

Anno XXII Nr. 172 / ESTATE 2023

ValleyLife

VALDICHIANA & LAGO TRASIMENO

RIVISTA PANEUROPEA

Supplemento al periodico mensile di informazione culturale e pubblicitaria ValleyLife, Iscr. Tribunale Perugia, tel. 0735/2007 n.23/2007, Iscrizione R.O.C. n.1875 Dir. Resp. Simone Bandini. Grafica: Web Design Production Srls - Prestampa e Stampa: Oplaprint



COVER STORY

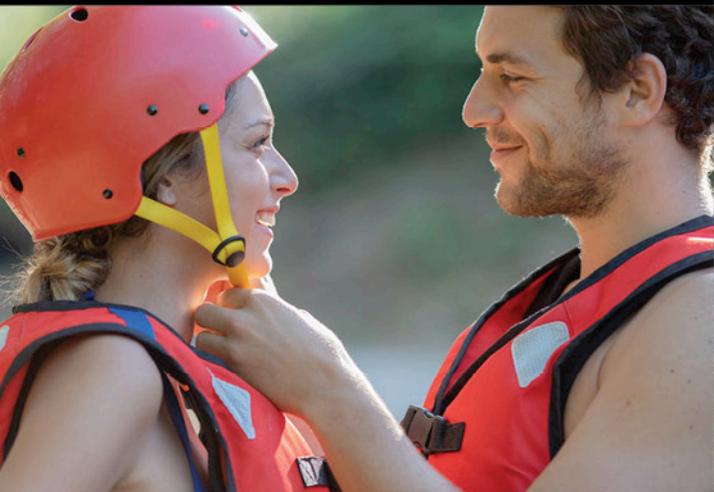
L'INCANTESIMO
DELLE QUATTRO CATENE



NATURA, EMOZIONE, AVVENTURA,
IN VALNERINA A 5 MINUTI DA SPOLETO
FIUME NERA E FIUME CORNO
DISCESE GUIDATE IN RAFTING
ADATTE A TUTTE LE ETÀ, ANCHE PER FAMIGLIE

AREA ATTREZZATA CON BARBEQUE
PER PRANZI AL SACCO

Località Vallo di Nera S.P. 472, km 0
incrocio Vallo di Nera S.S. Valnerina, km 50
DIGITARE: "Rafting nomad" su Googlemaps
Telefono e Whatsapp
334 8581414 - 331 5885115
www.raftingnomad.com
raftingnomad@gmail.com





In copertina:
Megan e Sebastian DelBrenna

ESTATE 2023

EDITORE, DIRETTORE RESPONSABILE
Dr. Simone Bandini (Tel: 339 7370104)
DIRETTORE EDITORIALE:
Andrea Felici
PROGETTO GRAFICO e IMPAGINAZIONE:
WebDesignProduction

AUTORI

Simone Bandini:
Editore di Valley Life, Dott. in Filosofia.
Benedetta Checcarelli:
Studentessa di Lingue,
amante della Storia dell'Arte.
Massimo Pucci:
Ufficio Stampa del Comune di Cortona.

PHOTO CREDITS:

Luciano Valentini
Simone Bandini
Andrea Migliorati

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

Questa rivista è stata chiusa con 30° all'ombra, davanti ad un ventilatore e ad una bottiglia di freschissima acqua minerale, mercoledì 26 luglio alle ore 21.10. Ore 21.11 è "partito" il tappo di un'eccellente bottiglia di Vino Spumante di Qualità BRUT - Metodo Classico. P.s. (di prossima pubblicazione).

ValleyLife

REDAZIONE e PUBBLICITÀ:
WebDesignProduction
Via Po 18
53049 Torrita di Siena (SI)
335 6652130
info@wdpro.it
www.valleylife.it

- 8 Dello spirito degli (atleti) eroi
On the Spirit of (Athletes) Heroes
- 10 Arte e bellezza, equilibrio imperfetto
Art and Beauty, an Imperfect Balance
- 12 l'incantesimo delle quattro catene
The Spell of the Four Chains



- 18 Signorelli 500, una mostra epocale a Cortona
Signorelli 500, an Epochal Exhibition in Cortona
- 24 Alto Tevere Umbro, La Valle del Signorelli
Upper Tiber Valley, 'La Valle del Signorelli
- 30 Torrita di Siena, paradiso del trekking e del Vinsanto
Torrita di Siena, Trekking and Vinsanto Paradis



- 36 Un giorno alla Villa di Piazzano
A Day at Villa di Piazzano
- 42 Il sogno senese di Villa Scacciapensieri
The Sienese Dream of Villa Scacciapensieri
- 50 Camilloni Moda, turismo e shopping tra Umbria e Toscana
Camilloni Fashion, Tourism and Shopping between Umbria and Tuscany

- 54 Santa Maria Novella, l'Officina dei Medici e degli Dei
Santa Maria Novella, the Medici's Workshop and the Gods
- 60 Un lavoro di 'ginocchi boni', ma di soddisfazione
A Work of 'Good Knees' and Great Satisfaction
- 66 Cosci, dall'idraulica ai servizi per la casa
Cosci, from Plumbing to Home Services
- 72 Giovanni Alunno, dal diritto al mercato immobiliare
Giovanni Alunno, From Law to Real Estate Market



- 78 Leuta Wines un'esperienza in bottiglia
Leuta Wines - a Bottled Experience
- 84 Il ristorante agricolo della famiglia Bittarelli
The Bittarelli Family Farm Restaurant
- 90 La 'Dolce Vita'
The 'Dolce Vita'

PER AVERE UNO SPAZIO
SU QUESTA RIVISTA
335 6652130

webdesignproduction

If you have a house
in Valdichiana
or Lake Trasimeno area
please subscribe for free
and ask for your
complimentary copy



NOLEGGIO IMBARCAZIONI

Guida senza Patente Drive Without Licence

 **YAMAHA 40 Hp**

Imbarcazioni 9 Posti Boat for 9 Persons
40 Hp, Bassi Consumi 40 Hp, Low Emissions
Guida senza Patente Drive Without Licence

Pontile Vecchio - Lungo Lago
PASSIGNANO SUI TRASIMENO



passignanorentboat.com



Info +39 348 29 15 858



+39 338 40 25250



L'ACQUARIO ristorante

Corso Vittorio Emanuele, 69 - Centro Storico - Castiglione del Lago
Tel/Fax 075 9652432 - info@ristorantelacquario.it



BONINSEGNI AUTO

www.boninsegnauto.it



Viale Antonio Gramsci, 66/68 - Camucia
Telefono 0575 6071 - info@boninsegnauto.it





A visionary
— creative studio
for your business.

web&app development, identity design, social, ads, branding&rebranding, marketing





DELLO SPIRITO DEGLI (ATLETI) EROI On the Spirit of (Athletes) Heroes

DI SIMONE BANDINI

*"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)*

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 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 e degli accadimenti.

*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)*

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.



 **ASCOLTO CONSIGLIATO**
Recommended listening

Blur, "The Narcissist"

ARTE E BELLEZZA, EQUILIBRIO IMPERFETTO

Art and Beauty, an Imperfect Balance

DI BENEDETTA CHECCARELLI

L'uomo è un essere che tende continuamente alla 'perfezione'; poiché solo in questo modo è in grado di raggiungere la completezza che egli ricerca in ogni cosa. Analizzando l'etimologia del termine, appunto, possiamo notare i suoi molteplici significati: finire, portare a termine e compimento. La perfezione, spesso, viene ricercata o associata all'arte o alle diverse forme artistiche. Ma che rapporto c'è tra arte e bellezza? Lo definirei direttamente proporzionale, poiché sono due elementi che si influenzano reciprocamente.

Man is a being who continually strives for 'perfection'; for only in this way is he able to attain the completeness that he seeks in all things. Analysing the etymology of the term, in fact, we can see its multiple meanings: to finish, to complete and to accomplish. 'Perfection' is often sought or associated with art or different artistic forms. But what is the relationship between art and beauty? I would call it directly proportional, since they are two elements that influence each other.

La 'stravaganza' suscita interesse e curiosità, trasformandosi in arte non tanto attraverso l'estetica, ma attraverso la provocazione (specie nelle Avanguardie del secondo Novecento). L'arte infatti non riproduce solo il bello, ma anche ciò che vi si cela dietro, ovvero le imperfezioni. Tale concetto viene ripreso, ad esempio, dal celebre artista Caravaggio nell'opera "Canestra di frutta", dove inizialmente lo spettatore è rapito dall'uso della luce e delle sfumature; poi, mostrando particolare attenzione ai dettagli, si nota che la frutta sta iniziando a marcire. Il cesto, protagonista dell'opera, è utilizzato dall'artista come metafora dell'essenza effimera della vita e della giovinezza.

La bellezza è un concetto soggettivo e mutevole, influenzato non solo dal contesto storico, ma anche da quello geografico e culturale. La Venere di Willendorf, statuetta calcarea di origine Paleolitica, che si presenta come una donna formosa e prospera, fa teorizzare il concetto di femminilità in quel periodo. Nel corso dei secoli, pittori, scultori, illustratori e fotografi, hanno considerato la figura della donna, associandole diverse simbologie, catturandone e modificandone il gusto estetico.

Altro ambito è quello dell'architettura, arte applicata alla ricerca della perfezione nella quotidianità - dalle prime strutture in sezione aurea fino alla sua attuale funzionalità, cioè l'adattamento della costruzione al paesaggio. Il concetto del bello, dell'arte e della perfezione si è diffuso capillarmente negli ultimi anni attraverso le nuove tendenze - che hanno imperversato grazie ai social - facendo emergere nuove categorie di artisti e di arte, in molteplici forme.

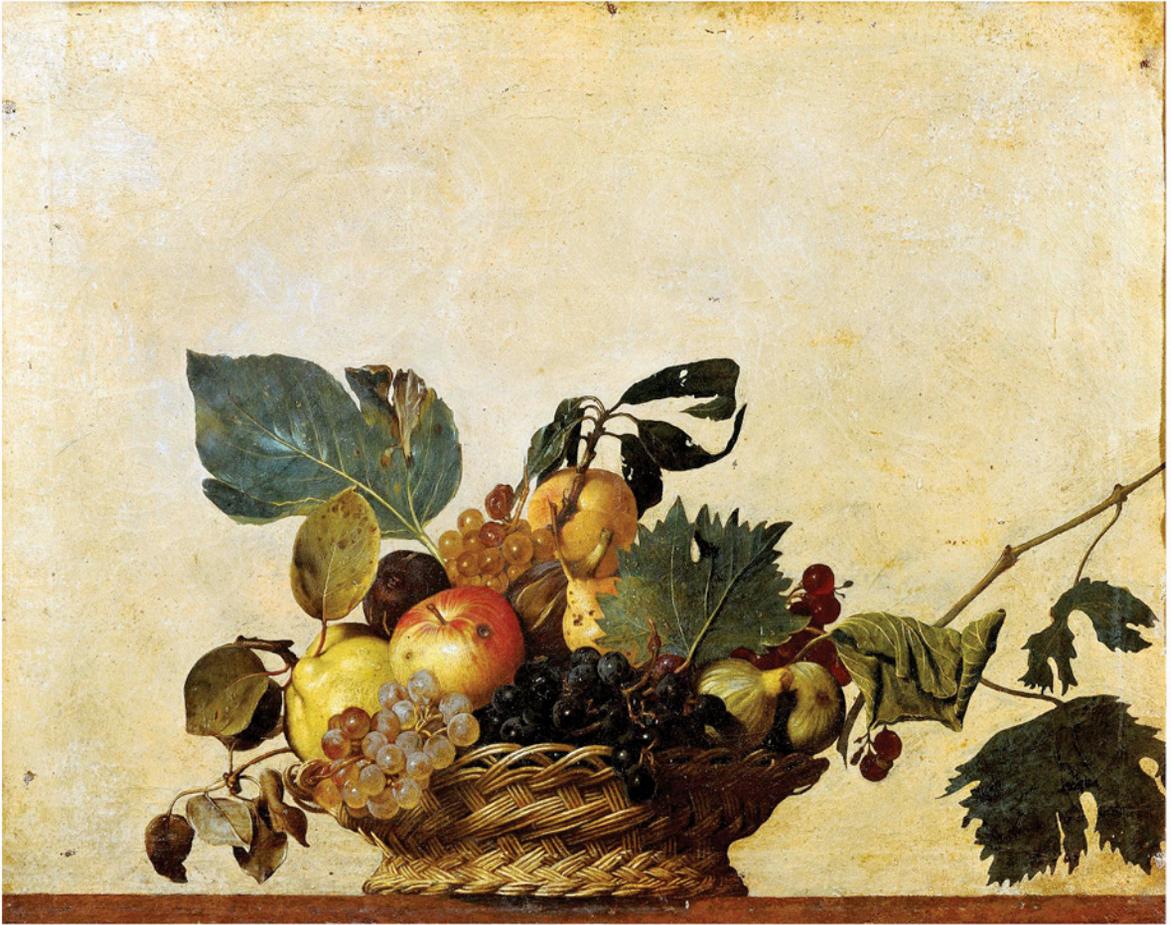
The 'extravaganza' arouses interest and curiosity, transforming itself into art not so much through aesthetics, but through provocation (especially in the Avant-gardes of the late twentieth century). In fact, art does not only reproduce beauty, but also what lies behind it, namely imperfections. This concept is taken up, for example, by the famous artist Caravaggio in the work "Canestra di frutta", where initially the viewer is kidnapped by the use of

light and shades; Then, showing special attention to detail, you notice that the fruit is starting to rot. The basket, protagonist of the painting work, is used by the artist as a metaphor for the ephemeral essence of life and youth.

Beauty is a subjective and changing concept, influenced not only by the historical context, but also by the geographical and cultural context. The Venus of Willendorf, a limestone statuette of Paleolithic origin, which presents itself as a curvy and prosperous woman, theorizes the concept of femininity in that period. Over the centuries, painters, sculptors, illustrators and photographers have considered the figure of women, associating different symbols, capturing and modifying their aesthetic sense. Another area is that of architecture, art applied to the search for perfection in everyday life - from first structures in golden section to its current functionality, that is, the adaptation of the building to the landscape. The concept of beauty, art and perfection has spread widely in recent years through new trends - which have raged thanks to social media - bringing out new categories of artists and art, in multiple forms.



Venere di Willendorf (XXX millennio a.C.)
Vienna, Kunsthistorisches Museum



Canestra di frutta (Caravaggio, 1597 - 1600)
Milano, Pinacoteca Ambrosiana



ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening

Queen, "Innuendo"



L'INCANTESIMO DELLE QUATTRO CATENE

The Spell of the Four Chains

DI SIMONE BANDINI



Sono con Megan e Sebastian DelBrenna nelle 'segrete' di Palazzo Alfieri Venuti sotto le volte ancora ricoperte di canne palustri del vicino Trasimeno, come si usava un tempo da queste parti. Preziose teche arditamente progettate come eterei e leggiadri scrigni custodiscono gioie e magie artigiane; se ne sta là in una nicchia, possente, un antico torchio del 1634, più in là teorie di bottiglie d'annata accennano ad una certa audace visione di mondanità, eleganza e 'bella vita'.

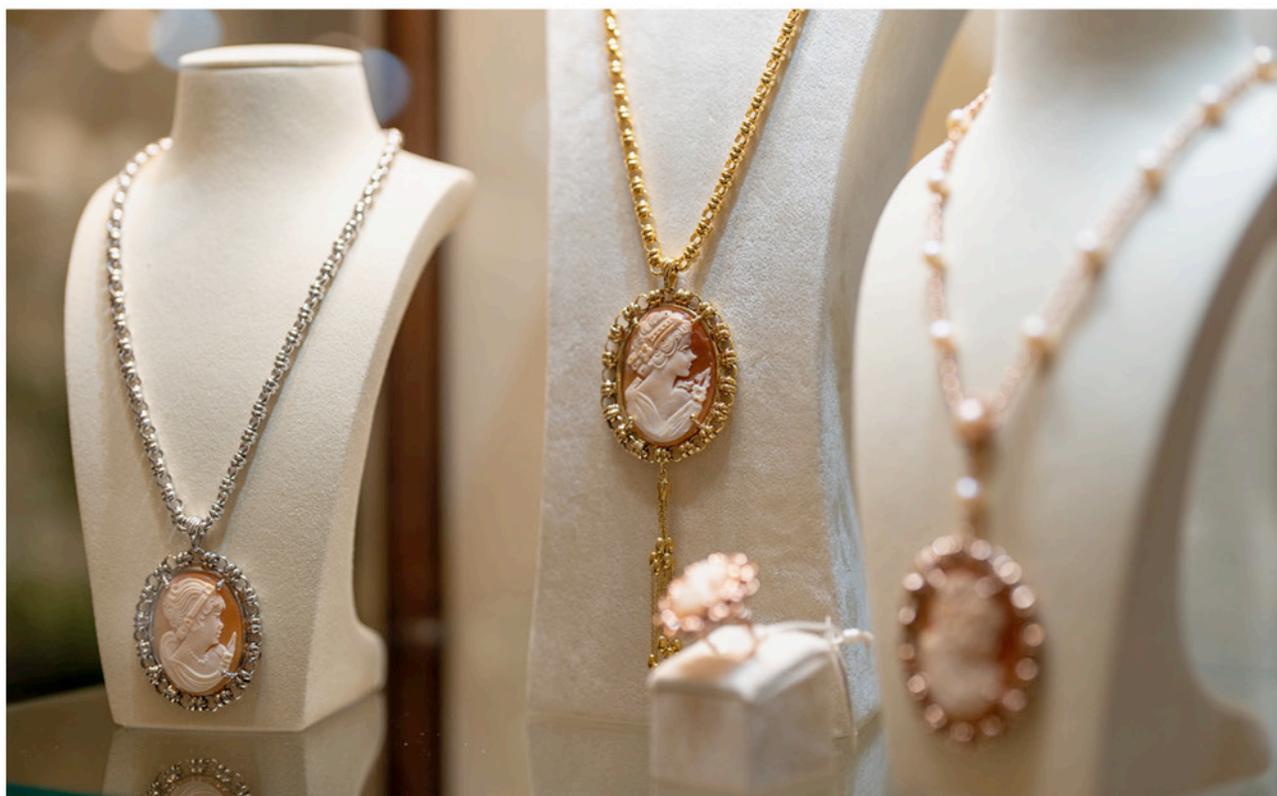
I am with Megan and Sebastian DelBrenna in the 'secret underground' of Palazzo Alfieri Venuti under the vaults still covered with marsh reeds of the nearby Trasimeno—built long ago. There, amidst ethereal and graceful displays, precious treasures of artisan joy and magic are carefully preserved. An ancient wine press dating back to 1634 stands proudly in a niche, exuding power and history. The place is adorned further with vintage bottles, hinting at an elegant and joyful way of life, or as the Italians call it, 'bella vita'.



Dall'ultima collezione



La mitica 'Numero Uno'



Grande eleganza per questi cammei

Mentre prendo confidenza con gli ambienti e le collezioni di gioielli sono d'un tratto richiamato, in modo del tutto magnetico da una teca che custodisce un modello di catena, il primo studiato da Massimo DelBrenna, padre di Sebastian che, tal quale la celebre

As I familiarize myself with the splendid environment and the jewelry collections, my attention is irresistibly drawn to a particular display case housing a chain model—a creation designed by Massimo DelBrenna, Sebastian's father. It's 'number one' and captivates my curiosity with a compelling magnetism.

“numero uno” di Paperon de Paperoni, attrae la mia curiosità: “Tutte le nostre creazioni, oggi come allora, si ispirano tecnicamente e stilisticamente a quattro catene ‘archetipiche’ della nostra famiglia che possono essere più o meno grandi, satinare, rigate – e che rappresentano la nostra firma, il tratto distintivo delle nostre collezioni”, spiega Sebastian.

Pensate che in questi modelli, interamente fatti a mano, “Servono ben 88 passaggi per inch (pollice), li abbiamo contati!”, precisa Megan.

Links, palline, ciambelle o cilindri: quattro tipologie di catena che si combinano in infinite combinazioni dando libero sfogo alla creatività di famiglia: “Le novità sono all’ordine del giorno, ci divertiamo e sfidiamo la nostra creatività nell’inventarici sempre qualcosa di nuovo. Dai modelli storici, come ad esempio quello che si ispira alla ‘granulazione etrusca’ fino al sentimentalismo simbolico dei cuori – che mai passa di moda – serviamo trasversalmente tutte le età, da un pensiero di viaggio fino agli eventi e agli anniversari che segnano la vita di una coppia o di una famiglia”, ci raccontano.

Megan è architetto di tutti i negozi firmati DelBrenna e ci dice con entusiasmo come l’ultimo aperto a Firenze, nella primavera scorsa, sia stato disegnato secondo dettami di sintesi vintage e moderna. Le vetrine, dovrete vederle dal vero, hanno una silhouette e delle forme incredibili; sviluppate in senso verticale sono slanciate e leggere a un tempo, conferendo una sorta di impeto in altezza alle creazioni e restituendo la dimensione esatta di un gioiello indossato. Forgiate in ferro e corten, si inseriscono

perfettamente negli ambienti di Palazzo, illuminati da imponenti lampadari antichi in stile: “Nel nostro negozio di Borgo Santi Apostoli di Firenze, dove si trova anche ‘Ferragamo’, abbiamo messo pavimenti di legno molto particolari, commissionati ad hoc: rovere con assi tutti diversi tra di loro macchiati col tabacco”, ci dice Megan. Grande originalità e stile in questa soluzione.

A venti anni dal film e ventiquattro dal libro ‘Sotto il Sole della Toscana’ di Frances Mayes, anche quest’estate registriamo a Cortona una grande affluenza americana (circa il 75% del totale). Gli Stati Uniti, già! Ma come si è formata questa bellissima coppia italo-americana?

“Originaria di Kansas City, nel 2003 ero andata a studiare architettura a Castiglion Fiorentino. Trovai un lavoro presso la stessa Kansas State University che mi permise di allungare il periodo di permanenza;

Sebastian explains, “All our creations, both today and in the past, find their technical and stylistic inspiration from four ‘archetypal’ chains that run in our family. They can be of varying sizes or finishes, like satin, diamond cut—or a combination of these elements, and they represent the distinctive hallmark of our collections.”

Megan chimes in, adding, “You wouldn’t believe it, but these models are entirely handmade, requiring 88 steps per inch (inch). We counted them meticulously!”

The four types of chains—links, beads, doughnuts, and cylinders—offer infinite combinations, allowing the DelBrenna family’s creativity to flow freely. Sebastian and Megan share, “Innovation is part of our daily life; we enjoy challenging ourselves creatively, continuously inventing something new. From historical designs inspired by ‘Etruscan granulation’ to sentimental symbols like hearts, which never go out of fashion, our creations cater to all ages and occasions—from travel gifts to milestone events that mark the lives of couples and families.”

Megan, the visionary architect behind all the DelBrenna stores, passionately describes the latest addition that opened last Spring in Florence. The store’s design ingeniously marries vintage aesthetics with modern sensibilities, resulting in an awe-inspiring synthesis. The shop windows, with incredible silhouettes and shapes, are a sight to behold. Towering vertically, they strike a delicate balance between slimmness and lightness, providing a true-to-life likeness to when one adorns a DelBrenna jewel. Forged skillfully in iron-corten, they fit perfectly into the rooms of the Palace, illuminated by majestic antique chandeliers that exude timeless elegance. “At our shop in Borgo Santi Apostoli, nestled alongside ‘Ferragamo’, we’ve introduced a truly exceptional

touch: bespoke wooden floors made of oak, where each plank is uniquely stained with tobacco.” says Megan. This distinctive choice showcases their unrivaled originality and sense of style, elevating the store’s ambiance to an artful expression of luxury and sophistication.

Two decades after the film and twenty-four years after Frances Mayes’s book ‘Under the Tuscan Sun,’ Cortona continues to attract a substantial American presence comprising around 75% of the visitors. One might wonder: how did this beautiful Italian American couple come about?

Intriguingly, the couple’s journey began years ago when Megan, originally from Kansas City, came to study architecture in Castiglion Fiorentino in 2003. “I found a job at Kansas State University that allowed me to extend my stay.” Destiny intervened when she became roommates with the girlfriend of Sebastian’s best friend, leading to their eventual meeting at the legendary ‘Velvet Underground’ in Castiglion. With a flair



Motivi simbolici per queste creazioni artigianali

destino volle che la mia co-inquilina fosse fidanzata col miglior amico di Sebastian. Ci siamo conosciuti così al mitico 'Velvet Underground' di Castiglione. Poi mi ha invitata di nuovo ad uscire...". Qui subentra lo spirito istrionico e il genio 'toscano' del marito che aggiunge con un malcelato sorriso: "Quando ho scoperto che veniva dal Kansas, così lontano dal mare, l'ho portata subito a mangiare l'aragosta!".

"Allora ero rapita dal cibo, dai palazzi, dalla storia di questi luoghi – ma ben presto mi sono accorta di amare le persone di Cortona: c'è una gioia dello stare insieme e una considerazione dell'altro che è speciale, a noi sconosciuta. Chi è nato da queste parti non può vedere la magia che lo circonda", continua Megan.

"Questa stessa magia è trasferita nei nostri gioielli. Non mi piacciono la standardizzazione e l'omologazione. La vera sfida nell'uso dei nostri elementi fondanti è incredibile ed è definita dall'espressione 'To think out of the box'. Creiamo cose che non esistono, è appunto la magia di quello che ci accade", riprende Sebastian che conclude: "Fatto da noi, fatto con amore, non si esce da questo cerchio! Di ritorno dagli States dove vendevo gioielli per mio padre all'ingrosso, ho creato il brand 'DelBrenna' assieme a mia moglie, acquisendo poi nel 2017 l'azienda di famiglia. Il primo negozio monomarca nacque a Cortona nel 2008, poi ci trasferimmo in America aprendo lo shop di Kansas City (2018), ci siamo dedicati anche a sviluppare lo shopping online fino all'apertura nel maggio del 2023 del punto vendita di Firenze".

Una menzione a parte meritano le serate mondane del 'Wine Dine Shine' (le date in calendario, da agosto ad ottobre, sono consultabili su www.winedineshine.com): "Abbiamo iniziato undici anni fa con questo evento dal fascino fiabesco e hollywoodiano che unisce moda, vino e alta cucina, ormai un must per la città di Cortona. Saranno 27 i giovedì sera nei quali le signore potranno prendersi a prestito i gioielli delle nostre collezioni per queste sognanti serate di gala che prevedono addirittura un trattamento red carpet", aggiunge Sebastian. Pazzesco, concludiamo noi.

for drama and the unmistakable 'Tuscan' charm, her husband interjects with a barely concealed smile, "When I found out that she came from Kansas, so far from the sea, I immediately took her out to eat lobster!"

"I fell in love with not only the exquisite food, architecture, and rich history of Italy but also the warm-hearted people of Cortona." She notes, "The sense of togetherness and genuine consideration for others in Cortona is something special, an essence often unknown in other places. Those fortunate enough to be born around here have an opportunity to discover the hidden magic that surrounds them." Megan continues.

"The same magic of this place reflects in our jewelry. We avoid conformity and embrace the thrill of thinking creatively, going beyond traditional limits (thinking outside of the box). By crafting unique pieces, challenging ourselves by using only our family 'building blocks' to build the pieces that don't yet exist, we revel in the magical process of bringing something entirely new to life."

Sebastian concludes with pride, "Made by us, made with love; you do not get out of this circle! After returning from the States, where I sold jewelry wholesale for my father, my wife and I founded the brand 'DelBrenna'. In 2017 we acquired the family business, and our first single-brand store opened in Cortona in 2008. Subsequently, we expanded to America, launching the Kansas City shop in 2018. Additionally, we ventured into online shopping before finally opening our Florence store in May 2023."

A noteworthy highlight is the celebrated 'Wine Dine Shine' social evenings (dates available on www.winedineshine.com). "Starting eleven years ago as a 'fairytale Hollywood event', we seamlessly blend fashion, wine, and haute cuisine, now a much-anticipated tradition in Cortona. From August to October, twenty-seven enchanting Thursday evenings await, where ladies can adorn themselves with jewels from our collections, adding to the dreamy ambiance of these gala nights, complete with red-carpet treatment." Sebastian playfully adds, "It's crazy, isn't it?" Indeed, it's a truly magical experience.

The DelBrenna family weaves an extraordinary spell through their unique jewelry creations and unwavering passion for craftsmanship, innovation, and genuine connections with their patrons.





Il torchio del 1634 domina l'esposizione

Info:
Gioielleria DelBrenna
Piazza della Repubblica 12, Cortona (Ar)
Boutique / **Tel: 0575 601518** / Office **Tel: 0575 630643**
Website: www.delbrenna.com / Email: info@delbrenna.com



Il critico d'arte Vittorio Sgarbi in compagnia del curatore della mostra Tom Henry

SIGNORELLI 500, UNA MOSTRA EPOCALE A CORTONA

Signorelli 500, an Epochal Exhibition in Cortona

A CURA DI MASSIMO PUCCI





Sacerdozio e arte sacra

A Cortona si è accesa la luce di Luca Signorelli, fino all'8 di ottobre è aperta al Maec la mostra – con 30 opere del grande artista provenienti da tutto il mondo. Una raccolta mai avvenuta negli anni recenti che la città natale del grande pittore ha realizzato compiendo un grande sforzo.

L'Amministrazione Comunale con l'Accademia Etrusca e l'organizzazione di Villaggio Globale ha potuto contare sul supporto della Regione Toscana, della Camera di Commercio e di numerosi sponsor, oltre che del patrocinio del Ministero della Cultura.

La mostra è curata da Tom Henry, fra i massimi studiosi del pittore e si compone anche di un insieme di itinerari (studiati da Eleonora Sandrelli) che da Cortona muovono in tutte le destinazioni dove il maestro ha lasciato la propria traccia.

Con 'Signorelli 500' si sviluppa anche una rete di promozione, fra i 9 comuni che hanno aderito al protocollo Anci, ma anche con la rete del protocollo d'intesa di Città della Pieve e del 'Gal Trasimeno Orvietano', oltre che con Città di Castello e la sua Pinacoteca e ovviamente con il Museo Diocesano di Cortona. Tutte le convenzioni e le scontistiche reciproche fra il Maec, gli altri poli culturali e i festival (Cortona On The Move, Kilowatt Festival e Cortonantiquaria) sono su www.signorelli500.com. Le prime settimane della mostra fanno già comprendere che gli obiettivi del Sindaco Luciano Meoni e dell'Assessore alla Cultura Francesco Attesti, ovvero di battere ogni record di ingressi al Maec, sono alla portata. Da quando è aperta la mostra, la media degli ingressi è triplicata, segno del grande interesse suscitato a livello internazionale.

Diverse le novità scientifiche che l'esposizione propone tra cui la ricomposizione di sei pezzi della Pala di Matelica, realizzata nel 1504-1505 per la chiesa di Sant'Agostino a Matelica, smembrata e dispersa per il mondo a metà del XVIII secolo; quindi la presenza di due preziosi pannelli con la "Nascita" e



Il taglio del nastro

In Cortona the light of Luca Signorelli has turned on: until October 8th the exhibition is open at the Maec – with 30 works by the great artist, from all over the world. A collection that has never happened in recent years that Cortona, birthplace of the great painter, has made possible with an incredible effort.

The Municipal Administration together with the Etruscan Academy and the organization 'Villaggio Globale' have been able to count on the support of the Tuscany Region, the Chamber of Commerce and numerous sponsors, as well as the patronage of the Ministry of Culture.

The exhibition is curated by Tom Henry, one of the greatest scholars of the painter and also consists of a set of itineraries (designed by Eleonora Sandrelli) that move from Cortona to all destinations where the Master has left his trace. With 'Signorelli 500' a promotion network is also developed, among the 9 municipalities that have joined the ANCI protocol, but also with the network of the memorandum of understanding of Città della Pieve and the 'Gal Trasimeno Orvietano', as well as with Città di Castello and its Pinacoteca and obviously with the Diocesan Museum of Cortona. All the conventions and reciprocal discounts between the Maec, the other cultural centres and festivals (Cortona On The Move, Kilowatt Festival and Cortonantiquaria) are on www.signorelli500.com.

The first weeks of the exhibition already made clear that the aims of Mayor Luciano Meoni and Councilor for Culture Francesco Attesti, to beat every record of entrances to the Maec, are within reach. Since the exhibition opened, the average number of admissions has tripled, a sign of the great interest aroused internationally.

Several scientific innovations that the exhibition proposes including the recomposition of six pieces of the Matelica Altarpiece, made in 1504-1505 for the church of Sant'Agostino in Matelica, dismembered and dispersed throughout the world in



Momenti del vernissage con le autorità e il Presidente della Regione Toscana Eugenio Gianì

Le sale museali



"e' l Cortonese Luca, de ingegno e spir[it]o pelegrino"
Giovanni Santi, La vita e le Gesta di Federico di Montefeltro, 1482-7

SIGNORELLI 500

"Il miracolo di San Nicola" (1508 – 1510 c.), per la prima volta di ritorno in Italia dagli Stati Uniti d'America (Atlanta); e ancora il ricongiungimento, mai riuscito in epoca moderna, della tavola centrale del Polittico della Chiesa di Santa Lucia a Montepulciano – raffigurante la "Madonna e il Bambino in trono" – con la relativa predella, composta da tre pannelli in prestito dagli Uffizi di Firenze, in cui Signorelli mostra tutta la sua vena narrativa.

Riguardo gli itinerari, quello urbano comprende la Deposizione nella chiesa di San Niccolò e il Compianto sul cristo morto del Museo Diocesano; a San Domenico si conserva la Madonna col Bambino e i santi Domenico e Biagio (?), due angeli e Giovanni Sernini; al Palazzone si conserva l'incompiuto «Battesimo di Cristo» nella parete dell'altare. Inoltre, l'itinerario extra cortonese che comprende altri quattro percorsi: la Valdichiana fino ad Arezzo, la Valtiberina tra Umbria e Toscana, la Via Lauretana Toscana e la direttrice Perugia-Orvieto. Con partenza il centro di Cortona, in un raggio di 70 km, è possibile vivere una proposta di percorsi facilmente percorribili in una giornata, che permette di godere appieno dell'opera pittorica signorelliana.

'Signorelli 500' è anche un'occasione per nuovi investimenti sulla tutela e valorizzazione del patrimonio culturale, basti pensare al restauro del tondo di proprietà del Comune «Vergine col bambino, circondata di Santi», reso possibile grazie ad una donazione. Inoltre, all'interno della mostra è possibile ammirare un altro intervento conservativo. Si tratta del dipinto di Luca Signorelli «Madonna in gloria tra angeli e santi» (1518-1519), in prestito dal Museo Nazionale d'Arte Medievale e Moderna di Arezzo. Gli accordi prevedono l'esecuzione di un intervento conservativo sempre a cura di Nadia Innocentini, già autrice del restauro del tondo.

the mid-eighteenth century; then the presence of two precious panels with the "Birth" and "The Miracle of St. Nicholas" (1508 – 1510 c.), for the first time returning to Italy from the United States of America (Atlanta); and again the reunion, never successful in modern times, of the central panel of the Polyptych of the Church of Santa Lucia in Montepulciano – depicting the "Madonna and Child Enthroned" – with its predella, composed of three panels on loan from the Uffizi in Florence, in which Signorelli shows all his narrative vein.

Regarding the itineraries, the urban one includes the Deposition in the church of San Niccolò and the Lamentation over the Dead Christ of the Diocesan Museum; in San Domenico there is the Madonna and Child with Saints Dominic and Biagio (?), two angels and Giovanni Sernini; at the Palazzone the unfinished "Baptism of Christ" is preserved on the altar wall. In addition, the extra Cortona itinerary that includes four other routes: the Valdichiana up to Arezzo, the Valtiberina between Umbria and Tuscany, the Via Lauretana Toscana and the Perugia-Orvieto route. Starting in the centre of Cortona, within a radius of 70 km, you can experience a proposal of easy daily routes, which allows you to fully enjoy the Signorelli pictorial work.

'Signorelli 500' is also an opportunity for new investments in the protection and enhancement of cultural heritage; Just think of the restoration of the 'tondo' owned by the Municipality "Virgin and Child, surrounded by Saints", made possible thanks to a donation. In addition, inside the exhibition it is possible to admire another conservative intervention. This is the painting by Luca Signorelli "Madonna in glory between angels and saints" (1518-1519), on loan from the National Museum of Medieval and Modern Art of Arezzo. The agreements provide for the execution of a conservative intervention always by Nadia Innocentini, already author of the restoration of the 'tondo'.

Le sale museali



Il Tondo 'Vergine col bambino, circondata di Santi'





Particolare del restauro di
"Madonna in gloria tra angeli e santi"

Info:

La Mostra "Signorelli 500 – Maestro Luca da Cortona pittore di luce e poesia"

si trova presso il Museo dell'Accademia Etrusca e della Città di Cortona,

fino all'8 ottobre 2023.

www.signorelli500.com



Dall'Oratorio di San Crescentino, Morra

ALTO TEVERE UMBRO, LA VALLE DEL SIGNORELLI

Upper Tiber Valley, 'La Valle del Signorelli'

A CURA DELL'UFFICIO STAMPA DEL COMUNE DI CITTÀ DI CASTELLO



Oltre 20 musei e 11 opere in mostra nell'anno del Cinquecentenario del grande maestro del Rinascimento: con un biglietto ridotto si può visitare, fino a dicembre 2023, "La Valle di Signorelli", progetto inedito fra Rinascimento e arte contemporanea grazie alla presenza nel circuito dei Musei Burri a Città di Castello.

Cortona-Città di Castello filo diretto nel nome di Signorelli: biglietto agevolato tra la Pinacoteca e il MAEC, il Museo Accademia Etrusca e della città di Cortona dove è in svolgimento la mostra di Cinquecentenario curata da Tom Henry.

Tra le fine del Quattrocento e l'inizio del Cinquecento, in questa parte dell'Umbria Nord che comprende gli otto Comuni di Città di Castello, Umbertide, San Giustino, Citerna, Monte Santa Maria Tiberina, Montone, Pietralunga, Lisciano Niccone, si muovono, senza mai incontrarsi di persona, due grandi del Rinascimento: Signorelli e Raffaello. La Valle di Signorelli è una mostra di Vallata, che abbraccia le opere prodotte dai due artisti e dalla loro influenza sui committenti, tra cui la 'Pala di San Sebastiano' e il ciclo di affreschi nell'Oratorio di San Crescentino a Città di Castello, la 'Deposizione' nella Chiesa di Santa Croce ad Umbertide e l'attivissima scuola di Signorelli che ha lasciato importanti attestazioni nel museo del Duomo - a Citerna - nel Castello Bufalini di San Giustino e a Montone. Oltre ad un biglietto agevolato per la mostra di Vallata, nel 2023 l'Alto Tevere propone un calendario congiunto di animazione culturale, rievocazioni storiche, eventi ispirati alla figura di Luca Signorelli e proiettati nella contemporaneità di questo territorio al quale Alberto Burri, il maestro dell'informale, dei sacchi e del Cretto di Gibellina, ha lasciato i suoi tre musei. L'Alto Tevere Umbro fu una seconda patria per Signorelli che qui ebbe prestigiose committente di cui sono espressione le undici attestazioni rimaste nel territorio in cui furono realizzate. "Luca Signorelli e Raffaello Sanzio: c'è un momento magico, alla fine del Quattrocento, in cui i due grandi artisti condividono senza mai incontrarsi la stessa città, le stesse strade, incontrano le stesse persone, guardano lo stesso paesaggio, lasciando dietro di sé opere senza tempo. Quel luogo è l'Alto Tevere Umbro

Over 20 museums and 11 works on display in the year of the five hundredth anniversary of the great Renaissance master: with a reduced ticket you can visit, until December 2023, "La Valle di Signorelli", an unprecedented project between Renaissance and contemporary art thanks to the presence in the circuit of the Burri Museums in Città di Castello.

Cortona-Città di Castello direct line in the name of Signorelli: discounted ticket between the Pinacoteca and the MAEC, the Etruscan Academy Museum and the city of Cortona where the 'Cinquecentenario' exhibition curated by Tom Henry is taking place.

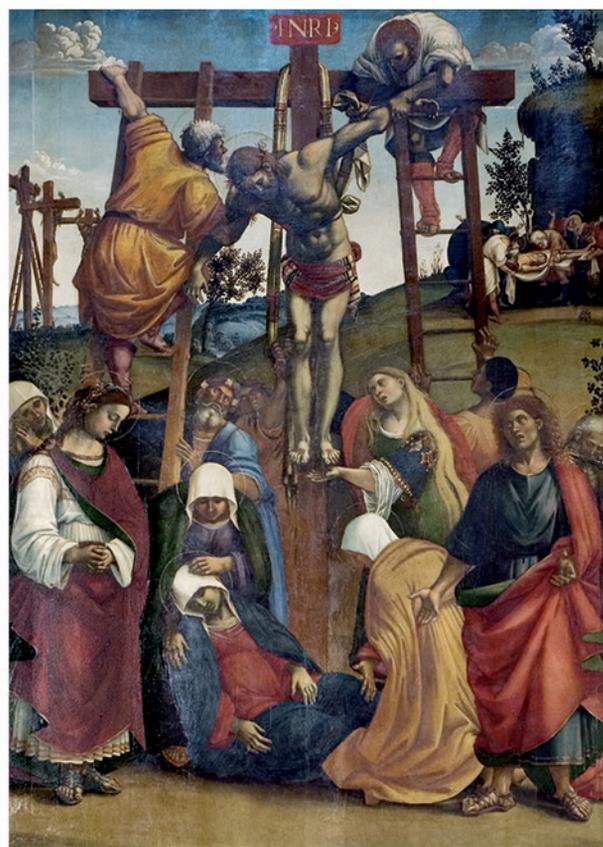
Between the end of the fifteenth century and the beginning of the sixteenth century, in this part of Northern Umbria which includes the eight municipalities of Città di Castello, Umbertide, San Giustino, Citerna, Monte Santa Maria Tiberina, Montone, Pietralunga, Lisciano Niccone, two greats of the Renaissance move, without ever meeting in person: Signorelli and Raffaello. La Valle di Signorelli is a 'Valley exhibition', which embraces the works produced by the two artists and their influence on the clients, including the 'Pala di San Sebastiano' and the cycle of frescoes in the Oratory of San Crescentino in Città di Castello, the 'Deposition' in the Church of Santa Croce in Umbertide and the very active school of Signorelli who left important attestations in the Duomo museum - in Citerna - in the Bufalini Castle of San Giustino and in Montone. In addition to a discounted ticket for the Valley exhibition, in 2023 the Upper Tiber offers a joint calendar of cultural animation, historical re-enactments, events inspired by the figure of Luca Signorelli and projected into the contemporaneity of this territory to which Alberto Burri, the master of the informal, the 'sacchi' (sacks) and the 'Cretto di Gibellina', left his three museums. The Upper Tiber Valley was a second homeland for Signorelli who had here prestigious commissioner of which are expression the eleven attestations remained in the territory in which they were made. "Luca Signorelli and Raffaello Sanzio: there is a magical moment, at the end of the fifteenth century, in which the two great artists share without ever meeting the same city, the same streets, meet the same people, look at the same landscape, leaving behind timeless works. That place is the Upper



Luca Signorelli, Il Martirio di San Sebastiano



La Pala di Santa Cecilia, Pinacoteca di Città di Castello



La Pala di Santa Croce ad Umbertide

che nell'anno del Cinquecentenario della morte dedica a Luca Signorelli e alle sue opere un calendario di eventi culturali e itinerari culturali", hanno dichiarato i firmatari del progetto, i sindaci e vicesindaci degli otto comuni dell'Alto Tevere, il rappresentante della diocesi di Città di Castello, i rappresentanti delle venti strutture museali coinvolte ed anche il Vicesindaco del comune di Cortona, Francesco Attesti, che ha annunciato l'estensione del biglietto ridotto anche alle strutture museali di Cortona".

'La Valle di Signorelli' è appunto un invito a conoscere questa parte dell'Umbria in cui il Rinascimento convive con la contemporaneità e in cui il panorama delle grandi opere è ancora rimasto intatto. In coordinamento con il progetto Perugino e Signorelli, con le iniziative di Assogal e del Gal Alta Umbria – l'Alto Tevere Umbro per la prima volta propone una mostra di Vallata, un primo tentativo di "Valle Museo". Qui il Rinascimento di Luca Signorelli e Raffaello Sanzio convive con la contemporaneità dei musei del grande artista Alberto Burri: Originario di Città di Castello, nel 1973 l'artista tifernate, vincitore del Premio Feltrinelli per la Grafica, devolse l'intero importo assegnatogli dall'Accademia dei Lincei al recupero e al restauro degli affreschi di Luca Signorelli nell'Oratorio di San Crescentino, a Morra.

Per promuovere il sodalizio, è stato realizzato un video, con i contributi di uno dei più grandi esperti di Signorelli, Tom Harry, e di Bruno Corà, Presidente della 'Fondazione Burri Collezione Palazzo Albizzini' che ha sottolineato come: "Il rapporto tra Luca Signorelli e Alberto Burri esiste ed è legato a numerosi fattori, il primo è che entrambi sono vissuti in questo territorio: rispetto alla loro pittura ci sono analogie formali, confronti; Burri in realtà appartiene interamente alla modernità ma ci sono molti aspetti classici, nel metabolismo di Burri... Signorelli è entrato e va cercato nell'elemento storico, geografico-culturale. Questa è una chiave di lettura possibile".

Tiber Valley that in the year of the five hundredth anniversary of his death dedicates to Luca Signorelli and his works a calendar of cultural events and cultural itineraries", said the signatories of the project, the mayors and deputy mayors of the eight municipalities of the Upper Tiber, the representative of the diocese of Città di Castello, the representatives of the twenty museums involved and also the deputy mayor of the municipality of Cortona, Francesco Attesti, who announced the extension of the reduced ticket also to the museums of Cortona".

'La Valle di Signorelli' is an invitation to get to know this part of Umbria where the Renaissance coexists with the contemporary and where the panorama of the great works has still remained intact. In coordination with the Perugino and Signorelli project, with the initiatives of Assogal and Gal Alta Umbria – the Alto Tevere Umbro for the first time proposes a valley exhibition, a first attempt of creating a "Valle Museo". Here the Renaissance of Luca Signorelli and Raffaello Sanzio coexists with the contemporaneity of the museums of the great artist Alberto Burri: Originally from Città di Castello, in 1973 the artist from Città di Castello, winner of the Feltrinelli Prize for Graphics, donated the entire amount assigned to him by the Accademia dei Lincei to the recovery and restoration of Luca Signorelli's frescoes in the Oratory of San Crescentino, in Morra.

To promote the association, a video was made, with the contributions of one of Signorelli's greatest experts, Tom Harry, and Bruno Corà, President of the 'Fondazione Burri Collezione Palazzo Albizzini' who underlined how: "The relationship between Luca Signorelli and Alberto Burri exists and is linked to numerous factors, the first is that both have lived in this territory: with respect to their painting there are formal analogies, comparisons; Burri actually belongs entirely to modernity but there are many classic aspects in Burri's metabolism... Signorelli has entered and must be sought in the historical, geographical-cultural element. This is a possible interpretation".

Cortona e Città di Castello hanno dunque firmato un protocollo d'intesa nel nome di Signorelli: un biglietto agevolato tra la Pinacoteca e il MAEC: "In coincidenza del Cinquecentenario della morte di Luca Signorelli" - hanno dichiarato l'Assessore alla Cultura del Comune tifernate Michela Botteghi e il Vicesindaco, Assessore alla Cultura di Cortona Francesco Attesti - "proponiamo la messa a valore del patrimonio artistico, culturale e ambientale dei rispettivi territori a partire dai luoghi che conservano opere del Signorelli, ai quali sarà affidata la funzione di hotspot, per una promozione coordinata di itinerari ed eventi fino al Natale del 2023. Ci sembra un bel segnale di collaborazione tra territori che condividono l'eredità preziosa di Signorelli e che in prospettiva hanno intenzione di estendere ad altre circostanze la sinergia".

"L'Amministrazione è impegnata sul fronte delle politiche culturali a fare rete, trovare e consolidare connessioni sul territorio è un mezzo di promozione molto efficace oltre che una delle linee di azione del Comune di Città di Castello. Dopo anni di tentativi, finalmente, stiamo strutturando un collegamento permanente su progetti concreti e basati sulle nostre eccellenze artistiche. Il Cinquecentenario di Signorelli, grazie alle numerose opere che ha lasciato in Alto Tevere, si è prestato naturalmente a sperimentare la possibilità di lavorare insieme, creando eventi ed occasioni di visita per i turisti e per i nostri cittadini. Il progetto di vallata e i protocolli d'intesa fra gli 8 comuni, la diocesi e i 20 musei da un lato e Cortona dall'altro, sono stati voluti, pensati e gestiti dall'Assessorato alla Cultura del nostro Comune", conclude l'Assessore Botteghi.

Cortona and Città di Castello have therefore signed a memorandum of understanding in the name of Signorelli: a reduced ticket to enter Pinacoteca and the MAEC: "Coinciding with the five hundredth anniversary of the death of Luca Signorelli" - said the Councillor for Culture of the Municipality of Città di Castello Michela Botteghi and the Deputy Mayor, Councillor for Culture of Cortona Francesco Attesti - "We propose the enhancement of the artistic heritage, cultural and environmental of the respective territories starting from the places that preserve works by Signorelli, which will be entrusted with the function of hotspot, for a coordinated promotion of itineraries and events until Christmas 2023. It seems to us a good sign of collaboration between territories that share Signorelli's precious heritage and that in the future intend to extend the synergy to other circumstances".

"The Administration is committed on the front of cultural policies to network, finding and consolidating connections on the territory is a very effective means of promotion as well as one of the lines of action of the Municipality of Città di Castello. After years of attempts, finally, we are structuring a permanent link on concrete projects based on our artistic excellence. The Five hundredth anniversary of Signorelli, thanks to the numerous works he left in the Upper Tiber Valley, has naturally lent itself to experimenting with the possibility of working together, creating events and opportunities for tourists and for our citizens. The valley project and the memoranda of understanding between the 8 municipalities, the diocese and the 20 museums on one side and Cortona on the other, were strongly wanted, organized and managed by the Department of Culture of our Municipality", concludes Councillor Botteghi.



L'Assessore Michela Botteghi accolta dal Sindaco di Cortona Luciano Meoni

Info:
www.rimaltotevere.it
www.comune.cittadicastello.pg.it

Umbria
Alto Tevere

LA VALLE DI SIGNORELLI

Aprile - Dicembre 2023

Visita undici opere di Signorelli con un **biglietto ridotto**, scopri le città e i borghi dell'Alto Tevere Umbro. Ingressi agevolati ed eventi culturali: concerti, rievocazioni storiche, mostre a tema, itinerari

LA VALLE DI
SIGNORELLI



i weekend



la mappa

RIM

Per informazioni
sugli orari di apertura
e le prenotazioni online
RIM Musei Alto Tevere

info@rimaltotevere.it - tel. 075 85 23 171



www.rimaltotevere.it

www.altaumbria.it | www.peruginoesignorelli.it

TORRITA DI SIENA, PARADISO DEL TREKKING E DEL VINSANTO

Torrита di Siena, Trekking and Vinsanto Paradis

A CURA DI SIMONE BANDINI





Pariorama di Torrita di Siena

Seguendo la tendenza di crescita delle attività outdoor, emersa durante e dopo la pandemia e che si è poi confermata e consolidata ai nostri giorni, il Comune di Torrita ha visto bene di pensare, tracciare e infine promuovere i percorsi storici, naturalistici ed enogastronomici del suo territorio. Ne parliamo con l'assessore Laura Giannini che ci ha raccontato la nascita e la crescita di questa multiforme rete sentieristica, gestita con il portale Torrita di Siena Living (<https://active.torritadisienaliving.it>)

Following the growth trend of outdoor activities, which emerged during and after the pandemic and which has been confirmed and consolidated in our days, the Municipality of Torrita has seen fit to think, trace and finally promote the historical, naturalistic and food and wine routes of its territory. We talk about it with Councilor Laura Giannini who told us about the birth and growth of this multifaceted trail network, managed with the Torrita web agency 'Torrita di Siena Living' (<https://active.torritadisienaliving.it>)



Vista aerea di Montefollonico

Facciamo subito chiarezza: di rado abbiamo visto una valorizzazione così ben strutturata dei percorsi trekking e delle vie di interesse storico e paesaggistico. In questo caso i sentieri alla scoperta dell'antica Via Lauretana, l'Anello Gran Tour, il Percorso del Vinsanto e i 3 Anelli del Parco "Il Tondo", per citarne alcuni, permettono di vivere e scoprire con passo del tutto slow le antiche direttrici di collegamento che si snodano tra i due principali centri del territorio comunale: Torrita di Siena e Montefollonico.

Cominciamo dalla 'Via Lauretana', percorribile a piedi o in bici, che insiste su un'antica via etrusco-romana che ha conosciuto il suo sviluppo in epoca medievale per pure ragioni economiche: questo tratto univa il territorio senese alla Valdichiana e all'area umbro-marchigiana. Con il passare dei secoli assunse il carattere di via di pellegrinaggio, collegando Siena, e quindi la via Francigena, a Cortona, attraverso i territori di Asciano, Rapolano Terme, Sinalunga, Montepulciano e ovviamente anche Torrita, per poi proseguire in Umbria e infine giungere alla Santa Casa di Loreto, nelle Marche, dalla quale trae il nome "Via Lauretana". Percorsa da mercanti, pellegrini, artisti è stata consegnata

Let's clarify immediately: rarely have we seen such a well-structured enhancement of trekking routes and routes of historical and landscape interest. In this case the paths to discover the ancient Via Lauretana, the Gran Tour Ring, the Vinsanto Path and the 3 Rings of the "Il Tondo" Park, to name

a few, allow you to live and discover with a completely slow pace the ancient connecting routes that wind between the two main centres of the municipal territory: Torrita di Siena and Montefollonico.

Let's start from the 'Via Lauretana', on foot or by bike, which insists on an ancient Etruscan-Roman road that experienced its development in medieval times for pure economic reasons: this stretch connected the Senese territory to the Valdichiana and the Umbrian-Marche area. Over the centuries it assumed the character of a pilgrimage

route, connecting Siena, and then the Via Francigena, to Cortona, through the territories of Asciano, Rapolano Terme, Sinalunga, Montepulciano and of course Torrita, to then continue in Umbria and finally reach the Holy House of Loreto, in the Marche, from which it takes its name "Via Lauretana".



Chiesa di San Leonardo, Montefollonico

alla storia per la sua funzione di collegamento, assurgendo ad importante 'infrastruttura culturale' – favorendo lo scambio di idee e persone presso i luoghi di culto che punteggiano il suo percorso. La lunghezza del tratto toscano della Lauretana è di 108 km, dei quali 7 interessano il territorio comunale (si consiglia di scaricare l'App ufficiale della "Vie Lauretane" disponibile su App Store e Google Play per vivere al massimo questa esperienza di percorrenza ed ottenere informazioni puntuali su mappe, borghi storici attraversati, esperienze e

Travelled by merchants, pilgrims, artists, it has been consigned to history for its function as a link, rising to an important 'cultural infrastructure' – encouraging the exchange of ideas and people at the places of worship that dot its path. The length of the Tuscan stretch of the Lauretana is 108 km, of which 7 affect the municipal territory (it is advisable to download the official App of the "Vie Lauretane" available on the App Store and Google Play to make the most of this travel experience and get timely information on maps, historic villages crossed,



Il Tondo, il boschetto di lecci e cipressi disposti in forma circolare



Vecchi caratelli per l'affinamento del Vinsanto

strutture ricettive convenzionate per l'accoglienza). Passiamo poi all'anello più significativo per gli amanti del trekking – che traccia un perimetro tra il capoluogo e Montefollonico, adatto ad escursionisti di media/alta esperienza per la lunghezza e i ripetuti dislivelli. Il percorso 'Anello Gran Tour' è per la quasi totalità su strada con copertura di vegetazione; solo alcuni tratti insistono su strade asfaltate e bianche senza copertura (specialmente l'ultima parte). È consigliata la partenza da Piazza Giacomo Matteotti, a Torrita di Siena. In sintesi, parliamo di una traccia di quasi 25,8 km per un tempo stimato di 6h e 45 min e un dislivello positivo di 694 metri che, considerata l'estensione, risulta assolutamente accessibile. Dalla pagina <https://active.torritadisienaliving.it/anellogt/> si può scaricare il formato digitale del percorso.

experiences and accommodation facilities for the reception). We then move on to the most significant ring for trekking lovers – which traces a perimeter between Torrita and Montefollonico, suitable for hikers of medium/high experience, considering length and heights. The 'Anello Gran Tour' route is almost entirely on the road with vegetation cover; Only a few sections insist on paved and white roads without tree coverage (especially the last part). It is recommended to depart from Piazza Giacomo Matteotti, in Torrita di Siena. In summary, we are talking about a track of almost 25.8 km for an estimated time of 6h and 45 min and a positive difference in height of 694 meters which, considering the extension, is absolutely accessible. From the <https://active.torritadisienaliving.it/anellogt/> page you can download the digital format of the route. Finally, we are talking about one of the 'Sentieri del Vinsanto', bidirectional, from Torrita to Montefollonico or vice versa for about 6.4 km in length, 2h and 05 min in travel and 242 meters in altitude. Of absolute importance are the two historic and panoramic fortified villages (Torrita: historic bulwark – castrum - of Siena in the fight against Montepulciano, acropolis with four towers and four access gates then passed under the Medici influence of Florence – and Montefollonico, famous for the prehistoric finds dating back to Neanderthals 60,000 years ago, with the lithic tools found in "Il Tondo" which is currently a public park of great charm). In its vicinity, along the way, we find the Monastery of Santa Maria, called the "Conventaccio" (1170) of which today remain the ruins, the base of the bell tower and a perimeter wall in which there are two portals and three arches supported by quadrilateral pillars with simple frames. Stones that evoke the glories of the past.

Da ultimo parliamo di uno dei 'Sentieri del Vinsanto', bidirezionale, da Torrita a Montefollonico o viceversa per circa 6,4 km di lunghezza, 2h e 05 min di percorrenza e 242 metri di dislivello. Di assoluto rilievo i due storici e panoramici borghi fortificati (Torrita: storico baluardo – castrum - di Siena nella lotta contro Montepulciano, acropoli dalle quattro torri e dalle quattro porte di accesso poi passata sotto l'influenza medicea di Firenze – e Montefollonico, celebre per i ritrovamenti preistorici che risalgono agli uomini di Neanderthal di 60.000 anni fa, con gli utensili litici rinvenuti in località "Il Tondo" che è attualmente un parco pubblico di grande fascino). Nelle sue vicinanze, lungo il percorso, troviamo il Monastero di Santa Maria, detto il "Conventaccio" (1170) del quale oggi restano i ruderi, ovvero il basamento della torre campanaria e un muro perimetrale nel quale si aprono due portali e tre archeggiature di valico sostenute da pilastri quadrilateri con semplici cornici. Pietre che evocano alla sola vista i fasti del passato.

This 'Percorso del Vinsanto' takes up the ancient medieval

Questo 'Percorso del Vinsanto' riprende l'antico tracciato medioevale che univa i due castelli di Torrita e Montefollonico che, come si è già rilevato, furono gli ultimi baluardi della Repubblica di Siena contro Montepulciano, alleata di Firenze. Il percorso collega l'area camper di Torrita di Siena con la Porta di Follonica di Montefollonico. Lungo il sentiero sono predisposte cinque aree attrezzate per la sosta con panchine, cartelli con le indicazioni del percorso e tavole a tema che raccontano la storia di Torrita di Siena, di Montefollonico, del monastero cistercense di Santa Maria a Follonica (detto Il Conventaccio) e, da ultimo, le vicissitudini di Ghino di Tacco, il "Brigante Gentiluomo" nato da una nobile famiglia torritese, narrato dal Boccaccio nel Decamerone e citato da Dante nella Divina Commedia.

Per omaggiare la tradizione rurale del Vinsanto che si produce da tempo immemore su queste terre, ogni anno in primavera si tiene a Montefollonico la manifestazione "Lo gradireste un goccio di Vin Santo?", festeggiamenti e degustazioni in onore di questo simbolo dell'ospitalità contadina toscana.

I 3 Anelli del Parco "Il Tondo" infine, di breve lunghezza e contrassegnati dai colori rosso, giallo e blu, invitano facilmente alla scoperta di questo straordinario sito naturalistico e panoramico posto all'estremità di una deliziosa collina, di origine carsica, dalla quale si gode un incredibile scorcio panoramico: nelle giornate nitide la visuale si estende dal lago Trasimeno fino alla vetta del monte Amiata. Il "Tondo" si presenta come un boschetto di lecci e cipressi disposti in forma circolare con al centro due tavoli rotondi di pietra, ideali per sostare e godere di assoluta tranquillità e frescura.

route that united the two castles of Torrita and Montefollonico which, as already noted, were the last bastions of the Republic of Siena against Montepulciano, an ally of Florence. The route connects the camper area of Torrita di Siena with the Porta di Follonica di Montefollonico. Along the path there are five areas equipped for rest with benches, signs with directions to the route and themed boards that tell the story of Torrita di Siena, Montefollonico, the Cistercian monastery of Santa Maria a Follonica (called Il Conventaccio) and, finally, the vicissitudes of Ghino di Tacco, the "Brigante Gentiluomo" born from a noble family from Torita, narrated by Boccaccio in the Decameron and quoted by Dante in the Divine Comedy.

To pay homage to the rural tradition of Vinsanto that has been produced since time immemorial on these lands, every year in spring the event "Lo gradirebbe un goccio di Vin Santo?" ("Would you like a glass of Vinsanto?") is held in Montefollonico, celebrations and tastings in honour of this symbol of Tuscan peasant hospitality.

Finally, the 3 Rings of the Park "Il Tondo", of short length and marked by red, yellow and blue, easily invite you to discover this extraordinary naturalistic and panoramic site located at the end of a delightful hill, of karst origin, from which you can enjoy an incredible panorama: on clear days the view extends from Lake Trasimeno to the summit of Mount Amiata. The "Tondo" looks like a grove of holm oaks and cypresses arranged in a circular shape with two round stone tables in the centre, ideal for stopping and enjoying absolute tranquillity and coolness.



La tradizione del Vinsanto al centro di una festa in primavera

Info:

per ulteriori informazioni e scoprire gli altri percorsi percorribili in bici, a piedi e a cavallo
per circa 100 km di estensione

ed essere aggiornati sulle manifestazioni del territorio:

www.torritadisienaliving.it / www.active.torritadisienaliving.it / info@torritadisienaliving.it

Tel. 0578 717484 / 338 6525977

AGRI DUEMILA



SHOP

GIARDINAGGIO - HOBBISTICA FAI DA TE
ARTICOLI PER ANIMALI - ACCESSORI CASA
VERNICI CON SERVIZIO DI TINTOMETRO
PELLET - FERRAMENTA

Via Lauretana, 110 - Camucia
Telefono 0575 62380 - agriduemilasrl@alice.it



**LA
CASA
GIALLA**

ENOTECA
PRODOTTI TIPICI
ALTA QUALITÀ

Via Antonio Gramsci, 113 - Camucia
Telefono 0575 631183 - agriduemilasrl@alice.it

UN GIORNO ALLA VILLA DI PIAZZANO

A Day at Villa di Piazzano

DI SIMONE BANDINI







Dal giardino della Villa

Scopriamo insieme alla Direttrice Alessandra Wimpole le novità estive di questa storica e fascinosa villa – antico rifugio di caccia fatto costruire nel XV secolo dal Cardinale Silvio Passerini, protetto dalla famiglia de' Medici e amico di Papa Leone X – ed oggi lussuoso albergo a 5 stelle nel cuore della Valle dell'Esse, uno scrigno segreto alle porte di Cortona, al confine tra Umbria e Toscana. Vediamo quali sono i servizi aperti alla comunità locale e per chi non soggiorna direttamente nella struttura ma avesse il desiderio di conoscerla e passarvi degli 'attimi di dimenticanza' – così Totò descrisse, in modo leopardiano, la felicità.

Let's discover together with Director Alessandra Wimpole the summer novelties of this historic and fascinating villa – an ancient hunting lodge built in the fifteenth century by Cardinal Silvio Passerini, protected by the Medici family and friend of Pope Leo X – and today a luxurious 5-star hotel in the heart of the Valle dell'Esse, a secret treasure chest on the outskirts of Cortona, on the border between Umbria and Tuscany. Let's see what are the services open to the local community and for those who do not stay directly in the structure but had the desire to know it and spend 'moments of forgetfulness' – so Totò described, together with poet Giacomo Leopardi, happiness.

Iniziamo dunque dalla colazione, il primo momento conviviale della giornata al quale si dà diversa considerazione nelle culture continentali ed extra-europee. È servita, come di consueto, con un ricercato buffet totalmente fatto in casa. Gli chef pâtissier, che sono tre, preparano tutte le loro torte artigianalmente, per un gusto ed un effetto marcatamente salutare e genuino. Tante caleidoscopiche piccole preparazioni, fatte con materie prime di altissima qualità, cakes, mini-desserts – e addirittura, apprendiamo, dei mini creme-caramel e maritozzi con la panna!

È il momento del risveglio alla Villa di Piazzano e tutti sono pieni di entusiasmo per il giorno che verrà: incantevole sedersi con un amico o con la compagna di sempre nello splendido giardino, formalmente impeccabile, ricolmo di essenze tradizionali e speciali, gustando pancakes od omelettes, o magari delle Uova alla Benedict, spalmando estasiati burro dolce o salato (de gustibus), gustando insalate e quiche lorraine, affumicati di

So let's start with breakfast, the first convivial moment of the day to which different consideration is given in continental and non-European cultures. It is served, as usual, with a refined buffet totally homemade. The pâtissier chefs, who are three, prepare all their cakes by hand, for a taste and a markedly healthy and genuine effect. Many kaleidoscopic small preparations, made with raw materials of the highest quality, cakes, mini-desserts – and even, we learn, mini crème-caramel and maritozzi with cream!

It is the moment of awakening at the Villa di Piazzano and everyone is full of enthusiasm for the day to come: enchanting sitting with a friend or with the companion of all time in the beautiful garden, formally impeccable, full of traditional and special essences, enjoying pancakes or omelettes, or maybe Eggs Benedict, spreading ecstatic sweet or salted butter (de gustibus), enjoying salads and quiche lorraine, smoked fish such as tuna and salmon, cheeses and special charcuterie.



Home-made buffet a colazione

pesci come tonno e salmone, formaggi e charcuterie di nicchia. Tra uno zeffireo che spira appena tangibile, le farfalle svolazzano eteree tra le lavande a bordo piscina mentre dall'orto di proprietà si raccolgono placidamente i frutti di giornata.

Tutto questo merita una particolare attenzione: "L'orto è perfettamente integrato nella filosofia della ristorazione sia nella composizione che nella cucina stessa dei piatti. Gli ortaggi e i fiori che coltiviamo sono spesso edibili e ne facciamo largo utilizzo", ci racconta Alessandra ricordando la sua passione personale (e di sua madre) per i giardini e le essenze tradizionali ed esotiche".

Si è fatta l'ora di pranzo. Si vuole certamente mangiare bene ma con leggerezza: "Presentiamo menù degustazione e stiamo facendo valere la nostra proposta di pesce, di concerto con il nostro amato chef Gabriele Corrias. Di sera invece, il menù è più articolato ed è più semplice concedersi un piatto più robusto o un vino rosso d'annata.

Tra i piatti signature più richiesti e apprezzati, dal mare gli 'Scialatielli all'Astice', le 'Capesante scottate su marmellata di datterino, cipollotto, cocomero alla soia e arancio' mentre dalla terra gli 'Ortaggi cotti e crudi, radici e tuberi', la 'Battuta di manzo pepata, fragola fermentata, tuorlo e parmigiano' piuttosto che il 'Petto di anatra affumicato al fieno, peperoni arrostiti e frutti rossi'.

L'ora dell'aperitivo è il tempo sospeso per il quale la Villa di Piazzano è famosa in tutto il mondo: "Un momento magico. Siamo nella villa più antica di quest'ultima enclave della Valdichiana in Umbria, nella Val d'Esse remota e incantata". Il tramonto va in scena, drammatico, proprio in fronte alla storica residenza e, in agosto, un raggio di sole trapassa le due porte. È il momento classico nel quale tutti si alzano dal loro seggio

Among a zephyr that blows barely tangible, butterflies flutter ethereal among the lavenders by the pool while the fruits of the day are placidly collected from the garden of the property.

All this deserves special attention: "The vegetable garden is perfectly integrated into the philosophy of catering both in the composition and cooking itself. The vegetables and flowers we grow are often edible and we make extensive use of them", Alessandra tells us, recalling her personal passion (and that of her mother) for gardens and traditional and exotic essences".

It's lunchtime. You certainly want to eat well but lightly: "We present tasting menus and we are asserting our proposal of fish, in concert with our beloved chef Gabriele Corrias. In the evening, however, the menu is more articulated and it is easier to indulge in a more robust dish or a vintage red wine. Among the most requested and appreciated signature dishes, from the sea the 'Lobster Scialatielli', the 'Seared scallops on datterino jam, spring onion, soy watermelon and orange' while from the land menù the 'Cooked and raw vegetables, roots and tubers', the 'Peppered beef joke, fermented strawberry, yolk and parmesan' rather than the 'Smoked duck breast with hay, roasted peppers and red fruits'.

Aperitif time is the suspended time for which the Villa di Piazzano is famous all over the world: "A magical moment. We are in the oldest villa of this last enclave of the Valdichiana in Umbria, in the remote and enchanted Val d'Esse". The sunset is staged, dramatic, right in front of the historic residence and, in August, a ray of sunshine pierces the two doors. It is the classic moment in which everyone gets up from their



Sorprendenti cromie di fiori edibili ed asparagi



Armonie di colore, volumi e geometrie

al ristorante per ammirare il sole che si tuffa oltre le colline ai limiti della Valdorcia, volendo portare dentro di sé una mistica, tangibile magia".

È dunque assolutamente necessario dotarsi di un cocktail di compendio, scelto dall'insolita carta dedicata. Vi consigliamo, dopo la nostra esperienza, un 'Mademoiselle' (Vodka Belvedere, Limoncello, Sciroppo al Frutto della Passione, Shoot Champagne e Bitter all'Arancia) oppure uno 'Spicy Margarita' (Mezcal, Cointreau, Sciroppo Agave, Lime, Peperoncino del Nostro Orto): pozioni magiche in grado di guidarvi a una migliore percezione di ciò che state vivendo.

Ma facciamo un passo indietro per non dimenticarci i gelati artigianali fatti in casa, con ingredienti naturali come pistacchio, cacao e mandorla oppure i dissetanti sorbetti di frutta. E una volta terminata l'estate, alle 17:00: "I nostri tè a foglia selezionati dalle 'Vie del Te' di Firenze, accompagnati da torte e piccola pasticceria sempre rigorosamente home-made".

"Il nostro è un luogo destinato alla tranquillità e alla meditazione che non si accorda con la ressa e i party di tendenza", precisa Alessandra – e che, aggiungiamo noi, è consacrato allo stile, all'eleganza e al giusto contegno nei rapporti umani – in un dilettevole incedere di piccoli, gaudenti, eventi che cadenzano giornate infinite sotto il sole della Toscana.

seat at the restaurant to admire the sun that plunges over the hills at the limits of the Valdorcia, wanting to bring within themselves a mystical, tangible magic".

It is therefore absolutely necessary to have a compendium cocktail, chosen from the unusual, dedicated card. We recommend, after our experience, a 'Mademoiselle' (Belvedere Vodka, Limoncello, Passion Fruit Syrup, Shoot Champagne and Orange Bitters) or a 'Spicy Margarita' (Mezcal, Cointreau, Agave Syrup, Lime, Chili from Our Garden): magic potions that can guide you to a better perception of what you are experiencing.

But let's take a step back so as not to forget the homemade ice creams, with natural ingredients such as pistachio, cocoa and almond or the thirst-quenching fruit sorbets. And once the summer is over, at 5:00 pm: "Our leaf teas selected from the 'Vie del Te' of Florence, accompanied by cakes and small pastries always strictly home-made".

"Ours is a place destined for tranquillity and meditation that does not agree with the crowds and trendy parties", Alessandra specifies – and which, we add, is consecrated to style, elegance and the right demeanour in human relationships – in a delightful gait of small, joyful, events that cadence endless days under the Tuscan sun.



Un altro 'segreto' dalla cucina gourmet



Verdure dell'orto e pesce fresco per un raffinato menù di mare

Info:
Villa di Piazzano
Loc. Piazzano 7, CP 6, 52044 Cortona (Ar)
Tel. 0575 1743048
www.villadipiazzano.com / info@villadipiazzano.com

IL SOGNO SENESE DI VILLA SCACCIAPENSIERI

The Sienese Dream of Villa Scacciapensieri

A CURA DI SIMONE BANDINI





Dimora di campagna dell'alta borghesia senese, Villa Scacciapensieri ha origini antiche che risalgono alla fine del 1700. Già da allora era costituita da tre distinti edifici e soltanto nel 1934 l'antica proprietà fu trasformata in Albergo. Dal 2021 è gestita abilmente dal brand 'Pianigiani@ Hotels' che gli ha conferito il suo attuale e riconosciuto charme. È un luogo da vivere pienamente, dal quale è impossibile andarsene senza portarsi appresso una memoria particolare: sapori, profumi, suggestioni nel segno di uno stile dell'accoglienza italiano, votato alla qualità assoluta

Country abode of the Sienese upper middle class, Villa Scacciapensieri has ancient origins dating back to the late 1700s. Even then it consisted of three distinct buildings and only in 1934 the old property was transformed into a hotel. Since 2021 it has been skilfully managed by the 'Pianigiani@ Hotels' brand which has given it its current and recognized charm. It is a place to live fully, from which it is impossible to leave without bringing with you a particular memory: flavours, aromas, suggestions in the sign of a style of Italian hospitality, devoted to absolute quality.



Paolo Pianigiani (sx) con la moglie Elisabeta e lo Chef Diego Pennacchia

Quello dell'accoglienza è uno tra gli aspetti più importanti per 'Pianigiani@ Hotels Villa Scacciapensieri': "Accogliere per definizione significa 'ricevere nella propria casa' ed è proprio questo il concetto che cerchiamo di adottare quotidianamente. Tutti i nostri ospiti si sentono a casa, nonostante si ritrovino qui solo di passaggio. L'ambiente familiare contribuisce poi a rendere irripetibile il soggiorno", ci racconta Paolo Pianigiani. La cucina di 'Pianigiani@ Hotels Ristorante InVilla' è curata dallo Chef Diego Pennacchia, 28 anni, originario di Ferentino (Fr). La sua passione per la cucina risale agli anni della sua infanzia. Passione che poi lo ha spinto a formarsi al 'Campus Etoile Academy' di Rossano Boscolo a Tuscania, in provincia di Viterbo. Da questa formazione sono nate tante opportunità di percorsi di crescita lavorativa. Finiti gli studi accademici è approdato a Dublino, in Irlanda, nel ristorante bistellato 'Patrick Guilbaud', ricoprendo il ruolo di aiuto cuoco per poi tornare in Italia al fianco dello Chef Isidoro Consolini, figura iconica e rappresentativa del territorio del Lago di Garda. In seguito, passa la stagione invernale a Madonna di Campiglio nell'Hotel Oberosler, come Capo Partita, arrivando così al 2019 – quando il desiderio di Diego di lavorare sotto la guida dello Chef Andrea Impero, suo compaesano, si realizza. Prende quindi parte al progetto di 'Borgobrufa Spa Resort', curandone anche l'apertura, per dedicarsi poi, nel

Hospitality is one of the most important aspects for 'Pianigiani@ Hotels Villa Scacciapensieri': "Welcoming means 'receiving in one's own home' and this is precisely the concept we try to adopt every day. All our guests feel at home, despite being here only passing through. The family atmosphere also contributes to making the stay unrepeatable", Paolo Pianigiani tells us.

The cuisine of 'Pianigiani@ Hotels Ristorante InVilla' is supervised by Chef Diego Pennacchia, 28 years old, originally from Ferentino (Fr). His passion for cooking dates back to his childhood years. Passion that then led him to train at the 'Campus Etoile Academy' of Rossano Boscolo in Tuscania, in the province of Viterbo. From this training many opportunities for career growth paths have arisen. After finishing his academic studies, he landed in Dublin, Ireland, in the two-starred restaurant 'Patrick Guilbaud', covering the role of assistant chef and then returning to Italy alongside Chef Isidoro Consolini, an iconic and representative figure of the Lake Garda territory. Later, he spent the winter season in Madonna di Campiglio in the Hotel Oberosler, as Head of Match, thus arriving at 2019 – when Diego's desire to work under the guidance of Chef Andrea Impero, his fellow villager, came true. He then took part in the 'Borgobrufa Spa Resort' project, also taking care of its opening, to devote himself,



Agnello 'Pomarancino' presidio slow food con funghi di stagione e scalogni fondenti



Gnudi di ricotta di pecora 'Fratelli S. Anna' con melanzane affumicate e pomodorini confit



Entrecote di vera Chianina 'Montechiarino' con millefoglie di patate e cicoria

corso degli anni, a ricoprire tutti i ruoli della brigata. Nel 2021 partecipa all'apertura del progetto 'Elementi Fine Dining' come Sous Chef per poi ricevere la chiamata più importante nel 2022: tramite la consulenza dello Chef Impero, approda alla Pianigiani@ Hotels, nella Villa storica di Scacciapensieri, iniziando quindi il proprio percorso di Head Chef.

"La cultura della gastronomia gioca da sempre un ruolo molto importante in Toscana dove le ricette 'della nonna' si tramandano da secoli. Per questo ci adoperiamo giornalmente affinché lo stile del ristorante 'Pianigiani@ Hotels - InVilla' non abbandoni le tradizioni, ma le esalti. Ci avvaliamo della collaborazione di più di venti aziende agricole o piccoli artigiani, per la ricerca delle materie prime migliori disponibili nel nostro territorio", prosegue Paolo.

"Selezioniamo direttamente e con cura le nostre materie prime. Il contatto tra lo chef e il contadino, tra la materia prima e chi la lavorerà, è un elemento per noi imprescindibile di un approccio unico in ottica di qualità e sostenibilità, al fine di proporre piatti che parlino di noi, ma soprattutto di storia", precisa Diego.

Tra i piatti 'signature', appunto, i più ricercati e identitari, troviamo "L'Uovo bio 'Nicoletti' con crema di fagioli zolfini, buristo croccante e tartufo nero estivo Tenuta san Pietro a Pettine", gli "Gnudi di ricotta di pecora 'Fratelli S. Anna' con

over the years, to cover all the roles of the brigade. In 2021 he participated in the opening of the 'Elementi Fine Dining' project as Sous Chef and then received the most important call in 2022: through the advice of Chef Impero, he arrived at Pianigiani@ Hotels, in the historic Villa of Scacciapensieri, thus starting his own path as Head Chef.

"The culture of gastronomy has always played a very important role in Tuscany where 'grandma's' recipes have been handed down for centuries. This is why we strive daily to ensure that the style of the restaurant 'Pianigiani@ Hotels - InVilla' does not abandon traditions but enhances them. We avail ourselves of the collaboration of more than twenty farms or small artisans, for the search for the best raw materials available in our territory", continues Paolo.

"We select our raw materials directly and carefully. The contact between the chef and the farmer, between the raw material and those who will work it, is an essential element for us of a unique approach in terms of quality and sustainability, in order to propose dishes that speak of us, but above all speak about history", explains Diego.

Among the 'signature' dishes, in fact, the most sought after and identitarian, we find "The organic egg 'Nicoletti' with zolfini bean cream, crispy buristo and black summer truffle Tenuta San Pietro a Pettine", the "Gnudi di ricotta di

melanzane affumicate e pomodorini confit”, i “Pici della Tradizione fatti in casa al sugo d’aglione della Valdichiana e ricotta salata”, i “Tortelloni di pasta all’uovo fatta in casa farciti con Peposo dell’Impruneta al vino Chianti Classico e Salsa al Parmigiano Reggiano 24 mesi”, “L’Agnello “Pomarancino” presidio slow food con funghi di stagione e scalogni fondenti”, la “Cipollata toscana di suino brado di Cinta senese ‘Carlo Giusti’ cotta a bassa temperatura, con carote e taccole”, la “Entrecote di vera Chianina ‘Montechiarino’ con millefoglie di patate e cicoria”

pecora ‘Fratelli S. Anna’ with smoked aubergines and confit tomatoes”, the “Homemade Traditional Pici with Valdichiana aglione sauce and salted ricotta”, the “Homemade egg pasta tortelloni stuffed with Peposo dell’Impruneta with Chianti Classico wine and Parmigiano Reggiano sauce 24 months”, “The Lamb “Pomarancino” slow food presidium with seasonal mushrooms and dark shallots”, the “Tuscan onion of wild pork of Cinta Senese ‘Carlo Giusti’ cooked at low temperature, with carrots and jackdaws”, the “Entrecote of real Chianina ‘Montechiarino’ with potato millefeuille and chicory”.



Le serate musicali a Villa Scacciapensieri

Paolo Pianigiani, da sempre appassionato di musica, dopo una serie di favorevoli incontri e grazie alla sua lungimiranza è riuscito a concretizzare un progetto imprenditoriale di elevata risonanza culturale: il Festival “Soirées Fantasques”, ormai giunto alla terza edizione.

Paolo Pianigiani, who has always been passionate about music, after a series of favourable meetings and thanks to his foresight has managed to realize an entrepreneurial project of high cultural resonance: the Festival “Soirées Fantasques”, now in its third edition.

La tradizione musicale è presente in Villa sin dalla fine degli anni '30 quando vi soggiornò il musicista Alfredo Casella. Grazie alla stessa vocazione di 'Pianigiani@ Hotels VillaScacciapensieri' per la musica, durante la stagione estiva si alterneranno accanto a concerti di musica classica, anche spettacoli di gruppi jazz, il tango, l'operetta e il musical. Quest'anno si esibiranno con i recitals anche i pianisti vincitori dei premi del 'Concorso Pianistico Internazionale di Siena "Pianigiani@ Hotels Villa Scacciapensieri", un progetto musicale iniziato nel 2022 voluto dallo stesso Paolo Pianigiani per dare risalto ai giovani talentuosi.

The musical tradition has been present in the Villa since the late '30s when the musician Alfredo Casella stayed there. Thanks to the same vocation of 'Pianigiani@ Hotels VillaScacciapensieri' for music, during the summer season will alternate alongside classical music concerts, also performances by jazz groups, tango, operetta and musical. This year the pianists winners of the prizes of the 'International Piano Competition of Siena "Pianigiani Hotels Villa Scacciapensieri' will also perform with the recitals", a musical project started in 2022 wanted by Paolo Pianigiani@ himself to highlight talented young people. The second edition of the International Piano Competition, scheduled for November, will see the concert of the finalists in the elegant background of the villa, with the collaboration of Pianigiani himself and Angela Castellarin and Gianluca Luisi, artistic directors of the "Soirées Fantasques" Festival.

La seconda edizione del Concorso pianistico Internazionale, prevista per novembre, vedrà il concerto dei finalisti nell'elegante sfondo della villa, con la collaborazione dello stesso Pianigiani e di Angela Castellarin e Gianluca Luisi, direttori artistici del Festival "Soirées Fantasques".

In the historic residence, which over time, has hosted many famous people, you can enjoy a pleasant relaxing break thanks to the comforts available and live a unique gastronomic experience, enjoying the dishes of Tuscan cuisine, revisited in a modern key, proposed by the chef of 'Pianigiani@ Hotels Ristorante inVilla'.

Nella storica dimora, che nel corso del tempo, ha ospitato tanti personaggi illustri, potrete godervi una piacevole pausa di relax grazie ai comfort di cui dispone e vivere un'esperienza gastronomica unica, gustando i piatti della cucina toscana, rivisitati in chiave moderna, proposti dallo chef di 'Pianigiani@ Hotels Ristorante inVilla'.

The scenic park that frames the villa is ready to welcome you at sunset, sipping an aperitif accompanied by music, surrounded by the shade of lime trees and holm oaks, giving you unforgettable emotions.

Lo scenografico parco che fa da cornice alla villa è pronto ad accogliervi all'ora del tramonto, sorseggiando un aperitivo accompagnato da musica, circondati dall'ombra di tigli e lecci secolari, regalando emozioni indimenticabili.

Soirées Fantasques

FESTIVAL SCACCIAPENSIERI 2023

DIREZIONE ARTISTICA ANGELA CASTELLARIN E GIANLUCA LUISI

GIOVEDÌ 22 GIUGNO	ORCHESTRA DELL'UNIVERSITÀ DI FIRENZE Direttore Gabriele Centorbi Musiche di Verdi, Haydn, Ciaikovsky
MARTEDÌ 27 GIUGNO	<i>Recital pianistico</i> Mijail Saprychef (2° Premio ex-aequo Concorso Internazionale Villa Scacciapensieri 2022) Musiche di Beethoven, Liszt, Scriabin
MARTEDÌ 11 LUGLIO	<i>Recital pianistico</i> Mihaela Manea Musiche di Mozart, Liszt, Prokofiev
GIOVEDÌ 13 LUGLIO	ORCHESTRA IL MOSAICO Guia Conforti soprano, Gabriele Centorbi direttore Musiche di Bernstein, Gershwin, Ciaikovsky
MARTEDÌ 18 LUGLIO	<i>Recital pianistico</i> Eleonora Fazzini Musiche di Chopin, Liszt
GIOVEDÌ 20 LUGLIO	QUINTETTO8NI Ignazio Bruno e Roberto Biliotti trombe, Simone Squarzo flicorno, Giacomo Montanelli trombone, Niccolò Perferi tuba Musiche di Mancini, Morricone, Beatles
MARTEDÌ 25 LUGLIO	<i>Recital pianistico</i> Marianna Pulsoni (2° Premio ex-aequo Concorso Internazionale Villa Scacciapensieri 2022) Musiche di Haydn, Scriabin, Schumann
GIOVEDÌ 27 LUGLIO	DUO CLASSICO Margherita Bucci flauto, Elena Castini arpa Musiche di Rota, Morricone, Piazzolla
GIOVEDÌ 3 AGOSTO	BIG BAND MACHINE direttore Klaus Lessmann Musiche di Jarrett, Joplin, Ellington, McCartney
GIOVEDÌ 10 AGOSTO	<i>Recital pianistico</i> Alicia Abensour (2° Premio ex-aequo Concorso Internazionale Villa Scacciapensieri 2022) Musiche di Chopin, Schubert, Ravel
MARTEDÌ 22 AGOSTO	<i>Recital pianistico</i> Fulvio Nicolosi (1° Premio ex-aequo Concorso Internazionale Villa Scacciapensieri 2022) Musiche di Beethoven, Liszt, Prokofiev
GIOVEDÌ 24 AGOSTO	DUO JAZZ Emanuele Marsico voce-tromba, Joseph Nowel pianoforte Musiche di Gershwin, Carmichael, Rodgers, Kern
MARTEDÌ 29 AGOSTO	<i>Recital pianistico</i> Ludovica De Bernardo Musiche di Mozart, Beethoven, Scriabin
GIOVEDÌ 31 AGOSTO	OPERA FANTASQUE Luisa Berterame soprano, Martina Jandelli mezzosoprano, Antonella Scivoletto pianoforte Musiche di Mozart, Bellini, Rossini
DOMENICA 3 SETTEMBRE	NOTTE E SOGNI Elisabetta Lombardi mezzosoprano, Cinzia Pennesi pianoforte Musiche di Brahms, Schumann, Mendelssohn, Tosti
MARTEDÌ 5 SETTEMBRE	EVVIVA TANGO! Anna Bodnar fisarmonica, Andrea Sernesi violoncello Musiche di Piazzolla
GIOVEDÌ 7 SETTEMBRE	<i>Pianoforte a 4 mani</i> Gianluca Luisi, Angela Castellarin Musiche di Brahms, Grieg, Moszkowski

Inizio spettacoli ore 19:30

Apericena dalle ore 19:00, consumazione obbligatoria €30,00
Per Info e prenotazioni: 0577-41441 / info@villascacciapensieri.it



Villa Scacciapensieri
Boutique Hotel - Siena ★★★★★



Str. di Scacciapensieri 10, Siena

0577 41441

www.villascacciapensieri.it / info@villascacciapensieri.it







SINCE 1952



CAMILLONI MODA, TURISMO E SHOPPING TRA UMBRIA E TOSCANA

Camilloni Fashion,
Tourism and Shopping between Umbria and Tuscany

DI SIMONE BANDINI



Il passeggio internazionale nel Corso di Cortona

Che stiate passeggiando tra le mura difensive di Castiglione del Lago, estasiati dagli straordinari tagli di luce e azzurro che si aprono ad oriente, piuttosto che tra gli stretti vicoli e i palazzi gentili di Cortona o Montepulciano sarete rapiti da una sognante, leggera e divertente proporzione di gusto e colore nelle vetrine dello storico brand "Camilloni" (Pozzuolo, 1952) che ha gettato radici in molte località di grande attrattiva turistica, qui al confine tra Umbria e Toscana: Cortona, Castiglione del Lago e Montepulciano appunto – ma anche Pienza e Sinalunga. Ne parliamo con l'amico Alessandro Camilloni che, da buon padrone di casa non tradisce la tradizione familiare – e ci fa trovare una gradita bottiglia di vin rosso. La signorilità non passa mai di moda! È proprio il caso di dire...

Negozi di grande ambiente e pregio, sovente ricavati dalle pietre di antichi muri patrizi o possenti bastioni medievali. Come abbiamo fatto noi, vi suggeriamo di unire alla visita di questi antichi borghi lo shopping in questi piccoli templi della moda – che uniscono l'accoglienza calorosa e familiare del personale a una brillante e divertente esperienza di capi à la page, italiani e internazionali.

Una bellissima volta affrescata sovrasta i capi moda



Armocromia di moda e architettura

Whether you are walking through the defensive walls of Castiglione del Lago, enraptured by the extraordinary cuts of light and blue that open to the east, rather than among the narrow alleys and noble palaces of Cortona or Montepulciano you will be kidnapped by a dreamy, light and fun proportion of taste and colour in the windows of the historic brand "Camilloni" (Pozzuolo, 1952) which has taken root in many places of great tourist attraction, here on the border between Umbria and Tuscany: Cortona, Castiglione del Lago and Montepulciano precisely – but also Pienza and Sinalunga. We talk about it with our friend Alessandro Camilloni who, as a good host, does not betray the family tradition – and makes us find a welcome bottle of red wine. Elegance never goes out of fashion! It is appropriate to say...

Shops of great ambiente and value, often obtained from the stones of ancient patrician walls or mighty medieval bastions. As we did, we suggest you combine the visit of these ancient villages with shopping in these small temples of fashion – which combine the warm and familiar welcome of the staff with a brilliant and fun experience of Italian and international à la page garments.

Colpo d'occhio sui locali storici



Ed è quello che ho pensato di fare anch'io, con la mia fidanzata, e ho fatto proprio un grande affare: aggiungere un tocco di leggerezza e 'bella vita' ai nostri giri l'ha resa molto più felice, tenendo lontani i pensieri e gli impegni del quotidiano. Anche le mie finanze hanno ringraziato – stimando un rapporto qualità/prezzo davvero imbattibile.

"Non posso che darti ragione", ci racconta, "poiché tutti i nostri negozi tra Umbria e Toscana sono posti 'magicamente' in luoghi sensazionali e panoramici". Il solo guidare poi, nelle campagne e tra i borghi storici di questo affascinante territorio è un privilegio che sentiamo di avere.

La nuova filosofia del marchio Camilloni Moda – che si apre nel 2014 con l'inaugurazione in sequenza dei nuovi brand shops – è quella di puntare sulla grande scelta di capi internazionali e sul made in Italy ricercato e di qualità, calzature in grande esposizione e un occhio sempre pronto e attento alle novità dello stile e del mercato.

"In questo lavoro", ci racconta ancora Alessandro, "metto una passione infinita; dalla mattina alle sette quando col furgone rifornisco i vari negozi in giro per Umbria e Toscana, fino alle lunghe giornate a servire i clienti nei negozi; voglio riservare ai nostri visitatori italiani e stranieri la versione migliore di me stesso. Percorro più di 70000 km l'anno solo per i campionari! E tuttavia ogni giorno è diverso dall'altro, si fanno nuove conoscenze e molti tornano in negozio appositamente per salutarci".

Qualità e servizio. Due concetti apparentemente semplici, ma affatto scontati da perseguire: "Questi gli insegnamenti di mio padre Gabriele: coltivare i rapporti umani, cercare di essere sempre sorridenti – non conta tanto ciò che hai venduto ma l'impressione che hai lasciato". "Da quando avevo sedici anni", prosegue, "seguesfilate ed eventi anche in negozio, coinvolgendo indossatrici, modelle e Vip di ogni sorta ma anche le ragazze e i ragazzi del posto, in momenti di grande divertimento collettivo, significativi per la vita del paese".

E quando non impegnato con la professione? "Dedico tutto il tempo che rimane a mia figlia Aurora di quattro anni e a mia moglie Emanuela. L'equilibrio familiare è la mia forza, è tutto".

Che siate Anthony Hopkins o Billie Joe Armstrong – che di recente sono apparsi a far acquisti da Camilloni – piuttosto che shoppers nostrani attenti alla moda in circa del capo perfetto, non perdetevi pure, oltre all'eccellente rapporto qualità prezzo del negozio, l'ottima bottiglia di rosso del Trasimeno che vi sarà regalata, che noi stessi ci siamo bevuti una sera di piena estate, spensierati come quando eravamo ragazzi.

And that's what I thought I'd do too, with my girlfriend, and I made a great deal: adding a touch of lightness and 'good life' to our rounds made her much happier, keeping away the thoughts and commitments of everyday life. My finances also thanked – estimating a truly unbeatable quality/price ratio.

"I can only agree with you", he tells us, "Because all our shops between Umbria and Tuscany are placed 'magically' in sensational and panoramic places". Just driving then, in the countryside and among the historic villages of this fascinating territory is a privilege that we feel we have.

The new philosophy of the Camilloni Moda brand – which opens in 2014 with the opening in sequence of new brand shops – is to focus on the great choice of international garments and on the refined and quality 'Made in Italy', footwear on display and an eye always ready and attentive to the news of style and the market. "In this work", Alessandro tells us, "I put an infinite passion; from morning to seven when the van supplies the various shops around Umbria and Tuscany, up to the long days serving customers in the shops; I want to reserve for our Italian and foreign visitors the best version of myself. I travel more than 70000 km a year just for samples! And yet every day is different, new acquaintances are made and many come back several times to the store, specifically to greet us".

Quality and service. Two apparently simple concepts, but not at all obvious to pursue: "These are the teachings of my father Gabriele: cultivate human relationships, try to always be smiling – it does not matter so much what you have sold, but the impression you have left". "Since I was sixteen", he continues, "he has been following fashion shows and events even in the store, involving models, models and VIPs of all kinds but also local girls and boys, in moments of great collective fun, significant for the life of the country".

And when not busy with the profession? "I dedicate all the time left to my four-year-old daughter Aurora and my wife Emanuela. Family balance is my strength, it's everything".

"Whether you are Anthony Hopkins or Billie Joe Armstrong – who recently appeared to shop at Camilloni – rather than fashion-conscious local shoppers in about the perfect garment, do not miss as well, in addition to the excellent value for money of the store, the excellent bottle of red wine from Trasimeno that will be given to you, that we ourselves drank one evening in the middle of summer, carefree as when we were kids.

Info:

Camilloni Moda

è a Pozzuolo Umbro, Castiglione del Lago, Cortona, Montepulciano, Pienza e Sinalunga

Tel. 075 959091 (Pozzuolo) / 0575 601282 (Cortona)

www.camillonimoda.it / info@camillonimoda.it



Il negozio di Castiglione del Lago e quello di Sinalunga





in farmazione pubblicitaria

La nuova collezione de 'I Giardini Medicei'

SANTA MARIA NOVELLA, L'OFFICINA DEI MEDICI E DEGLI DEI

Santa Maria Novella, the Medici's Workshop and the Gods

A CURA DI SIMONE BANDINI



La sua storia è legata a doppio filo con la Signoria di Firenze e la Famiglia de' Medici: nata nel 1221, l'Officina Profumo-Farmaceutica Santa Maria Novella fu convento dei frati domenicani ed ancora oggi, dopo ben otto secoli, svolge la sua attività nei luoghi in cui tutto ebbe inizio. L'arte dei suoi speciali è profondamente intrecciata con la storia, le personalità e il tessuto sociale fiorentino, in una alchimia di racconti e meraviglie che viene continuamente rinnovata. Scopriamo con Romina Mosconi presso il negozio di Cortona – che si affaccia da una terrazza scenografica su Piazza della Repubblica – la nuova collezione "I Giardini Medicei", frutto dell'unione magica di quattro 'Eau de Parfum', sapientemente composte: Bizzarria, L'Iris, Magnolia e Gelsomino.

Its history is closely linked to the Signoria of Florence and the Medici family: founded in 1221, the Officina Profumo-Farmaceutica Santa Maria Novella was a convent of the Dominican friars and even today, after eight centuries, it carries out its activity in the places where it all began. The art of its apothecaries is deeply intertwined with the history, personalities and social fabric of Florence, in an alchemy of stories and wonders that is continually renewed. Let's discover with Romina Mosconi at the Cortona store – which overlooks Piazza della Repubblica from a scenic terrace – the new collection "I Giardini Medicei", the result of the magical union of four 'Eau de Parfum', expertly composed: Bizzarria, L'Iris, Magnolia and Gelsomino.



Romina Mosconi nella sua 'Officina' di Cortona

"I Giardini Medicei" è una collezione di botaniche rare, varietà dimenticate e antiche sapienze: le nuove Eau de Parfum di 'Officina Profumo-Farmaceutica Santa Maria Novella' riscoprono quel patrimonio e lo reinterpretano come straordinaria icona del presente.

Queste meravigliose fragranze che scopriamo una luminosa mattina d'estate nella città di Luca Signorelli nascono nei giardini medicei di Firenze, in particolare nella specola sensazionale di 'Villa Medicea La Petraia', una delle più belle e celebrate ville della potente famiglia fiorentina, in posizione panoramica e dominante – e nella 'Villa Medicea di Castello', celebre per i suoi magnifici giardini, secondi solo a quelli di Boboli (L'edificio è inoltre sede dell'Accademia della Crusca e dell'Opera del Vocabolario Italiano).

Evocativi, classici e a un tempo romantici, i giardini con le loro serre sono officina ed origine di varietà rare e rigogliose curiosità botaniche: "Immaginate una giornata nel Rinascimento. Immaginate la luce, i giardini, le ville e l'aria aperta. Immaginate gli agrumi, coltivati puramente per le

"I Giardini Medicei" is a collection of rare botanicals, forgotten varieties and ancient wisdom: the new Eau de Parfum of 'Officina Profumo-Farmaceutica Santa Maria Novella' rediscover that heritage and reinterpret it as an extraordinary icon of the present.

These wonderful fragrances that we discover on a bright summer morning in the city of Luca Signorelli are born in the Medici gardens of Florence, in particular in the sensational observatory of 'Villa Medicea La Petraia', one of the most beautiful and celebrated villas of the powerful Florentine family, in a panoramic and dominant position – and in the 'Villa Medicea di Castello', famous for its magnificent gardens, second only to those of Boboli (The building is also home to the Accademia della Crusca and the Opera del Vocabolario Italiano). Evocative, classic and at the same time romantic, the gardens with their greenhouses are the workshop and origin of rare varieties and luxuriant botanical curiosities: "Imagine a day in the Renaissance. Imagine the light, the gardens, the villas and the outdoors. Imagine citrus fruits, cultivated purely

loro proprietà estetiche. Da quelle serre e da quei giardini prendono vita brulicanti serendipità olfattive".

Romina ci racconta come "Bizzarria" sia un vero e proprio best-seller, dall'effetto inaspettato, che abbina tratti esperidati alle note profonde del legno. La bizzarria è il più particolare fra gli agrumi: unisce insieme le caratteristiche di limone, cedro e arancio amaro. Studiata per la prima volta nei giardini Medicei nel 1644, rivive grazie alla fortuita riscoperta del 1980 nelle serre botaniche della Villa Medicea di Castello. È un inno alla singolarità: la bizzarria non sceglie mai una sola forma, ma ne crea ogni volta una nuova per ognuno dei suoi frutti unici. L'architettura olfattiva di Bizzarria Eau de Parfum affascina immediatamente, incantando i suoi ospiti

for their aesthetic properties. From those greenhouses and gardens come to life teeming olfactory serendipity".

Romina tells us how "Bizzarria" is a real best-seller, with an unexpected effect, which combines experienced traits with the deep notes of wood. The 'Bizzarria' is the most particular among citrus fruits: it combines together the characteristics of lemon, cedar and bitter orange. Studied for the first time in the Medici gardens in 1644, it lives again thanks to the fortuitous rediscovery of 1980 in the botanical greenhouses of the Villa Medicea di Castello. It is a hymn to singularity: 'Bizzarria' never chooses a single shape, but creates a new one every time for each of its unique fruits. The olfactory architecture of Bizzarria Eau de Parfum immediately fascinates, enchanting its guests



Villa Medicea La Petraia,
Photo taken from www.villegiardinimedicei.it

con il pepe timur e l'ambigua dolcezza del neroli; prosegue raccontando le sue incredibili qualità politropiche con le note di cuore di fiori d'arancio, davana e zenzero. Alla base, legno di cedro e muschio: proprietà avvolgenti, che dilatano l'impressione di bellezza oltre la superficie abbagliante e la portano in profondità.

"L'Iris", invece è la primissima Eau de Parfum dell'Officina che reinterpreta la storia di Firenze, celebrandone i molteplici e sfaccettati legami con il fiore che ancora oggi ne è il simbolo. Alla base della costruzione olfattiva vi è il burro di iris, estratto dai rizomi: la materia prima più preziosa degli ingredienti poudrè. Il fiore dell'iris riunisce molte culture ed è ritenuto un potente simbolo di protezione fin dall'antica Grecia.

Veniamo ora a "Magnolia": la magnolia grandiflora, come saprete è un maestoso albero sempreverde le cui tracce si possono ritrovare fin nell'era preistorica. Ci spinge ad una riflessione sulla concezione del tempo con la sua insolita capacità di attraversare le epoche e di adattarsi a diversi ambienti pur preservando la sua peculiarità; questo raro

with the pepper timur and the ambiguous sweetness of neroli; He goes on to tell his incredible polytropic qualities with the middle notes of orange blossom, davana and ginger. At the base, cedar wood and moss: enveloping properties, which dilate the impression of beauty beyond the dazzling surface and bring it deep.

"L'Iris", on the other hand, is the very first Eau de Parfum of the Officina that reinterprets the history of Florence, celebrating its multiple and multifaceted links with the flower that is still its symbol. At the base of the olfactory construction there is iris butter, extracted from rhizomes: the most precious raw material of the poudrè ingredients. The iris flower brings together many cultures and is considered a powerful symbol of protection since ancient Greece.

We now come to "Magnolia": The magnolia grandiflora, as you know, is a majestic evergreen tree whose traces can be found since prehistoric times. It pushes us to reflect on the conception of time with its unusual ability to cross the ages and to adapt to different environments while preserving

talento ricorda la storia di Officina Profumo-Farmaceutica di Santa Maria Novella. Un imponente esemplare di magnolia grandiflora adorna inoltre la facciata della Villa Medicea di Castello: questa specie arrivò a Firenze nel XVIII secolo e fu presto coltivata nelle proprietà della famiglia Medici.

La vicenda del "Gelsomino", da ultimo, si lega strettamente alla storia di Cosimo III de' Medici e della sua "Stufa dei Mugherini". Ed è anche la storia di un amore: il gelsomino che fece breccia nei sensi del Granduca era di una varietà speciale, giunta da Goa nel 1688. Più simile a una piccola rosa che ad un classico gelsomino, il Granduca Cosimo III fece costruire una serra speciale, e ne bandì la coltivazione in tutto il regno. Solo i botanici ducali erano autorizzati a perpetrare la varietà nella "Stufa dei Mugherini", la calda serra dei gelsomini nella Villa Medicea di Castello, visitabile ancora oggi.

Non ci resta che provare personalmente sulla nostra pelle queste mirabili fragranze mentre passeggiamo per una Cortona vestita a festa, nel 500° anniversario della morte del grande pittore Luca Signorelli.

its peculiarity; this rare talent recalls the history of Officina Profumo-Farmaceutica di Santa Maria Novella. An imposing specimen of magnolia grandiflora also adorns the façade of the Villa Medicea di Castello: this species arrived in Florence in the eighteenth century and was soon cultivated in the properties of the Medici family.

The story of the "Jasmine", finally, is closely linked to the story of Cosimo III de' Medici and his "Stove of the Mugherini". And it is also the story of a love: the jasmine that broke through the Grand Duke's senses was of a special variety, arrived from Goa in 1688. More like a small rose than a classic jasmine, Grand Duke Cosimo III built a special greenhouse, and banned its cultivation throughout the kingdom. Only the ducal botanists were authorized to perpetrate the variety in the "Stufa dei Mugherini", the warm jasmine greenhouse in the Medici Villa di Castello, which can still be visited today.

You just have to personally try these wonderful fragrances on your skin while walking through a beautiful Cortona dressed up for the party, on the 500th anniversary of the death of the great painter Luca Signorelli.



Il giardino della Villa Medicea di Castello, Photo taken from www.villegiardinimedicei.it



Un set curatissimo ed elegante

Un po' di storia

L'Officina è oggi celebre in tutto il mondo per suoi profumi, candele, liquori e le sue 'antiche preparazioni'.

Tutto ebbe inizio 800 anni fa, quando ai frati domenicani fu concesso l'uso di Santa Maria Inter Vineas ("Santa Maria tra le Vigne"): si trattava di una piccola chiesa appena fuori le mura cittadine, dove coltivavano l'orto botanico di erbe aromatiche e piante per preparare medicinali, unguenti e balsami.

Nel 1334, i frati domenicani di Santa Maria Novella divennero famosi per aver guarito il ricco mercante Dardano Acciaiuoli: proveniente da una delle famiglie più potenti di Firenze, in segno di gratitudine gli donò la magnifica Cappella dedicata a San Niccolò che ancora oggi si trova nel cuore della nostra boutique-museo in Via della Scala 16 a Firenze.

Qualche tempo dopo, nel 1533, l'Officina torna ad essere protagonista nella storia della profumeria europea. Il 1533 è l'anno in cui la giovane Caterina de' Medici sceglie Renato Bianco, cresciuto dai frati domenicani di Santa Maria Novella, per accompagnarla come profumiere personale alla Corte di Francia, dove stava per sposare Enrico II di Valois. La leggenda narra che proprio in quell'occasione nacque "Acqua della Regina": una fragranza per ricordare l'eleganza e la grazia di Firenze. L'Acqua della Regina di oggi è il nostro omaggio a quel dono: una scoperta agrumata, un'essenza ammaliante, che ci incuriosisce dalla notte dei tempi.

Nel 1542 le porte della Farmacia si aprirono ufficialmente al grande pubblico, e nel 1612 fu formalmente riconosciuta con il nome di "Officina Profumo-Farmaceutica" dal Granduca di Toscana, che le conferì anche il titolo di Fonderia di Sua Altezza Reale. L'Officina Profumo-Farmaceutica sarà poi

A bit of history

The Officina is now famous all over the world for its perfumes, candles, liqueurs and its 'ancient preparations'.

It all began 800 years ago, when the Dominican friars were granted the use of Santa Maria Inter Vineas ("Santa Maria tra le Vigne"): it was a small church just outside the city walls, where they cultivated the botanical garden of aromatic herbs and plants to prepare medicines, ointments and balms.

In 1334, the Dominican friars of Santa Maria Novella became famous for having healed the rich merchant Dardano Acciaiuoli: coming from one of the most powerful families in Florence, as a sign of gratitude he gave him the magnificent Chapel dedicated to San Niccolò which is still located in the heart of our boutique-museum in Via della Scala 16 in Florence.

Some time later, in 1533, the Officina returned to be a protagonist in the history of European perfumery. 1533 is the year in which the young Catherine de' Medici chooses Renato Bianco, raised by the Dominican friars of Santa Maria Novella, to accompany her as a personal perfumer to the Court of France, where she was about to marry Henry II of Valois. Legend has it that on that occasion "Acqua della Regina" was born: a fragrance to remember the elegance and grace of Florence. Today's Queen's Water is our tribute to that gift: a citrus discovery, a bewitching essence, which intrigues us since the dawn of time.

In 1542 the doors of the Pharmacy officially opened to the general public, and in 1612 it was formally recognized with the name of "Officina Profumo-Farmaceutica" by the Grand Duke of Tuscany, who also conferred on it the title of Foundry of His Royal Highness. The Officina Profumo-Farmaceutica will then be directed by illustrious Dominican personalities such as

diretta da illustri personalità domenicane come Angiolo Marchissi, grande studioso di medicina e alchimia, e Cosimo Bucelli, l'aromatista che iniziò ad abbinare le proprietà medicinali a quelle piacevoli.

Nell'Ottocento gli spazi della farmacia dell'Officina divennero una proprietà comunale gestita dal laico Cesare Augusto Stefani. La fama dell'Officina raggiunge ormai i cinque angoli del mondo: i suoi prodotti ottengono consensi internazionali, e sono apprezzati da case reali, artisti e personalità di spicco. Fu un periodo di audace crescita e innovazione: accanto alle preparazioni tradizionali, diventano estremamente popolari articoli cosmetici e per la cura della persona come balsami, unguenti, saponi e profumi.

Nel corso del Novecento l'Officina rilancia e trasforma la sua tradizionale bottega fiorentina di Via della Scala 16 in un importante museo, visitatissima meta turistica e culturale. Nel settembre 2020, infine, Officina Profumo-Farmaceutica di Santa Maria Novella è acquisita da Italmobiliare, holding che valorizza importanti marchi del Made in Italy.

Angiolo Marchissi, a great scholar of medicine and alchemy, and Cosimo Bucelli, the aromatist who began to combine medicinal properties with pleasant ones.

In the nineteenth century the spaces of the pharmacy of the Officina became a municipal property managed by the layman Cesare Augusto Stefani. The fame of the Workshop now reaches the five corners of the world: its products obtain international acclaim, and are appreciated by royal houses, artists and prominent personalities. It was a period of bold growth and innovation: alongside traditional preparations, cosmetic and personal care items such as balms, ointments, soaps and perfumes became extremely popular.

During the twentieth century the Officina relaunched and transformed its traditional Florentine workshop in Via della Scala 16 into an important museum, a highly visited tourist and cultural destination. Finally, in September 2020, Officina Profumo-Farmaceutica di Santa Maria Novella was acquired by Italmobiliare, a holding company that enhances important 'Made in Italy' brands.



Bizzarria Eau de Parfum, fascino di un antico agrume

Info:

Officina Profumo-Farmaceutica di Santa Maria Novella,
Concessionario in Cortona, Piazza Pescheria 2, Cortona (Ar)

Tel. 0575 630518 / 347 6106540

www.smnovella.com / smnovella.cortona@gmail.com



UN LAVORO DI 'GINOCCHI BONI', MA DI SODDISFAZIONE

A Work of 'Good Knees' and Great Satisfaction

DI BENEDETTA CHECCARELLI





Particolare del travertino rifinito

È un'assolata mattinata di luglio alla "Conca d'Oro" di Cortona, nella splendida proprietà dal panorama mozzafiato; più in basso un'altra famosa villa, quella di Frances Mayes, scrittrice di "Sotto il sole della Toscana". Mentre tutto intorno si procede alle rifiniture e alle pulizie, con un continuo viavai di operai, Danilo Sanchini della 'Pulirapida Cortonese' ci illustra i lavori già fatti e da effettuare; ovviamente in qualità di esperti specialisti, non solo nel recupero e nel trattamento del cotto, ma di tutte le superfici, come ad esempio pietra serena e travertino... Qua sono intervenuti all'interno dell'edificio con lavaggio e trattamento antimacchia, all'esterno con lavaggio, antimacchia e anti-alga.

It is a sunny July morning at the "Conca d'Oro" in Cortona, in the splendid property with a breathtaking view; further down another famous villa, that of Frances Mayes, writer of "Under the Tuscan Sun". While all around they are finishing and cleaning, with a continuous coming and going of workers, Danilo Sanchini of the 'Pulirapida Cortonese' illustrates the work already done and to be carried out; Obviously as expert specialists, not only in the recovery and treatment of terracotta, but of all surfaces, such as pietra serena and travertine... Here they intervened inside the building with washing and stain-resistant treatment – outside with washing, stain-resistant and anti-algae.

La Pulirapida Cortonese comincia la propria avventura nel 1980 con il babbo Remo Sanchini che, all'epoca, si occupava principalmente di pulizie industriali. A fargli da spalla, assiduamente, la moglie Giuseppina, con cui tutt'ora fa squadra.

Negli anni '90 Remo iniziò con il settore dei trattamenti di superfici – ricordiamo in quegli anni il lavoro di pregio svolto presso il Museo Diocesano di Cortona del quale, ancora oggi,

Pulirapida Cortonese began its adventure in 1980 with his father Remo Sanchini who, at the time, was mainly involved in industrial cleaning. To act as his shoulder, assiduously, his wife Giuseppina, with whom he still teams up.

In the 90s Remo started with the field of surface treatments – we remember in those years the valuable work carried out at the Diocesan Museum of Cortona of which, even today, we appreciate the beauty.



Cotto fatto a mano ossidato in tonalità verdi



apprezziamo la bellezza.

Poco dopo il 2000, a distanza di pochi anni l'uno dall'altro, entrano a far parte dell'attività prima il fratello maggiore Federico e subito dopo il minore Danilo che, con passione innata per questo lavoro, cambiano in modo essenziale gli obiettivi dell'impresa, dedicandosi per lo più al settore dei trattamenti delle superfici e al servizio dei privati.

Con il passare degli anni la ditta – che prima contava diversi operai – si aggiorna nella direzione della 'conduzione familiare', per dare un riferimento unico e maggiore qualità ai suoi committenti.

Di recente conclusione il bellissimo lavoro svolto in villa Margaret (nei pressi di Corciano), progettata negli anni '70/'80 dal grande paesaggista Pietro Porcinai, de-cerando tutto il cotto fatto a mano presente da i tempi della sua costruzione e riportando la villa allo splendore dell'epoca.

Non da meno un progetto di poche settimane fa per il nuovo ristorante della famiglia Vannelli "L'Ortino", situato nel centro storico di Cortona: cotto fatto a mano ossidato verde – in ogni sua tonalità – seguendo un nuovo progetto per l'ossidazione e la colorazione del cotto; perfetto per chi volesse adoperare materiali di pregio conferendo loro un tocco di modernità.

Il motto della 'Pulirapida' è anche il un obiettivo dichiarato:

Shortly after 2000, a few years apart, his older brother Federico joined the business first and then the younger Danilo who, with an innate passion for this work, changed the company's objectives in an essential way, dedicating himself mostly to the surface treatment sector and to the service of private individuals.

Over the years the company – which previously had several workers – is updated in the direction of 'family management', to give a unique reference and greater quality to its customers.

Recently concluded the beautiful work done in Villa Margaret (near Corciano), designed in the 70s / 80s by the great landscape architect Pietro Porcinai, removing wax from all the handmade terracotta, there from the time of its construction, and bringing the villa back to the splendour of the time.

Not least a project of a few weeks ago for the new restaurant of the Vannelli family "L'Ortino", located in the historic centre of Cortona: handmade terracotta oxidized green – in all its shades – following a new project for the oxidation and colouring of terracotta; Perfect for those who want to use quality materials giving them a touch of modernity.

The motto of the 'Pulirapida' is also a declared goal: "Our



"Il nostro successo è nella soddisfazione di chi chiama; siamo un'impresa di servizi in grado di trovare, in ogni circostanza, la migliore soluzione".
L'aver tenuto la famiglia unita, sia nella vita che nel lavoro, è comunque la vera impresa che gli fa onore, soprattutto dopo un percorso così lungo e faticoso, fatto di 'ginocchi boni' ma anche di tante conquiste.

success is in the satisfaction of those who call; We are a service company able to find, in all circumstances, the best solution".
Having kept the family together, both in life and in work, is still the real enterprise that does him honor, especially after such a long and tiring journey, made of 'good knees' but also of many achievements.



Il pavimento trattato del nuovo ristorante della famiglia Vannelli "L'Ortino".



La cucina con il pavimento in travertino

Info:
Pulirapida Cortonese di Sanchini Remo e figli
Loc. Mencaglia – Cortona (Ar)
Tel. 333 5052194
pulirapida.cortonese@gmail.com

A close-up photograph of a person's hands holding a pen over a calculator and a notebook on a desk. The person is wearing a blue patterned shirt. In the background, there is a blue chair and a framed certificate or document on the wall. The text is overlaid on the upper half of the image.

COSCI, DALL'IDRAULICA AI SERVIZI PER LA CASA

Cosci, from Plumbing to Home Services

DI SIMONE BANDINI



Owner, Claudio Cosci

informazione pubblicitaria

ottolima.it

L'Iraulica Cortonese nasce nel 2003 dalla volontà di Claudio Cosci, artigiano esperto con esperienza pluridecennale nel settore. Già da tempo, la passione per il proprio lavoro unita ad un riconosciuto 'fiuto' per gli affari, lo avevano spinto negli anni '90 ad emergere con una prima impresa e una piccola squadra di collaboratori. Da allora il business è in continuo sviluppo – dagli esordi con i piccoli interventi degli impianti bagno e all'installazione delle prime caldaie – fino ai tempi recenti, con la creazione (2015) dello spin off Cosci Service, con una gestione a tutto tondo dei servizi per la casa.

The 'Iraulica Cortonese' was founded in 2003 by Claudio Cosci, an expert craftsman with decades of experience in the sector. For some time, the passion for his work combined with a recognized 'nose' for business, had pushed him in the 90s to emerge with a first company and a small team of collaborators. Since then the business has been in continuous development – from the beginnings with the small interventions of the bathroom systems and the installation of the first boilers – until recent times, with the creation (2015) of the spin-off Cosci Service, with an all-round management of services for the home.



Le ristrutturazioni firmate Cosci.

Ad oggi 'Iraulica Cortonese srl' conta un organico di circa venti persone ed è in grado di offrire molteplici servizi, nel settore privato o business. Tra le principali committenze l'installazione, la manutenzione e la riparazione di impianti di riscaldamento, climatizzazione, idrosanitari idraulici, protezione antincendio, trasporto e utilizzo del gas e movimentazione terra. Gli impianti possono avere un'impronta e una logica tradizionale oppure essere realizzati con tecnologie ecologiche, sempre dunque nel massimo rispetto per l'ambiente.

Il motto di Claudio, una sintesi molto efficace tra folklore e 'slanci futuristi', rende perfettamente l'idea dello spirito con il quale si affrontano le giornate e della dedizione riservata a chi si rivolge loro: "Pronto intervento, veloce come il vento!"

La Cosci Service, come si diceva – del quale è legale rappresentante Giuseppe Cosci – nasce invece nel 2015 come naturale espansione dei servizi per la casa e si occupa di un largo raggio di interventi: dal lavoro di muratura al giardinaggio, potendo dare un servizio di ristrutturazione chiavi in mano. Una buona parte del lavoro è destinata alla manutenzione di impianti e pertinenze di varia natura, dalle abitazioni fino agli spazi verdi e alle piscine: "Lavoriamo molto con la comunità internazionale" – ci racconta Paola Tiezzi, che fin dal 2017 si occupa di amministrazione, gestione dei clienti e sicurezza – "con le proprietà in campagna specialmente e le strutture

To date, 'Iraulica Cortonese srl' has a staff of about twenty people and is able to offer multiple services, in the private or business sector. Among the main clients the installation, maintenance and repair of heating, air conditioning, plumbing, fire protection, gas transport and use and earth moving systems. The plants can have a traditional imprint and logic or be made with ecological technologies, always with the utmost respect for the environment.

Claudio's motto, a very effective synthesis between folklore and 'futurist impulses', perfectly conveys the idea of the spirit with which the days are faced and of the dedication reserved for those who turn to them: "Prompt intervention, fast as the wind!"

The 'Cosci Service', as we said – of which Giuseppe Cosci is the legal representative – was born in 2015 as a natural expansion of home services and deals with a wide range of interventions: from masonry work to gardening, being able to give a turnkey renovation service. A good part of the work is destined to the maintenance of systems and appliances of various kinds, from homes to green spaces and swimming pools: "We work a lot with the international community" – tells us Paola Tiezzi, who has been dealing with administration, customer management and security since 2017 – "with properties in the countryside especially



Cura del verde e dei giardini

ricettive; ci occupiamo anche delle pratiche amministrative, degli allacciamenti, di tutta la necessaria burocrazia come di pratiche edilizie, con nostri tecnici qualificati e di fiducia".

E riguardo al suo principale si lascia andare: "Claudio è un estroverso, molto espansivo, è molto adatto alle public relations con la sua spontaneità! Il clima che si respira in azienda è molto familiare, di mutua e piena collaborazione e fiducia".

"Di recente abbiamo fatto un intervento di grande soddisfazione nei pressi di Cortona: una ristrutturazione completa di un'abitazione con giardino e annesso, di pietra e mattoni, mantenendo l'antico aspetto rustico, occupandoci anche della parte elettrica e impiantistica con l'utilizzo della nuova tecnologia delle pompe di calore", ci racconta e poi prosegue: "Attualmente stiamo costruendo una nuova piscina in muratura ad un committente olandese, ristrutturando una casa con dependance ad un signore americano e facendo manutenzione ad una casa vacanza di proprietà inglese... lavoriamo proprio con tutto il mondo!"

La Cosci Service è spesso chiamata da cantine, aziende agricole e agrituristiche per servizi di edilizia, impiantistica e manutenzione – ed è proprietaria di una casa vacanze molto richiesta nei pressi di San Martino a Bocena, "Villa Il Maggio", acquistata in completa rovina e ristrutturata a nuovo splendore, con uno scenografico giardino.

and accommodation facilities; We also take care of administrative practices, connections, all the necessary bureaucracy as well as building practices, with our qualified and trusted technicians".

And about his boss he lets go: "Claudio is an extrovert, very expansive, he is very suitable for public relations with his spontaneity! The atmosphere in the company is very familiar, of mutual and full collaboration and trust".

"We recently made an intervention of great satisfaction near Cortona: a complete renovation of a house with garden and annex, of stone and brick, maintaining the ancient rustic appearance, also taking care of the electrical and plant engineering with the use of the new heat pump technology", she tells us and then continues: "We are currently building a new masonry pool to a Dutch client, renovating a house with outbuilding to an American gentleman and doing maintenance to an English property holiday home ... We work with the whole world!"

Cosci Service is often called by wineries, farms and agritourism for construction, plant engineering and maintenance services – and they own a very popular holiday home near San Martino a Bocena, "Villa Il Maggio", purchased in complete ruin and renovated to new splendour, with a scenic garden.



L'agenzia si occupa anche di piscine

Info:

Cosci Service

Viale Regina Elena 3, Camucia di Cortona (Ar)

Tel. 0575 603750

www.cosciservice.it / info@cosciservice.it

Idraulica Cortonese

Via Gramsci 42 f/g, Camucia di Cortona (Ar)

Tel. 0575 631199

www.idraulicacortonese.com / info@idraulicacortonese.com



IDRAULICA CORTONESE

INSTALLAZIONE IMPIANTI
TERMICI IDRAULICI
E DI CONDIZIONAMENTO
TRATTAMENTO ACQUE



AZIENDA CERTIFICATA SISTEMA DI QUALITÀ UNI EN ISO 9001
Via Antonio Gramsci, 42 F/G - Camucia di Cortona
Telefono 0575 631199 - info@idraulicacortonese.com



GESTIONE SERVIZI
PER ABITAZIONI



Viale Regina Elena, 3 - Camucia - Cortona
Piazzale della Costituzione, 23 - Mercatale - Cortona
(+39) 0575 603750 - (+39) 334 7649909 - (+39) 339 2010683 - info@cosciservice.it

ALUNNO
& IMMOBILIARE
CORTONA REAL ESTATE

70

24



Cortona

REA



GIOVANNI ALUNNO, DAL DIRITTO AL MERCATO IMMOBILIARE

Giovanni Alunno, From Law to Real Estate Market

A CURA DI SIMONE BANDINI



CASALE DI CLAUDIA, nei pressi di Cortona,
prezzo 820.000 Euro, 6 camere, 5 bagni, 300 m2

Incontriamo Giovanni Alunno, una laurea in giurisprudenza, nel suo studio di Via Nazionale a Cortona. È un tardo pomeriggio, torrido, di fine luglio; la luce filtra ancora potente tra i palazzi mentre egli ci invita cortesemente ad entrare. L'attività immobiliare è nel dna di famiglia – nonostante la sua passione per il diritto. Giovanni – che porta lo stesso nome del nonno capostipite – l'ha ereditata e fortemente perseguita. Parliamo di tre generazioni di agenti in Toscana, una tradizione che è passata al padre Paolo che intraprese una carriera negli anni '70 ampliando la sua attività nel settore edile. Furono anni d'oro per il mercato e la famiglia Alunno avviò un'impresa che dava lavoro a decine di lavoratori. Per giungere infine a Giovanni, dal quale vogliamo sapere di più al fine di informare al meglio i nostri lettori.

We meet Giovanni Alunno, a law graduate, in his studio in Via Nazionale in Cortona. It's a late, scorching afternoon at the end of July; The light still filters through the buildings as he politely invites us in. Real estate is in the family's DNA – despite his passion for law. Giovanni – who bears the same name as his grandfather – inherited it and strongly pursued it. We are talking about three generations of agents in Tuscany, a tradition that has passed to his father Paolo who embarked on a career in the '70s expanding his activity in the construction sector. They were golden years for the market and the Alunno family started a company that employed dozens of workers. To finally come to Giovanni, from whom we want to know more, in order to better inform our readers.

"Avrei forse fatto l'avvocato penalista o forse il magistrato ma sono stato naturalmente richiamato a seguire l'attività di famiglia. Sono cresciuto professionalmente al fianco di mio padre Paolo, molto conosciuto in città e proprietario dello storico Hotel San Michele e di Villa Borgo San Pietro. Tuttavia, ho intrapreso la mia carriera in modo del tutto personale ed originale, grazie all'intuizione della 'Cortona Real Estate' che ha aggiornato le tecnologie comunicative e gestionali, le collaborazioni professionali e il modo di fare pubbliche relazioni", ci racconta.

"I might have been a criminal lawyer or maybe a magistrate, but I was naturally called back to follow the family business. I grew up professionally alongside my father Paolo, well known in the city and owner of the historic Hotel San Michele and Villa Borgo San Pietro. However, I started my career in a completely personal and original way, thanks to the intuition of 'Cortona Real Estate' that has updated communication and management technologies, professional collaborations and the way of doing public relations", he tells us.



VALLEY LIFE: Buongiorno Giovanni, cosa significa oggi essere un 'buon' agente immobiliare?

GIOVANNI ALUNNO: Voglio cominciare col dire che non siamo una realtà multinazionale e articolata, per cui non dobbiamo fare necessariamente utili. Ci piace dare un servizio a tutto tondo che va dal primo contatto alla stipula del contratto definitivo di compravendita. Ci distinguiamo proprio in quanto non 'vendiamo' meramente case ma 'accompagniamo' invece la nostra committenza all'acquisto di una proprietà.

V.L.: Come è cambiato il mercato immobiliare negli ultimi anni? Quali sono le richieste più gettonate? Insomma, cosa ti viene più comunemente richiesto?

G.A.: Durante la pandemia erano richieste seconde case per vivere in sicurezza e lavorare in smart working. Questa ultima tendenza è rimasta. Tuttavia, venuta meno l'emergenza, è venuto meno il 'sacrificio economico' dell'acquisto di proprietà diffusamente importanti. Ora le richieste sono scese sotto i 2 milioni di euro, tranne l'eccezione di oggetti specifici come hotel, tenute con vigneti, castelli o grandi ville storiche. Il sogno del rustico è rimasto così come l'investimento delle due camere nel centro storico.

V.L.: Ci vuoi ricordare una particolare circostanza di 'vendita' che ti ha dato particolare soddisfazione?

G.A.: Senza dubbio la vendita di una prestigiosa proprietà che era appartenuta al giornalista Luca Pavolini e poi a un noto musicista, una villa storica poco distante dal centro di Cortona.

VALLEY LIFE: Good morning Giovanni, what does it mean today to be a 'good' real estate agent?

GIOVANNI ALUNNO: I want to start by saying that we are not a multinational and articulated reality, so we do not necessarily have to make profits. We like to give an all-round service that goes from the first contact to the stipulation of the final contract of sale. We distinguish ourselves precisely because we do not 'sell' merely houses but instead 'accompany' our client to the purchase of a property.

V.L.: How has the real estate market changed in recent years? What are the most popular requests? In short, what is most commonly asked for?

G.A.: During the pandemic, second homes were required to live safely and work remotely. This last trend remained. However, once the emergency disappeared, the 'economic sacrifice' to purchase widely important properties disappeared. Now the requests have fallen below 2 million euros, except for specific objects such as hotels, estates with vineyards, castles or large historic villas. The dream of the country house has remained, as well as investing in 'two rooms in the historic centre'.

V.L.: Can you remind us of a particular 'selling' circumstance that gave you particular satisfaction?

G.A.: Without a doubt the sale of a prestigious property that had belonged to the journalist Luca Pavolini and then to a well-known musician, a historic villa not far from the



CASALE DEL CONSOLE, Cortona,
prezzo 1.420.000, 6 camere, 4 bagni, 272 m2

La cifra era importante e fui contattato dagli Stati Uniti come 'property finder'. L'acquirente della Virginia dopo qualche mese e lo scambio di molteplici informazioni si decise a venire a Cortona dove fu accompagnato in frequenti visite – fino a scegliere questa dimora di assoluto valore storico e architettonico.

V.L.: Cortona è una città certamente molto nota nell'immaginario americano e internazionale, per il suo fascino storico ed artistico ma anche grazie alla cinematografia e alla letteratura. Si sta sempre bene "Sotto il sole della Toscana"?

G.A.: Essere chiamati dal fruttivendolo per nome non ha prezzo! La mia è una battuta ma vuole sottolineare l'importanza dei rapporti umani nella nostra piccola comunità. Un dato molto apprezzato dai cittadini anglosassoni in particolare che ne stimano il calore e il valore quotidiano. Stile e qualità della vita, rapporti personali veri e autentici: questa la ricetta della 'bella vita' cortonese.

centre of Cortona. The figure was important and I was contacted by the United States as a 'property finder'. The buyer of Virginia after a few months and the exchange of multiple information decided to come to Cortona where he was accompanied on frequent visits – until he chose this residence of absolute historical and architectural value.

V.L.: Cortona is certainly a city well known in the American and international imagination, for its historical and artistic charm but also thanks to cinematography and literature. Is staying "Under the Tuscan Sun" always good?

G.A.: Being called by the greengrocer by name is priceless! Mine is a joke but it wants to emphasize the importance of human relationships in our small community. A fact much appreciated by Anglo-Saxon citizens in particular who estimate its warmth and daily value. Style and quality of life, true and authentic personal relationships: this is the recipe for the 'bella vita' of Cortona.



VILLA POLSKA, Cortona,
prezzo 2.400.000, 5 camere, 4 bagni, 600 m2



Info:
Dott. Giovanni Alunno,
Owner & International Property Consultant,
Via Nazionale 24, Cortona (Ar)
Tel. 338 6495048
www.alunnoimmobiliare.it / giovanni@alunnoimmobiliare.it

LEUTA WINES – UN'ESPERIENZA IN BOTTIGLIA

Leuta Wines – a Bottled Experience

DI BENEDETTA CHECCARELLI





Il nome "Leuta" ha origini piuttosto incerte. Apparentemente deriva dall'etrusco, ma potrebbe avere origini dialettali chianine più recenti. La storia della produzione del vino omonimo è anche la storia della passione di Denis Zeni, che lo ha portato dal Trentino (Vallagarina), la sua terra d'origine, fino alla Valdichiana, dove nel 2000 ha fondato un'azienda su misura, con ambienti costellati da oggetti personali (in primo luogo le sue bici, altra sua grande passione) che parlano di lui ai suoi ospiti.

The name "Leuta" has rather uncertain origins. Apparently it derives from the Etruscan, but it could have more recent local dialect origins. The history of the production of the homonymous wine is also the story of Denis Zeni's passion, which took him from Trentino (Vallagarina), his homeland, to the Valdichiana, where in 2000 he founded a tailor-made company, dotted with personal objects – first of all his great passion: bikes.



Denis (al centro), Jennifer e Mirco

Denis fa anzitutto un'importante premessa in merito, e cioè che da Leuta non si fanno semplici degustazioni, ma esperienze: infatti, nonostante spesso venga chiesto loro di poter mangiare, lui e il suo staff preferiscono concentrarsi su ciò che producono, il vino. Questa scelta è inoltre il riflesso della filosofia di vita del proprietario, che essendo vegano ha deciso di non servire mai, ad esempio, taglieri di accompagnamento.

Denis makes an important premise in this regard, namely that, at Leuta, there are not simple tastings, but experiences: in fact, although they are often asked to eat, he and his staff prefer to focus on what they produce, the wine. This choice is also a reflection of the philosophy of life of the owner who, being vegan, has decided never to serve, for example, accompanying cutting boards. Wine production occupies Denis within the



I 'legni' della cantina



I Caratelli del Vinsanto

La produzione vinicola occupa Denis all'interno dell'azienda più o meno tutto l'anno, grazie soprattutto alla solida rete di collaboratori che lo circondano: a partire dalla sorella Manola, il trattorista e il fattore Alessio Tolomeo e Viktor Kazak, fino al cantiniere Mirco Masserelli e alla marketing manager Jennifer Criswell, che lo affianca anche nelle degustazioni di vino.

In realtà Denis ha incominciato a imbottigliare da giovanissimo con il nonno, Cornelio (a cui ha dedicato l'edizione limitata del 2016), con cui trascorreva gran parte del tempo poiché il padre, manager, era spesso fuori per lavoro. Dopo un percorso di studi in economia e finanza tra Venezia e Londra, nonché una parentesi lavorativa come trader di borsa, l'attrazione per la campagna e i vigneti si ripresenterà ancora più forte di prima. Nel mentre si cimenta nell'altra sua ragione di vita, viaggiare, sia prima che dopo esser tornato alla vinificazione: dalle Americhe – Argentina, California, Oregon, Virginia – fino all'Europa, sia occidentale che orientale. È infatti in Georgia che nasce il suo amore per la procedura d'invecchiamento del vino, dove si utilizzano anfore di terracotta ispirate al metodo degli antichi etruschi e romani.



Denis con la sorella Manola

company all year round, thanks above all to the solid network of collaborators that surround him: starting from his sister Manola, the tractor driver and the farmer Alessio Tolomeo and Viktor Kazak, up to the cellarman Mirco Masserelli and the marketing manager Jennifer Criswell, who also supports him in wine tastings. Denis began bottling at a very young age with his grandfather, Cornelio (to whom he dedicated the limited edition of 2016), with whom he spent most of his time because his father, a manager, was often away for work. After a course of study in economics and finance between Venice and London, as well as a working period as a stock trader, the attraction for the countryside and vineyards will reappear even stronger than before. In the meantime, he ventured into his other reason for living, traveling, both before and after returning to winemaking: from the Americas – Argentina, California, Oregon, Virginia – to Europe, both Western and Eastern. It is in fact in Georgia that his love for wine aging procedure was born, where 'terracotta' amphorae inspired by the method of the ancient Etruscans and Romans were used. From this revival of "homegrown" origins Denis



Dai vigneti

Da questa ripresa di origini "nostrane" Denis trae ispirazione, iniziando a produrre un Rosso (Sangiovese) e un Bianco (Trebiano) "Apostata", non 'ortodosso' nel senso filosofico e religioso del termine poiché in riferimento ai culti pagani.

Un'altra importante produzione è quella del vin santo, il rinomato 'Occhio di Pernice', che prende ogni anno il massimo dei riconoscimenti ed è maggior fonte di orgoglio di Denis. La caratteristica che contraddistingue la loro vinificazione è l'estremizzazione delle varie fasi: si lascia appassire l'uva fino ad aprile inoltrato, dopodiché si passa a spremere gli acini, pochissimo, da cui si ottiene un succo denso e assai dolce, che viene inserito nei caratelli dove rimane per 12 anni. Denis afferma di aver acquisito queste competenze grazie all'amico ed esperto del settore Ettore Falvo, a cui deve molto per essere arrivato a un tale risultato qualitativo e operativo. Leuta non si limita, però, ai vini, ma estende la sua produzione anche all'olio extravergine, rigorosamente di oliva biologica, così come lo è l'azienda, propriamente certificata.

I suoi possedimenti terrieri contano 25 ettari di viti sulle colline "morbide" argillose a 300 mt. S.L.M, da cui si ricavano diverse tipologie di uve: il già citato Sangiovese, Merlot, Cabernet Franc, Syrah, Malbec, il tutto arrivando a circa 30.000 bottiglie l'anno. Tuttavia, come Denis ribadisce, ciò che realmente conta non è tanto mostrare a un ospite venti vigneti diversi, quanto fargli vivere un'esperienza unica; in questo modo una degustazione rimane ben impressa, scolpita nella memoria; specialmente ai suoi clienti ed amici americani, che ogni anno va a trovare nel periodo che trascorre negli States (da novembre ad aprile).

Non si tratta soltanto di vino, ma di offrire un pacchetto completo, che contiene al suo interno soprattutto emozioni.

draws inspiration, starting to produce a Red (Sangiovese) and a White (Trebiano) "Apostata", not 'orthodox' in the philosophical and religious sense of the term because in reference to pagan cults.

Another important production is that of vin santo, the renowned 'Occhio di Pernice' (Eye of Partridge) which takes the highest awards every year and is Denis' greatest source of pride. The characteristic that distinguishes their vinification is the extremization of the various phases: the grapes are left to dry until late April, after which they are squeezed, very little, from which a thick and very sweet juice is obtained, which is inserted into the barrels where it rests for 12 years. Denis claims to have acquired these skills thanks to his friend and industry expert Ettore Falvo, to whom he owes a lot for having arrived at such a qualitative and operational result. Leuta is not limited, however, to wines, but extends its production also to extra virgin olive oil, strictly organic, as is the company, properly certified.

Its land holdings count 25 hectares of vines on the 'soft' clayey hills at 300 meters. A.S.L, from which different types of grapes are obtained: the aforementioned Sangiovese, Merlot, Cabernet Franc, Syrah, Malbec, all reaching about 30,000 bottles a year.

However, as Denis reiterates, what really matters is not so much to show a guest twenty different vineyards, but to make him live a unique experience; In this way a tasting remains well imprinted, engraved in the memory; especially to his American customers and friends, whom he visits every year in the period he spends in the States (from November to April).

It is not just about wine, but about offering a complete package, which contains above all emotions.



Leuta, vino in anfora



Sua 'Eccellenza' il Vin Santo, Occhio di Pernice

Info e degustazioni:
Azienda Agricola Leuta,
Loc. Petraia – Cortona (Ar)
334 7255120 (Jennifer) - 338 5033560 (Denis)
www.leuta.it



www.italianfood.com

Le bruschette con la Fagiolina del Trasimeno



IL RISTORANTE AGRICOLO DELLA FAMIGLIA BITTARELLI

The Bittarelli Family Farm Restaurant

DI BENEDETTA CHECCARELLI



Massaia, Patrizia Marcelli

L'azienda bioagricola della famiglia Bittarelli nasce da un'esigenza primordiale: il ritorno dell'uomo alla terra e ai suoi beni. Una filosofia rousseauiana, se vogliamo, che fa da sfondo alla vita di una donna, la proprietaria – nonché massaia autodichiarata – Patrizia Marcelli.

The organic farm of the Bittarelli family was born from a primordial need: the return of man to the land and its goods. A Rousseauian philosophy, if you will, which is the background to the life of a woman, the owner – as well as self-declared housewife – Patrizia Marcelli.

Quello di 'massaia' è in realtà un ruolo che lei preferisce di gran lunga a 'cuoca' e che tiene a evidenziare. È questo antico mestiere il cuore pulsante del recente agri-ristorante, inaugurato nel 2019. Marcelli, fin dalla nascita già praticamente destinata a diventare massaia come la nonna Giustina, ha svolto e svolge un importante lavoro di economia familiare, gestendo la cucina quasi in completa autonomia e basandola esclusivamente sui prodotti contadini della terra.

That of 'housewife' is actually a role that she much prefers to 'chef' and that she wants to highlight. This ancient craft is the beating heart of the recent agri-restaurant, inaugurated in 2019. Marcelli – since birth already practically destined to become a housewife like his grandmother Giustina – has done and continues to do an important work of family economy, managing the kitchen almost in complete autonomy and basing it exclusively on the rural products of the earth.

Infatti, l'agri-ristorante, accessibile solo su prenotazione e funzionale a chiudere il cerchio della produzione, propone un menù fisso che varia a seconda della stagione; l'obiettivo è certamente quello di mantenere vivi i sapori freschi della vita contadina, cosa che oggi sta andando sempre più a scemare e a perdersi. Proprio in questa prospettiva l'agricoltura dell'azienda si muove e vuole muoversi, non solo lasciando le tempistiche delle coltivazioni inalterate, ma anche grazie a una modalità non intensiva concentrata sui soli prodotti territoriali, quali ceci, lenticchie, piselli selvatici, fagioli borlotti e cannellini, farro e orzo.

In fact, the agri-restaurant, accessible only by reservation and functional to close the circle of production, offers a fixed menu that varies according to the season; The goal is certainly to keep alive the fresh flavours of country life, something that today is going more and more to diminish and get lost. Precisely in this perspective, the company's agriculture moves and wants to move, not only leaving the timing of crops unchanged, but also thanks to a non-intensive mode focused only on territorial products, such as chickpeas, lentils, wild peas, borlotti beans and cannellini, spelled and barley.

La loro principale risorsa (di orgoglio), però, è sicuramente la 'Fagiolina del Trasimeno', una specie di fagiolo autoctono che cresce solo nell'area circostante il lago. La storia evolutiva di questa coltura ci viene raccontata da Marcelli, e parte dal 1998, anno in cui dei giovani studenti dell'Università di Perugia iniziarono a prelevare e analizzare campioni di fagioline del Trasimeno da tutte le aziende produttrici; da lì, si accorsero che erano tutti diversi ma con un unico DNA, e soprattutto

Their main resource (of pride), however, is certainly the 'Fagiolina del Trasimeno', a species of native bean that grows only in the area surrounding the lake. The evolutionary history of this crop is told to us by Marcelli, and starts from 1998, the year in which young students of the University of Perugia began to take and analyse samples of Trasimeno beans from all the producing companies; From there, they realized that they were all different but with a single DNA, and above all that from the White Beans it was possible to



Le coltivazioni di Fagiolina



Le tipicità agricole dallo shop della Fattoria

che dalla Fagiolina Bianca si poteva arrivare ad ottenere una specie ibrida, colorata, ma non viceversa. Nonostante sia i Bittarelli che gli studenti abbiano fatto numerose petizioni per inserirvi anche la specie bianca, al momento, soltanto la Fagiolina del Trasimeno 'colorata' risulta essere presidio Slow Food.

La fagiolina è inoltre il prodotto che più sta a cuore a Marcelli, che dalla professione di operaia in fabbrica fino al 2007 (poco prima l'incontro fortuito col futuro marito e già proprietario, Patrizio) è passata a prendere in mano la ristorazione riorganizzandola secondo la sua filosofia di massaia: cucinare con la materia prima disponibile. Andando dal pollo ruspante che porta il suo nome, alle bruschette di fagiolina bianca e colorata (di cui è fondamentale la panificazione, effettuata con le proprie miscele "pane-pizza" di farina di grano antico e moderno e condita con olio evo autoprodotta), fino a uno dei suoi cavalli di battaglia: lo gnocco povero senza patate, con preparazione a base di acqua bollente e farina macinata a pietra con grani Senatore Cappelli, farro e Verna. L'impasto viene interamente lavorato a mano a temperature elevate, alternando con un rapido risciacquo delle mani in una bacinella d'acqua fredda al lato (in proporzione avremo 1/2 kg di gnocchi con 1/2 litro d'acqua). Il condimento finale è dato dalle verdure fresche dell'orto, normalmente zucchine e pomodori pachino uniti a fiori di zucca, che tuttavia possono variare a seconda della disponibilità stagionale.

obtain a hybrid species, coloured, but not vice versa. Although both the Bittarelli and the students have made numerous petitions to include the white species, at the moment, only the 'colored' Fagiolina del Trasimeno turns out to be a Slow Food Presidium.

The Fagiolina is also the product that is most dear to Marcelli – who from the profession of factory worker until 2007 (shortly before the meeting with her future husband and former owner, Patrizio) has passed to take over the restaurant, reorganizing it according to her philosophy of housewife: cooking with raw material available. Going from the free-range chicken that bears his name, to the bruschetta of white and coloured beans (of which bread making is fundamental, carried out with its own "bread-pizza" mixtures of ancient and modern wheat flour and seasoned with self-produced extra virgin olive oil), up to one of his signature creations: the 'Poor gnocchi without potatoes', with preparation based on boiling water and stone-ground flour with Senatore Cappelli grains, spelled and Verna. The dough is entirely worked by hand at high temperatures, alternating with a quick rinsing of the hands in a basin of cold water on the side (in proportion we will have 1/2 Kg of gnocchi with 1/2 Liter of water). The final dressing is given by fresh vegetables from the garden, normally zucchinis and cherry tomatoes combined with zucchini flowers, which however may vary depending on seasonal availability.



Lo 'Gnocco povero' senza patate



Il 'Pollo ruspante alla Patrizia'

La cucina è così il regno di Patrizia Marcelli, luogo dove cibo significa varietà, sostenibilità e creatività, forse la virtù per eccellenza. Infatti, oltre che il percorso di degustazione avviato nel 2013, l'azienda Bittarelli offre l'interessante opzione di visite didattiche e laboratori per bambini e adulti riguardanti il mondo dell'agricoltura, e i passi da compiere per portare il cibo dall'orto alla cucina. Marcelli si (pre)occupa di questo aspetto tenendo anche dei corsi di cucina, in cui appunto si utilizzano le risorse del territorio dell'azienda e della famiglia. I tour in fattoria si concludono, poi, generalmente con un pasto all'agri-ristorante. Per coloro che vogliono o possono semplicemente mangiare, serve solo una cosa: prenotare in anticipo!

The kitchen is thus the realm of Patrizia Marcelli, a place where food means variety, sustainability and creativity, perhaps the virtue par excellence. In fact, in addition to the tasting process started in 2013, the Bittarelli company offers the interesting option of educational visits and workshops for children and adults concerning the world of agriculture, and the steps to be taken to bring food from the garden to the kitchen. Marcelli (pre)deals with this aspect also holding cooking classes, in which the resources of the territory of the company and the family are used.

The farm tours end, then, generally with a meal at the agri-restaurant. For those who want or can just eat, you only need one thing: book in advance!



Un ambiente incontaminato

Info:

Azienda Agricola Bittarelli Patrizio e Figli
Poggio del Sole, Vaiano, Castiglione del Lago (Pg)
Tel. 335 5455622 (anche whatsapp)
www.agricolabittarelli.it / info@agricolabittarelli.it



LA 'DOLCE VITA'

The 'Dolce Vita'

DI SIMONE BANDINI

Dolce & Vita
7.50

"Vorrei vivere in una città nuova e non incontrare più nessuno"
(Maddalena), La Dolce Vita (1960), Regia di Federico Fellini

"I would like to live in a new city and meet no one anymore"
(Maddalena), La Dolce Vita (1960), Directed by Federico Fellini

La sua non è solamente una gelateria, ma un angolo surreale di paradiso che dispensa gioie intense, seppur effimere. Come l'esser felici nel capolavoro di Fellini. All'imbocco del Corso di Cortona, 'Dolce Vita' di Nicola Bambini' è ormai parte dei desideri manifesti di chi visita la città del Signorelli – in compagnia di un suo, pantagruelico, cono gelato.

His is not just an ice cream parlour, but a surreal corner of paradise that dispenses intense, albeit ephemeral, joys. Like being happy in Fellini's masterpiece. At the entrance of Corso di Cortona, 'Dolce Vita' by Nicola Bambini' is now part of the manifest desires of those who visit the city of Signorelli – in the company of his, gargantuan, ice cream cone.



Colpo d'occhio della gelateria

"Gli anni Cinquanta sono gli anni del boom economico – Roma e l'Italia si riprendono dalle sofferenze della guerra mentre esplose la voglia di vivere: godersi la bellezza, il clima estivo, i divertimenti leggeri, con una nuova spensieratezza e con stile. La Dolce Vita continua ancora oggi a richiamare, specie nell'immaginario internazionale, un vivere spensierato dedito ai piaceri mondani. Incontriamo il mastro gelataio Nicola Bambini col quale conversiamo amabilmente.

VALLEY LIFE: Buongiorno Nicola, quali sono le caratteristiche principali del tuo gelato, come lo definiresti?

NICOLA BAMBINI: Anzitutto è fondamentale la scelta di materie prime selezionate, come ad esempio la nocciola Igp, il pistacchio puro di Sicilia, i limoni di costiera, la frutta del nostro territorio. Tutti ingredienti primari di un'alchimia che definisce

The fifties are the years of the economic boom – Rome and Italy recover from the suffering of the war while the desire to live explodes: enjoy the beauty, the summer climate, the light entertainment, with a new lightheartedness and style. La Dolce Vita continues to recall, especially in the international imagination, a carefree life dedicated to worldly pleasures.

We meet the master ice cream maker Nicola Bambini with whom we converse amiably.

VALLEY LIFE: Good morning Nicola, what are the main characteristics of your ice cream, how would you define it?

NICOLA BAMBINI: First of all, the choice of selected raw materials is fundamental, such as IGP hazelnuts, pure pistachio from Sicily, Sorrento lemons, fruit from our territory. All primary ingredients of an alchemy that defines the identity of my ice cream parlour.

l'identità della mia gelateria.

V.L.: Senso artistico, tecnica, conoscenza e intuizione: quanto c'è di tutto questo nel tuo mondo del gelato?

N.B.: Le tecniche di lavorazione e la conoscenza del prodotto che utilizzo vengono dall'esperienza e dalla passione per il mio lavoro: mi riconosco nella logica e nella generazione di mio babbo che nella sua attività aveva messo anima e cuore, cercando di far trasparire le proprie emozioni e saperi. Che ha trasmesso anche a me, riuscendo alla perfezione nel suo intento. Oggi amo quello che faccio e cerco a mia volta di migliorarmi: accetto di buon grado le critiche costruttive. La mia ricerca essenziale è quella di individuare gli abbinamenti migliori in grado di stimolare golosità e fantasia.

V.L.: Preferisci dedicarti alla creazione di un nuovo gusto o alla 'riedizione' dei classici?

N.B.: Mi piace bilanciare aromi e sapori – come ad esempio il

V.L.: Artistic sense, technique, knowledge and intuition: how much of all this is there in your world of ice cream?

N.B.: The processing techniques and the knowledge of the product I use come from the experience and passion for my work: I recognize myself in the logic and in the generation of my father who had put his heart and soul into his activity, trying to make his emotions and knowledge shine through. Which he also transmitted to me, succeeding perfectly in his intent. Today I love what I do and I try to improve myself: I gladly accept constructive criticism. My essential research is to identify the best combinations that can stimulate gluttony and imagination.

V.L.: Do you prefer to dedicate yourself to the creation of a new taste or to the 're-edition' of the classics?

N.B.: I like to balance aromas and flavours – such as Syrah wine with ham and melon... Then cheese and pears, lemon



Creme e gusti alla frutta con materie prime di grande qualità

vino Syrah con prosciutto e melone... poi cacio e pere, limone e zenzero, pomodoro, aglio e basilico, olio extravergine e parmigiano. Potrei stilare una lista molto più lunga ma non voglio annoiarvi... o magari (vista l'ora, n.d.r.) farvi venire una irresistibile acquolina in bocca! È davvero difficile scegliere tra creare cose nuove o perfezionare le classiche: il dono di famiglia è il saper accoppiare mirabilmente ricerca e affinamento – per questo non sono mai contento e vorrei sempre andare oltre.

V.L.: E quali sono i gusti 'signature' della tua gelateria e le più celebri interpretazioni?

N.B.: I gusti più apprezzati ed i nostri punti di forza sono indubbiamente il cioccolato, il pistacchio e la nocciola. Poi mi distinguo con i gusti alla frutta, adoperando sempre il meglio delle materie prime reperite nel territorio.

V.L.: Cortona è una città internazionale ed aperta. Cosa si può

and ginger, tomato, garlic and basil, extra virgin olive oil and Parmesan. I could draw up a much longer list but I don't want to bore you... or maybe (given the time, editor's note) make you too greedy! It is really difficult to choose between creating new things or perfecting the classics: the family gift is knowing how to combine admirably research and refinement – for this reason I am never happy and I would always like to go further.

V.L.: And what are the signature tastes of your ice cream parlour and the most famous interpretations?

N.B.: The most appreciated flavours and our strengths are undoubtedly chocolate, pistachio and hazelnut. Then I stand out with fruit flavours, always using the best of raw materials found in the territory.

V.L.: Cortona is an international and open city. What can be said about the Italian identity of ice cream and the perception

dire dell'identità italiana del gelato e della percezione che ne hanno i tanti visitatori che lo gustano per le vie del borgo?

N.B.: Mi incanta sempre il vedere qualcuno che, dopo aver ordinato un gelato ed averlo assaggiato, dopo la prima 'leccata' si rivolge a chi l'accompagna e si fa sfuggire uno spontaneo: "Wow!". E poi ti guarda aggiungendo: "Wonderful!". Allora capisci di aver centrato il tuo obiettivo.

Dal 2004 ai giorni nostri il laboratorio artigianale di Nicola Bambini non ha fatto che crescere ed oggi annovera un nuovo punto vendita a Montepulciano, aperto nel 2015. E siamo sicuri che lo attendono nuove avventure.

of it by the many visitors who taste it in the streets of the village?

N.B.: I am always enchanted to see someone who, after ordering an ice cream and having tasted it, after the first 'lick' turns to those who accompany him and lets slip a spontaneous: "Wow!". And then he looks at you adding, "Wonderful!" Then you understand that you have hit your goal. From 2004 to the present-day Nicola Bambini's workshop has only grown and today includes a new store in Montepulciano, opened in 2015. And we are sure that new adventures await him.



La 'Dolce Vita' nel corso di Cortona



Romanticismo, il carretto del gelato

Info:
Gelateria e Cioccolateria 'Dolce Vita'
Via Nazionale 71, Cortona (Ar)
Via Ricci 14/a, Montepulciano (Si)
Tel. 0575 630102 / 339 2020609
www.dolcevitagroup.it



~L'ANTICO COCCIAIO~

TERRECOTTE E CERAMICHE ARTIGIANALI

Negoziò e laboratorio: via Benedetti, 20 - Cortona

Telefono 0575 605294 - info@lanticococciaio.com - www.lanticococciaio.com

