montalcino. Where the cuisine has real roots in our area, thanks to the unrivaled quality of the raw materials, while touching on contemporary trends thanks to the use of highly innovative techniques for food preparation. An experience not to be missed.

Passaggio by Capanna

Strada comunale delle Crete - Montalcino (SI)

Tel. +39 0577 1697732 - info@capannasuites.com

«Il nostro intento - racconta l'ideatore e titolare Amedeo Cencioni - è quello di regalare un'esperienza memorabile ai nostri ospiti e a chi ci viene a trovare per gustare piatti bellissimi e gustosi». Se parliamo di verdure: «arrivano direttamente dall'orto biodinamico adiacente il ristorante; la carne è toscana, laddove la carta di vini contempla in particolare il territorio di Montalcino e della Val d'Orcia». Una carta dinamica, che ovviamente parte dai vini Capanna, quali il Rosso, il Brunello, il Moscadello, il Sant'Antimo, il Rosato e il Bianco, senza dimenticare l'olio extravergine d'oliva. «Complessivamente la cantina, oltre ai suddetti vini, conta una sessantina di rossi di Montalcino e oltre cento etichette di Brunello di varie annate; Soufiane, il maître che dirige la sala, consiglia ai nostri ospiti i migliori abbinamenti ai piatti dello chef». Il Passaggio, è un ristorante per turisti di passaggio «il nome - conclude Amedeo Cencioni - ci piaceva perché è inteso come "attraversamento", di un luogo geografico preciso, di un tipo di gusto e insieme di un'esperienza unica».



"Our desire - founder and owner Amedeo Cencioni tells me - is to provide a memorable experience for our guests and those who come to visit us to enjoy our attractive, flavourful meals". Our vegetables for example come directly from the biodynamic garden adjacent to the restaurant; the meat is all Tuscan, while the wine list encompasses in particular the territory of Montalcino and the Val d'Orcia". A dynamic menu, which obviously starts with Capanna wines, such as Rosso, Brunello, Moscadello, Sant'Antimo, Rosato and Bianco, without forgetting their extra virgin olive oil. "Overall, the cellar, in addition to the aforementioned wines, has about sixty Montalcino reds and over one hundred Brunellos of various vintages; Soufiane, the maître who runs the dining room, advises our guests on the best pairings with the chef's dishes". Il Passaggio is a restaurant for passing tourists "we liked the name - concludes Amedeo Cencioni - because it has the sense of 'crossing', of a precise geographical place, of a set of flavours and at the same time a unique experience".

Entrando nel ristorante

Lo chef Andrea Barcia, che proviene dal Trentino e ha all'attivo numerose esperienze nell'alta cucina, tra Italia, Inghilterra, Australia, Svizzera e Danimarca afferma: "La nostra è una cucina del territorio, rivisitata in chiave innovativa, sempre nel rispetto delle tradizioni locali. In ogni mia esperienza sia in Italia che all'estero ho acquisito con entusiasmo nuove tecniche per la lavorazione delle materie prime sempre in continua evoluzione. Mi sono trasferito in Toscana da due anni con il desiderio di applicare le mie esperienze internazionali al servizio della genuinità dei prodotti locali. Cerco di offrire sempre il meglio e cambio il menu ogni due o tre mesi in base alla stagione».

Tra i piatti consigliati: «l'uovo morbido con asparagi, parmigiano e prosciutto croccante e il polpo arrosto con ceci, lardo e rucola. Tra i primi, i Ravioli verdi ripieni di coda di bue brasata, asparagi e tartufo, hanno una forma particolarmente originale ed un'armonia di sapori unica. Tra i secondi l'agnello della Val d'Orcia con melanzane, pomodoro e menta, ma anche il manzo con patate, carciofi e salsa di midollo affumicato, ricavato dal controfiletto di vacca maremmana frollata novanta giorni e cotta sulla brace al fine di ottenere un sapore più intenso, carciofi dell'orto arrostiti, una millefoglie di patate stratificate con cipolla caramellata e timo».



Entering the restaurant

Chef Andrea Barcia, who comes from Trentino and has great experience in the haute cuisine sector in Italy, England, Australia, Switzerland and Denmark, tells me: "We offer local cuisine revisited in an innovative key, always respecting local traditions. Through all my working experience both in Italy and abroad I have enthusiastically acquired new techniques for the preparation of raw ingredients that are always in continuous evolution. I moved to Tuscany two years ago with the desire to apply my international experience to the service of the wonderful authenticity of our local products. I always try to offer the best and change the menu every two or three months according to the season".

Among the recommendations: "the soft-boiled egg with asparagus, parmesan and crunchy ham and roasted octopus with chickpeas, lard and rocket. Among the first courses, the green ravioli filled with braised oxtail, asparagus and truffles have a particularly original shape and contain a unique harmony of flavours. Among the second courses the Val d'Orcia lamb with aubergines, tomato and mint, but also the beef with potatoes, artichokes and smoked marrow sauce, with the meat from Maremman cow sirloin aged for ninety days and cooked on the grill in order to obtain a more intense flavour, roasted garden artichokes, a layered potato millefeuille with caramelized onion and thyme".



Quanto al dessert: «ecco un tiramisù molto particolare: al posto di savoiardi e caffè usiamo i cantucci e il Moscadello Capanna, che è un vino istituzionale dell'azienda davvero imperdibile». Il Passaggio si trova in un luogo a dir poco stupendo: «siamo a due passi da Montalcino - dice Fabrizio Persico, direttore della struttura - dalla nostra terrazza panoramica lo sguardo spazia tra il Monte Amiata gli Appennini innevati e la Torre del Mangia, ammirando le dolci colline della Val d'Orcia, parte integrante del paesaggio dichiarato Patrimonio Mondiale dell'Umanità nel 2004, e i magici, romantici tramonti che hanno ispirato generazioni di poeti e scrittori. Qui si vive un'avventura enogastronomica e visiva, un binomio perfetto in grado di esaltare i sensi e il palato creando un ricordo davvero indimenticabile». È possibile abbinare all'esperienza del ristorante anche la visita in azienda, con degustazione e possibilità di acquistare i nostri vini: «Durante la visita in azienda - conclude Amedeo - spieghiamo il metodo di lavorazione e accompagniamo gli ospiti a visitare la cantina prima della degustazione finale». Durante il tour vengono enunciate con dovizia di particolari le caratteristiche geologiche e climatiche dei vigneti: «si tratta di un'introduzione al mondo del vino, partendo dal territorio, visto che molti non sanno come viene prodotto e come avviene la fase di trasformazione». È sempre consigliata la prenotazione. Il ristorante è aperto sei giorni su sette, da martedì a domenica, a pranzo e cena.



As for dessert: "we have a very special tiramisù: instead of savoyard biscuits and coffee we use cantucci and Moscadello Capanna, which is a truly unmissable keynote wine of our company". The Passaio is located in a spot that is nothing short of stupendous: "we are a stone's throw from Montalcino" Fabrizio Persico, director of the venue tells me - "from our panoramic terrace the sightline extends over Monte Amiata, the snow-capped Apennines and the Torre del Mangia, taking in the rolling hills of the Val d'Orcia, an integral part of the landscape declared a World Heritage Site in 2004 and with the magical, romantic sunsets that have inspired generations of poets and writers. Here you experience a food and wine and visual adventure, a perfect combination to stimulate the senses and the palate and create a truly unforgettable memory". One can also combine the restaurant experience with a visit to the winery, with tastings and the chance to buy wine: "During the winery visit - Amedeo concludes - we explain the processing method and take guests to visit the cellar before the final tasting session." During the tour, the geological and climatic characteristics of the vineyards are explained in careful detail: "it's a real introduction to the world of wine, starting from the terroir, given that many do not know how wine is actually made and how the transformation of grape to drink takes place". Reservation is always recommended. The restaurant is open six days a week, Tuesday through Sunday, for lunch and dinner.



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



AMIATA FREERIDE Bike Resort



Escursioni



Bike School



Bike park



Noleggio



8-9 LUGLIO

338 779 2525

[f](https://www.facebook.com/amiatafreeride) [i](https://www.instagram.com/amiatafreeride) [y](https://www.youtube.com/amiatafreeride) [amiatafreeride](https://www.amiatafreeridebikeresort.com)

www.amiatafreeridebikeresort.com



+39 333 6512808 (FEDERICO) +39 334 7866968 (ELISA) +39 392 9534068 (SARA)



Camilloni, settant'anni di moda e qualità

*Camilloni, seventy
years of fashion and
quality*

Camilloni è sempre più sinonimo di garanzia e qualità. Aperto nel 1952, oggi conta sette punti vendita, dislocati tra Pienza, Cortona, Montepulciano, Sinalunga, Castiglion del Lago e Pozzuolo Umbro. Negli store si possono trovare oltre duecento tra le migliori marche in circolazione, per i grandi, i più piccoli e adatte a ogni situazione, dalla vita in città fino alle cerimonie. Oltre ad accessori artigianali, per completare lo stile.

Camilloni has always been synonymous with guaranteed quality. First opened in 1952 today it has seven stores, located in Pienza, Cortona, Montepulciano, Sinalunga, Castiglion del Lago and Pozzuolo Umbro. You can find over two hundred of the best brands around in their stores, with products for both adults and children, suitable for every situation, from city elegance to events and functions. As well there are handcrafted accessories in-store to fill out your style.

Camilloni Moda.

Corso il Rossellino, 60, Pienza
info@camillonimoda.it - www.camillonimoda.it/
Instagram: camilloni_moda





I nostri negozi - racconta il titolare Alessandro Camilloni, con senso di orgoglio e appartenenza - si trovano in paesi solitamente molto battuti dai turisti, ma l'offerta - camaleontica - si rivolge davvero a tutti». Ed ecco la ricetta vincente: «proponiamo un mix di grandi marchi a prezzi accessibili, intervallati da prodotti artigianali Made in Tuscany di altissima qualità, come sandali, indumenti in cashmere, borse, cinture e così via... La nostra forza è nell'essere nazionali-popolari».

Tra le centinaia di marche, come Patrizia Pepe, Armani, Colmar, Elisabetta Franchi, Fred Perry, Max Mara, Ciesse Piumini, Save The Duck, Sun68.: «più di duecento aziende italiane diffuse a livello internazionale, qui ti puoi vestire dalla borsa all'accessorio, con un'offerta che incontra tutti gli stili e i gusti: casual, elegante, sportivo...». Rispetto a tanti negozi, spesso concentrati in un solo target: «noi vogliamo vestire tutti, dai nipoti ai nonni, in ogni occasione, anche per i matrimoni e le cerimonie di ogni tipo». Non finisce qui. Uno dei fiori all'occhiello di Camilloni riguarda un servizio sartoriale completo: «grazie alla presenza di tre sarte, in poco tempo riusciamo a consegnare un abito finito, e il lavoro è compreso nel prezzo». Se un prodotto non si trova in negozio? «Non c'è problema - garantisce - lo ordiniamo e il giorno dopo arriva in negozio». Ma la vera forza è rappresentata dalla famiglia: «mia mamma, mio babbo, mia moglie e mio cognato - dice Alessandro - danno una grossa mano, metten-



doci testa e cuore, oltre, ovviamente, allo staff che ha sposato la nostra filosofia di lavoro». È possibile acquistare i prodotti anche attraverso il loro sito (camillonimoda.it): «internet è il nostro ottavo negozio, quello virtuale, e se il capo non va bene facciamo sempre i resi; in caso di problemi rispondiamo al telefono e cerchiamo una soluzione insieme. Insomma, ci mettiamo sempre la faccia».

Un po' di storia

Il primo negozio a marchio Camilloni fu aperto nel 1952 a Pozzuolo Umbro (Perugia) dalla nonna di Alessandro. In principio si occupava di sartoria. Le altre sedi, correlate alla prima, sono state inaugurate in successione a partire dal 2014, iniziando da Cortona, diviso in outlet, accessori e calzature, è ricavato in un palazzo storico del centro. Le altre boutique di Camilloni sono arrivate presto a Castiglion del Lago, sempre nel centro storico, a Pienza, disposto su due piani lungo il centralissimo corso Rossellino (in una posizione strategica, con una bella vetrina e una parte interna ristrutturata da una vecchia cantina). Gli altri locali si trovano a Montepulciano, sempre in centro a due passi dal tribunale e, da marzo, a Sinalunga. In tutto sono sette locali, inaugurati in pochi anni. Segno che la proposta di Camilloni risulta vincente, apprezzata trasversalmente, e capace di incrociare i gusti di tante persone. I locali storici dei negozi valorizzano ancora di più il marchio.



Our shops— proprietor Alessandro Camilloni tells me with a sense of pride and belonging — are mostly situated in towns frequented by tourists, but the stock— chameleon-like— is actually perfect for everyone”. And here is the winning recipe: “we offer a mix of big brands at affordable prices, interspersed with high quality Made in Tuscany handcrafted items, such as sandals, cashmere garments, bags, belts and so on... Our strength is in the Italian genius for style”. Among the hundreds of brands, such as Patrizia Pepe, Armani, Colmar, Elisabetta Franchi, Fred Perry, Max Mara, Ciesse Piumini, Save The Duck, Sun68.: “with



more than two hundred Italian companies with an international reach, here you can go from bag to accessory, with a range that covers all styles and tastes: casual, elegant, sporty...”. Compared to many shops which often focus on a single target market: “we want to dress everyone, from grandchildren to grandparents for every occasion, including for weddings and ceremonies of all kinds”. It doesn't end there. One of Camilloni's flagships is a complete tailoring service: “thanks to our three seamstresses we can deliver a finished dress in a jiffy, and all the work is included in the price”. What if a product is not in the shop? “No problem— he assures me— we order it and it arrives the next day”. But the real strength here is represented by the family: “my mother, my father, my wife and my brother-in-law Alessandro tells me— all give a lot of help, putting their heads and hearts into it, as well as, of course, the staff who have embraced our work philosophy”. You can also buy the products through their website (camillonimoda.it): “the internet is our eighth store, the virtual one, and if the item doesn't fit we always accept its return; in case of problems we answer the phone and look for a solution together. In short, we always put our face out there”.

A bit of history

The first Camilloni store was opened in 1952 in Pozzuolo Umbro (Perugia) by Alessandro's grandmother. To begin with it was a dressmakers'. The other branches, stemming from the first, were inaugurated in succession starting from 2014, starting in Cortona, divided into brands, accessories and footwear, housed in a historic building in the centre. The other Camilloni boutiques soon arrived in Castiglion del Lago, again in the historical centre, in Pienza, spread over two floors along the very central Corso Rossellino (in a strategic position, with a beautiful shop window and an internal section renovated from an old cellar). Their other premises are located in Montepulciano, again in the centre, a stone's throw from the courthouse and, from March, a branch in Sinalunga. There are seven venues in all, inaugurated in just a few years. A sign that Camilloni's offering is successful, appreciated across the board, and capable of meeting the tastes of many people. The historic premises the stores are in enhance the brand even more.

**OTTICA
ZILIANI**
DAL 1948
Di Claudio e Giorgia

GALILEO

Montaggio lenti con mole di ultima generazione
OCCHIALE PRONTO IN 1 ORA
Abbadia San Salvatore (Si) | Tel. 0577 1646144
giorgia.ziliani@gmail.com

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

PRENDI 2 PAGHI 1

SEVERINI A. & G.
IMPIANTI ELETTRICI
CIVILI ED INDUSTRIALI

Agostino 338 2983272
Gianni 346 2352400

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



ABBADIA S. SALVATORE
Lulù
ABBIGLIAMENTO

Via Cavour, 15 - 53021 - Abbadia San Salvatore (SI) - Cell. 388 8235607



My pink world

Seguimi su  

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



AdF ha un regalo per te: **Flùvia**

Flùvia, per gli amici **Flù**, è un'assistente virtuale che ti aiuterà a trovare le risposte alle tue domande grazie all'utilizzo di un sistema evoluto di intelligenza artificiale

FLÙVIA, chattiamo con il cuore!

EFFICACE

Ti aiuta a ricercare le informazioni sul sito fiora.it

SMART

L'intelligenza artificiale a tua disposizione 24h/24



Economia circolare di AdF, oltre 4 milioni al territorio

AdF's Circular Economy, over four million euros back to the area

fiora.it     

Con il Protocollo di economia circolare, AdF ha affidato in meno di tre anni oltre 4 milioni di euro a imprese del territorio, secondo criteri di sostenibilità ambientale, economica e sociale. 122 i fornitori iscritti all'albo

With the Circular Economy Protocol, in less than three years AdF has awarded more than four million euros to local companies following the criteria of environmental, economic and social sustainability, with 122 different suppliers on in its register of the shop.





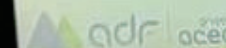
PROTOCOLLO di ECONOMIA CIRCOLARE

oltre 4 milioni
di affidamenti
a imprese del territorio
in meno di 3 anni



Focus Economia Circolare

5 aprile 2023



*"Oggi raccogliamo i
frutti di un patto
territoriale che
guarda al futuro"*

Il Presidente di AdF Roberto Renai

46 A distanza di quasi tre anni dall'evento di lancio del Protocollo di Economia Circolare, AdF fa nuovamente il punto sui risultati del progetto che sostiene il tessuto economico locale e ne promuove la transizione ecologica, secondo criteri di sostenibilità ambientale, sociale ed economica. A presentare i dati in conferenza stampa il Presidente Roberto Renai.

Da agosto 2020 sono stati affidati da AdF in economia circolare oltre 4 milioni di euro, di cui 1 milione in affidamento diretto e oltre 3 milioni tramite gara. A fine 2020 erano 250mila euro. Una crescita costante che trova conferma anche nel numero di fornitori locali iscritti all'albo, ad oggi ben 122, e nelle categorie merceologiche implementate, giunte a quota 26.

"Ringrazio tutti coloro che hanno creduto nel Protocollo, oggi raccogliamo i frutti di questo patto territoriale che guarda al futuro – spiega Roberto Renai, presidente di AdF – Abbiamo restituito al territorio oltre 4 milioni in meno tre anni in termini di risorse e opportunità, in un rapporto di fiducia reciproca, condividendo con le imprese locali la sfida della transizione ecologica e della responsabilità ambientale, economica, etica e sociale. Con questo progetto, primo in Italia, abbiamo voluto aggiungere una quinta R, restituire, alle

quattro classiche dell'economia circolare: ridurre, riutilizzare, riciclare, recuperare".

"Stiamo portando avanti un percorso con tutti i soggetti coinvolti – aggiunge Renai – Oggi abbiamo condiviso questo primo bilancio con rappresentanti delle imprese e degli istituti di credito, presto incontreremo i sindacati confederali. Ringrazio anche le Camere di Commercio di Siena e Grosseto per aver valorizzato il Protocollo e promosso il coinvolgimento degli operatori economici".

Si tratta di attività "no core business", secondo quanto previsto dalla normativa vigente, che vanno dall'arredamento alla manutenzione delle sedi, dai servizi di pulizia a quelli di vigilanza, dalle autofficine alle carrozzerie, e molto altro ancora, svolte da operatori economici con la sede legale o operativa in uno dei 55 Comuni soci serviti da AdF.

Proprio per l'ideazione del Protocollo di economia circolare AdF ha ricevuto un importante riconoscimento nazionale dal Forum Compraverde Buygreen 2020.

*"Una crescita
costante"*

47 *Almost three years after the launch event of the Circular Economy Protocol, AdF once again takes stock of the results of this project that supports the local economy and promotes ecological transition, according to the criteria of environmental, social and economic sustainability. President Roberto Renai presented the data at a press conference.*

Since August 2020 more than four million euros have been entrusted by AdF to the Circular Economy programme, of which one million euros was in direct transfer and more than three million euro through tenders. At the end of 2020, there were 250,000 euro. A constant growth that confirmed by the number of local suppliers registered, currently 122, and in the product categories implemented, which have reached twenty-six.

"I would like to thank all those who believed in the Protocol, today we are reaping the benefits of this local agreement that looks to the future," explains Roberto Renai, president of AdF. "We have returned over four million euros to the area in terms of resources and opportunities in less than three years in a relationship of mutual trust by sharing the challenge of ecological transition and environmental, economic, ethical and social

responsibility with local businesses. With this project, the first in Italy, we wanted to add a fifth R, 'return', to the four classical ones of the circular economy: reduce, reuse, recycle, recover".

"We are pursuing this path with all those who are involved," adds Renai. "Today we have shared this first balance sheet with representatives of companies and credit institutions and soon we will meet the trade union confederations. I would also like to thank the Chambers of Commerce of Siena and Grosseto for enhancing the Protocol and encouraging the involvement of service sector businesses". These are 'non-core businesses', in accordance with current regulations, ranging from furnishing to the maintenance of premises, from cleaning services to security services, from garages to body shops, and much more, carried out by firms with their legal or operational headquarters in one of the fifty member municipalities served by AdF.

AdF received an important national award from the Compraverde Buygreen 2020 Forum for the creation of its circular economy protocol.

A vibrant, stylized illustration of an Italian landscape. In the foreground, there are lush green vineyards. The middle ground features a cluster of traditional Italian buildings with terracotta roofs and a prominent white tower. Several tall, slender cypress trees are scattered throughout the scene. The background consists of rolling hills with colorful, striped patterns in shades of yellow, orange, and red, set against a backdrop of blue mountains under a light blue sky with soft white clouds.

Italian Real Estate

abode®

savills

Making dreams
come true.

info@abodeitaly.com

www.abodeitaly.com



DAL 1968 AL VOSTRO SERVIZIO

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

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

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

kaloroil

Dal vapore la CO2 naturale per gli utilizzi alimentari, delle bevande e farmaceutici

*Natural CO2 from steam for food,
beverage and pharmaceutical uses*

di Riccardo Clementi

52

E nel Green Power e Nippon Gases hanno sottoscritto un accordo per la realizzazione di un nuovo impianto di riutilizzo della "CO2 carbon free": è il primo in Italia e soddisferà il 30 per cento di richiesta di anidride carbonica pura a livello nazionale.

E nel Green Power and Nippon Gases signed an agreement to build a new carbon free CO2 plant: the first in Italy and that will meet 30 per cent of the national demand for pure carbon dioxide.

Info e dettagli:

Museo della Geotermia: www.enelgreenpower.com/it/museo-della-geotermia-larderello

MuBia: www.mubia.it

Il Cuore Caldo della Toscana: www.voltterratur.it/geotermia-la-forza-della-terra

Parco Colline Metallifere: www.parcocollinemetallifere.it

Per visitare la Centrale Bagnore scrivere a:
visita.centrale.enel.bagnore4@enel.com

La geotermia è un'energia antica, come il magma che dalla notte dei tempi costituisce il cuore caldo della Terra, eppure è anche una risorsa in continua fase creativa, sempre orientata all'innovazione e alla scoperta di nuovi orizzonti, anche in questo caso proprio come il vapore che trova sempre nuove fratture e sentieri sotterranei per emergere dal sottosuolo. Per questo motivo gli utilizzi del calore geotermico trovano sempre strade innovative, dalla sperimentazione per la coltivazione dell'alga spirulina - che ha dimostrato come il calore e la CO2 carbon free geotermici migliorino l'efficienza nella produzione di questa alga pregiata e abbattano i costi - fino alla prospettiva di estrazione del litio dai fluidi geotermici e a molti altri utilizzi di questa energia rinnovabile più unica che rara. Adesso si apre un'ulteriore strada di sviluppo sostenibile per la geotermia: Enel Green Power Italia e Nippon Gases Operations, parte del gruppo Nippon Gases Italia specializzato in gas industriali atmosferici e di processo, hanno infatti siglato un accordo per la realizzazione di un nuovo impianto di riutilizzo, purificazione e liquefazione ai fini alimentari della CO2 naturalmente presente nei fluidi geotermici delle centrali di Piancastagnaio, in provincia di Siena.

Geothermal energy is an ancient energy source, coming from the magma that has formed the Earth's molten core since the dawn of time, yet it is also a resource in continuous development, used in innovative ways and with the constant discovery of new perspectives, just like the steam that always finds new fractures and underground paths to emerge from underground. So geothermal heat is being used in inventive ways, from experiments in the cultivation of spirulina algae - which have shown how geothermal heat and carbon-free CO2 improve efficiency in the production of this valuable algae and cut costs - to the prospect of extracting lithium from geothermal fluids and many other uses of this unique but abundant form of renewable energy.

Now a further path of sustainable development for geothermal energy is opening up: Enel Green Power Italia and Nippon Gases Operations, part of the Nippon Gases Italia group specialising in atmospheric and processed gases for industrial use, have signed an agreement for the construction of a new plant to reuse, purify, and liquefy CO2 for alimentary uses with the gas naturally present in the geothermal fluids of the Piancastagnaio power plants in the province of Siena.

53

Enel Green Power metterà a disposizione il fluido geotermico, in uscita dalla centrale, per consentire a Nippon Gases Operations le operazioni di riutilizzo dell'anidride carbonica di origine naturale grazie ad un processo innovativo che prevede anche purificazione e liquefazione della CO2 utilizzando le migliori tecnologie esistenti sul mercato. Il nuovo impianto di Piancastagnaio di Nippon Gases, alimentato completamente da fonti rinnovabili, garantirà il rispetto delle più stringenti specifiche qualitative di purezza e di affidabilità della CO2 richieste dai mercati alimentare, delle bevande e farmaceutico. La quantità di CO2 «green» – che non deriva da alcun processo di combustione, ma che è sostitutiva di emissioni naturali – riutilizzata da questo progetto di economia circolare, rappresenterà circa il 30% della richiesta di anidride carbonica “pura” a livello nazionale. «Questo accordo - commenta Luca Solfaroli Camillocci, Responsabile Enel Green Power Italia - rientra nel più ampio impegno di Enel Green Power per massimizzare l'utilizzo sostenibile e circolare della risorsa geotermica. Il nostro obiettivo è generare valore condiviso che vada oltre la produzione di energia rinnovabile, attraverso progetti che intercettino le necessità delle persone, dell'economia, dell'ambiente e del territorio».

L'importante investimento si inquadra in una serie di operazioni che il gruppo Nippon Gases intende realizzare in Italia, al fine di aumentare la propria capacità produttiva, competitività e vicinanza ai clienti, con particolare attenzione alla crescita sostenibile. «Siamo lieti di poter essere parte di questo importante progetto, che rafforza la nostra posizione di leadership nel mercato della produzione di anidride carbonica e ghiaccio secco - commenta Raoul Giudici, Presidente del Gruppo Nippon Gases Italia. - L'elevata affidabilità degli impianti di Enel Green Power unita a moderne ed efficienti tecniche di purificazione del gas e all'uso di un prodotto naturale, permetteranno il miglioramento dei servizi resi alla nostra clientela sempre nel rispetto dell'ambiente e all'insegna della sostenibilità, valori cardine del business di Nippon Gases». In Toscana Enel Green Power Italia gestisce il più antico e allo stesso tempo innovativo complesso geotermico del mondo, che conta 34 centrali, per un totale di 37 gruppi di produzione, dislocate tra le province di Pisa, Siena e Grosseto. La geotermia, con i suoi 916 MW di potenza installata ed una produzione annua di quasi 6 miliardi di KWh, oltre a



Enel Green Power will provide the geothermal fluid leaving the power plant enabling Nippon Gases Operations to reuse carbon dioxide of natural origin thanks to an innovative process that also involves the purification and liquefaction of the CO2 using the best available tech.

Nippon Gases' new Piancastagnaio plant, fuelled entirely by renewable sources, will be compliant with the most stringent quality specifications for the purity and reliability of CO2 required by the food, beverage and pharmaceutical markets. The amount of 'green' CO2 - i.e not derived from any combustion process, but substituting natural emissions - reutilised by this circular economy project will represent about 30% of the national demand for pure carbon dioxide.

“This agreement,” comments Luca Solfaroli Camillocci, Head of Enel Green Power Italy, “is part of Enel Green Power's broader commitment to maximising the sustainable and circular use of geothermal resources. Our goal is to generate shared value that goes beyond the production of renewable energy through projects that meet the needs of people, the economy, the environment and the local area”.

This important investment is part of a series of operations that the Nippon Gases group intends to carry out in Italy, in order to increase its productive capacity, competitiveness and customer reach, with a focus on sustainable growth.

“We are delighted to be part of this important project, which strengthens our leadership position in the carbon dioxide and dry ice production market,” commented Raoul Giudici, President of Nippon Gases Italia Group. “The high reliability of Enel Green Power's plants, combined with modern and efficient gas purification techniques and the use of a natural product will allow us to improve the services rendered to our customers while respecting the environment and under the banner of sustainability - core values of Nippon Gases' business model.”

In Tuscany, Enel Green Power Italia manages the oldest and at the same time most innovative geothermal complex in the world with thirty-four power plants for a total of thirty-seven producers, located in the provinces of Pisa, Siena and Grosseto. Geothermal energy, with its 916 MW of installed power and an annual production of almost six billion KWh, not only satisfies 34% of the region's electricity needs and accounts for 70% of Tuscany's



production from renewable sources but also provides heating for some thirteen thousand users, twenty-six hectares of greenhouses, farms and artisanal businesses and also feeds an important sustainable tourism chain with 60,000 visits per year to museums, plants, and natural features in geothermal areas. Numbers that consolidate the local spin-offs and open horizons of sustainable development for the entrepreneurial fabric of these lands in the warm heart of Tuscany.



soddisfare il 34% del fabbisogno elettrico regionale e a rappresentare il 70 per cento della produzione toscana da fonte rinnovabile, fornisce calore utile a riscaldare circa 13mila utenti, 26 ettari di serre, aziende agricole ed artigianali, alimentando anche un'importante filiera del turismo sostenibile con 60 mila visite annue tra poli museali, impianti e manifestazioni naturali nelle aree geotermiche. Numeri che consolidano le ricadute locali e aprono orizzonti di sviluppo sostenibile per il tessuto imprenditoriale delle terre dal cuore caldo di Toscana.

Enel Green Power®, all'interno del Gruppo Enel, è dedicata allo sviluppo e all'esercizio di impianti di energia rinnovabile in tutto il mondo ed è presente in Europa, nelle Americhe, in Africa, Asia e Oceania. Leader mondiale nell'energia pulita, con una capacità totale di oltre 59 GW e un mix di generazione che comprende eolico, solare, geotermico e idroelettrico, oltre a impianti di accumulo, Enel Green Power è in prima linea nell'integrazione di tecnologie innovative negli impianti di energia rinnovabile.

NIPPON GASES, azienda leader nel settore dei gas industriali in Europa, è parte di Nippon Sanso Holdings Corporation, una grande realtà internazionale con oltre cento anni di esperienza nell'industria dei gas atmosferici e di processo e una presenza importante in Giappone, Stati Uniti e Canada, Europa, Sud-est asiatico e Australia, attiva in 32 paesi con più di 19.000 dipendenti in tutto il mondo. Presente in Europa in 13 paesi con oltre 3.000 dipendenti, e oltre 150.000 clienti. L'impegno di Nippon Gases nei confronti dei clienti, dei dipendenti, dei collaboratori e delle comunità in cui opera riflette l'impegno verso l'ambiente e la sostenibilità. Insieme siamo «i professionisti del gas» e abbiamo un unico obiettivo: migliorare la qualità della vita attraverso le applicazioni tecnologiche dei nostri gas».

Enel Green Power®, part of the Enel Group, is dedicated to the development and operation of renewable energy plants worldwide and is present in Europe, the Americas, Africa, Asia and Oceania. A world leader in clean energy, with a total capacity of over 59 GW and a generation mix that includes wind, solar, geothermal and hydro, as well as storage facilities, Enel Green Power is at the forefront of integrating innovative technologies into renewable energy plants.

NIPPON GASES, a leading industrial gases company in Europe, is part of Nippon Sanso Holdings Corporation, a large international company with over one hundred years of experience in the atmospheric and processed gas industry and a major presence in Japan, the United States and Canada, Europe, South-East Asia and Australia, active in thirty-two countries with more than 19,000 employees worldwide. Present in Europe in thirteen countries with more than 3,000 employees, and over 150,000 customers, Nippon Gases' commitment to customers, employees and the communities in which it operates reflects its commitment to the environment and sustainability. Together we are "the gas professionals" and we have one goal: to improve the quality of life through the technological applications of our gases.



COMBAS

LIVE

I EDIZIONE

14.15.16 GIUGNO 2023

Piazza Fratelli Cervi,
ABBADIA SAN SALVATORE (SI)



MERCOLEDÌ 14 GIUGNO

ore 17,00 **INAUGURAZIONE L'ORTO DI LEO**

via Hamman angolo via XVIII Giugno

accompagnamento musicale **TRIO CORNAMUSE MODI VERSUS**

interverrà la professoressa **ANGELA LO MONACO** dell'Università della Tuscia

PER PARLARE DEI BOSCHI DELL'AMIATA

BUFFET HORTO SAPIENS

ore 19,30 **INIZIO STREET FOOD** piazza Fratelli Cervi

ore 21,00 **concerto NUOVA ARCADIA** Walt Disney in musica



GIOVEDÌ 15 GIUGNO

ore 17,00 **PARTITA DEL CUORE** Stadio Comunale Abbadia San Salvatore

esibizione scuola di ballo **"ODISSEA 2001"**

ore 19,30 **INIZIO STREET FOOD** piazza Fratelli Cervi

ore 20,00 **musica live anni '70/'80 - LA VALLETTA SOUND**

ore 21,30 **concerto "TRIBUTO MANESKIN" - MAMASKIN**



VENERDÌ 16 GIUGNO

ore 16,00 **PASSEGGIATA NEL BOSCO DI FAGGI DELL'AMIATA**
con **DANIELE COPPI**

ore 19,30 **INIZIO STREET FOOD** piazza Fratelli Cervi

ore 20,00 **esibizione live "LA TRESCA"**

ore 21,30 **concerto "TRIBUTO CAPAREZZA" - CAPATOST**

ore 23,30 **dj set by KARTIKA CLUB**



DAL 14 GIUGNO AL 16 GIUGNO

TORNEO DI TENNIS "DOPPIO BAS"

Circolo Tennis Abbadia San Salvatore

SEGUICI SU @COMBAS LIVE

vitabella
TOSCANA

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



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



A Circolino
Bar • Ristorante • Pizzeria

Loc. Marroneto
Via Ferdinando di Giulio, 120
58037 Santa Fiora (GR)
Tel. 333 9705252

italiano - english
ValleyLife
SIENA VAL D'ORCIA AMIATA RIVISTA PANEUROPEA

INQUADRA IL QR CODE



VISITA IL NOSTRO SITO



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



SAN LORENZO
RELAIS

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

La taverna di Emma

Un'oasi da
mangiare e bere

Emma's tavern
An oasis for food and drink

La Taverna di Emma.
Via delle Terme, loc Bagni San Filippo,
Castiglione d'Orcia (Siena).
Tel. +39 328/9188762



Eccoci in una taverna, ma il termine è riduttivo, incastonata nel cuore di Bagni San Filippo; dove mangiare, rilassarsi all'ombra di un ulivo, e gustare i migliori prodotti della nostra regione. Il locale - gestito da Alessandro Nucciotti, assieme ai nipoti Benedetta, Edoardo e Giulia, alla compagna Mariangela, e a Maria (anche lei di famiglia) - propone materie prime, come salumi, vini, formaggi e dolci, sempre locali e di assoluta qualità.

Here we are in a 'taverna' but that doesn't encompass all of it, set in the heart of Bagni San Filippo a place to eat, relax in the shade of an olive tree, and taste the best products of our region. The restaurant - managed by Alessandro Nucciotti, together with his nieces Benedetta and Giulia and nephew Edoardo, partner Mariangela and Maria (also from the family) - uses the best quality local products such as cured meats, wines, cheeses and desserts across the board.

La sosta alla Taverna di Emma: «è sempre accompagnata da cibo e bevande - racconta Alessandro - proponiamo irresistibili taglieri arricchiti da diversi affettati, come finocchiona, prosciutto crudo, salame toscano, capocollo, ventricina piccante, pancetta arrotolata, ma anche verdure grigliate e formaggi; e sono tutti prodotti locali». Non solo: «...crostoni con carciofi, pecorino fuso e lardo, tartare o carpaccio di Chianina, ma soprattutto il nostro piatto forte rappresentato dalla Pinsa, che arriva da Capranica, nel Lazio, e si può scegliere in tantissime varianti, come quella (richiestissima) al tartufo, porcini e pesto di pistacchio, e si può farcire in mille modi e in base ai propri gusti, anche in questo caso usiamo solo alimenti freschi e preparati al momento, basta sedersi al tavolo, godersi la natura, e in pochi minuti arrivano le pietanze».

Non manca la pasticceria fresca: «la Ricciolina di Abbadia San Salvatore, le crostate, i cantuccini con la farina di grani antichi...». Dolci e salati, sempre accompagnati da vini prelibati: «Proponiamo un ottimo vino - racconta Giulia - fatto apposta per noi, a sette chilometri da qui, poi Brunello di Montalcino, Nobile di Montepulciano, Orcia, Chianti (molto apprezzato da

A visit to Emma's Tavern: "always involves food and drink - Alessandro tells me - and we offer absolutely irresistible platters with different cold cuts, such as finocchiona, prosciutto, Tuscan salami, capocollo, spicy ventricina, rolled pancetta, but also grilled vegetables and cheeses and they are all local products". Not only that: "...crostoni with artichokes, melted pecorino cheese and lard, tartare or carpaccio from Chianina beef, but above all our main dish which is Pinsa, a flatbread originally from Capranica, in Lazio, and can be had in many variations, such as (much in demand) with truffles, porcini mushrooms and pistachio pesto, and can be filled in a thousand ways according to choice- here too we only use fresh and freshly prepared foods, just sit down at the table, enjoy nature and the food will arrive in a few minutes". Don't miss the fresh pastries: "the Ricciolina di Abbadia San Salvatore, the tarts, the cantuccini with ancient grains flour...". Sweet or savoury, everything is accompanied by delicious wine: "We offer an excellent wine - Giulia tells me - made especially for us seven kilometers from here, then there's Brunello di Montalcino, Nobile di Montepulciano, Orcia and Chianti

"In un angolo incantato di Bagni San Filippo sorge la Taverna di Emma. Un luogo che affascina e ipnotizza. Il nome evoca il ricordo di un fedele amico a quattro zampe. Un cane dal cuore d'oro, che ora riposa oltre le campagne e le strade. Il titolare della taverna, con un sorriso malinconico, ricorda Emma, compagno di mille avventure, un vero amico. E così, nella sua taverna, ha voluto dedicare un omaggio a quel cane speciale, che ha lasciato un'impronta indelebile nel suo viaggio"

"In an enchanted corner of Bagni San Filippo stands the Taverna di Emma. A place that fascinates and hypnotizes. The name evokes the memory of a faithful four-legged friend. A dog with a heart of gold who now rests somewhere beyond all fields and streets. The owner of the tavern remembers Emma with a melancholy smile as companion on a thousand adventures, a true friend. And so he wanted to pay homage at his venue to that special dog who left such an indelible mark on his journey."



gli stranieri), poi vini bianchi di Maremma, un rosato di Cortona e un bianco del Chianti; mentre per le bollicine siamo andati in Franciacorta, in Valdobbiadene per il Prosecco e Oltralpe per gli Champagne. Tra le birre da segnalare l'Olmaia di Sant'Albino». Il locale, aperto nel 2022, è composto da un suggestivo e molto curato spazio interno, e da un ampio spazio all'aperto a sua volta diviso tra la scalinata (dove sono installati alcuni tavolini con bellissima visuale) e da un invidiabile e ampio giardino - di 150 metri - ricavato tra le case: «siamo l'unico locale in questa località a vantare uno spazio del genere, tra ombrelloni e ulivi secolari, a pochi metri dall'entrata dalle pozze sulfuree e davanti alla struttura termale». Siamo nel giro turistico della Val d'Orcia, un luogo mistico e vulcanico; dove il calore sprigionato dalla terra arriva e dà il senso della vacanza, sembra un mondo sospeso. Perfetto, insomma, per una coppia che vuole trascorrere

dei momenti indimenticabili, o per un gruppo di amici, per un pranzo, una merenda o una cena. A partire da giugno: «proporremo delle cene a base di sushi da un professionista che viene apposta da Milano, la sera del giovedì nel giardino, si tratta di una cucina innovativa fatto esclusivamente con prodotti italiani (come il gambero di Mazara)». Entrando nella taverna è impossibile non imbattersi in un affresco, realizzato dall'artista Barbara Gori, dove vede si vede Emma (il cane di Alessandro scomparso di recente) con, sullo sfondo, la famosa Balena bianca di San Filippo: «provavo un amore grande per Emma - spiega Alessandro - così ho deciso di dare il suo nome al locale, così da continuare legame con lei». Il locale è aperto dalle mattina (alle 10) fino a sera, da aprile a novembre. La taverna di Emma è molto attenta ai social, Instagram e Facebook «seguiteci, per restare aggiornati su tutte le novità!».

(much appreciated by foreigners), then white wines from the Maremma, a rosé from Cortona and a white from Chianti; while for bubbles we went to Franciacorta, Valdobbiadene for Prosecco and beyond the Alps for Champagne. Among the beers worth mentioning is Olmaia di Sant'Albino". The restaurant, opened in 2022, includes an atmospheric and well-kept internal space and a large open space in turn divided between the staircase (where some tables with a beautiful view are installed) and an enviable large 150m garden placed between houses: "we are the only place in this locality to boast such a space, with sun umbrellas and ancient olive trees, a few meters from the entrance to the sulphur pools and just by the thermal baths". We are on the Val d'Orcia tourist trail that runs across this mystical and volcanic spot; where the heat given off by the earth radiates and gives a holiday feel and it all seems like a suspended, separate world. In short, perfect for a



couple who want to spend unforgettable moments, or for a group of friends, for a lunch, a snack or a dinner. Starting in June: "we will offer sushi-based dinners with a specialist who comes from Milan on Thursday evenings in the garden, this is an innovative cuisine made exclusively with Italian products (such as shrimp from Mazara)". Entering the tavern it is impossible not to come across a fresco created by the artist Barbara Gori where you can see Emma (Alessandro's recently departed dog) with, in the background, the famous white whale of San Filippo: "I felt great affection for Emma - Alessandro explain - I decided to name the place after her, so as to continue the relationship somehow. The restaurant is open from morning (at 10) until evening, from April to November. Emma's tavern is very up with social networks, Instagram and Facebook "please follow us and stay updated on all our news!".

"Sembra un mondo sospeso"



da
BEGNAME



COLAZIONI,
PRANZI (anche all'esterno)
E APERITIVI.
Grande selezione di vini

Località Le Pergole, 56/57 - Arcidosso (GR)

(+39) 333 3130177 - Tel. (+39) 0564 964034 - (+39) 0564 964901

dabegnamesrl@libero.it - Da Begname

www.dabegname.it

OSTERIA MACCALE
S. GIOVANNI DELLE CONTEE

*Piatti tipici
eventi e degustazioni*

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

Osteria Maccale

*nella terra
del tufo*

SAN GIOVANNI DELLE CONTEE

Podere
La Paolina

piccolo ristorante
in campagna
a Montefollonico

Loc. La Paolina - 53049 Torrita di Siena | www.poderelapaolina.it | +39 0577 669513

Cooperative di comunità

Community cooperative

Questa è una storia esemplare. Partita nel 2022 dall'unione di due Cooperative di Comunità*, che si trovano tra la Val d'Orcia e il Monte Amiata e portano il nome di Teatro Povero di Monticchiello e Parco Vivo a Vivo d'Orcia. Due situazioni confinanti, tra la valle e la montagna. Simili per antropologia, storia e vocazione al turismo. Nondimeno, caratterizzate da un ambiente ricco di fascino e bellezza, non a caso riconosciuto dall'Unesco.

This is an exemplary story which began in 2022 with the union of two Community Cooperatives* located between the Val d'Orcia and Monte Amiata with the names Teatro Povero in Monticchiello and Parco Vivo in Vivo d'Orcia. Two bordering set-ups, between the valley and the mountain but places that are similar in their anthropology, history and tourist appeal. And - to say the least - distinguished by surroundings chock full of charm and beauty, recognized as such, unsurprisingly, by UNESCO itself.

Info:

www.narraterra.it
www.teatropovero.it
www.parcovivo.it



Il Teatro Povero di Monticchiello è stata una delle prime Cooperative di Comunità in Italia, risale addirittura agli anni Ottanta: «Ci prendono come esempio - racconta orgoglioso uno dei volontari - l'impegno più grande riguarda l'organizzazione stessa del Teatro Povero, una realtà col tempo divenuta nota a livello nazionale, dove ogni prima quindicina di agosto, per due settimane, ospitiamo più di duecento persone a sera». Una famiglia allargata, insomma: «tutti i giovani del borgo lavorano in Cooperativa, in piena sinergia per lo sviluppo della comunità; l'intento è anche, se non soprattutto, quello di evitare lo spopolamento. Sempre a Monticchiello, gestiamo il Teatrino Andrea Cesti di ottanta posti, il Museo TePoTraTos del Teatro Popolare Tradizionale Toscano, un appartamento turistico Foresteria del Teatro e due ristoranti Bronzino e Taverna di Bronzone, che esistono a

prescindere dal teatro». Monticchiello, ma non solo: «a Bagno Vignoni, poco distante da qui, abbiamo un negozio per il noleggio di biciclette, Ciclofficine del Teatro, e il Parco dei Mulini, un'area archeologica famosa per le vasche termali e i mulini attivi fino agli anni '50». Salendo in montagna invece, a Vivo d'Orcia, si arriva al Parco Vivo: «qui - spiegano dalla Cooperativa - organizziamo la visita di un'area boschiva con le famose Sorgenti dell'Ermicciolo, un'importante risorsa dal punto di vista idrico e museale, oltre al nuovissimo Museo dell'Acqua, aperto al pubblico nel 2022. Nel Parco è possibile effettuare trekking ed escursioni in tutte le stagioni, oltre ai laboratori per bambini, usufruendo del nostro bar Rifugio Parco Vivo. A breve inoltre sarà attiva la Locanda Pan di Legno, dove sarà possibile assaporare i prodotti tipici locali».

The Teatro Povero in Monticchiello was one of the first Community Cooperatives in Italy, dating back to the 1980s: "We provide an example to others - one of the volunteers proudly tells me - a lot of commitment goes into the organization of the Teatro Povero - which, over time, has become known across the country. Every first fortnight of August for two weeks we host more than two hundred people an evening". In short, an extended family: "all the young people of the village work in the Cooperative, totally involved in the development of the community; the intent is above all to avoid depopulation. we manage the eighty-seat Andrea Cesti Theatre in Monticchiello as well, the TePoTraTos Museum of Traditional Tuscan Popular Theatre, a tourist apartment Foresteria del Teatro and two restaurants Bronzino and Taverna di Bronzone

which run independently of the theatre". Monticchiello, but not only: "in Bagno Vignoni, not far from here, we have a bicycle rental shop, Ciclofficine del Teatro, and the Parco dei Mulini, an archaeological area famous for its thermal baths and water mills that ran until the 1950s". Going up the mountain instead, in Vivo d'Orcia, you get to the Parco Vivo: "here

"Una delle prime Cooperative di Comunità in Italia"



72 Narra Terra (nome evocativo come pochi) si occupa di servizi per il turismo mettendo in sinergia queste due realtà partendo da una filosofia di "turismo lento". Si tratta di escursioni immersi nella natura, in particolare tra Vivo d'Orcia, Monticchiello, Bagno Vignoni e Bagni San Filippo, in una delle zone più evocative della Toscana, con l'aiuto di una dozzina di preparatissime guide ambientali che si occupano di organizzare trekking, ma anche tour in minivan e in sella alle bici elettriche. Un viaggio attraverso i volti e i luoghi che hanno fatto grandi queste zone, fuori dalle mete turistiche di massa. Le esperienze, capaci di rimanere nel cuore, sono condotte da persone del posto: «per la visita alle sorgenti ci aiuta il signor Romualdo, di 90 anni, mentre tra gli attori del Teatro Povero figura Arturo, anche lui novantenne; sono persone stupende, sagge, divertenti, dalla mente

ancora giovane e con tanto da insegnare. Proponiamo avventure autentiche - ad oggi oltre venti - durante le quali si vivono realtà vere, originali, che rimangono nel cuore. Il nostro vuole essere anche un messaggio di inclusione, e insieme un esempio importante per dare valore ai territori e alle piccole comunità, che oggi più che mai rischiano di scomparire».

"Le esperienze, capaci di rimanere nel cuore, sono condotte da persone del posto"

- the Cooperative folk explain - we organize visits to the woods with the famous Ermicciolo Springs, an important resource from the point of view of both water and as an attraction and, in addition, there's the brand new Water Museum which opened to the public in 2022. You can go trekking in the Park with excursions in all seasons, in addition to workshops for children, using our Bar Rifugio Parco Vivo. In addition, the Locanda Pan di Legno will soon be active where classic local food products will be available. Narra Terra ['Earth speaks'] (a highly evocative name) provides services for tourism by putting these two organisations together synergistically starting from the philosophy of 'slow tourism'. These are trips that immerse travellers in nature, in particular around Vivo d'Orcia, Monticchiello, Bagno Vignoni and Bagni San Filippo, one of the most aesthetically evocative areas

of Tuscany, all run with the help of a dozen highly trained environmental guides who take care of organizing the trekking, but also tours in minivans and on electric bikes. A journey through the faces and places that have made these areas great, far from the destinations of mass tourism. These experiences, which will remain in the heart and the memory, are led by local people: "Sig. Romualdo, aged 90, helps us with the visit to the springs while Arturo, also aged ninety, is one of the actors of the Teatro Povero; they are wonderful people, wise, funny, still young in mind and with a lot to teach. We offer authentic adventures - over twenty to date - original and authentic experiences that will remain with you. We also want to pass on a message of inclusion, and at the same time present an important example of how to add value to localities and small communities, which today more than ever are in danger of disappearing".

73





* Cooperativa di Comunità: la Regione Toscana ha deciso di investire sulle Cooperative di Comunità per contrastare lo spopolamento e la crisi delle aree montane o marginali. Sono cooperative particolari, costituite in genere da quasi tutti i cittadini di un borgo riuniti attorno a un'idea o un'attività chiave, dal turismo sostenibile ai prodotti tipici locali, capace di rilanciare lo sviluppo.

* *Community Cooperative: the Tuscany Region has decided to invest in Community Cooperatives to counter depopulation and the crisis of mountainous or marginal areas. They are special cooperatives, generally made up of almost all the citizens of a village gathered around a key idea or activity, from sustainable tourism to classic local products, capable of boosting development.*



gruppo
acea

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     

Un giardino con vista

A garden with a view

Colorato e allegro, EdV Garden si stende sulle pendici di un colle con muri, stradine, viottoli e una bellissima vista sulla città di Firenze: uno spazio originale dove rilassarsi e godere della natura. Il giardino nasce da un'ispirazione della proprietaria Alice Esclapon de Villeneuve (da cui prende il nome) ed è il felice frutto di una mente creativa, di un carattere fantasioso e della passione per le piante ed i fiori.

Colorful and cheerful, EdV Garden stretches out on the slopes of a hill with walls, narrow streets, alleys and a beautiful view over the city of Florence: an original space in which to relax and enjoy nature. The garden was born from an inspiration of the owner Alice Esclapon de Villeneuve (from which it takes its name) and is the happy end of a creative mind, an imaginative character and a passion for plants and flowers.

La sua progettazione ha avuto inizio oltre vent'anni fa, in occasione della nascita della figlia, per crearle un luogo dove vederla giocare, crescere e familiarizzare con la natura alimentando in lei quella dote vitale, tipica dell'infanzia: la fantasia. Ma Alice aveva in mente ben altro che un giardino ordinario: questo spazio doveva diventare come un "diario a cielo aperto" di cui ogni installazione ne sarebbe stato un capitolo, e le piante ed i fiori le parole. Non si tratta quindi di un tipico giardino botanico o monumentale fiorentino quanto piuttosto di uno spazio originale da vivere tutte e quattro le stagioni ed in cui è possibile rilassarsi e fare un'esperienza rigenerativa e sensoriale. Dentro EdV Garden nulla è lasciato al caso, ma è frutto di un attento e amorevole studio, soprattutto delle piante e delle loro caratteristiche botaniche a tal punto che ognuna di esse pare personificarsi. Questo "diario a cielo aperto" diventa piano piano e inconsapevolmente, un nuovo "Giardino delle Meraviglie", che dal 2021 si è aperto al pubblico con il fine

di promuovere la cultura del verde e la creatività, offrire ai visitatori un luogo speciale in cui rilassarsi e, tra profumi e colori, e un'installazione e l'altra, far emergere qualcosa di nuovo o di sopito su loro stessi e sulla vita. L'ospite è invitato ad entrare nel giardino con uno spirito libero e disposto a lasciarsi trasportare dalla fantasia in una realtà che nulla ha a che vedere con l'infantilismo e l'ingenuità. EdV Garden è, nel suo genere unico: dal carattere favolistico, ironico e creativo rifugge i confronti con lo stile dei grandi giardini fiorentini ma è orgoglioso della sua toscaneità di cui ne mantiene gli aspetti tipici di campagna. È composto da 26 installazioni, la 27a è lo skyline della città. Ogni installazione è come un capitolo del diario di Alice in cui le storie prendono vita, come in un "Giardino delle Meraviglie", grazie alle potature, ai giochi di luce e colori e a vecchi oggetti riciclati. Ognuna di esse è corredata da una descrizione delle piante e degli oggetti, da un breve aneddoto dal tono favolistico e

Her design began over twenty years ago, on the occasion of the birth of her daughter, to create a place for her to see her play, grow and familiarize herself with her nature, nurturing her vital gift, typical of childhood: fantasy. But Alice had much more in mind than an ordinary garden: this space was to become like an "open-air diary" of which each installation would be a chapter, and the plants and flowers the words. It is therefore not a typical Florentine botanical or monumental garden but rather an original space to be experienced in all four seasons and in which it is possible to relax and have a regenerative and sensory experience. Inside EdV Garden nothing is left to chance, but it is the result of a careful and loving study, above all of the plants and their botanical characteristics to such an extent that each of them seems to personify itself. This "open-air diary" slowly and unknowingly becomes a new "Garden of Wonders", which has been open to the public since 2021 with the aim of promoting the culture of green-

ery and creativity, offering visitors a special place where relax and, between scents and colours, and one installation and another, bring out something new or dormant about themselves and about life. The guest is invited to enter the garden with a free spirit and willing to let himself be carried away by the imagination in a reality that has nothing to do with childishness and naivety. EdV Garden is unique in its genre: with a fabulous, ironic and creative character, it shuns comparisons with the style of the great Florentine gardens but is proud of its Tuscan character, retaining the typical countryside aspects. It is made up of 26 installations, the 27th being the city skyline. Each installation is like a chapter from Alice's diary where the stories come to life, like in a "Garden of Wonders", thanks to pruning, plays of light and colour and old recycled objects. Each of them is accompanied by a description of the plants and objects, a short anecdote with a fairy-tale and ironic tone, and a thoughtful message that could inspire



ironico, e da un messaggio riflessivo che potrà ispirarvi qualche nuova avventura oppure svelare qualcosa di nuovo su voi stessi. Sfogliando le pagine del giardino come in ogni favola, tra il serio e il faceto, potrete trovare quel messaggio "fatto su misura" per voi. Ma soprattutto pensate colorato!

"Durante gli scuri pomeriggi invernali, immaginavo la luce del sole filtrare tra gli alberi; nelle giornate assolate invece, intravedevo giochi d'ombre e freschezza dove non c'erano che afa e calore. Intanto prendevano forma pensieri che annotavo nel mio diario aspettando la stagione propizia per trascriverli in quei luoghi tanto amati. Ho riutilizzato oggetti e cose che languivano pigramente in qualche anfratto in attesa di una nuova vita e inventato figure che mutano nelle stagioni come i pensieri", racconta Alice.

Non si tratta quindi di un tipico giardino botanico o monumentale fiorentino quanto piuttosto di uno spazio originale da vivere tutte e quattro le stagioni ed in cui è possibile rilassarsi e fare un'esperienza rigenerativa e sensoriale. EdV Garden fonda le sue radici nella filosofia della permacultura intesa come insieme di accorgimenti e pratiche che hanno come scopo il benessere dell'ambiente, degli animali e dell'uomo. Qui vengono adottate tecniche semplici ed efficaci, antiche e innovative al tempo stesso.

Al visitatore Alice offre spunti originali che vanno dal riciclo degli oggetti, all'utilizzo e alla cura delle piante, a cui ognuno può ispirarsi per il proprio giardino. Non solo tecniche antiche e fantasia ma anche modernità, infatti EdV Garden è anche un giardino tecnologico perché dotato di wifi e di una apposita web app con audio guida.



you some new adventure or reveal something new about yourself. Leafing through the pages of the garden as in every fairy tale, between the serious and the facetious, you will find that message "made to measure" for you. But colourful above all!

"On dark winter afternoons, I imagined sunlight filtering through the trees; on sunny days instead, I glimpsed plays of shadows and freshness where there was nothing but sultriness and heat. Meanwhile thoughts were taking shape that I noted in my diary waiting for the right season to write them down in those so loved places. I reused objects and things that languished lazily in some nook and cranny waiting for a new life and invented figures that change with the seasons like thoughts," says Alice.

It is therefore not a typical Florentine botanical or monumental garden but rather an original space to be experienced in all four seasons and in which it is possible to relax and have a regenerative and sensory experience. EdV Garden has its roots in the philosophy of permaculture understood as a set of devices and practices that aim at the well-being of the environment, animals and humans. Here simple and effective techniques are adopted, ancient and innovative at the same time.

Alice offers visitors original ideas ranging from the recycling of objects to the use and care of plants, which everyone can be inspired by for their own garden. Not only ancient techniques and imagination but also modernity: in fact, EdV Garden is also a technological spot equipped with wifi and a special web app with audio guide.





 **Trattoria
"IL POZZO"**

Cucina tradizionale dal 1968

*Specialità:
pasta fatta in
casa e
carne alla
brace*

**CHIUSO LUNEDÌ E
MARTEDÌ**

Menù settimanale
e vasta selezione
di vini di Montalcino
Vi aspettiamo!

Sant'Angelo in Colle (Montalcino)
Tel. (+39) 0577 844 015
www.trattoriailpozzo.com



White Bar

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



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



**ilCacciatore
RISTORANTE**

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

YOLO

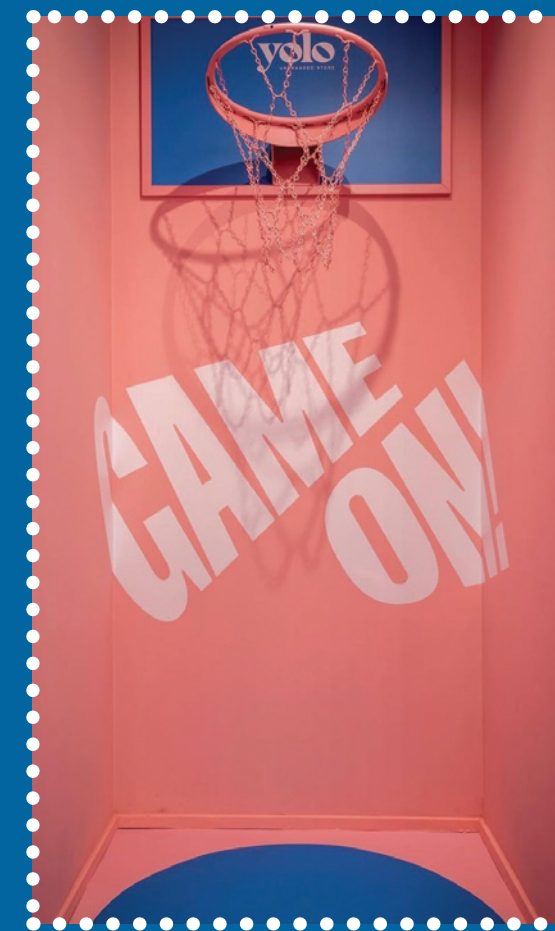
Vestirsi senza etichetta

di Giada Laterza



Colorato, pop, instagrammabile, YOLO è il nuovo store aperto a Milano. Sviluppato su più livelli, è caratterizzato da grandi scritte cubitali, dai colori pastello e da stand che occupano l'intera superficie del negozio.

Colourful, pop, Instagrammable, YOLO is a new store in Milan. Spread over several levels, it's hallmark is the array of large block letters in pastel colours and stands that occupy the entire surface area of the shop.



LIBERATI DA OGNI ETICHETTA!



Attrattiva delle nuove generazioni, lo store vanta una selezione di capi di brand italiani e non, abiti già esistenti ma privati della loro etichetta. Possono provenire da collezioni attuali, da precedenti stagioni o dai prototipi di collezioni future. Si abbandona quindi la logomania degli anni '80 e '90 per una scelta incondizionata che mette in mostra i prodotti senza esibire e ostentare, lasciando il consumatore libero di scegliere secondo la propria fantasia e il proprio gusto personale con la possibilità di immergersi totalmente. La deprivazione dell'etichetta porta a una diminuzione del prezzo riuscendo a catturare l'attenzione del consumatore, liberando le proprie emozioni e creando uno stato di felicità che coinvolge i sensi, influenza le modalità di acquisto e la spesa prevista. Si tratta di un'esperienza moderna, divertente ed espressiva, che consente di sperimentare nuovi stili in maniera unica e memorabile. L'obiettivo è porre un freno ai fenomeni di acquisto basati sull'etichetta, riorientando il focus su vestibilità, comfort e valore di un capo in quanto tale e per come ci sta addosso. Siamo quindi pronti a modificare le nostre abitudini di acquisto e a vestirvi senza considerare l'etichetta?

Aimed at the younger generation, the store boasts a selection of clothes from brands in Italy and elsewhere, ready made clothes but with their labels removed. They may come from current collections, previous seasons or are prototypes from future collections. Thus the logomania of the 1980s and 1990s is left behind in favour of a free choice that showcases products without displaying and flaunting branding, leaving the consumer free to choose according to his or her own imagination and personal taste with the possibility of losing themselves in their pursuit. Removing the label leads to a lowering of the price by capturing the consumer's attention, freeing their feelings and creating a state of happiness that involves the senses, influencing purchasing patterns and expectations of spending. It's a modern, fun and expressive way to shop, allowing new styles to be experienced in a unique and memorable way. The aim is to taper down the label-based purchasing phenomena by refocusing on the fit, comfort and intrinsic value of a garment as such and how well it suits us. So are we ready to change our buying habits and dress without considering the label?

"L'obiettivo è porre un freno ai fenomeni di acquisto basati sull'etichetta"

"The aim is to taper down the label-based purchasing"





Bivio dell'Asso - Montalcino (SI)

Tel. (+39) 0577 834079 - artcinque@gmail.com - www.infissart5.it



**SERRAMENTI E INFISSI
ARREDO E INTERNI**



Centro infanzia
Barzellotti
Sezione Nido e sezione Infanzia Paritaria



VIA ASILO INFANTILE BARZELLOTTI, 19
PIANCASTAGNAIO (SI)



**PIÙ VICINI ALLE FAMIGLIE:
APERTURA ALLE 7.30 E
USCITA ALLE 17.30**

**DAL NIDO ALLA
SCUOLA DELL'INFANZIA,
IN CONTINUITÀ DIDATTICA**

**UN GRANDE GIARDINO
DA SFRUTTARE NELLA
BELLA STAGIONE**

Per maggiori informazioni:

Educatrice referente **Rossana Esposito**
(+39) 334 93 27 194
barzellotti@quadrifoglioonlus.it

Coordinatore Pedagogico
Eleonora Alfieri (+39) 339 21 04 807
eleonora.a@quadrifoglioonlus.it



www.quadrifoglioonlus.it

seguici su

ValleyLife

SIENA | VAL D'ORCIA | AMIATA

**HAI BISOGNO DI CREARE UN LOGO,
UN BIGLIETTO DA VISITA,
STAMPARE MATERIALI PUBBLICITARI O
REALIZZARE IL SITO INTERNET
DELLA TUA ATTIVITÀ?**

**Contattaci,
ti aiuteremo a trovare la soluzione più adatta a te**

(+39) 328 58 16 968

DA OLTRE 15 ANNI RENDIAMO INDIMENTICABILI I VOSTRI MOMENTI PIÙ BELLI



**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

I cervi (per Agnieszka)

Deer (for Agnieszka)

di Ray Keenoy

FB:
Centro recupero fauna selvatica/Santuario
animali domestici La Nostra Arca

Qui nell'alta valle del Tevere, grazie alla dea madre i cervi sono protetti. Per una volta tanto lo stato, quel colosso costoso e scalagnato che troppo spesso dà forma alle nostre vite e al paesaggio, ne ha fatta una (proprio) giusta. I cervi sgusciano dentro e fuori dai boschi che ricoprono quasi completamente le nostre colline e, mentre si passa lungo la strada che arriva al paese, la Via Montagna, se ne possono scorgere intere famiglie o magari solo uno che, un po' più avventuroso degli altri, è rimasto indietro. Timidi e rapidissimi nel movimento, sembrano quasi volerci sedurre con la loro bellezza che riusciamo a intravedere solo di sfuggita e non a cogliere appieno, forse volerci ammonire: ci percepiscono come una razza aggressiva e pericolosa, non vengono sulla porta delle nostre case a fare due chiacchiere e a fissarci con il loro sguardo intenso ma pieno di mitezza. Pare che un giorno, di mattina presto, siano entrati nei prati del Riccone e che, con sua grande costernazione, abbiano fatto una scorpacciata delle sue rose in boccio! Per un cervo i boccioli di rosa sono uno stuzzichino allettante o i nostri cervi erano semplicemente invidiosi dello splendore delle rose, nella loro bellezza gelosi della bellezza di qualcos'altro?

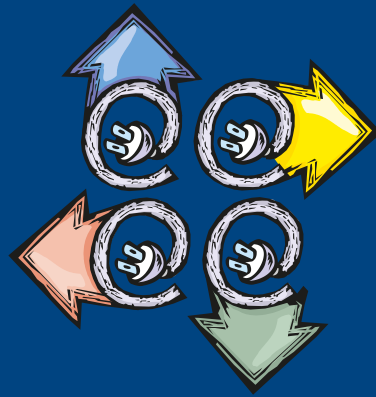
Ho la grande fortuna di essere amico di una protettrice di cervidi, Silvia, che gestisce non lontano da qui il rifugio degli animali nella valle del Silenzio. In seguito a imprevisti derivati da incidenti stradali fin troppo frequenti, cerbiatti rimasti tristemente orfani o adulti feriti (il cervo con due zampe che sembrava un canguro, ma che rivelava anche così la potente bellezza di chi lotta per la propria vita, quella che riconosciamo in ogni creatura, umana e non, intenta a superare grandi difficoltà) vivono all'interno dei suoi spaziosi recinti. Lì, protetti dalle premure e dalle amorevoli cure della bravissima Silvia, non hanno paura delle persone, così a volte quelli più amichevoli mi si sono avvicinati guardandomi con i loro grandi occhi rotondi e gentili, arrivando qualche volta perfino a sfiorarmi con i loro nasi neri. Era la nostra una specie di conversazione tra esseri viventi, proprio come dovrebbe essere. E così come vaga il cervo, così dovrebbe vagare il nostro spirito. Che la dea li benedica.

Here in the Upper Tiber lands deer – thank the Goddess – are protected. For once the State, that expensive and slipshod juggernaut that so often shapes our lives and landscapes, got something (very) right.

And so they slip about in and out of the woods that cover most of our hillsides, we see their family groups or maybe just some adventurous straggler as we pass along the Via Montagna that winds up to the village. In their shyness and fleetness they seem to tease us with their beauty, glimpsed rather than grasped, perhaps reading us a lesson: they sense us as an aggressive and dangerous race, they don't ever approach our hearts to 'speak' and fix us with their strong but gentle eyes. But some early mornings it seems they come to the Rich Man's lawns and chew on the rosebuds – to his consternation! Are rosebuds an intriguing amuse-bouche for a deer or are they simply jealous of the splendid rose as one beauty can be of another?



It is my special luck to have as a friend an individual protector of the cervines, Silvia at the animal refuge in the Silent Valley, not far away. Because of the vagaries of too-common traffic collisions, sadly orphaned fawns or injured adults (the deer with two legs who seemed like a kangaroo but nonetheless displayed the powerful beauty of life-striving that we can see when a creature of any race, including our own, surmounts great difficulties) live within her spacious enclosures and the more friendly ones have sometimes come up to me, here never scared of people because they live within the concern and loving care of great Silvia, and looked at me with their round and gentle eyes and touched me too sometimes with their black noses. A conversation between beings, as it should be. And as the deer roam so should our spirits, bless the Goddess.



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

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

@: ENTRA GUARDA E COMPRA

☎: +39 389 007 8993



CENTRO ESTETICO "FASHION BEAUTY SUN"
VIA DANTE ALIGHIERI, 55 - BUONCONVENTO (SI)
PER INFO E PRENOTAZIONI: 340 7893016

IL SOLARIUM
AL COLLAGENE
È DOTATO DI
DUE TIPI DI
NEON:

NEON CLASSICI
(BLU) Classici abbronzanti.

NEON COLLAGENE
(ROSA) NOVITALI Emettono una
lunghezza d'onda in grado di
stimolare nuovo collagene.

Come saprai, i raggi UV accelerano i processi
di **invecchiamento cutaneo** danneggiando
il collagene e cristallizzandolo.

STOP!

Da oggi **non sarà più così** grazie
alla stimolazione data dai
NEON COLLAGENE

TRE CABINE
ALTA PRESSIONE
QUADRI-FACCIALE
BASSA PRESSIONE
CON NEON AL COLLAGENE



Servizi di
Manutenzione

www.quadrifoglioonlus.it

seguici su



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

ilquadrifoglio@quadrifoglioonlus.it



Il Quadrifoglio
GRUPPO COOPERATIVO

TOP SERVICE

DI VALERIO ROSSI

ASSISTENZA PNEUMATICI
AUTO, MOTO, AGRICOLI E INDUSTRIALI
OFFICINA MECCANICA
CENTRO REVISIONI AUTORIZZATO

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



**RISTORANTE
DA VENERIO
ALBERGO**

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

f i Ristorante Albergo Da Venerio

**Carrefour
market**



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



PRO LOCO
Abbadia San Salvatore

**Festa
della
Birra**
ABBADIA SAN SALVATORE 2023

14-16 LUG
ABBADIA SAN SALVATORE
MONTE AMIATA - SIENA

INGRESSO GRATUITO
STAND GASTRONOMICI
BIRRE ARTIGIANALI
DALLE 18.30 ALLE 2 DI NOTTE

VEN
99 POSSE
LA COMBRICCOLA DEL DISCO

SAB
MARLENE KUNTZ
I BOSCHI BRUCIANO

DOM
MUSICISTI NATI

CON IL PATROCINIO DEL
COMUNE di
ABBADIA SAN SALVATORE

INFO@PROLOCOABBADIA.IT • PROLOCOABBADIA.IT



PRO LOCO
Abbadia San Salvatore

TUTTI I DETTAGLI
SITO PRO LOCO
PROLOCOABBADIA.IT

**10-11
GIUGNO
2023**

Chiusura iscrizioni
**DOMENICA 4
GIUGNO 2023**
(leggi il regolamento)

COMUNE di
ABBADIA SAN SALVATORE

2ª RIEVOCAZIONE STORICA
**"GARE IN
SALITA"**
ABBADIA S.S.-RIFUGIO CANTORE
(MEMORIAL WALTER NOCCI)

STRADA CHIUSA E
RISERVATA ALL'EVENTO
(8,5 KM)

RIFUGIO
CANTORE

ABBADIA S.S.

WWW.PROLOCOABBADIA.IT



PRO LOCO
Abbadia San Salvatore

**ABBADIA
IN MUSICA**
2023

OGNI SERA
IN UN LUOGO
DIVERSO

Con il patrocinio del
COMUNE di
ABBADIA SAN SALVATORE

Dal Mercoledì alla Domenica nei mesi
di **Luglio ed Agosto**, ad Abbadia San
Salvatore, **ogni sera** potrete assistere
ad un concerto **LIVE**.
"Abbadia in Musica" è un'iniziativa
che unisce il coordinamento degli
eventi delle **Associazioni** a quello
delle **attività commerciali aderenti**
garantendo intrattenimento LIVE per
l'Estate 2023.

CONSULTA IL
CALENDARIO DEI
CONCERTI SUL SITO
PROLOCOABBADIA.IT



PRO LOCO
Abbadia San Salvatore

COMUNE di
ABBADIA SAN SALVATORE

130 giorni di Eventi e
iniziative culturali
oltre 50 concerti dal vivo

Nel mese di **Luglio e
Agosto** tutti i giorni dal
Mercoledì alla Domenica
musica Live con Abbadia
in Musica

Oltre 35 tra Enti,
Associazioni, Circoli
Terzo Settore e
Organizzazioni Di
Volontariato

EVENTI 2023
ABBADIA SAN SALVATORE

WWW.PROLOCOABBADIA.IT



SPA RESORT
THERMAE
Bagno Vignoni - Toscana



find your job



PRENDERE IL VOLO CON ADLER

ADLER Careers

Un futuro di successi insieme

Stagione di 11 mesi, ottima remunerazione e orari regolari in una settimana lavorativa a 5 giorni lavorativi. Possibilità di vitto e alloggio gratuito e vari benefits in casa.



RECEPTION



SALA



CUCINA



SPA & FITNESS & MED



HOUSEKEEPING &
MAINTENANCE



APPRENDISTATO &
STAGE