

ValleyLife

RIVISTA PANEUROPEA

L'AGRESTO DELL'AMIATA



Periodico mensile di informazione culturale e pubblicistica ValleyLife. Via. Pisa, 51 Firenze, tel. 0574/272011 n. 202017. Dir. Resp. Simone Bandini



Anno XXII nr. 172 | ESTATE/SUMMER 2023

SIENA / VAL D'ORCIA / AMIATA

SUMMER
TIME

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: L'Agresto dell'Amiata

ESTATE 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
Filippo Raffi
Ilaria Peretti
Nicola Ciuffoletti
Angelo Nai

AUTORI
Jori Diego Cherubini
Simone Bandini
Angelo Nai
Riccardo Clementi
Marco Cavallo

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

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

STAMPATO DA
Oplàprint Padova

ValleyLife
SIENA VAL D'ORCIA AMIATA RIVISTA PANEUROPEA

REDAZIONE
JDC Media & Communication
Via della Pace, 13
53021 Abbadia San Salvatore (SI)
Tel. (+39) 328 58 16 968
www.valleylife.it
jdc Credazione Med@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 mercoledì 19 luglio alle 19,18 al caldo rovente di luglio

Sommario Summary

● Cultura ● Lifestyle ● Pleasure

● Energie

8 Universo partenopeo

16 Atleti eroi

22 L'Agresto dell'Amiata

30 Il Convento dei sogni

40 Qualità Coop

50 Osteria toscana

56 Indiana Park

64 Posta letteraria

70 AdF per il benessere del territorio

80 Geotermia, storia e futuro

88 Storie di cavalli

90 Nido di Fate



Con il patrocinio del



COMUNE di
ABBADIA SAN SALVATORE

In collaborazione
con i Terzieri
Fabbrì, Maggiore e Borgo
e il Rione Convento

Festa d'Autunno

ABBADIA SAN SALVATORE • 6-15 OTTOBRE 2023

BANCHETTI
CANTINE
FRASCHETTE
ESCURSIONI E VISITE
CASTAGNE
FUNGHI
VINO
CONCERTI
MERCATINI

TUTTE LE SERE
CONCERTI LIVE
AD ABBADIA S.S.

CONSULTA IL
CALENDARIO DEI
CONCERTI SUL SITO

PROLOCOABBADIA.IT

LUGLIO E AGOSTO

ABBADIA IN MUSICA

2023

Dal Mercoledì alla Domenica nei mesi di Luglio ed Agosto, ad Abbazia San Salvatore, ogni sera potrete assistere ad un concerto LIVE.

WWW.PR

Il gusto dell'abitare dal 1923

SALI & GIORGI



www.saliegorgi.it

PROGETTO **by**

INTERNI

CasaNova

SALI&GIORGI
AMIATA

SALI&GIORGI
CHIANTI

SALI&GIORGI
BUONCONVENTO

SALI&GIORGI
EDILIZIA

UTÒPIA

IDROceramiche

CASASTORE

EDILSTORE

Universo partenopeo

Testo e Foto: Jori Diego Cherubini

Pochi anni fa Milano era la capitale culturale-popolare del Bel Paese: Fininvest, il Milan e il Benfica, Berlusconi, l'Inter, il Duomo, 'O mia bela Madunina', Mai dire gol. Grazie a un'idea di moda, di lavoro e di mondo trasmessa dalle principali reti commerciali - e non solo - italiane. Milano si beveva ovunque. Poi nel 2006 sono arrivati i Cesaroni e Claudio Amendola. Da lì in poi tutta una serie di attori e comici e film rigorosamente romanocentrici: Edoardo Leo, Brignano, Battista, Max Tortora, Virginia Raffaele, Lillo & Greg, la famiglia Guzzanti, fino a Lundini e alla sua Pezza squisitamente nonsense in onda su Rai2. Tutti figli più o meno legittimi di Sordi, Proietti, De Sica (senior e junior), Verdone (Una vita da...), eccetera. Ma la questione non è questa. Giacché anche Roma ormai ha ceduto lo scettro - sta rinunciando suo malgrado - al ruolo di Capitale in luogo di Napoli e dei suoi cliché tanto amati, per dire, dagli americani. Gli americani, ecco. Dovete sapere che essi sono tutti, senza esclusione, convinti che l'Italia sia Napoli e Napoli l'Italia, allora, in base alla legge della domanda e dell'offerta, è l'esperienza di Napoli che bisogna offrire a chi arriva e porta quattrini. Vi sarà certamente capitato di camminare a Venezia (o in altre città vocate al villeggiante) e ascoltare 'O sole mio sta in fronte a te, in faccia al Leone di San Marco e al gondoliere remante lungo i rii la-

gunari. E non è un discorso razzista (il nonno materno del sottoscritto proveniva da Napoli), casomai di accettata inferiorità rispetto ai partenopei, che hanno vinto quindi riscritto la storia di concerti, giornali, televisioni e sport. Almeno per un'estate. Come ricorda la newsletter di Gog Edizioni (iscrivetevi, non ve ne pentirete): «Napoli è ovunque», da Gomorra a Cannavacciolo, passando per il recente scudetto: il giorno dopo il quale l'Italia tutta era agghindata di azzurro, e Maradona era resuscitato e gli juventini erano napoletani e i fiorentini napoletani e i triestini e i bolzanini napoletani anche loro, tutti a intonare forza Napoli forza Napoli, I campioni dell'Italia siamo noi: la nazione unita in segno di riscossa e riscatto e rispetto partenopeo, e, come sempre accade in Italia, senza dissenso. E in tutto questo bailamme, e caos e clacson e bandiere al vento e ancora riscatto, Un posto al sole, la soap partenopea, ha superato quota 6280 puntate. Napoli ha vinto. Napoli regna e il prossimo inno del Paese sarà Napule è di Pino Daniele. Ora non ci resta che aspettare il nostro turno, quello di Firenze e della Toscana. Se mai arriverà.

Neapolitan universe

A few years ago Milan was the cultural-popular capital of the Bel Paese: Fininvest, Milan and Benfica football teams, Berlusconi and Berlusconi, Inter, the Duomo, 'O mia bela Madunina', Mai dire gol. Thanks to an idea of fashion, work, the world, broadcast by the main Italian commercial networks. Milan was drunk everywhere. Then in 2006 came the Cesaroni and Claudio Amendola, and from then on a whole series of actors and comedians and films strictly Roman and Roman, Edoardo Leo, Brignano, Battista, Max Tortora, Virginia Raffaele, Lillo & Greg, the Guzzanti family, up to Lundini and his exquisitely nonsense Pezza broadcast on Rai2. All more or less legitimate children of Sordi, Proietti, De Sica (senior and junior), Verdone (Una vita da ...), etc. But that is not the issue. Because even Rome has ceded the sceptre - renouncing in spite of itself to the role of Capital in favour of Naples and its clichés, so much loved by the Americans. The Americans, that's it. You must know that they are all without exclusion convinced that Italy is Naples and Naples is Italy, then, according to the law of supply and demand, it is Naples that must offer, sell, indeed the experience of Naples. You will certainly have walked in Venice (or in other tourist cities where you would not live) and listen to 'O sole mio sta in fronte a te', in

Venice! Right in the face of the Lion of San Marco and the gondolier rowing through the lagoon canals. And it is not a racist speech (my grandfather came from Naples), but, on the contrary, of manifest inferiority towards the Neapolitans, who have won then rewritten the history of radio, concerts, newspapers, television and sport. As the Gog Edizioni newsletter recalls (subscribe, you will not regret it): "Naples is everywhere", from Gomorrah to Cannavacciolo, passing through the recent Scudetto: the day after Italy all was dressed in blue, Maradona was resurrected, the Juventus were Neapolitans and the Neapolitan Florentines and the Triestines and the Neapolitan Bolzano too, all shouting strength Naples and Neapolitan strength that we are all Neapolitans; The nation sang, you will remember, united as a sign of redemption, as always, without dissent. And in all this 'bailamme' (confusion), the Tv soap opera "Un Posto al Sole" (A place in the sun), set in Naples, has exceeded 6280 episodes. Napoli won. Naples reigns. Now we just have to wait for our turn, that of Florence and Tuscany. If it ever comes.

Brano consigliato: Grian Chatten
Last Time Every Time Forever (2023)

Libro consigliato: Cormac McCarthy
Il Passeggero (2023)



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, sfiziosità 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.

NOVITA' CRIOTERAPIA

Terme e Crioterapia: le proprietà delle calde acque termali in unione alla longevity suite favoriscono il ringiovanimento della pelle, una forte azione antiossidante, drenante e energizzante. Ottima combinazione anche per un effetto antinfiammatorio.
n. 1 Ingresso alla piscina termale
n. 1 longevity suite
Costo 85,00 euro

Info e prenotazioni:
Tel. (+39) 0578 572 405
ricevimento.termefonteverdespa.com
www.fonteverdespa.com
San Casciano dei Bagni

FONTEVERDE

LIFESTYLE & THERMAL RETREAT | TUSCANY

CI OCCUPIAMO ANCHE DI:

Traslochi e sgomberi

Smontaggio e rimontaggio
mobili

Deposito

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



www.mobilicorazzi.it
info@mobilicorazzi.com



CORAZZI
MOBILI & ARREDO

ACQUISTO AUTO USATE DA PRIVATI

FIAT 500 2013 BENZ/ GPL
FIAT 500 2013 BENZINA
FIAT QUBO 2010 GASOLIO
FIAT 1.100 1962 SPECIALE DA COLLEZIONE
TOYOTA AYGO 2010 BENZINA
TOYOTA AVENSIS VERSO 2009 7 POSTI GASOLIO
VW T-ROC 2021 GASOLIO
VW NEW BETTLE CABRIO 2002 BENZINA
KYMCO 150 SCOOTER

14 *Sandro Mambriani*

Per Informazioni: (+39) 329 76 94 603

Dello spirito degli (atleti) eroi

On the Spirit of (Athletes) Heroes

di Simone Bandini

C'è un filo sottile, come quello cucito e preordinato dalla Parche, ad unire l'assoluta bellezza del paesaggio fisico e lo spirito dell'atleta che proporzioni e dimensioni non possiede: invisibile, non composto di parti ma di pensieri infiniti e volontà non circoscritta, l'animo tutto tende al superamento di sé stesso.

In questo atto arbitrario dell'andare oltre, del purificarsi attraverso la fatica, si manifesta lo spirito eroico dell'uomo che pianta il vessillo della libertà sopra il mondo di ciò che è necessario è già stabilito per lui.

C'è qualcosa, dunque, di trasversale a tutte le forme di atletismo, amatoriale o professionistico, che prescinde dal mero dato sportivo, dalla performance e dalle classifiche – ma che riguarda intimamente la condizione esistenziale dell'uomo: il superamento della sua condizione 'finita' (che pone dei limiti), il perfezionamento verso il divino e la completezza degli attributi. Se volessimo, diminuendo la quota del ragionamento, rendere più accessibile questo spunto di riflessione, potremmo dire semplicemente che il viaggio dell'atleta inizia laddove egli non si accontenta più della sua attualità, della sua condizione – veleggiando verso la sublimazione dello spirito laddove non si incontrano più barriere – e il mondo della necessità si è già trasformato nel regno della possibilità.

L'atleta fa propria la medesima vocazione di

"Tutto è fissato, tranne che per chi comanda agli dèi: libero infatti è nessuno all'infuori di Zeus".

Eschilo, Prometeo incatenato (460 a.C.)

"Ogni volta che ho trovato un essere vivente, ho anche trovato volontà di potenza"

Friedrich Nietzsche, "La Volontà di Potenza" (1885)

Prometeo: sottrarre il fuoco agli Dei per donarlo agli uomini: in questo caso, esemplare, prenderlo per sé stesso, e per traslazione, elargirlo al resto dell'umanità: c'è un modo, esiste un passaggio alla condizione divina, dove si possono abbandonare le spoglie umane per ascendere alla luce della libertà assoluta.

L'uomo atleta esce dunque dalla sua forma umana per entrare nella sua essenza celeste non de-limitata – una scintilla che genera un fuoco universale – che è possibilità pura e, come la definì Nietzsche un secolo e mezzo fa, volontà di potenza: la vita intesa come forza espansiva e autosuperantesi, i cui principi fondanti non sono la ricerca del piacere o l'istinto di sopravvivenza, ma la spinta all'autoaffermazione e all'auto-potenziamento. E dunque, dove la fatica trova ed assume un senso del tutto 'sacro'.

Curioso che una tale condizione si possa raggiungere attraverso l'azione: l'espressione del corpo che nell'atto atletico supera sé stessa – attraverso una sorta di devastazione, espansione della materia per fare scaturire, prodigiosamente, la luce dello spirito in essa contenuta.

Nel gesto di un atleta vive dunque la combinazione perfetta tra bellezza ed eroismo: qui la forma è sostanza, il mondo interiore retto dalla volontà e dalla libertà coincide mirabilmente con il mondo esteriore della necessità

Brano consigliato:
The Narcissist - Blur

There is a thin thread, like the one sewn and preordained by the Parcae, to unite the absolute beauty of the landscape and the spirit of the athlete who does not have proportions and dimensions: invisible, not composed of parts but of infinite thoughts and uncircumscribed will, the soul all tends to overcome itself.

In this arbitrary act of going beyond, of purifying oneself through fatigue and effort, the heroic spirit of man is manifested, planting the banner of freedom over the world of what is necessary and is already established for him.

There is something, therefore, transversal to all forms of athleticism, amateur or professional, which is independent of mere sporting data, performance and rankings – but which intimately concerns the existential condition of man: the overcoming of his 'finite' condition (which sets limits), the perfection towards the divine and the completeness of attributes. If we wanted, by decreasing the complexity of reasoning, to make this food for thought more accessible, we could simply say that the athlete's journey begins where he is no longer satisfied with his actuality, his condition – sailing towards the sublimation of the spirit where barriers are no longer encountered – and the world of necessity has already turned into the realm of possibility. The athlete makes his

own the same vocation as Prometheus: to subtract fire from the Gods to give it to men: in this case, exemplary, take it for himself, and by translation, bestow it on the rest of humanity: there is a way, there is a passage to the divine condition, where human remains can be abandoned to ascend to the light of absolute freedom.

The athlete man therefore comes out of his human form to enter his unbounded celestial essence – a spark that generates a universal fire – which is pure possibility and, as Nietzsche defined it a century and a half ago, the will to power: life understood as an expansive and self-overcoming force, whose founding principles are not the search for pleasure or the survival instinct, but the drive for self-affirmation and self-empowerment. And therefore, where fatigue finds and assumes a completely 'sacred' meaning.

It is curious that such a condition can be reached through action: the expression of the body that in the athletic act surpasses itself – through a sort of devastation, expansion of matter to bring out, prodigiously, the light of the spirit contained in it.

In the gesture of an athlete lives the perfect combination of beauty and heroism: here the form is substance, the inner world governed by will and freedom coincides admirably with the external world of necessity and events.

"Everything is fixed, except for those who command the Gods: no one is free, except Zeus."
Aeschylus, Prometheus Chained (460 BC)

"Every time I found a living being, I also found the will to power."
Friedrich Nietzsche, "The Will to Power" (1885)

IL
LECCIONE



IL LECCIONE B&B
BAGNI SAN FILIPPO (CASTIGLIONE D'ORCIA)
VIA DEL BOLLORE, 19
TEL. 393 7226007
info@illeccioneguesthouse.com



Il tuo soggiorno
immerso nella natura

CASE AREA
AGRIN[®]
tradizione Deroma

fatto in toscana

CASEIFICIO
SEGGIANO



fiordiformaggi

L'Agresto dell'Amiata

Agresto
of Mount Amiata

L'Agresto dell'Amiata è una rivisitazione di un condimento antico ottenuto da uve immature, frutto della collaborazione di Aziende ed Enti di Ricerca del progetto della Regione Toscana AGRENO (A Group to Rediscover Economies and New Opportunities) Gruppo Operativo (GO-PEI AGRI). Uve raccolte nella fase di pre o inizio invaiatura sono spremute, sottoposte a cottura e quindi aromatizzate a freddo con una miscela di erbe provenienti dal territorio dell'Amiata tra cui bacche di ginepro (*Juniperus communis*), erba cipollina (*Allium schoenoprasum*), radici di carlina (*Carlina acaulis*), aglio orsino (*Allium ursinum*), cipolla bianca (*Allium cepa*). Il proposito è di valorizzare una montagna alle cui pendici si coltivano da sempre uve con cui si ottengono grandi vini, e, a quote più elevate, erbe aromatiche che qui crescono abbondanti e caratterizzano il territorio per la sua ricchezza di esemplari endemici, facendo dell'Amiata, come diceva Padre Ernesto Balducci, uno "scrigno prezioso".

The Amiata 'Agresto' is a reinterpretation of an ancient condiment obtained from immature grapes: the result of the collaboration of companies and research bodies promoted by the Region of Tuscany AGRNO (A Group to Rediscover Economies and New Opportunities) Operative Group (GOPEI AGRI). The grapes harvested in the pre or early veraison phase are pressed, cooked and then cold flavoured with a blend of herbs from the Amiata area such as juniper berries (*Juniperus communis*), chives (*Allium schoenoprasum*), carline roots (*Carlina acaulis*), wild garlic (*Allium ursinum*) and white onion (*Allium cepa*). The purpose is to enhance a mountain on whose slopes grapes have always been grown and great wines done; at higher altitudes aromatic herbs grow abundantly and characterize the territory with a variety of endemic specimens, as Father Ernesto Balducci said, a "precious casket".



Agreno (A Group to Rediscover Economies and New Opportunities) è un Gruppo Operativo che si è formato con l'idea progettuale di sviluppare, validare e valorizzare l'Agresto, un antico condimento ottenuto dall'uva, che allo stato attuale presenta una produzione estremamente ristretta sia in termini di varietà che di quantità.

Bea exerum, sectemp ellorem nonsequ ibuscil lestem rem autem nonest, cus dolum alia sum faccatia nulpa perum ipsus id quis corum latis rae sit exernatur antur, int occulpa iur, ad et ipsusam acimaion esequ venimu
Bea exerum, sectemp ellorem nonsequ ibuscil lestem rem autem nonest, cus dolum alia sum faccatia nulpa perum ipsu.

GO-PEI AGRI <https://agreno.ciatoscana.eu>

Agresto dell'Amiata
prodotto da Lombardi & Visconti



23

Informazione pubblicitaria

22

Informazione pubblicitaria

Aurelio VISCONTI
Lombardi & Visconti SAS
info@aureliovisconti.com

Annita TOFFANIN
DiSAAA-a Università di Pisa
annita.toffanin@unipi.it

Giuseppe FERRONI
DiSAAA-a Università di Pisa
giuseppe.ferroni@unipi.it

Luisa POZZO
CNR-IBBA SS Pisa
luisa.pozzo@ibba.cnr.it

Francesca VENTURI
DiSAAA-a Università di Pisa
francesca.venturi@unipi.it



La produzione dell'Agresto avviene in estate, da fine luglio a metà d'agosto. L'uva deve essere acerba per esprimere la propria asprezza, pertanto è colta prima che cambi colore, spremuta in modo "soffice", e posta in cottura per permettere l'evaporazione che porterà il volume finale a un terzo. L'Agresto è un condimento liquido, e la tradizione toscana prevede oltre alla riduzione al calore l'aromatizzazione con erbe aromatiche, spezie e talvolta frutta. Una fase importante è la filtrazione, effettuata con passaggi successivi attraverso filtri di stoffa a maglie più o meno spesse, ma mai troppo strette per evitare un appiattimento del sapore del prodotto. Ricerche condotte da CNR-IBBA

e dal DiSAAA-a dell'Università di Pisa hanno evidenziato nell'Agresto caratteristiche atte a considerarlo un alimento funzionale: oltre a contrastare i radicali liberi e combatterne l'invecchiamento cellulare, che porta allo sviluppo di diverse patologie, ha proprietà antibatteriche riducendo la crescita di microrganismi responsabili di infezioni alimentari. In base a questi studi Qualitierbe di Pitigliano (GR) ha creato una linea di cosmetici all' Agresto. Per produrre l'Agresto s'adoperano le uve dei diradamenti estivi che, anziché lasciate al suolo ove possono far sviluppare microrganismi negativi per la vite, partecipano al nuovo processo produttivo con vantaggi anche per l'ambiente.



The production of Agresto takes place in the summer, from late July to mid-August. The grapes must be unripe, to express their tartness, therefore they are harvested before they change color, squeezed in a "soft" way, and cooked to allow evaporation which will bring the final volume to a third. Agresto is a liquid condiment and Tuscan tradition provides – in addition to the reduction of heat – flavouring with aromatic herbs, spices and sometimes fruit. An important phase concerns filtration, carried out in successive passages through fabric filters with more or fewer meshes less dense, but never too tight, to avoid flattening the flavour of the Agresto. Researches conducted by the CNRIBBA (Institute of Agricultural Biology and Biotechnology of the CNR) and by the DiSAAA (Department of Agricultural, Food and Agro-environmental Sciences) of the University of Pisa - have highlighted Agresto characteristics suitable for considering it a functional food to counteract the radicals free and fight cell aging, which leads to the development of various pathologies; in addition to having undoubted antibacterial properties, reducing the growth of microorganisms responsible for food-borne infections. Evaluating these studies, the "Qualitierbe" company of Pitigliano has created a line of cosmetics based on Agresto. To produce Agresto grapes from summer thinning operations are used – instead of leaving them on the ground where they can cause development of negative microorganisms for the vine – participating in the new production process with natural advantages for the environment.



Azienda erboristica che utilizza vegetali in ambito culinario (non erbe aromatiche da condimento) lavorate per aromatizzare principalmente prodotti alcolici, vini, aceti e altro.



www.aureliovisconti.com

Stille di Meditazione

BRECCOLO

da un'idea di Giancarlo Scalabrelli



FREQUENZE di GUSTO



Linea degli amari erboristici da bere in bicchieri chiusi con calma, senza fretta, dopo pranzo. Oggi si riscoprono interessanti in mixology.

Gli enoliti sono vini aromatizzati con erbe aromatiche e frutti ed hanno una antica storia. Enoliti prodotti con la tecnica del cosiddetto "rigoverno Toscano".

Liquori erboristici realizzati con miscele diverse di erbe aromatiche. Più o meno zuccherati, si definiscono con terminologia di nomenclatura liquoristica.

dai Segreti della Madia Toscana...

Agresto CONDIMENTO TOSCANO

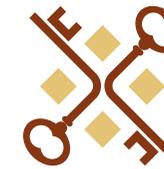


Prodotti da cucina ottenuti con tipicità autoctone del territorio (castagne, frutti di bosco, Pera Picciola, mela cotogna, ...) proposti per una cucina innovativa e sfiziosa.



Condimento antico ottenuto da uva immatura che la nostra Azienda ha contribuito a rilanciare nel panorama culinario regionale.

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



EVENTI AL MUSEO EBRAICO LUGLIO E AGOSTO



GIORNATA EUROPEA della CULTURA EBRAICA
10 SETTEMBRE 2023
LA BELLEZZA

Programma

Ingresso libero al Museo Ebraico 10:00 - 18:00

ore 10:00 visita guidata al cimitero ebraico con partenza da p.za Petruccioli

ore 11:00 visita guidata alla sinagoga e all'interno del quartiere ebraico

ore 14:30 visita guidata alla sinagoga e all'interno del quartiere ebraico

ore 16:15 proiezione del docufilm della televisione croata "Eva Fischer"

introdurrà Alan David Baumann e Elena Servi

ore 17:30 concerto in Sinagoga di Progetto DAVKA Maurizio Di Veroli

La Cantica del Mare musiche ebraiche sulle coste del Mediterraneo



Visite guidate al Museo Ebraico

LUGLIO

Tutti i martedì e i venerdì

Ore 11:00 e ore 15:00

23 LUGLIO

Ore 11:00 visita al Museo

Ore 16:00 visita al Museo e al Cimitero Ebraico

AGOSTO

Tutti i martedì e i venerdì

Ore 11:00 e ore 15:00

Visite libere al Museo Ebraico

Aperto tutti i giorni tranne il sabato

Dalle 10:00 alle 15:00 e dalle ore 14:30 alle 18:00

PER INFO

Ass. La Piccola Gerusalemme

Tel.: 0564614230

Whatsapp: 3281907175

E-mail: lapiccolagerusalemme@libero.it

Il Convento dei sogni

The Convent of dreams

di JDC

Il Convento San Bartolomeo ha gli stessi anni di un immenso castagno che si trova di fronte, nati entrambi il 5 settembre del 1278; hanno subito fulmini, terremoti, e vicissitudini di ogni tipo, ma continuano a vivere, rinnovandosi. Oggi il Convento, gestito dall'amore dei fratelli Ricci Barbini - Carlo, Marianna e Elena, figli del Prof. Vittorino Ricci Barbini - rappresenta una delle strutture ricet-

The Convent of San Bartolomeo is old as the immense chestnut tree standing opposite, both born on September 5, 1278; They have suffered lightning, earthquakes, and vicissitudes of all kinds, but they continue to live, renewing themselves. Today the Convent, managed by the love of the Ricci Barbini brothers - Carlo, Marianna and Elena, sons of Prof. Vittorino Ricci Barbini - is one of the most valuable accommodation facilities between Monte Amiata and Val d'Orcia. We went in to tell you about it.

Info e dettagli

Convento San Bartolomeo

Viale G. Vespa, 368, Piancastagnaio (Siena)

www.conventosanbartolomeo.com

info@conventosanbartolomeo.com

Tel. (+39) 0577 787 120 - (+39) 388 93 78801



Varcando il portone d'ingresso, si accede a una dimensione millenaria, medievale e storica. Dove il tempo sembra invitare alla quiete e al relax. Pietre antiche. Certamente. Al contempo, la struttura è dotata di tutti i confort possibili, come una piscina riscaldata con affaccio panoramico sulla Val d'Orcia, un percorso SPA (con vasca idromassaggio, sauna e doccia emozionale), una cantina fornita di pregiatissimi vini, un bar e un ristorante con piatti di primissima qualità provenienti dal territorio. Il luogo perfetto, insomma, per ritemperarsi, sostare e rinascere.

«Chi viene qua - raccontano i fratelli - ama essere circondato dalla storia, capita spesso di vedere gli ospiti rimanere molto tempo a contemplare il pozzo nel chiostro, le colonne originali in travertino del 1500 e gli affreschi, immaginando come vivevano i frati; è una sorta di immedesimazione nella cultura, e nei secoli passati».

Tra i servizi, c'è una nuovissima piscina riscaldata - con affaccio sul panorama di Radicofani: «per noi è un motivo di orgoglio, sarà aperta anche in inverno con la neve fuori e il vapore che fuoriesce dall'acqua, è la realizzazione di un piccolo sogno». Mentre la colazione viene servita in uno splendido giardino di rose e gelsomini sotto a un vecchio noce. Vi sono anche alberi di fico, pere e susine, dai quali si ricavano marmellate dal sapore uni-

co. E non manca una cantina per degustare ottimi vini, da cui partono trentatré gradini che conducono a una delle parti più suggestive del convento: «era l'antico frigorifero dei frati, con una temperatura costante di 9° sia in estate che in inverno». Nello splendido refettorio si possono ammirare affreschi «strabilianti» risalenti al 1400 con scene raffiguranti Cristo e San Francesco, poi stucchi e un soffitto a cassette intagliato nel legno con l'inconfondibile stemma francescano. Al San Bartolomeo la cultura è ovunque: «Il 25 luglio abbiamo in programma il concerto di un'orchestra tedesca (ingresso libero ore 21:00), mentre il 24 agosto, per San Bartolomeo, ci sarà una lectio magistralis (ingresso libero, ore 18) del professore Massimo Seriacopi sulla figura di Ghino di Tacco nella Divina Commedia».

Il posto, che oggi fa parte delle Dimore storiche della Toscana, è particolarmente amato dal critico d'arte Vittorio Sgarbi, più volte ospite della Struttura, il quale ha tenuto delle lectio magistralis sul Convento e sull'importanza degli affreschi, «è grazie al Professore che abbiamo compreso l'importanza di queste opere, e con il suo aiuto siamo entrati a far parte dei musei diffusi d'Italia. Oggi il Convento San Bartolomeo è una realtà fatta di arte e cultura dove gli ospiti possono vivere l'esperienza unica di soggiornare nella storia».

Crossing the entrance door, you enter a thousand-year-old, medieval and historical dimension, where time seems to invite quiet and relaxation. Ancient stones. Certainly. At the same time, the structure is equipped with all possible comforts, such as a heated swimming pool overlooking the Val d'Orcia, a SPA with Jacuzzi, sauna and emotional shower, a cellar stocked with fine wines, a bar and a restaurant with top quality dishes from the area. The perfect place, in short, to recharge, stop and chill out.

"Those who come here - say the brothers - love to be surrounded by history, it often happens to see guests stay a long time to contemplate the well in the cloister, the original travertine columns of 1500 and the frescoes, imagining how the friars lived; It is a sort of identification with culture, and with past centuries.

"Among the services, there is a brand-new heated swimming pool - overlooking the panorama of Radicofani: «For us it is a source of pride, it will be open even in winter with snow outside and steam coming out of the water, it is the realization of a small dream. While breakfast is served in a beautiful garden of roses and jasmine under an old walnut tree. There are also fig trees, pears and plums, from which jams with a unique flavour are made. And there is also a cellar to

taste excellent wines, from which thirty-three steps lead to one of the most evocative parts of the convent: «it was the ancient refrigerator of the friars, with a constant temperature of 9 ° both in summer and winter». In the splendid refectory you can admire "amazing" frescoes dating back to 1400 with scenes depicting Christ and St. Francis, then stuccoes and a coffered ceiling carved in wood with the unmistakable Franciscan coat of arms.

At San Bartolomeo culture is everywhere: «On July 25th we have scheduled a concert by a German orchestra (free admission at 9:00 pm), while on August 24th, for San Bartolomeo, there will be a lectio magistralis (free admission, 6 pm) by Professor Massimo Seriacopi on the figure of Ghino di Tacco in the Divine Comedy».

The place, which today is part of the Historical Houses of Tuscany, is particularly loved by the art critic Vittorio Sgarbi, several times a guest of the structure, who held some lectio magistralis on the Convent and on the importance of the frescoes, «It is thanks to the Professor that we understood the importance of these works, and with his help we became part of the widespread museums of Italy. Today the Convent of San Bartolomeo is a reality made of art and culture where guests can live the unique experience of staying in history».





Un po' di storia

Il Convento San Bartolomeo fu dismesso dopo l'Editto napoleonico (1808). Per decenni è stato reso inagibile, in particolare dopo la Seconda guerra mondiale e in seguito al terremoto del 1997. Nel 2000 il professore Vittorio Ricci Barbini si è buttato «con cuore e passione» nell'impresa di ristrutturare completamente l'edificio e riportarlo agli antichi splendori.

A bit of history

The Convent of San Bartolomeo was abandoned after the Napoleonic Edict (1808). For decades it was unusable, particularly after the Second World War and following the earthquake of 1997. In 2000 Professor Vittorio Ricci Barbini threw himself "with heart and passion" into the enterprise of completely renovating the building and bringing it back to its former glory.

34
Informazione pubblicitaria



PERGOLA BIOCLIMATICA IMAGO®

Imago® è l'ultimo progetto di Corradi. Nato da una visione inedita dello spazio esterno, è una struttura outdoor a lamelle orientabili, pensata come entità autonoma e duttile, a supporto della funzione per cui viene creata.

Imago® supera il concetto di prodotto outdoor per entrare nella dimensione del **luogo da vivere, pienamente, in esterno**. Una soluzione autosufficiente per dettagli costruttivi: pedana, pilastri, travi in piena continuità architettonica tra loro.

La configurazione principale di Imago® è autoportante, ma è possibile anche addossare la struttura al muro.

Le travi e i pilastri sono stati concepiti per integrare tutte le chiusure della gamma, nascondendo alla vista ogni discontinuità. I pilastri inoltre ospitano il pluviale che indirizza il deflusso dell'acqua e possono inoltre integrare prese elettriche e connessioni usb.

La particolare geometria di travi e pilastri fa sì che la pelle esterna di Imago® possa essere di colore completamente diversa da quella interna, per un effetto bicolor originale e accogliente. Imago® può essere progettato in tutti i colori RAL.

Infine, gli spazi interni della struttura possono essere modulati in base alla funzione per la quale sono concepiti, anche grazie agli optional Private e Look at the sky: Private è un angolo privato che può essere utilizzato come spogliatoio, rimessaggio per sedie e lettini, guardaroba, stoviglie. È composto da una partizione di pannelli brise soleil fissi e scorrevoli e copertura fissa in plexiglass trasparente (Look at the sky) per consentire il passaggio di luce.

CORRADI MAESTRO: UN PRODOTTO, MOLTEPLICI IDENTITÀ.

Maestro è un prodotto che guarda al futuro dell'outdoor con un approccio innovativo e plurimo, per dare la scelta più ampia a chi vuole vivere il proprio outdoor con soluzioni d'avanguardia e stile inconfondibile. La configurazione principale di Maestro è autoportante in alluminio, e la copertura può essere dotata di telo scorrevole a impacchettamento oppure di lamelle orientabili.

Nella versione Pergotenda®, il telo può essere:

- dotato di tubi calandrati, per un aspetto curvo di grande dinamismo, particolarmente efficace nella gestione dell'acqua piovana
- teso con distanziali
- trapezoidale alternato.

La possibilità di arrivare fino a 700 x 700 cm nel modello a 3 guide con distanziali o telo trapezoidale, senza necessità di pilastro centrale e con telo unico rende Maestro particolarmente competitiva e certamente originale.

Il trave frontale alto solo 25 cm, la gronda rientrante alta 12 cm, gli screen integrati e la connessione trave colonna senza carter completano le caratteristiche uniche del prodotto, conferendo estrema pulizia alle linee, tipica del modo Corradi di pensare l'outdoor.

Entrambe le configurazioni - telo o lamelle - rendono possibile accoppiare le strutture senza raddoppiare il pilastro, arrivando quindi a coprire efficacemente e in modo elegante anche superfici considerevoli.

Maestro può incorporare luci LED, creando atmosfere intime e suggestive, per non rinunciare a vivere l'outdoor anche di sera.



Corradi
OUTDOOR LIVING SPACE




gaggiolicasa

Nido di Fate

La nuova struttura polivalente di Arcidosso

L'amministrazione comunale di Arcidosso ha fortemente voluto e realizzato una nuova struttura polivalente, che si trova all'entrata del paese e rappresenta un importante punto di aggregazione per le associazioni e gli arcidossoini che ne facciano richiesta. La struttura - innovativa e perfettamente in simbiosi con l'ambiente circostante - si presta perfettamente a ogni tipo di manifestazione o evento. Nel medesimo luogo, da questa estate sono presenti due importanti novità: il punto di informazioni turistiche e il servizio di noleggio e-bike gestito dalla Pro loco di Arcidosso.



Comune di Arcidosso



Pro Loco Arcidosso



Estate ARCIDOSSINA

ARCIDOSSO · GR · MONTE AMIATA



LUGLIO 2023

DA VENERDÌ 7 A DOMENICA 9 LUGLIO *Montelaterone*
ESSERE E BENESSERE Dimostrazioni e pratiche di Gruppo

SABATO 8 LUGLIO *Salaiola*

ore 18 FESTA DELLA POESIA "Squarci di bruma" di Ginola Casciani.

DA VENERDÌ 14 LUGLIO A DOMENICA 30 LUGLIO *Arcidosso*
CLAZZ - MUSICA CLASSICA E JAZZ

SABATO 15 LUGLIO

San Lorenzo

ore 21 LETTURA DI BRANI LETTERARI SOTTO LE STELLE DI SAN LORENZO.

Arcidosso - Corso Toscana

ore 20 CENA SOTTO LE STELLE Per prenotazioni: 366 7472612 - 18 €

a seguire MUSICA con i "THE UNCERTAIN"

Arcidosso - Parco del Pero

ore 18 STORIA DI UNA GABBIANELLA E DEL GATTO CHE LE INSEGNÒ

A VOLARE Spettacolo per Bambini - *Compagnia AnimaScenica*

DOMENICA 16 LUGLIO

Parco Faunistico del Monte Amiata

ore 10 GLI ELEMENTI DELLA NATURA immersione forestale con Ilaria Gozzini

Arcidosso

GIORNATA E-BIKE

ore 10 presso "Nido di Fate" introduzione al progetto del circuito Eroica

ore 17 ritrovo per un'escursione con Amiata Outdoor ed a seguire cena

VENERDÌ 21 LUGLIO *Arcidosso - Rione dei Ferri*

ore 21.30 MUSICA con gli "STUDIO 54"

SABATO 22 LUGLIO *Parco del Pero*

ore 18 Da Madrid PABLO TORREGGIANI del TEATRO TIP IN TINO,

IL MAGO CLOWN Divertente spettacolo per Bambini

DOMENICA 23 LUGLIO *al Merigar*

MERIGAR OPEN DAY ore 18:30 CONCERTO CLAZZ

VENERDÌ 28 LUGLIO *Parco Faunistico del Monte Amiata*

ESCURSIONE NATURALISTICA "LA NATURA AL MICROSCOPIO"

DA VENERDÌ 28 A DOMENICA 30 LUGLIO *Bagnoli*

INCONTRANDOSI SOTTO LE STELLE

SABATO 29 LUGLIO

Salaiola

ore 18.00 FESTA DELLA POESIA "L'ultimo angelo" di Federica Finocchi,

presentata da Anna Paola Pecci.

Montelaterone

COME LE MINE FEST

SABATO 29 LUGLIO E DOMENICA 30 LUGLIO *Arcidosso*

Parco Donatori del Sangue TORNEO DI 3VS3 ARCIDOSSO BOARS

LUNEDÌ 31 LUGLIO *Arcidosso - Sala Consiliare del Comune*

ore 18.00 PRESENTAZIONE DEGLI INVENTARI DELL'ARCHIVIO

DEL CENTRO STUDI DAVID LAZZERETTI

AGOSTO 2023

DA MARTEDÌ 1 A SABATO 5 AGOSTO *Merigar*

VACANZE YOGA: SENTIERI POSSIBILI. Percorsi di Yoga e Meditazione

MERCOLEDÌ 2 AGOSTO

Merigar

ore 18 RACCONTI IN BIBLIOTECA Sentieri possibili. Viaggio sul Tetto del

mondo: la tenda dei pastori nomadi tra microcosmo e macrocosmo

Arcidosso, Sala Consiliare del Comune

ore 18 PRESENTAZIONE DEL LIBRO "ARCIDOSSO E L'ARTE"

VENERDÌ 4 AGOSTO

Merigar

ore 18 RACCONTI IN BIBLIOTECA Sentieri possibili.

Fondamenti dottrinali dello Yoga fra India e Tibet

Arcidosso - Piazza dell'Orologio

MUSICA con DJ BOBO

Parco del Pero

ore 21 FIABE ITALIANE. Spettacolo per Bambini - *Compagnia AnimaScenica*

Parco Faunistico del Monte Amiata

ESCURSIONE NATURALISTICA "IN COMPAGNIA DEI LUPI"

DA VENERDÌ 4 A DOMENICA 13 AGOSTO

Arcidosso - Impianti Sportivi

32° "TORNEO DEL VILLEGGIANTE" FIT-TPRA

SABATO 5 AGOSTO

San Lorenzo

ore 21 GIORGIO FATARELLA illustra LA STORIA DELLA CHIESA

DI SANCTI LAURENTI (San Lorenzo) IN MONTEAUTO

Arcidosso - Corso Toscana

ore 21.30 MUSICA con "THE ADVENTURES"

SABATO 5 E DOMENICA 6 AGOSTO

Arcidosso - Impianti Sportivi

WOMEN'S CUP FEMMINILE TPRA TORONTO LIMITATO 4.1 DOPPIO FEMMINILE

DOMENICA 6 AGOSTO

Merigar GIORNATA PER I BAMBINI

Parco del Pero ore 21.30 MUSICA con i "FATTORE M"

GIOVEDÌ 10 AGOSTO *San Lorenzo*

ore 21.30 FESTA DI SAN LORENZO

DA GIOVEDÌ 10 A LUNEDÌ 14 AGOSTO *Parco del Tennis*

STREET FOOD FESTIVAL

VENERDÌ 11 AGOSTO *Arcidosso - Sala Consiliare del Comune*

ore 18 PRESENTAZIONE DEL LIBRO "L'AMPOLLA DI VETRO"

SABATO 12 AGOSTO *Parco Faunistico del Monte Amiata*

ore 10 I GIOCHI DEL BOSCO Immersione forestale per famiglie

con Ilaria Gozzini (A.I.Me.F.)

SABATO 12 AGOSTO E DOMENICA 13 AGOSTO *Salaiola*

LA NUOVA FESTA DELLA LUNA

DOMENICA 13 AGOSTO

Merigar

ore 18.30 RACCONTI IN BIBLIOTECA - Il riflesso del mare.

Montelaterone - Pieve ad Lamulas

ore 21 Teatro a La Pieve "PREGHIERA ALLA VERGINE"

- CANTO XXXIII DEL PARADISO DANTESCO

LUNEDÌ 14 AGOSTO E MARTEDÌ 15 AGOSTO

Montelaterone - Pieve ad Lamulas

FESTA DELLA MADONNA DELLA PIEVE DE LAMULAS

MARTEDÌ 15 AGOSTO *Montelaterone*

PROCESSIONE DA MONTEATERONE ALLA PIEVE DE LAMULAS

GIOVEDÌ 17 AGOSTO *Arcidosso - Parco del Pero*

SERATA DEL DILETTANTE

VENERDÌ 18 AGOSTO

ESCURSIONE "TRAMONTO SUL MONTE LABBRO"

Arcidosso - Parco del Pero

ore 21.15 CONCERTO DELLA CORALE "G. VERDI"

DA VENERDÌ 18 A DOMENICA 20 AGOSTO *Le Macchie*

SAGRA DELLA PATATA MACCHIAIOLA

SABATO 19 AGOSTO *Arcidosso, Sala Consiliare del Comune*

ore 18 PRESENTAZIONE DEL LIBRO "C'ERA UNA VOLTA... MONTEATERONE"

DA VENERDÌ 25 A DOMENICA 27 AGOSTO *Arcidosso*

FESTE IN ONORE DELLA MADONNA INCORONATA

VENERDÌ 25 AGOSTO *Arcidosso*

ore 21 PROCESSIONE IN ONORE DELLA MADONNA INCORONATA

SABATO 26 AGOSTO

Arcidosso

ore 15 MARCIA DEL CAPERCIO PER BAMBINI - ore 18 CORSA PODISTICA

Parco Faunistico del Monte Amiata

ore 10 ALBERI, RACCONTI E MAGIA! immersione forestale teatrale

Info e prenotazioni: 366 7472612
o presso il Punto informazioni

SCOPRI IL PROGRAMMA COMPLETO SU



thatsamiaata.com



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

www.valleylife.it

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

oasis CENTRO ESTETICO

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

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

Coop Amiatina, la qualità a portata di mano

*Coop Amiatina,
quality at your
fingertips*

WWW.COOPAMIATINA.IT



28 negozi tra Toscana e Lazio, 350 lavoratori a tempo indeterminato, 45 mila soci, cento milioni di fatturato. Sono alcuni dei numeri di Coop Amiatina, che da poco ha inaugurato il nuovo centro di Capranica, in provincia di Viterbo, e restaurato il negozio storico ad Arcidosso. Ne abbiamo parlato con Marco Vagaggini, consigliere Coop delegato della parte commerciale, e con Lisa Natalini, responsabile dei punti vendita.

28 stores between Tuscany and Lazio, 350 permanent workers, 45 thousand members, one hundred million turnover. These are some of the numbers of Coop Amiatina, which recently inaugurated a new shop in Capranica, in the province of Viterbo, and restored the historic store in Arcidosso. We talked about it with Marco Vagaggini, Coop managing commercial director and with Lisa Natalini, head of the stores.



Varcando l'ingresso della nuova Coop di Arcidosso, si percepisce di essere immersi in un supermercato moderno e tecnologico, impreziosito da un design scelto nei minimi particolari, con scaffalature e arredi nuovi e intuitivi: «Siamo davvero soddisfatti di questo punto vendita - racconta Marco Vagaggini - era stato inaugurato nel 1993, e dopo trent'anni abbiamo scelto di dare una nuova impronta, con maggiore scelta nella parte dei freschissimi e un format impostato per un pubblico più giovanile e attento». In particolare il reparto dell'ortofrutta e quello della gastronomia sono stati rivisti nel posizionamento il primo e nella vendita il secondo, dove siamo tornati a fare l'intera vendita in maniera assistita con il nostro personale. Il negozio ha un forte connotazione commerciale sul prodotto a marchio: «abbiamo aumentato le referenze dei prodotti Coop in quasi tutte le categorie assortimentali, forti della qualità, dell'eticità e della convenienza che il nostro prodotto a marchio esprime; la nostra filosofia - prosegue Vagaggini - coincide nel dare una forte importanza alle forniture locali, scegliendo di valorizzare i produttori del territorio; salumi, formaggi, vini, prodotti panificati e così via, sono presenti nei nostri banchi di vendita».

La Coop di Arcidosso è disposta su 550 mq, e offre una vastissima gamma di servizi extra, come il pagamento delle bollette e la ricarica telefonica di Coop voce, poi la raccolta punti, sempre molto apprezzata grazie alla raffinatezza dei premi in palio. Il negozio, ha le stesse caratteristiche di un superstore di 3000 mq, con una comunicazione pulita e immediata, grazie anche all'OSB (un materiale legnoso di ultima generazione) e al bianco, il colore che ha preso il posto del verde e rende l'ambiente vivace e luminoso.

In questo percorso, i soci sono stati coinvolti: «fin dalla progettazione - spiega Lisa Natalini - e i commenti sono stati molto positivi, grazie a un negozio con una connotazione decisa, originale e trasversalmente apprezzata; soci e clienti sono stati colpiti anche dal nuovo banco lungo e dall'attenzione al cliente». Per non parlare delle materie prime, fiore all'occhiello dei negozi a marchio Coop: «La carne è di altissima qualità, sempre controllata e senza l'uso di antibiotici dallo svezzamento e nel rispetto del benessere animale, in particolare proponiamo Scottona Italia-Italia fior fiore, e Vitellone a marchio Coop; anche il pollame a marchio è allevato senza l'uso di antibiotici, siamo una delle prime aziende antibiotic-free in Italia, le uova delle nostre galline sono allevate a terra



Crossing the entrance of the new Coop in Arcidosso, you perceive to be immersed in a modern and technological supermarket, embellished with a design chosen in detail, with new and intuitive shelving and furnishings: «We are really satisfied with this store - says Marco Vagaggini - it was inaugurated in 1993, and after thirty years we have chosen to give a new imprint; With more choice in the 'fresh' counters and a format set for a younger and more attentive audience». In particular, fruit and vegetable departments have been revised in items positioning while the gastronomy one in sales options: the entire sale process is now totally assisted by our staff.

The store has a strong commercial connotation on the branded product: «We have increased the references of Coop products in almost all assortment categories, strong in the quality, ethics and convenience that our branded product expresses; our philosophy - continues Vagaggini - coincides in giving strong importance to local supplies, choosing to enhance local producers; Cured meats, cheeses, wines, bakery products and so on, are present in our sales counters».

The Coop of Arcidosso is arranged on 550 square meters, and offers a wide range of extra services, such as the payment of bills and the telephone recharge of Coop voice; Then the collection of points, always very appreciated thanks to refinement of prizes up for grabs. The store has the same characteristics as a superstore of 3000 square meters, with a clean and immediate communication, thanks also to OSB (a latest generation wood material) and white nuances: the colour took place of green and makes the environment lively and bright.

In this process, the members were involved: "Right from the design - explains Lisa Natalini - and the comments were very positive, thanks to a store with a decisive, original and transversally appreciated connotation; Members and customers were also impressed by the new long counter and customer focus». Not to mention the raw materials, the flagship of the Coop brand stores: «The meat is of the highest quality, always controlled and without the use of antibiotics from weaning and respecting animal welfare, in particular we offer Scottona Italia-Italia Fior Fiore, and 'Vitellone' branded Coop; even branded poultry is raised without the use of antibiotics, we are one of the first antibiotic-free companies in Italy, the eggs of our hens have been raised on the ground since the early 2000s, definitely ahead of their

dai primi anni 2000, decisamente in anticipo sui tempi, e in generale seguiamo scrupolosamente ogni passaggio, dalla scelta dei mangimi a come viene trattato l'animale. Siamo attentissimi ai temi ambientali e etici, come la recente raccolta, arrivata a oltre centomila firme, per abbattere l'iva negli assorbenti».

La direzione intrapresa dall'azienda è quella di «mettere a terra» tutto quello che è Coop: «Ci saranno sempre più prodotti sullo scaffale, abbiamo portato avanti una nuova linea ben riconoscibile dal punto esclamativo, significa che è il prodotto più economico di quella categoria», sempre con la garanzia di qualità Coop. Poi c'è il consolidato Fior fiore: «questa è l'eccellenza del marchio e nostro grande orgoglio, è caratterizzato dal colore viola: pasta, caffè, olio, passate, prodotti caseari, dolci, di tutto e di più, quella del Fior fiore è la linea a marchio coop che esprime specificità e qualità regionali paragonabili ai marchi conosciuti a livello nazionale.

Lo sviluppo del nostro prodotto è stato dettato dai bisogni espressi dalle singole categorie: un esempio su tutti lo possiamo fare sulla categoria della pasta, infatti, per soddisfare i bisogni del consumatore, abbiamo la pasta con il «punto esclamativo» che esprime la massima convenienza, fino ad arrivare a quelle trafilate al bronzo, biologiche, al farro, al kamut, e questo vale per tantissime categorie, laddove il cliente può scegliere in base a gusti ed esigenze personali. Nel giro di tre anni saranno ben cinquemila i prodotti Coop».

«Siamo nati sul Monte Amiata - conclude Vagaggini - ma oggi i nostri negozi si trovano in ben 28 località, fra Toscana e Lazio, operanti in 5 province, Siena, Grosseto, Viterbo, Firenze e Pisa.

Siamo presenti sui territori anche con negozi piccoli che rappresentano un punto di riferimento per la locale popolazione e vogliamo continuare a erogare servizi verso i cittadini in linea con i valori della cooperazione».

time, and in general we scrupulously follow every step, from the choice of feed to how animals are looked after. We are very attentive to environmental and ethical issues, such as the recent signature gather - which reached over one hundred thousand ones - to reduce VAT on sanitary napkins.

The direction taken by the company is to "put on the ground" everything that is Coop: "There will be more and more products on the shelf, we have brought forward a new line well recognizable from an exclamation mark: it means that it is the cheapest product in that category", always with the Coop quality guarantee. Then there is the well-known 'Fior Fiore': «This is the excellence of the brand and our great pride, it is characterized by the colour purple: pasta, coffee, olive oil, purees, dairy products, desserts, everything and more; That of Fior Fiore is the coop brand line that expresses regional specificity and quality comparable to nationally known brands.

The development of our product has been dictated by the needs expressed by the individual categories: an example above all we can do on the category of pasta: in fact, to meet the needs of the consumer, we have pasta with the "exclamation mark" that expresses maximum convenience, up to those drawn with bronze, organic, spelt, kamut - and this applies to many categories, where the customer can choose according to personal tastes and needs. Within three years, there will be five thousand Coop products». "We were born on Monte Amiata - concludes Vagaggini - but today our shops are located in 28 locations, between Tuscany and Lazio, operating in 5 provinces, Siena, Grosseto, Viterbo, Florence and Pisa.

We are also present in territories with small shops that represent a point of reference for the local population and we want to continue to provide services to citizens in line with the values of cooperation».



Da sinistra: Lisa, Marco e Marina

tutti i mondi coop



PIANCASTAGNAIO

ROCCALIBRI2023

INCONTRI CON L'AUTORE, CONFERENZE, LETTURE E RACCONTI ALLA ROCCA ALDOBRANDESCA



LUGLIO
AGOSTO

6 INCONTRO CON MARIA ROSARIA PALOMBA

13 INCONTRO CON LUIGI BICCHI

20 INCONTRO CON FABRIZIO POMPILI E CESARE MORONI

Tutti gli incontri si terranno alle ore 17.30 all'ombra della Rocca Aldobrandesca, di fronte alla Biblioteca Angelo Ferrazzani.

4 INCONTRO CON GIUSEPPE SCAPIGLIATI

8 INCONTRO CON GIACOMO GOGLIA

9 INCONTRO CON ANTONIO ROSSETTI

14 INCONTRO CON GIUSEPPINA CORFIDI

24 INCONTRO CON MASSIMO SERIACOPI

25 INCONTRO CON SALVATORE MALIZIA E DANIELA TURI

Tutti gli incontri si terranno alle ore 17.30 all'ombra della Rocca Aldobrandesca, di fronte alla Biblioteca Angelo Ferrazzani.

PIANCASTAGNAIO

2023

EVENTI ESTIVI

LUGLIO
AGOSTO

30-2 GIORNATE ATLETICO PIANCASTAGNAIO "Attenti al Lupo"

6-9 PICI E LUMACCI CONTRADA VOLTAIA

13-16 PROCENELLO CONTRADA BORGIO

20-23 IL CIALDONE CONTRADA CORO

25-30 ROCCONE CONTRADA CASTELLO

30 WALKING MARATHON 2ª EDIZIONE Piazza Castello Vetta Amiata

2 PERDONO DI ASSISI Leccio delle Ripe ore 17.00

3 CONVEGNO SULL'AMBIENTE Struttura polivalente loc tre case Associazione Pollyanna ore 10.30 - 17

3 CONCERTO CORO DON ZELIO VAGAGGINI 1000 lire al mese - Piccola Storia di Canzoni Fonti di borgo ore 21.00

4-6 FESTA DELLA FAMIGLIA

6 BEGINNIG BAND IN CONCERTO Fonti di borgo ore 21.00

7 FILARMONICA CAVALLUCCI I MUSICANTI DI BREMA Parcheggio Scuola Elementare ore 21.00

11 CONFERENZA STAMPA PRESENTAZIONE 4ª ED. "SORGENTI FILM FESTIVAL" Rocca ore 17.00

11/12 COMMEDIA SOTTO LE STELLE "DIO CI SCAMPI DA TUONI E DA LAMPI" Piazza della Chiesa Saragiolo ore 21.00

13 CONCERTO DEI "SANTA ROSA" Piazza Castello - Ingresso 10€ ore 21.30

14 TAPPETO DI TRUCIOLI Parrocchia del Saragiolo

16 CORTEO STORICO

18 CORTEO STORICO E CORSA DEL PALIO

19/20 4ª EDIZIONE SORGENTI FILM FESTIVAL Parco Don Zelio / Teatro Ricci Barbini ore 21.30

APERTURA ROCCA

LUGLIO E AGOSTO

APERTA TUTTI I GIORNI con il seguente orario

Dalle 10 alle 13
Dalle 16 alle 19

Con aperture notturne dedicate.

La Casa di Hilde

Mostra itinerante Campo di fiera dal 22 luglio al 6 agosto 2023

@scopripiancastagnaio



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. The background shows rolling hills with colorful, striped patterns in shades of yellow, orange, and red, interspersed with tall, slender cypress trees. In the distance, blue mountains rise against a light blue sky with soft white clouds.

Italian Real Estate

abode®

savills

Making dreams
come true.

info@abodeitaly.com

www.abodeitaly.com

Info e dettagli:

L'Osteria - Via Dante Alighieri 52/B, San Quirico d'Orcia (SI)

Info e prenotazioni:

ilrossellino@gmail.com - Tel. (+39) 320 22 40 150

www.osteriavaldoria.com

Cercate un angolo suggestivo nel cuore della Val d'Orcia? Niente di meglio de l'Osteria, nel cuore di San Quirico d'Orcia. Un locale la cui filosofia risulta precisa: proporre ai commensali un'esperienza indimenticabile e cento per cento toscana, grazie alla lavorazione di materie prime eccezionali a impreziosire piatti belli e golosi.

Are you looking for a charming corner in the heart of the Val d'Orcia? Nothing better than the Osteria, in the heart of San Quirico d'Orcia. A place whose philosophy is precise: to offer diners an unforgettable and one hundred percent Tuscan experience, thanks to the processing of exceptional raw materials to embellish beautiful and delicious dishes.

The tuscan Tavern

L'Osteria toscana



Abbiamo incontrato i titolari Mauro e Patrizia, coppia nella vita e nel lavoro, per farci raccontare la loro proposta, assolutamente da provare: «Puntiamo sulla semplicità e sul gusto - raccontano con orgoglio - se mangi un uovo in camicia al tartufo - spiegano - devi sentire nitidamente gli ingredienti, l'uovo, ovviamente, il tartufo, ma anche le spezie, si mangia prima di tutto con gli occhi, poi con il palato». L'idea - coraggiosa - dell'Osteria, riguarda la scelta di inserire nel menù alcuni piatti e non altri: «alcuni entrano titubanti ma escono sempre entusiasti, perché i piatti sono belli da vedere, gustosi e buoni, abbiamo proposte che gli altri non hanno: Bruschetta alla carbonara, Panzanella, Pappa al pomodoro, Arrosticini di agnello, Caponata, Pecorino alla griglia con il tartufo o con il rigatino, Pecorino con zucchine, uovo in camicia al tartufo, trippa alla fiorentina, crostone al ragù o fegatelli di maiale al tegame, quest'ultimi cotti lentamente e a bassa temperatura, una lavorazione non banale ma che conquista tutti». Perché: «è possibile fare un pasto completo non mangiando pasta».

E per vegetariani? «...tante prelibatezze di verdura: caponata, verza, fagioli, ceci, insalate, pecorino con zucchine...». Anche i dolci rispecchiano la tradizione toscana, dalle crostate con farina di farro con crema al pistacchio e nocciole, ciambelline al vino o i cantucci (buonissimi e morbidi) e Vin Santo. Mauro e Patrizia sono originari di Roma, e arrivano da esperienza nella ristorazione: «ab-

biamo una clientela di passaggio e una fissa, chi prova questa cucina ritorna sempre». Anche la musica di sottofondo, tra il jazz e il lounge, che ti fa compagnia ma non è invasiva, c'è chi entra per la musica e si ferma».

Nei piatti, a chilometro zero (per davvero), si percepisce la passione per la cucina semplice, che non significa banale, anzi, e sempre abbinata al buon vino: «abbiamo una cantina importante e ogni piatto è accompagnato a un'etichetta, puoi stappare un Brunello con determinate pietanze e un rosso con altre, e tutto è bilanciato alla perfezione». Quanto alla carne: «proviene da una macelleria storica di San Quirico che possiede un suo allevamento, da cui si prepara una strepitosa tartare, mentre i formaggi arrivano dal Caseificio Cugusi, tra Montepulciano e Pienza, mentre la verdura, coltivata da queste parti, viene consegnata due volte alla settimana». Il binomio cibo-vino è fondamentale, e evoca la Toscana vera: «Cerchiamo di far scoprire la

We met the owners Mauro and Patrizia, a couple in life and work, to tell us about their proposal, that is absolutely to try: "We focus on simplicity and taste - they proudly tell - if you eat a poached egg with truffles - they explain - you have to clearly feel the ingredients, the egg, of course, the truffle, but also the spices, you eat first of all with your eyes, then with the palate". The idea - courageous - of the Osteria, concerns the choice to include some dishes in the menu and not others: «some enter hesitant but always come out enthusiastic, because the dishes are beautiful to see, tasty and good, we have proposals that others do not have: 'Bruschetta alla carbonara', 'Panzanella', 'Pappa al pomodoro', 'Arrosticini di agnello', 'Caponata', 'Pecorino grilled with truffle or rigatino', 'Pecorino cheese with zucchini', 'poached egg with truffles', 'Florentine tripe', 'crostone with meat sauce or pork livers in the pan', the latter cooked slowly and at low temperature, a process that is not trivial but that conquers everyone». Because: "It is possible to make a complete meal by not eating pasta".

And for vegetarians? «... Many delicacies of vegetables: caponata, cabbage, beans, chickpeas, salads, pecorino cheese with zucchini ...». Even the desserts reflect the Tuscan tradition, from tarts with spelled flour with pistachio cream and hazelnuts, donuts with wine or 'cantucci' (delicious and soft) and Vin Santo.

Mauro and Patrizia are originally from Rome, and come from experience in catering: «We have occasional clientele and a fixed one, those who try our cuisine always come back». Even the background music, between jazz and lounge, which keeps you company but is not invasive, there are those who enter for the music and stop».

In the dishes, at 'zero kilometer origin' (for real), you can perceive the passion for simple cuisine, which does not mean trivial, on the contrary, and always combined with good wine: «we have an important cellar and each dish is accompanied by a label, you can uncork

a Brunello with certain dishes and a red with others, and everything is perfectly balanced». As for the meat: "It comes from a historic butcher shop in San Quirico that owns its own breeding, from which an amazing tartare is prepared, while the cheeses come from the Cugusi Dairy, between Montepulciano and Pienza, while the vegetables, grown in these parts, are delivered twice a week".

The food-wine combination is fundamental and evokes the real Tuscany: «We try to





bontà dei vini Orcia, che sono emergenti, oltre a una vasta selezione da Montalcino, Montepulciano, Bolgheri, vini corposi o morbidi, l'eccellenza della Toscana insomma, mentre i bianchi provengono soprattutto dal nord Italia». Il locale si affaccia in un lato su una splendida loggia incastonata nello splendido borgo, e dall'altra sulla centralissima Via Dante, il corso principale del paese, un punto strategico dove mangiare e «respirare» la Toscana: «questo - concludono i titolari - è il paese meno contaminato della Val d'Orcia, dove sopravvivono tradizioni importanti, come il Barbarossa, qui si vive la Toscana, negli occhi e nelle portate».

discover the goodness of Orcia wines, which are emerging, as well as a wide selection from Montalcino, Montepulciano, Bolgheri, full-bodied or soft wines, the excellence of Tuscany in short, while the whites come mainly from northern Italy». The restaurant overlooks on one side a splendid loggia set in the beautiful village, and on the other on the central Via Dante, the main street of the town, a strategic point where to eat and "breathe" Tuscany: "This - conclude the owners - is the least contaminated country of the Val d'Orcia, where important traditions survive, such as the Barbarossa Festival, here you live Tuscany, in the eyes and in the bearings".



informazione pubblicitaria

54

 **Associazione
La Piccola Gerusalemme**

**LUGLIO
2023**



Tutti i martedì e i venerdì

ORE 11:00 E 15:00 € 10
VISITA GUIDATA DEL MUSEO EBRAICO DI PITIGLIANO
(Sinagoga, Bagno rituale, tintoria, forno e cantina kasher)

Domenica 23

ORE 11:00 € 10
VISITA GUIDATA DEL MUSEO EBRAICO DI PITIGLIANO
ORE 16:00 (durata 2 ore circa) € 15
VISITA GUIDATA DEL MUSEO E
VISITA IN ESCLUSIVA DEL CIMITERO EBRAICO

PARTENZA DALLA BIGLIETTERIA, DI FIANCO ALLA SINAGOGA
BIGLIETTO DI INGRESSO AL MUSEO INCLUSO

PER INFO E PRENOTAZIONI: WHATSAPP - 3281907173
LAPICCOLAGERUSALEMME@LIBERO.IT

Indiana Park!

di Angelo Nai

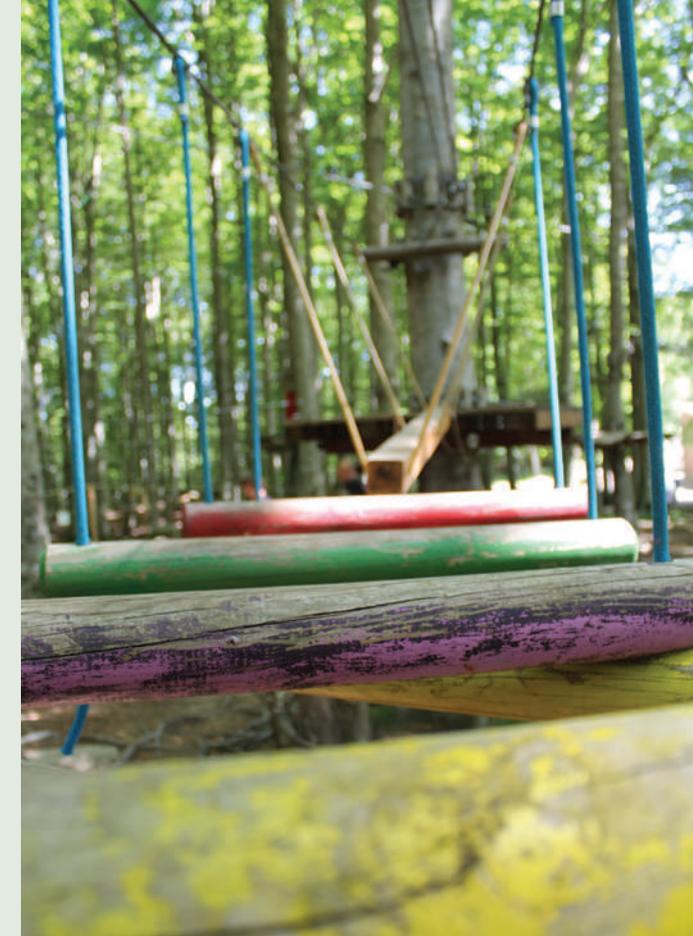
Immerso nella vastissima faggeta del Monte Amiata, il parco avventura "Indiana Park" è un luogo divertente e adatto a tutti che si sviluppa in perfetta simbiosi con l'ambiente circostante. Un'idea che nasce dalla lungimiranza di Annamaria Pinotti e Stefano Rossi, grandi esperti di montagna, che nel 2010 decisero di rilevare una piccola struttura al Prato delle Macinaie (Castel del Piano) per trasformarla in uno dei principali e noti attrattori della zona.

Immersed in the vast beech forest of Monte Amiata, the adventure site "Indiana Park", is a fun place and increasingly appreciated by a transversal audience. It develops in perfect symbiosis with the surrounding environment. An idea that comes from the foresight of Stefano Rossi and Annamaria Pinotti, great mountain experts, who in 2010 decided to take over a small structure at Prato delle Macinaie (Castel del Piano), evaluating Mount Amiata as an extremely characteristic place to set up this kind of activity. From that moment on, the growth of Indiana Park attracts thousands of adventurers from all over Italy and Europe every year.

Parco Avventura Indiana Park

Strada Provinciale delle Macinaie, Castel del Piano (GR)
Tel. (+39) 334 243 2044 - amiata@indianapark.it
amiata.indianapark.it





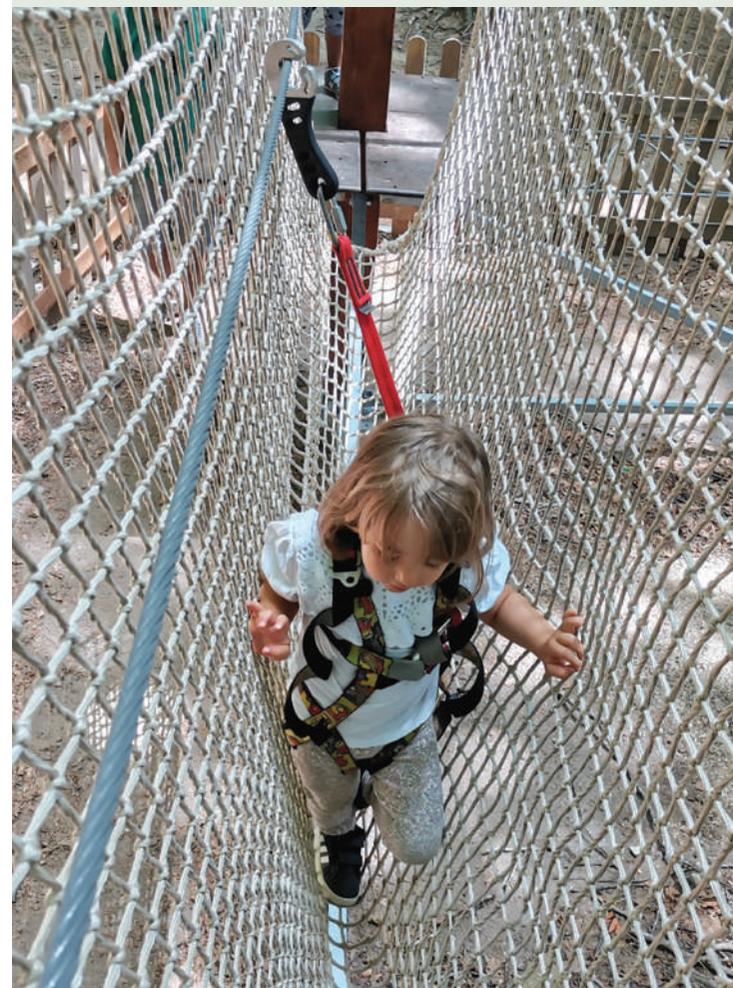
Per Annamaria e Stefano, che operano nel settore della costruzione e gestione dei parchi avventura dal 2005, l'Amiata è un amore a prima vista, restano ammaliati da questa montagna e dall'intima immensità dei suoi boschi, così decidono di sviluppare qui il parco avventura. Da quel momento, la crescita di Indiana Park è costante e attira ogni anno migliaia di avventurieri provenienti da ogni parte di Italia e d'Europa. Il parco garantisce esperienze sfidanti, adatte a qualsiasi età: dal Percorso Baby, a partire dai 3 anni, a quello dei bambini, fino ai sei percorsi per ragazzi e adulti con vari livelli di difficoltà, dal facile (percorso Verde) fino al Rosso 1 e Rosso 2 per i più ardimentosi.

Completano la proposta le innovative esperienze del TreeClimbing (arrampicata su albero fino a 10 metri) e del TreeJump, un salto nel vuoto da una piattaforma sui faggi a dieci metri di altezza con un l'avanzatissimo sistema di controllo magnetico QuickFlight. Una scarica di adrenalina... garantita!

Al centro dell'offerta di Indiana Park c'è la sicurezza, garantita da istruttori formati per questo ruolo e sempre pronti a fornire supporto ai partecipanti presenti sui vari percorsi, e soccorritori, pronti, se necessario, a

Casco, imbracatura, un rapido Briefing per apprendere da un istruttore come utilizzare l'attrezzatura in dotazione e si comincia. Verde 1, Verde 2, Blu, le veloci zip-line del percorso Viola e per i più ardimentosi... Rosso 1 e 2!

Il tutto immersi nella frescura dell'ombra dei faggi e dalla quota di 1.385 s.l.m., una vera manna nelle afose giornate estive. Cosa chiedere di più? Indiana Park Amiata è qui per Voi. Vi aspettiamo!



The park guarantees experiences suitable for any age, from the baby path to that of children up to six years; Paths for children and adults, adding the innovative experiences of climbing on beech trees and jumping into the void from a height of ten meters! Among the most important innovations introduced by Indiana Park, there are different colours to match routes according to hardness, a mode - subsequently adopted nationally - that allows you to climb gradually and without confusion from the easiest to the most arduous. At the heart of the park's offer there is undoubtedly safety, guaranteed by trained instructors ready to follow the people distributed on the various routes, in addition to rescuers who are ready, if necessary, to intervene in height. In addition to the skills of staff, safety is enhanced by the technology available in the park, which, thanks in particular to the attention of Stefano and the staff, attracts the greatest innovations from the world of adventure parks; among the most important one is the advanced system of "continuous lifeline" - on the Amiata this kind of security is the first used in Italy - in which the carabiner is inserted allowing you



Intervenire direttamente in altezza. Oltre alla professionalità del personale, la sicurezza passa dalla tecnologia a disposizione dei partecipanti, che è stata implementata nel parco a ogni livello.

Da sempre, in questo settore, Annamaria e Stefano hanno improntato la loro attività con l'introduzione in Italia dei più avanzati sistemi di sicurezza disponibili sul mercato, dalla prima linea di vita ZAZA per parchi avventura, in Italia nel 2008, ai moschettoni «intelligenti» Clic-it, nel 2013, fino al recente sistema Speedrunner, unico in Italia e adatto ai percorsi più alti.

Una predisposizione a innovare che Indiana Park manterrà per i prossimi anni, con nuovi progetti e investimenti in cantiere mirati al futuro sviluppo del Parco Avventura, all'insegna del rispetto e dell'amore per la montagna che da sempre lega indissolubilmente la società alla faggeta del Monte Amiata. «Adesso però è tempo di... AVVENTURA!»

to be hooked from the beginning to the end of the path, moving independently. Other safety measures are the helmet and harness as well: an initial briefing is carried out by an operator explaining how to carry out the routes. Temperature is another strong point of the park, by virtue of the height of the Prato delle Macinaie (over 1300 a.s.l.): pleasant even on the hottest summer days. Routes extend under the beech trees, offering the possibility of being carried out at any time of the day. Indiana Park will continue in the coming years to invest in the Monte Amiata Park, aiming at its expansion and its enrichment while respecting the surrounding environment, and the relationship between man and nature that has always inextricably linked society to the beech forest of this mountain.



RIFUGIO VETTA RISTORANTE Loc. Pianello - Abbadia S. Salvatore (SI)
Tel. (+39) 0577 160 6942
www.rifugiovetta.it

vitabella
TOSCANA

WWW.VITABELLATOSCANA.COM (+39) 339 83 21 195
Strada provinciale SP160, km 14 - Località Poggio al Leccio - Seggiano - Monte Amiata



 **Trattoria
"IL POZZO"**

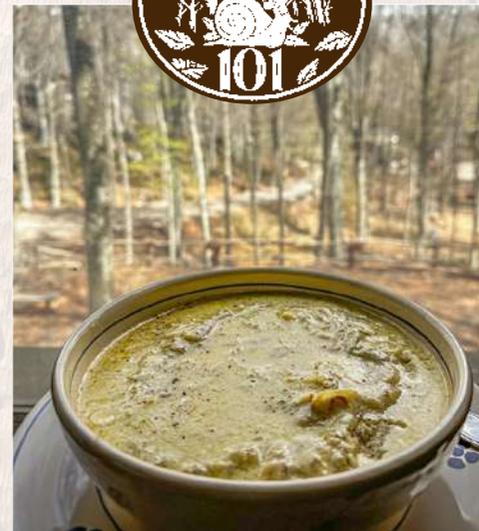
Cucina tradizionale dal 1968

*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



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



A Circolino
Bar • Ristorante • Pizzeria

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



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) NOVITA! 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



ilCacciatore
RISTORANTE



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

La Posta Letteraria

Literary Mail

Tra gli ospiti,
Gino Castaldo,
Ernesto Galli della Loggia
e Antonio Monda

Among the guests,
Gino Castaldo,
Ernesto Galli della Loggia and
Antonio Monda.

64

Sabato 29 e domenica 30 luglio a Radicofani (Siena) è tutto pronto per la quinta edizione de "La Posta Letteraria". Il festival è organizzato dal 2019 dall'associazione Pyramid presso il Bosco Isabella, straordinario giardino romantico/esoterico di inizio '900 fatto costruire dal senatore Odoardo Luchini, padre della pittrice Matilde Luchini.

Saturday 29 and Sunday 30 July in Radicofani (Siena) everything is ready for the fifth edition of "La Posta Letteraria". The festival has been organized since 2019 by the Pyramid association at Bosco Isabella, an extraordinary romantic/esoteric garden from the early 1900s built by Senator Odoardo Luchini, father of the painter Matilde Luchini.

65



Sabato 29 luglio, alle 16, Ernesto Galli della Loggia, storico e editorialista del Corriere della Sera, presenta "Otto vite italiane" edito da Marsilio, che riporta alla luce figure ed episodi decisivi e trascurati della nostra storia. Intervista Maurizio Boldrini.

Alle 17 Marco Varvello, giornalista e corrispondente per il Tg1 dal Regno Unito, presenta il suo ultimo romanzo "Londra anni Venti" edito da Bompiani. Intervista Matilde Passa.

Alle 18, Antonio Monda, giornalista, scrittore e già direttore artistico della Festa del Cinema Roma, presenta il suo ultimo romanzo "Il numero è nulla" edito da Mondadori. Intervista Federica Damiani. Antonio Monda, italiano di nascita ma newyorkese d'adozione, continua con questa opera il suo racconto su New York, la città dove tutto accade, il cuore pulsante del sogno americano. Il New York Times, nel 2007 e nel 2014, ha dedicato a Monda due lunghi ritratti, dove lo ha definito "un istituto di cultura raccolto in una sola persona" e "il custode della gloria di New York".

Il pomeriggio successivo, alle 16, il festival inizia con un incontro corale dedicato alla Cina. Silvia Calamandrei, traduttrice e curatrice di molte opere saggistiche e letterarie legate alla storia e alla cultura cinesi, presenta "Attraverso lo specchio. Cina andate-ritorni" edito da Edizioni Storia e Letteratura, un memoir critico e appassionato. Danilo Taino, giornalista del Corriere della Sera, presenta "La guerra promessa:

La contesa di Taiwan e il Grande Gioco dell'Indo-Pacifico" edito da Solferino, in cui l'autore scava con passione nella storia affascinante di questa parte di mondo, dal passato coloniale all'eterna sfida tra Cina e Giappone, dai regimi corrotti alle nuove guerre commerciali, tracciando un formidabile affresco dei suoi protagonisti e lanciando l'allarme su un nuovo possibile conflitto mondiale. Intervistano Simone Innocenti e Anna Di Toro, docente di lingue e letterature della Cina all'Università per Stranieri di Siena.

Alle 17, Marco Goldin, storico dell'arte e curatore di ampie mostre internazionali di successo, presenta il suo ultimo lavoro letterario "Gli ultimi giorni di Van Gogh. Il diario ritrovato" edito da Solferino, in cui sono raccontate giorno per giorno le ultime settimane di vita che il grande pittore olandese trascorse nel villaggio di Auvers-sur-Oise, a nord di Parigi. Intervista Lorenza Foschini. Alle 18, Gino Castaldo presenta "Il cielo bruciava di stelle. La stagione magica dei cantautori italiani" edito da Mondadori. Lo storico critico musicale e conduttore del programma Back2Back su Radio 2 realizza uno storytelling che prende forma come un diario di eventi, in un'incalzante cadenza cronologica che intreccia le storie di vita e di musica di nove protagonisti: Fabrizio De André, Lucio Dalla, Vasco Rossi, Lucio Battisti, Francesco De Gregori, Pino Daniele, Franco Battiato, Francesco Guccini e Rino Gaetano.

On Saturday 30 July, at 4 pm, Ernesto Galli della Loggia, historian and columnist for Corriere della Sera newspaper, presents "Eight Italian Lives" published by Marsilio, which brings to light decisive and neglected figures and episodes in our history - interview by Maurizio Boldrini.

At 5 pm Marco Varvello, journalist and correspondent for Tg1 from the United Kingdom, presents his latest novel "London in the Twenties" published by Bompiani - interview by Matilde Passa.

At 6 pm, Antonio Monda, journalist, writer and former artistic director of the Rome Film Fest, presents his latest novel "The number is nothing" published by Mondadori - interview by Federica Damiani. Antonio Monda, Italian by birth but New Yorker by adoption, continues with this work his story about New York, the city where everything happens, the beating heart of the American dream. The New York Times, in 2007 and 2014, dedicated two long portraits to Monda, in which it defined him as "a cultural institution gathered in one person" and "the guardian of New York's glory".

The following afternoon, at 4 pm, the festival begins with a choral meeting dedicated to China. Silvia Calamandrei, translator and curator of many non-fiction and literary works related to Chinese history and culture, presents "Through the mirror. China go-return" published by Edizioni Storia e Letteratura, a critical and passionate memoir. Danilo Taino, journalist of Corriere della

Sera, presents "The promised war: The dispute of Taiwan and the Great Game of the Indo-Pacific" published by Solferino, in which the author passionately delves into the fascinating history of this part of the world, from the colonial past to the eternal challenge between China and Japan, from corrupt regimes to new trade wars, drawing a formidable fresco of its protagonists and sounding the alarm about a new possible world conflict. They will interview Simone Innocenti and Anna Di Toro, professor of Chinese languages and literature at the University for Foreigners of Siena.

At 5 pm, Marco Goldin, art historian and curator of successful international exhibitions, presents his latest literary work "The last days of Van Gogh. The rediscovered diary" published by Solferino, in which the last weeks of life that the great Dutch painter spent in the village of Auvers-sur-Oise, north of Paris, are recalled: interview by Lorenza Foschini.

At 6 pm, Gino Castaldo presents "The sky was burning with stars. The magical season of Italian songwriters" published by Mondadori. The historic music critic and presenter of the Back2Back program on Radio 2 creates a storytelling that takes shape like a diary of events, in a pressing chronological cadence that intertwines the life and music stories of nine protagonists: Fabrizio De André, Lucio Dalla, Vasco Rossi, Lucio Battisti, Francesco De Gregori, Pino Daniele, Franco Battiato, Francesco Guccini and Rino Gaetano.

Sabato 29 LUGLIO

Ore 16:00
Ernesto Galli della Loggia
Otto vite italiane
Marsilio
Intervista **Maurizio Boldrini**

Ore 17:00
Marco Varvello
Londra anni Venti
Bompiani
Intervista **Matilde Passa**

Ore 18:00
Antonio Monda
Il numero è nulla
Mondadori
Intervista **Federica Damiani**

Domenica 30 LUGLIO

Ore 16:00
Silvia Calamandrei
Attraverso lo specchio
Cina, andate-ritorni
Edizioni Storia e Letteratura

Danilo Taino
La guerra promessa
La contesa di Taiwan e il
Grande Gioco dell'Indo-Pacifico
Solferino

Ore 17:00
Marco Goldin
Gli ultimi giorni di Van Gogh
Il diario ritrovato
Solferino
Intervista **Lorenza Foschini**

Ore 18:00
Gino Castaldo
Il cielo bruciava di stelle
La stagione magica
dei cantautori italiani
Mondadori



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**

f @ Osteria Maccale

*nella terra
del tufo*



SAN GIOVANNI DELLE CONTEE



ART5

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

**SERRAMENTI E INFISSI
ARREDO E INTERNI**



**Podere
La Paolina**

piccolo ristorante
in campagna
a Montefollonico

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



SEVERINI A. & A.

**IMPIANTI ELETTRICI
CIVILI ED INDUSTRIALI**

Agostino **338 2983272**
Gianni **346 2352400**

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

AdF, e il nuovo potabilizzatore a Sarteano

*AdF, inaugurated the new
purification plant in Sarteano*

fiora.it     

Taglio del nastro per il nuovo impianto di potabilizzazione Saltatoi. Un investimento di oltre 540mila euro che offre ai cittadini di Sarteano (Siena) una maggiore disponibilità di risorsa idrica e un'acqua qualitativamente migliore

Ribbon cutting for the new Saltatoi purification plant. An investment of over 540 thousand euros that offers the citizens of Sarteano (Siena) greater availability of water resources and better quality water

Al taglio erano presenti il sindaco Francesco Landi, l'assessore all'Ambiente Paolo Bucelli e il presidente di AdF Roberto Renai. AdF continua a sviluppare un consistente piano di investimenti a favore della comunità e del territorio, all'insegna della sostenibilità, dell'innovazione e dell'ambiente. «È doveroso – spiega il sindaco Landi – sottolineare con una mattinata di approfondimento pubblico investimenti così importanti per la comunità, che vanno a migliorare la salubrità dell'acqua che arriva a tutti i rubinetti dei nostri concittadini. Il controllo costante sulla qualità dell'acqua che beviamo, gli interventi quotidiani di manutenzione sulla rete, fino agli investimenti sugli impianti, rappresentano oggetto quotidiano di confronto e segnalazione fra il Comune e AdF. Un lavoro imponente e importante a tutela dei sartheanesi e di tutti i cittadini dell'ambito di azione di AdF, che spesso rischia di passare inosservato e sul quale è invece importante relazionare».

«Questo intervento - dichiara il presidente di AdF Roberto Renai - è di grande rilievo per la comunità e il territorio, e nasce dal patto di fiducia stretto con l'amministrazione comunale, che ringrazio per la preziosa collaborazione in un'ottica di miglioramento costante del servizio offerto ai cittadini, di sostenibilità e di innovazione. Grazie a questa fiducia - osserva il presidente - negli ultimi tre anni a Sartheano abbiamo investito oltre 1 milione e 265mila euro e sono già in programma altri 350mila euro destinati a interventi di bonifiche reti, manutenzione impianti, interventi di distrettualizzazione e depurazione. Dare risposte efficienti ed efficaci ai cittadini e ai Comuni è la nostra priorità».

«L'investimento complessivo per il nuovo potabilizzatore - fa sapere l'amministratore delegato di AdF Piero Ferrari - ammonta a 540mila euro, di questi, una parte consistente, è destinata all'efficientamento dell'impianto di sollevamento con, allo studio, la possibilità di alimentazione tramite il fotovoltaico. AdF scommette sulla sostenibilità

"Un lavoro a tutela di tutti i cittadini dell'ambito di azione di AdF"



"An impressive and important work to protect the people of Sartheanesi and all citizens within AdF's sphere of action"

The mayor Francesco Landi, the councilor for the environment Paolo Bucelli and the president of AdF Roberto Renai were present at the cut. AdF continues to develop a substantial investment plan in favor of the community and the local area, under the banner of sustainability, innovation and the environment. «It is necessary – explains Mayor Landi – to underline with a morning of public in-depth analysis such important investments for the community, which go to improve the wholesomeness of the water that reaches all the taps of our fellow citizens. The constant control over the quality of the water we drink, the daily maintenance interventions on the network, up to investments in the systems, represent the daily object of discussion and reporting between the Municipality and AdF. An impressive and important work to protect the people of Sartheanesi and all citizens within AdF's sphere of action, which often risks going unnoticed and on which it is instead important to report».

«This intervention - declares the president of AdF Roberto Renai - is of great importance for the community and the territory, and arises from the pact of trust entered into with the municipal administration, which I thank for the precious collaboration with a view to constant improvement of the service offered to citizens, sustainability and innovation. Thanks to this trust - observes the president - in the last three years in Sartheano we have invested over 1 million and 265 thousand euros and another 350 thousand euros are already planned for network reclamation interventions, plant maintenance, districtisation and purification interventions. Giving efficient and effective answers to citizens and municipalities is our priority».

«The total investment for the new purification plant - states the CEO of AdF Piero Ferrari - amounts to 540,000 euros, a substantial part of which is intended for making the pumping system more efficient with, under study, the



LAVORIAMO PER IL BENESSERE DELLA COMUNITÀ E DEL TERRITORIO



Acquedotto del Fiora

Informazione pubblicitaria

ambientale, sull'innovazione e sulla transizione ecologica ed energetica, a cui saranno improntati anche i 142 milioni di investimenti programmati nel territorio nei prossimi tre anni e che ci porteranno a una media di 124 euro annui per abitante, tra le più alte d'Italia e in linea con i paesi del nord Europa».

Il nuovo impianto, ha un trattamento di filtrazione a «osmosi inversa» per offrire ai cittadini una maggiore disponibilità di risorsa idrica e un'acqua qualitativamente ancora migliore. Articolato su una sola linea di trattamento, presenta una struttura modulare che consente di variare i volumi di acqua interessati dal trattamento. I criteri progettuali adottati, sono volti alla sostenibilità ambientale e al risparmio energetico. La posizione della sorgente, piuttosto isolata, è interessata in inverno da rari ma intensi fenomeni di precipitazione nevosa, pertanto sono state adottate configurazioni impiantistiche semplici con un elevato grado di affidabilità nelle diverse condizioni di esercizio.

possibility of power through the photovoltaic. AdF is betting on environmental sustainability, innovation and the ecological and energy transition, which will also characterize the 142 million investments planned in the area over the next three years and which will bring us to an average of 124 euros per inhabitant per year, among the most heights of Italy and in line with the countries of northern Europe».

The new plant has a «reverse osmosis» filtration treatment to offer citizens greater availability of water resources and even better water quality. Divided into a single treatment line, it has a modular structure which allows for varying the volumes of water involved in the treatment. The design criteria adopted are aimed at environmental sustainability and energy saving. The position of the source, rather isolated, is affected in winter by rare but intense snowfall phenomena, therefore simple plant configurations have been adopted with a high degree of reliability in the various operating conditions.

fiora.it





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

EDIL
MONTE
EDILIZIA
PIANCASTAGNAIO



EDILIZIA E MOVIMENTO TERRA

VIA ANTONIO GRAMSCI, 320
PIANCASTAGNAIO (SI)
TEL. 0575 1788457
 EDILMONTE

Info e dettagli:
Parco Amiata: www.parcoamiata.com
Enel Italia: www.enel.it

Geotermia tra storia e futuro

119 anni fa le prime
lampadine

di Riccardo Clementi

*Geothermal energy
between history
and future
119 years ago the
first light bulbs*

enel
MUSEO
DELLA
GEOTERMIA



On July 4, 1904, Prince Ginori Conti, with a simple generator consisting of a dynamo powered by geothermal heat, lit five light bulbs producing electricity from the heat of the earth for the first time in the history of humanity. From that day, after almost one hundred years of development of the chemical industry for the extraction and production of boron from geothermal vapours, the adventure of electricity began, which during the '900 has experienced an evolution up to the actuality of Enel Green Power, which works for the sustainable development of geothermal energy in Italy and in the world, with particular attention to environmental standards and technological innovation.

The Geothermal Museum of Larderello, in its interactive rooms on the ground floor, houses a copy of the prototype of the machine with which Prince Ginori Conti lit the first five light bulbs and, on the first floor, where there is the reconstruction of the ancient home of Count De Larderel and then of his heirs, there is also the stick with which it is said that the Prince measured the power of the wells, Depending on how much the jet of steam coming out of the new drilling lifted the stick itself.

Anecdotes and unique pieces of history from Italy and Tuscany that are part of an ever-evolving epic, as confirmed by the data presented by Enel Green Power during the last meeting with the companies of the geothermal district and the subsequent "Annual Meeting" inside the Geothermal facilities, during which the 2022 closing results were presented and the first data relating to the first quarter of 2023 analysed – with particular reference to the training and growth opportunities that Enel Green Power offers to companies through its collaboration and development programs in the area.

The centrality of geothermal energy is confirmed by the numerous visits of universities, groups and research institutions that - in the first half of 2023 - went to geothermal areas to deepen the issues related to the hot heart of Tuscany: a 360 ° resource, both for its ability to be a renewable energy 24 hours a day and for the so-called multiple uses related to the use of heat, but also for the versatility in terms of historical roots, environmental sustainability, artistic veins and naturalistic nuances.

A spectacle of nature that, starting from magma, follows the journey of steam from the subsoil to the surface, passing through wells and geothermal power plants, district heating, natural events, excellent food production,



Il 4 luglio 1904 il Principe Ginori Conti, con un semplice generatore costituito da una dinamo alimentata dal calore geotermico, accese cinque lampadine producendo elettricità dal calore della terra per la prima volta nella storia dell'umanità. Da quel giorno, dopo quasi cento anni di sviluppo dell'industria chimica per l'estrazione e la produzione di boro dai vapori geotermici, prese il via l'avventura dell'energia elettrica che nel corso del '900 ha conosciuto un'evoluzione fino all'attualità di Enel Green Power, che opera per lo sviluppo sostenibile della geotermia in Italia e nel mondo, con un'attenzione particolare agli standard ambientali e all'innovazione tecnologica.

Il Museo della Geotermia di Larderello, nelle sue sale interattive al piano terra, custodisce copia del prototipo della macchina con cui il Principe Ginori Conti accese le prime cinque lampadine e, al primo piano, dove si trova la ricostruzione dell'antica abitazione del Conte De Larderel e poi dei suoi eredi, è conservato anche il bastone con cui si narra che il Principe misurasse la potenza dei pozzi, in base a quanto il getto di vapore uscente dalla nuova perforazione sollevasse il bastone stesso. Aneddoti e pezzi di storia unici dell'Italia e della Toscana che fanno parte di un'epopea

in continua evoluzione, come confermano i dati presentati da Enel Green Power nel corso dell'ultimo incontro con le imprese del distretto geotermico e del successivo «Annual Meeting» interno alle strutture della Geotermia, durante i quali sono stati presentati i risultati di chiusura 2022 e analizzati i primi dati relativi al primo quadrimestre 2023, con un riferimento particolare alle opportunità di formazione e di crescita che Enel Green Power offre alle imprese attraverso i suoi programmi di collaborazione e sviluppo sul territorio. La centralità della geotermia è confermata dalle numerose visite di università, gruppi ed enti di ricerca che - nel primo semestre del 2023 - si sono recati nelle aree geotermiche per approfondire i temi collegati al cuore caldo di Toscana: una risorsa a 360°, sia per la sua capacità di essere un'energia rinnovabile h24 sia per i cosiddetti usi plurimi legati all'utilizzo del calore, ma anche per la poliedricità in termini di radici storiche, sostenibilità ambientale, venature artistiche e sfumature naturalistiche. Uno spettacolo della natura che, partendo dal magma, segue il viaggio del vapore dal sottosuolo alla superficie, passando per i pozzi e le centrali geotermiche, i teleriscaldamenti, le manifestazioni naturali, le produzioni alimentari d'eccellenza, i poli



**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

84

museali e le espressioni artistiche di cui la geotermia è ispirazione.

In Toscana Enel Green Power gestisce il più antico e allo stesso tempo più innovativo complesso geotermico al mondo, che conta 34 centrali geotermoelettriche, per un totale di 37 gruppi di produzione, dislocate tra le province di Pisa, Siena e Grosseto. I quasi 6 miliardi di KWh prodotti annualmente, oltre a soddisfare più del 33% del fabbisogno elettrico regionale, forniscono calore utile a riscaldare oltre 13mila utenti, quasi 30 ettari di serre e aziende della filiera agroalimentare, florícola e dell'artigianato. La geotermia riveste un grande valore anche dal punto di vista culturale, storico e turistico con 60mila visite all'anno, attraverso itinerari inediti nel cuore caldo di una Toscana meno nota ma molto suggestiva, immersi nelle manifestazioni naturali come geyser, putizze e fumarole che si integrano con gli impianti di produzione, i percorsi di visita e di trekking geotermico ed i poli museali del territorio.

museum poles and artistic expressions of which geothermal energy is inspiration. In Tuscany, Enel Green Power manages the oldest and at the same time most innovative geothermal complex in the world, which has 34 geothermal power plants, for a total of 37 production groups, located in the provinces of Pisa, Siena and Grosseto. The almost 6 billion KWh produced annually, in addition to satisfying more than 33% of the regional electricity needs, provide useful heat to heat over 13 thousand users, almost 30 hectares of greenhouses and companies in the agri-food, floricultural and craft supply chain. Geothermal energy is also of great value from a cultural, historical and tourist point of view with 60 thousand visits a year, through new itineraries in the warm heart of a less known but very suggestive Tuscany, immersed in natural events such as geysers, 'putizze' and fumaroles that integrate with the production plants, the geothermal trekking and visit routes and the museums of the territory.

DA OLTRE 15 ANNI RENDIAMO INDIMENTICABILI I VOSTRI MOMENTI PIÙ BELLI

**L'ARTE
DEL FIORE**

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

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

HEROS FACTORY, FITNESS CENTER.

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

PHIF

HEROES FACTORY
— FITNESS CENTER —

Cavalli, piazze... e canapi

Horses, squares... and a hemp rope

di Marco Cavallo

Roma, Quartiere del Borgo, 10 settembre 1586.

Domenico Fontana, architetto, viveva lì, nei suoi vicoli. Questa storia unisce piazze, uomini, cavalli, e una corda di canapa. Quel mattino Domenico si preparava per uscire, teso per la preoccupazione. Era il giorno in cui doveva terminare il lavoro. Papa Sisto V gli aveva commissionato l'innalzamento di un enorme obelisco in granito al centro di Piazza San Pietro. Domenico temeva di fallire, di mandare in frantumi quell'opera d'arte, e provocare la morte di molte persone. Nulla doveva disturbare le operazioni. Il Papa ordinò un "religioso" silenzio, pena la morte per chi avesse disobbedito. Uomini e cavalli iniziavano a tirare le spesse corde di canapa, il Fontana chiamava l'azione: tirate...tirate...

All'ultimo, proprio quando lo sforzo doveva essere maggiore, le corde presero a surriscaldarsi per l'attrito e a sfilacciarsi. Alcune anche a spezzarsi. Il silenzio riempiva la piazza, rendendo ancor più drammatici gli schiocchi delle corde spezzate. L'architetto Fontana oramai taceva impaurito.

Le storie narrate hanno sempre qualcosa di inatteso che le rende memorabili. Casualmente tra la folla vi era un marinaio ligure, in licenza. Un uomo di mare, occhi azzurri e rughe scolpite dal vento: Benedetto Bresca. Lo sforzo di uomini e animali cresceva sempre di più; gli schiocchi delle corde spezzate spaventavano i presenti.

Rome, Quartiere del Borgo, 10 September 1586. Domenico Fontana,

Architect, lived there, in its alleys. This story unites squares, men, horses, and a hemp rope. That morning Domenico was getting ready to go out, tense with worry. It was the day he had to finish the job. Pope Sixtus V had commissioned him to raise a huge granite obelisk in the centre of St. Peter's Square. Domenico feared failure, shattering that work of art, and causing the death of many people. Nothing was to disturb operations. The Pope ordered a "religious" silence, under penalty of death for those who disobeyed. Men and horses began to pull the thick hemp ropes, Fontana called the action: pull ... Pull...

At the last, just when the effort had to be greater, the ropes began to overheat due to friction and fray. Some even break. Silence filled the square, making the snapping of the broken ropes even more dramatic. The architect Fontana was now silent in fear.

The stories told always have something unexpected that makes them memorable. Coincidentally in the crowd there was a Ligurian sailor, on leave. A man of the sea, blue eyes and wrinkles sculpted by the wind: Benedetto Bresca. The effort of men and animals grew more and more; The snapping of the broken ropes frightened those present.

Benedict broke the silence and shouted a phrase repeated a thousand times at sea: Water on the ropes! That cry woke the architect from his torpor, who promptly replied: Water to the ropes! The

Benedetto ruppe il silenzio e urlò una frase ripetuta mille volte in mare: Acqua alle corde! Quel grido svegliò dal torpore l'architetto, che prontamente replicò: Acqua alle corde!

Le secchiate di acqua inondarono i canapi che si compattarono e si tesero più fortemente; l'obelisco fu dritto.

Benedetto Bresca non fu giustiziato per aver rotto il silenzio, ma il Papa lo premiò esaudendo un suo desiderio: la sua città, Sanremo, divenne fornitrice esclusiva dello Stato Pontificio delle palme intrecciate per la domenica antecedente la Pasqua.

L'espressione "Acqua alle corde" da allora fu usata per sottolineare il coraggio, la presenza di spirito di fronte al pericolo.

Alcune storie si ripetono ciclicamente. Storie di uomini cavalli e piazze. Storie dove il coraggio è un ingrediente indispensabile.

E di coraggio ce ne vuole tanto, di fronte al canape. Siamo in un'altra piazza, magnifica, nostra, toscana: Piazza del Campo a Siena. Pesanti corde delimitano quello che al tempo stesso è un momento e uno spazio, "la mossa". Corde fatte di Canapa intrecciata, come quelle delle navi.

Dieci cavalli che rappresentano altrettante contrade della città. In una carriera dove il rischio, la paura e il coraggio si inseguono e si sorpassano.

Ma il nostro luogo è lì, alla "mossa", dove la responsabilità è delegata a un uomo solo: il mossiere, che ha il compito di mantenere l'ordine, gestire il pericolo, osservare dalla sua postazione quei cavalli eccitati e pronti; è lui che dà il via alla corsa.

Il canape anteriore, teso da un argano meccanico, è di 14 metri per 15 chili. È munito di un peso all'estremità, per poter cadere pesantemente sul terreno.

Sotto al sole il tempo trascorre lento in quella che i senesi chiamano festa. La corda si scalda e perde la tensione, che è invece necessaria al momento dello sgancio.

Si ritorna a dar acqua alle corde, con una operazione che - come tutto il palio - diventa un rito: il canape viene bagnato. Il sindaco propone a capitani e mossiere e se tutti son d'accordo si procede: lo scopo è farlo scendere più velocemente possibile, per evitare che i cavalli possano rimanere impigliati.

Il mossiere sgancia, i cavalli corrono veloci, la piazza, anche questa volta, assiste al suo spettacolo unico.

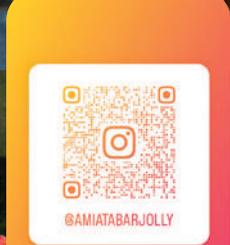
Ci sono storie dove una corda di canapa collega emozioni e momenti indimenticabili.

buckets of water flooded the hemp trees that compacted and stretched more strongly; The obelisk was straight. Benedetto Bresca was not executed for breaking the silence, but the Pope rewarded him by fulfilling one of his wishes: his city, Sanremo, became the exclusive supplier of the Papal States of the woven palms for the Sunday before Easter.

The expression "Water on the ropes" has since been used to emphasize courage, presence of spirit in the face of danger. Some stories repeat themselves cyclically. Stories of men, horses and squares. Stories where courage is an indispensable ingredient. And it takes a lot of courage, in front of the hemp.

We are in another square, magnificent, ours, we are in Tuscany: Piazza del Campo in Siena. Heavy strings delimit what is both a moment and a space, "the move". Ropes made of woven Hemp, like those of ships. Ten horses representing as many districts of the city. In a career where risk, fear and courage chase and surpass each other. But our place is there, at the "move", where the responsibility is delegated to a single man: the 'mossiere', who has the task of maintaining order, managing danger, observing from his position those excited and ready horses; It is he who starts the race.

The front hemp, stretched by a mechanical winch, is 14 meters by 15 kilos. It is equipped with a weight at the end, to be able to fall heavily on the ground. Under the sun time passes slowly in what the Sienese call a party. The rope heats up and loses tension, which is necessary at the time of release. We return to give water to the ropes, with an operation that - like the whole 'palio' - becomes a ritual: the hemp is wet. The mayor proposes to captains and the mossiere and if everyone agrees we proceed: the aim is to get it down as quickly as possible, to prevent the horses from getting entangled. The mossiere releases, the horses run fast, the square, once again, attends its unique show. There are stories where a hemp rope connects emotions and unforgettable moments.



BAR ▲ TAVOLA CALDA

LOC. PRATO DELLE MACINAIE - CASTEL DEL PIANO (GR) - MONTE AMIATA
TEL. (+39) 345 68 87 538



thatsamiata.com



SAVE THE DATES

2023
LUG/AGO

SAGRE E #EVENTI GASTRONOMIA

ABBADIA S. SALVATORE

FESTA DEL TERZIERE FABBRI
DAL 4 AL 6 AGOSTO
FESTA DL TERZIERE MAGGIORE
12 AGOSTO

ARCIDOSO

INCONTRANDOSI SOTTO LE STELLE
DAL 28 AL 30 LUGLIO
BAGNOLI STREET FOOD FESTIVAL
DAL 10 AL 14 AGOSTO

SAGRA DELLA PATATA MACCHIAIOLA
19 E 21 AGOSTO
LE MACCHIE

CASTELL'AZZARA

CENA A BASE DI TARTUFO
29 AGOSTO
FESTA DELLA POLENTA
11 AGOSTO
FESTA DEL TORTELLO
13 AGOSTO

CASTEL DEL PIANO

BIRRAGUSTANDO
DAL 21 AL 23 LUGLIO
MONTENERO D'ORCIA FESTA DELLA BIRRA
DAL 20 AL 23 LUGLIO
CONTRADA MONUMENTO MERENDA A COLLEVERGARI
29 LUGLIO
CONTRADA BORGO

SAGRA DELLA PASTA

DAL 11 AL 13 AGOSTO
CONTRADA LE STORTE FESTA DEL BACCALÀ
18 E 19 AGOSTO
CONTRADA POGGIO

CASTIGLIONE D'ORCIA

GIORNATA CON I CACCIATORI: PRANZO, CENA E LOTTERIA
30 LUGLIO
VIVO D'ORCIA SAGRA DEL CROSTINO E DEI PICI FATTI A MANO
DAL 4 AL 6 AGOSTO

STREET FOOD E MUSICA DAL VIVO
12 AGOSTO
VIVO D'ORCIA

PIANCASTAGNAIO

CIALDONE
DAL 20 AL 23 LUGLIO
CONTRADA CORO ROCCONE
DAL 25 AL 30 LUGLIO
CONTRADA CASTELLO

RADICOFANI

SAGRA DEL RAVIOLO
DAL 11 AL 15 AGOSTO
CONTIGNANO FESTA DELLA BIRRA E SAGRA DELLO GNOCCHO
DAL 21 AL 23 LUGLIO

ROCCALBEGNA

SAGRA DEL BISCOTTO SALATO
DAL 12 AL 25 AGOSTO

SANTA FIORA

FESTA DELLA BIRRA
28 LUGLIO
MARRONETO A TUTTA TRIPPA
4 AGOSTO
MARRONETO SAGRA DELL'ACQUACOTTA
DAL 11 AL 20 AGOSTO

APERITIVO DEGLI SFORZA
12 AGOSTO
LA SELVA SAGRA DELLA CIPOLLA DELLA SELVA
DAL 12 AL 15 AGOSTO
LA SELVA A TAVOLA CON GLI SFORZA
20 AGOSTO
LA SELVA

SEGGIANO SAGRA DELLA SCOTTIGLIA
DAL 9 AL 13 AGOSTO
PESCINA SAGRA DEL PICIO
DAL 14 AL 20 AGOSTO

SEMPRONIANO FESTA DELLA BIRRA
DAL 21 AL 23 LUGLIO

SEGUICI SU

WWW.THATSAMIATA.COM



TUTTO IL MONTE AMIATA IN UN CLICK



Organizziamo
 compleanni per grandi e piccoli,
 eventi, matrimoni e, come sempre, apericena!

White Bar

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

KEEP CALM AND SLOW HORSE

Scuola di equitazione
 Turismo - Sport - Lifestyle



WELLNESS 4 HORSES AND PEOPLE

Castel del Piano - GR

+39 333/7711272 - slowhorseitalia@gmail.com - www.coachingcavallo.it

ENTRA GUARDA E... COMPRA

DI BENNINI GAETANO JR

DA NOI PUOI TROVARE

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

VIA PIETRO PIFFERI 6/8 ARCIDOSO (GR)

f: ENTRAGUARDA E COMPRA @: ENTRAGUARDAECOMPRA ☎: +39 389 007 8993

**TONDI
 IMPIANTI
 ELETTRICI**

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

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

www.quadrifoglioonlus.it
 seguici su

Servizi di Manutenzione

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

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

Il Quadrifoglio
 GRUPPO COOPERATIVO




My pink world
 Seguimi su  

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



FAI IL PIENO DI VITA.

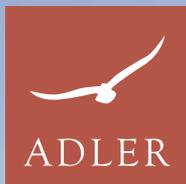
Capanna apre le sue porte agli ospiti con la Cantina, le Suites e il Ristorante Il Passaggio. Un'immersione nel mondo del Brunello e dei sapori sorprendenti, il mondo del comfort e del relax, della scoperta e della dinamicità. Da Capanna puoi trascorrere molte vacanze in una.

FILL UP ON LIFE.

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


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





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