



ValleyLife

SIENA / VAL D'ORCIA / AMIATA

RIVISTA PANEUROPEA

Costruttori
di futuro



Foto: G. Pignatelli - Contrasto / Getty Images; Hitachi; Pignatelli; del 17/05/2007 n. 23/2017 - Dir. Resp. Giovanni Biondi



Anno XXII nr. 173 | AUTUNNO/AUTUMN 2023

SIENA / VAL D'ORCIA / AMIATA

AUTUMN
TIME



EUROELETTRIK

SRL

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



**SIAMO ANCHE A
PIANCASTAGNAIO**

**CONCESSIONARIO
BLUEBIRD**



Sede Legale: Via del Fosso, 7, Orvieto (TR) - Sede Operativa: Via Po, 22, Orvieto (TR) - Tel. (+39) 07



EUROELETTRIK SRL

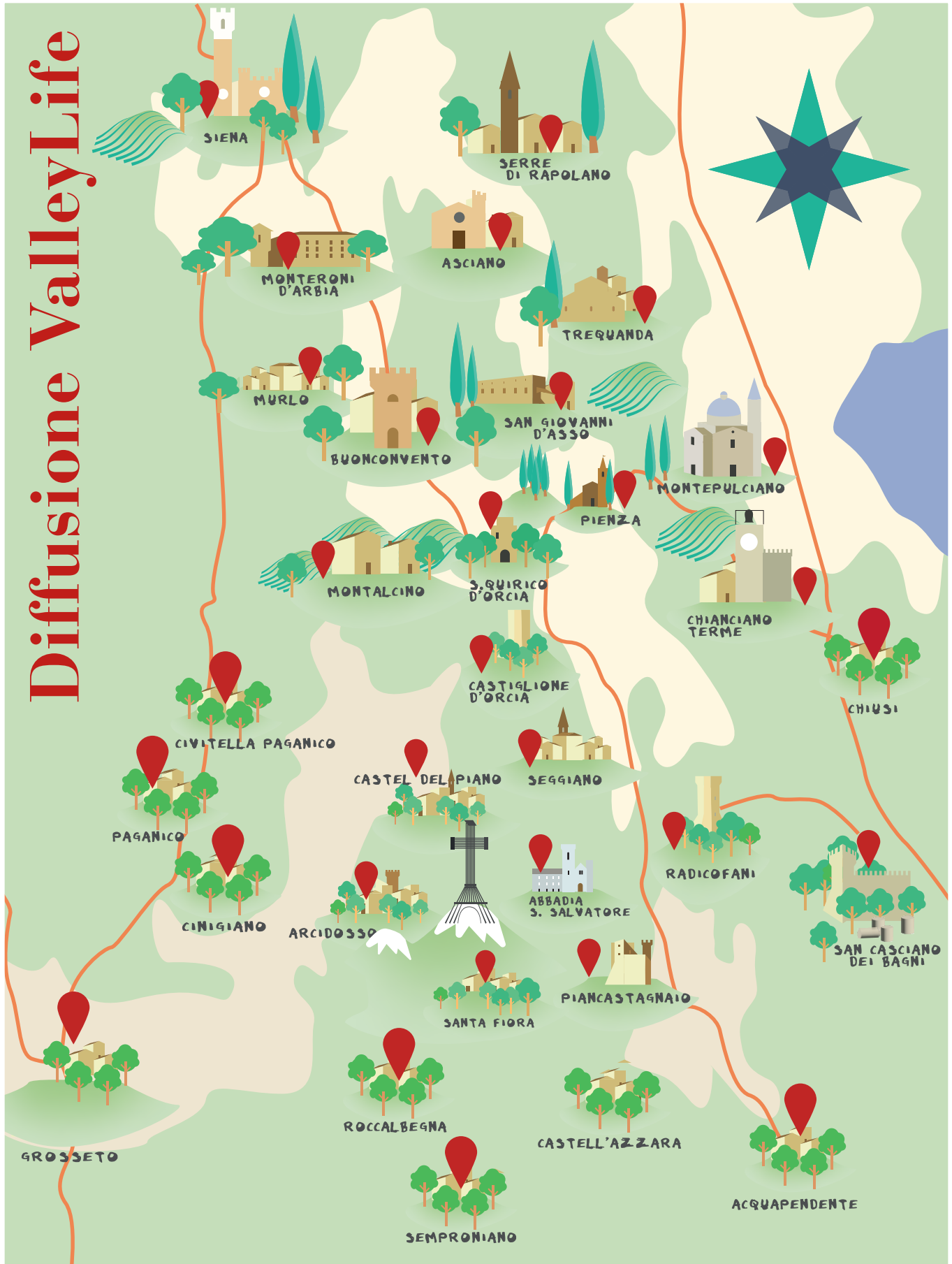


) 0763 393 387 - Sede Operativa: Via A. Gramsci, 229, Piancastagnaio (SI) - Tel. (+39) 0577 786 475





Diffusione Valley Life





In copertina: Edilmonte

AUTUNNO 2023

**EDITORE,
DIRETTORE RESPONSABILE**
Simone Bandini

DIRETTORE EDITORIALE
Jori Diego Cherubini

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

IN REDAZIONE
Jori Diego Cherubini
Simone Bandini
Filippo Raffi
Ilaria Peretti
Nicola Ciuffoletti
Angelo Nai

AUTORI
Jori Diego Cherubini
Simone Bandini
Angelo Nai
Riccardo Clementi
Nicola Ciuffoletti
Marco Cavallo
Matias Nestore

PHOTO CREDITS
Archivio Thatsamiata.com
Archivio JDC Media & Communication
Simone Bandini
Beatrice Mancini
Gabriele Forti

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

STAMPATO DA
Oplàprint Padova

ValleyLife
RIVISTA PANEUROPEA

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

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

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

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

Questo numero è stato chiuso in redazione giovedì 19 ottobre alle 16,00 tra l'arancione acceso del primo autunno

Sommario

Summary

● Cultura ● Lifestyle ● Pleasure

● Energie

- 10 Lo stadio che non s'ha da fare
- 16 Del primato del pensiero ideale
- 24 Costruttori di futuro
- 34 Nel paradiso del trekking e del Vinsanto
- 42 Creating Connections
- 52 A spasso per gli eventi di novembre
- 62 L'acqua non va in vacanza
- 70 Alla scoperta della geotermia
- 82 Il sogno di Villa Scacciapensieri
- 90 Slow Horse

Sali & Giorgi festeggia cento anni e guarda al futuro

Cento anni tondi tondi di Sali & Giorgi. L'impresa nata a Siena come rivendita di materiali edili, su iniziativa di Emilio Giorgi e Vittorio Sali. Negli anni S&G ha adottato diverse strategie, inserendo nuove importanti proposte. Tra queste: pavimenti, rivestimenti in ceramica, arredo bagno e finiture per interni, diventando un punto di riferimento per una zona sempre più vasta, che comprende dieci punti vendita dislocati tra Siena (città e provincia), Grosseto, Abbadia San Salvatore, Pienza e Buonconvento. Quanto ai numeri, nel 2022 ha superato i 13 milioni di euro di fatturato, e può contare su cinquanta tra dipendenti e collaboratori. S&G si distingue, fra l'altro, per la massima attenzione al tema della sostenibilità: «Il nostro obiettivo - spiega Emilio Giorgi, alla guida del gruppo - è quello di garantire una filiera green e sostenibile, dalla selezione dei materiali fino al consumo di energia, utilizzando l'energia rinnovabile».

1923- 2023



S A L I & G I O R G I



Da 100 anni, la tua casa

GRUPPOSALI&GIORGI

THANKS TO

antoniolupi

MADE IN ITALY

effe

PERFECT WELLNESS

arcom

FANTINI
RUBINETTI

DURAVIT

FAP
CERAMICHE

edra

LAGO

mafi

TASSULLO

zehnder

Akaueb

ChiantiBanca

enegan
Energy partner

FENICE
GROUP

JAGUAR
LAND-ROVER
PERAGNOLI AUTO

amici in bolla
Since 2020

ARGIANO
CANTINA DAL 1580

SPECIAL EDITION
My Gin
for PRINCE
LILT
prosecco & others

EVENTI
IN EXCLUSIVE
bar catering

MIF
BARTENDER
ACADEMY

SCOPRI IL FREDDO ALLEATO DEL BENESSERE TERMAL *DISCOVER THE COLD AID TO THERMAL WELLNESS*

CRIOTERAPIA

La Crioterapia consiste nell'esposizione per tempi brevissimi, in una speciale cabina, a temperature estremamente basse, attorno a -85° centigradi. Il trattamento crea una forte risposta dell'apparato circolatorio, offre un rapido recupero dopo gli sforzi sportivi, una riduzione dell'infiammazione e dei dolori articolari o muscolari.

Inoltre facilita la perdita di peso, porta il corpo a bruciare calorie, accelera il metabolismo basale e tonifica la pelle aumentando la produzione del collagene. La novità dell'introduzione di questo trattamento a Fonteverde risiede nella speciale sinergia tra la crioterapia e il calore dell'acqua termale che, insieme, amplificano l'efficacia del trattamento e attivano la ginnastica vascolare, migliorano la microcircolazione sanguigna e stimolano il rilascio di endorfine, promuovendo una sensazione di benessere generale.

DAY SPA

Terme e crioterapia

Le proprietà delle calde acque termali e i benefici della crioterapia favoriscono il ringiovanimento della pelle e offrono una forte azione antiossidante, drenante e energizzante. Inoltre offrono un effetto antinfiammatorio, aiutano la perdita di peso e il benessere del corpo e della mente.

n. 1 Ingresso alla piscina termale
n. 1 Trattamento di crioterapia
(da 2 a 4 minuti)
€ 85,00

Info e prenotazioni:

Tel. (+39) 0578 572 405 - www.fonteverdespa.com
ricevimento.term@fonteverdespa.com
San Casciano dei Bagni



T L S



FONTEVERDE

LIFESTYLE & THERMAL RETREAT | TUSCANY





Lo stadio che non s'ha da fare e la scellerata inoperosità di enti e fondazioni

The Stadium that Doesn't Have To Be Done and the Wicked Inactivity of Institutions and foundations

di Jori Diego Cherubini

Fondazione Luigi Nervi, Soprintendenza Archeologia, Belle Arti e Paesaggio per la città metropolitana di Firenze, Comune di Firenze. Sono queste all'incirca le associazioni e le sigle istituzionali che nei decenni, per un motivo o un altro, hanno rallentato, congelato, rimandato e infine bloccato del tutto, o quasi, i progetti sul nuovo stadio di Firenze.

Che poi è lo stadio della Fiorentina, quindi della compagine calcistica che rappresenta la Toscana nel mondo (calcistico) e che in To-

scana (soprattutto) trova il suo bacino di tifosi. Bacino che si riverbera nei mille circoli Viola Club dislocati da Tirli a Roccatederighi passando per Orbetello e l'Isola del Giglio. Senza stadio non si vola. Punto. E l'Italia, per quanto concerne le infrastrutture - non solo gli stadi -, è bloccata ai tempi del Pleistocene. A causa di una visione - perniciosa, antimoderna e assolutista - che percorrendo mille labirinti e vecchie burocrazie blocca sul nascere ogni proposta concreta di ammodernamento del Paese. Che si parli di ponti (vedi i niet a quello sacrosanto sullo Stretto) o di strade (la Fano Grosseto, che se va bene la vedranno terminata i nipoti dei nipoti). All'estero, non solo in





Occidente, vengono costruiti stadi moderni dove il focus è lo spettatore, che può godere di una visione ampia e chiara delle fasi di gioco, e intorno al rettangolo verde è un fiorire di centri commerciali, ristoranti, sale congressi, cinema, intrattenimenti per i più piccoli e musei.

I nostri complessi sportivi - tolte alcune valide eccezioni, come l'Allianz stadium di Torino, poi Udine, Cesena, Bergamo... - provengono da Italia 90 e anche da prima, quindi da una concezione che spesso prevedeva la creazione intorno al rettangolo di gioco di un anello destinato alle manifestazioni di atletica leggera. A pagare questa concezione scellerata sono gli spettatori, che nel 2024 si trovavano ancora ad assistere uno spettacolo a metà: penalizzati dall'eccessiva distanza, anche emotiva, dal gioco.

E il discorso vale per l'Artemio Franchi di Firenze, più che altrove, dove dalle remotissime curve (Fiesole e Ferrovia) risulta impossibile seguire un'azione per intero. Non vale

solo per Firenze, dove tutto sostanzialmente è fermo per proteggere le, pur discrete, scale elicoidali e Torre di Maratona, ma anche per Milano, la capitale economica ed estetica dell'Italia, dove Milan e Inter da tempo propongono svariate soluzioni e ogni volta devono ripartire da zero, assumere nuovi progettisti, affrontare gare impervie e alla fine sentirsi dire un'altra volta «no». San Siro, si può chiamare Scala del calcio all'infinito, ma resta pur tuttavia un cubo di cemento armato in mezzo a un parcheggio, laddove il Franchi di Firenze mostra le vestigia di uno stile cosiddetto formale, pur elegante e certamente passato. In realtà, nella sacrosanta tutela dei beni culturali, entrambi rimangono testimonianze di primo e tardo Novecento: sostanzialmente inadatti a ospitare le gare odierne. Non è sempre vero che «Se vogliamo che tutto rimanga com'è, bisogna che tutto cambi», la celebre frase del film di Luchino Visconti, è vero piuttosto il contrario: se vogliamo cambiare le cose, bisogna che tutto cambi.



Luigi Nervi Foundation, Superintendence of Archaeology, Fine Arts and Landscape for the Metropolitan City of Florence, Municipality of Florence.

These are more or less the associations and institutional acronyms that over the decades, for one reason or another, have slowed down, frozen, postponed and finally blocked completely, or almost, the projects on the new stadium in Florence.

Which is the stadium of the Fiorentina, therefore of the team that represents Tuscany in the (football) world and that in Tuscany (above all) finds its pool of fans. A basin that reverberates in the thousands of Viola Club clubs located from Tirli to Roccatederighi passing through Orbetello and Giglio Island. Without a stadium you can't fly. Full stop. And

Italy, as far as infrastructure is concerned - not just stadiums - is stuck at the time of the Pleistocene. Because of a vision - pernicious, anti-modern and absolutist - that runs through a thousand labyrinths and old bureaucracies blocks in the bud any concrete proposal for the modernization of the country. Whether we are talking about bridges (see the 'niet' to the sacrosanct one over the Strait) or roads (the Fano Grosseto, which if all goes well will be seen finished by the grandchildren of the grandchildren).

Abroad, not only in the West, modern stadiums are being built where the focus is on the spectator, who can enjoy a wide and clear view of the phases of the game, and around the green rectangle there is a flourishing of shopping malls, restaurants, conference halls, cinemas, entertainment for children and museums.

Our sports facilities - with the exception of a





few valid ones, such as the Allianz stadium in Turin, then Udine, Cesena, Bergamo... - come from Italia 90 World Championship and even earlier, therefore from a concept that often involved the creation around the playing field of a ring intended for athletics events. Paying for this wicked conception are the spectators, who in 2024 will still be watching a half-finished show: penalized by the excessive distance, even emotional, from the game. And the same goes for the Artemio Franchi in Florence, more than anywhere else, where from the very remote curves (Fiesole and Ferrovia) it is impossible to follow an action in its entirety. This is not only true for Florence, where everything is basically at a standstill to protect the spiral staircases and the Marathon Tower, but also for Milan, the economic and aesthetic capital of Italy, where AC Milan and Inter have been proposing various solutions for some time and each time they have to

start from scratch, hire new designers, face difficult competitions and in the end be told "no" once again.

San Siro, it can be called the Scala Theatre of football ad infinitum, but it still remains a cube of reinforced concrete in the middle of a parking lot, where the 'Franchi' stadium in Florence shows the vestiges of a so-called formal style, albeit elegant and certainly past.

In reality, in the sacrosanct protection of cultural heritage, both remain testimonies of the early and late twentieth century: substantially unsuitable for hosting today's competitions. It is not always true that "If we want everything to remain as it is, everything must change", the famous phrase of Luchino Visconti's film, it is rather true the opposite: if we want to change things, everything must change.





XXXVII MOSTRA MERCATO

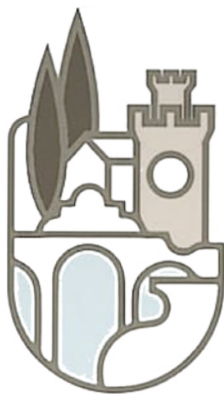
TARTUFO BIANCO

delle CRETE SENESI
S. GIOVANNI D'ASSO

11/12 e 18/19
Novembre 2023



www.tartufodisangiannidasso.it



tuscan *to be*
YOUR HOME IN TUSCANY



Case Vacanze
e Appartamenti
in Affitto
a Santa Fiora,
Monte Amiata,
Toscana





CONTATTI

Tel/Whatsapp +39 347 870 8230 / +39 342 744 6680

info@tuscantobe.it

Del primato del pensiero ideale

On the Primacy of Ideal Thought

di Simone Bandini

Il tempo dell'Amore è un tempo diverso: è il tempo dell'Idea, governato dal pensiero ideale: un tempo senza tempo, o per meglio dire un tempo assoluto, senza un inizio né una fine. Un tempo che non termina, che non muore, un tempo immortale, come l'anima – che non si disfa perché non è composta di parti, ché non appartiene alla materia ma la sovrintende.

Il tempo dell'Idea, come quello dell'Amore, è il tempo di ciò che è Vero, Reale e Razionale. Non esiste infatti verità essenziale, ontologica, senza una consistenza sensibile ed emotiva e, viceversa, senza trasposizione ideale nel mondo della scelta e della possibilità. Come diceva Ludwig Wittgenstein a proposito dei limiti della logica: "Tu non puoi negare che sotto la tua scrivania ci sia un rinoceronte".

E dove si verifica questa consistenza, questo ponte simpatetico tra mondo reale/materiale e universo ideale/metafisico? Senza dubbio alcuno, per chi è stato abbastanza fortunato, nell'essere pienamente innamorati, totalmente consacrati e dedicati alla donna – o chiaramente all'uomo, e qui non estenderò il concetto alle nuove categorie extra genere – della sua vita. In questo luogo si manifesta la condizione divina – che è perfetta unione, sincronia di anima e corpo: volontà e possibilità danzano in un abbraccio indissolubile al suono nirvanico di mantra lontanissimi. Come per le stelle spente, simbolo universale di una condizione finita, della materia che subisce la fine, l'annientamento, la morte – la luce di Amore continua di contro il suo viaggio.

Se l'Idea è immortale, Amore è la più grande e la più audace delle idee. O meglio è la forza non opponibile che conduce al governo 'superiore' della vita.

Dove si incontrano, dunque, libertà e necessità? In un amore corrisposto, la fortuna più grande che gli dèi hanno lasciato, o meglio

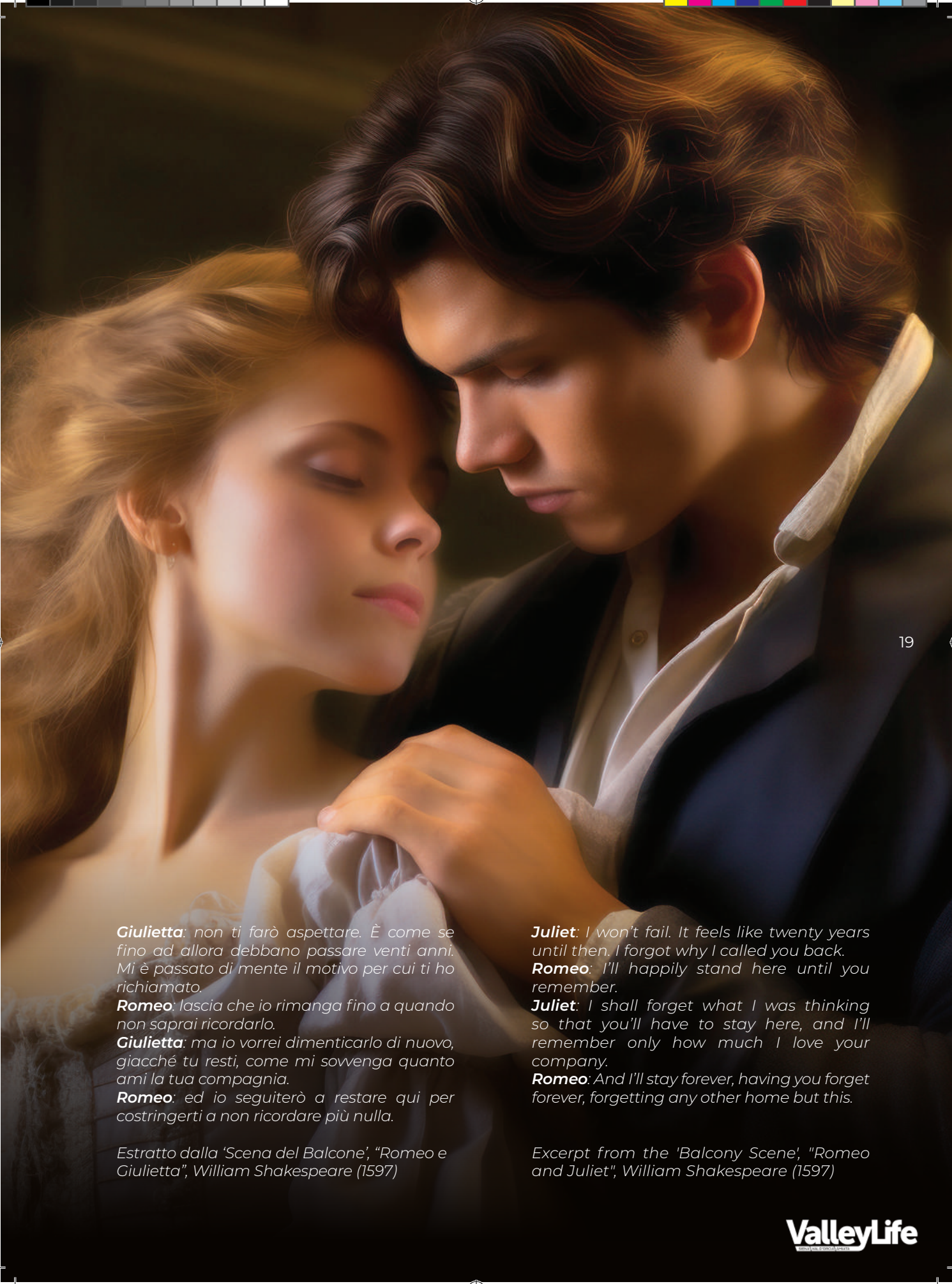
Brano consigliato:
One More Time - Blink 182

The time of Love is a different time: it is the time of the Idea, governed by ideal thought: a timeless time, or rather an absolute time, without a beginning or an end. A time that does not end, that does not die, an immortal time, like the soul – which does not unravel because it is not composed of parts, because it does not belong to matter but supervises it.

The time of the Idea, like the one of Love, is the time of what is True, Real and Rational. In fact, there is no essential, ontological truth without a sensitive and emotional consistency and, vice versa, without ideal transposition into the world of choice and possibility. As Ludwig Wittgenstein said about the limits of logic: "You cannot deny that under your desk there is a rhinoceros".

And where does this consistency, this sympathetic bridge between the real/material world and the ideal/metaphysical universe occur? No doubt, for those who have been fortunate enough, in being fully in love, totally consecrated and dedicated to the woman – or clearly to the man, and here I will not extend the concept to the new extra gender categories – of his/her life. In this place the divine condition is manifested – which is perfect union, synchrony of soul and body: will and possibility dance in an indissoluble embrace to the nirvanic sound of distant mantras. As for the extinguished stars, universal symbol of a finite condition, of matter that undergoes the end, annihilation, death – the light of Love continues against its journey. If the Idea is immortal, Love is the greatest and boldest of ideas. Or rather it is the unopposable force that leads to the 'higher' government of life.

Where, then, do freedom and necessity meet? In every requited love, the greatest fortune that the Gods have left us, or rather



Giulietta: non ti farò aspettare. È come se fino ad allora debbano passare venti anni. Mi è passato di mente il motivo per cui ti ho richiamato.

Romeo: lascia che io rimanga fino a quando non saprai ricordarlo.

Giulietta: ma io vorrei dimenticarlo di nuovo, giacché tu resti, come mi sovveniva quanto ami la tua compagnia.

Romeo: ed io seguirò a restare qui per costringerti a non ricordare più nulla.

Estratto dalla 'Scena del Balcone', "Romeo e Giulietta", William Shakespeare (1597)

Juliet: I won't fail. It feels like twenty years until then. I forgot why I called you back.

Romeo: I'll happily stand here until you remember.

Juliet: I shall forget what I was thinking so that you'll have to stay here, and I'll remember only how much I love your company.

Romeo: And I'll stay forever, having you forget forever, forgetting any other home but this.

Excerpt from the 'Balcony Scene', "Romeo and Juliet", William Shakespeare (1597)

dimenticato nel mondo degli uomini, prima di arroccarsi in cielo e lasciare in terra la pugna tragica di ambizioni, bramosie e piaceri. Ciò di cui è fatta la condizione umana – senza la prospettiva e il governo dell'idea.

Nel suo "Ecce Homo" (1908), un ispiratissimo Federico Nietzsche in trance etico-estetica si lascia sfuggire tra le righe: "Luce diviene tutto ciò che afferro (ovvero amo, noi aggiungiamo), carbone ciò che lascio (e qui si tratta della perdita della condizione ideale, così come della perdita di Amore che consegna la vita al mondo elementare)".

Come un prodigio subitaneo, l'unione incommensurabile di spirito apollineo e dionisiaco (luce e fuoco) avviene in questo uomo del destino, assoluto per vocazione – che sa amare senza limite alcuno e per questo padroneggia il mistero alchemico dell'unione tra materia e spirito.

Tutto questo ci porta a dire: tutto ciò che davvero esiste, in senso assoluto, è solo Amore. Ciò che rimane fuori da questo cerchio è solo lotta, barbara e caotica, di elementi costitutivi del basso mondo.

forgotten in our world, before entrenching themselves in heaven and leaving on earth the tragic battle of ambitions, longings and pleasures. What the human condition is made of – without the perspective and governance of the Idea.

In his "Ecce Homo" (1908), a very inspired Federico Nietzsche in ethical-aesthetic trance lets slip between the lines: "Light becomes everything I grasp (that is, 'I love', we add), I coal what I leave (and here is the question of the loss of an ideal condition, as well as the loss of Love that surrenders to the elementary world)".

Like a sudden prodigy, the immeasurable union of Apollonian and Dionysian spirit (light and fire) takes place in this man of destiny, absolute by vocation – who knows how to love without limit and for this reason masters the alchemical mystery of the union between matter and spirit.

All this leads us to say: everything that really exists, in an absolute sense, is only Love. What remains outside this circle is only a barbaric and chaotic struggle through the elements of the low world.



fiora.it



Persone. Territorio. Innovazione.

Sorgente Ermicciole

HEROS FACTORY, FITNESS CENTER.



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





HIF

HEROES FACTORY

— FITNESS CENTER —



Costruttori di futuro


Builders of the future

di Angelo Nai

24

informazione pubblicitaria

Info e dettagli:
Via Antonio Gramsci, 320
Piancastagnaio (SI)
TEL. +39 338 8455315

 Edilmonte

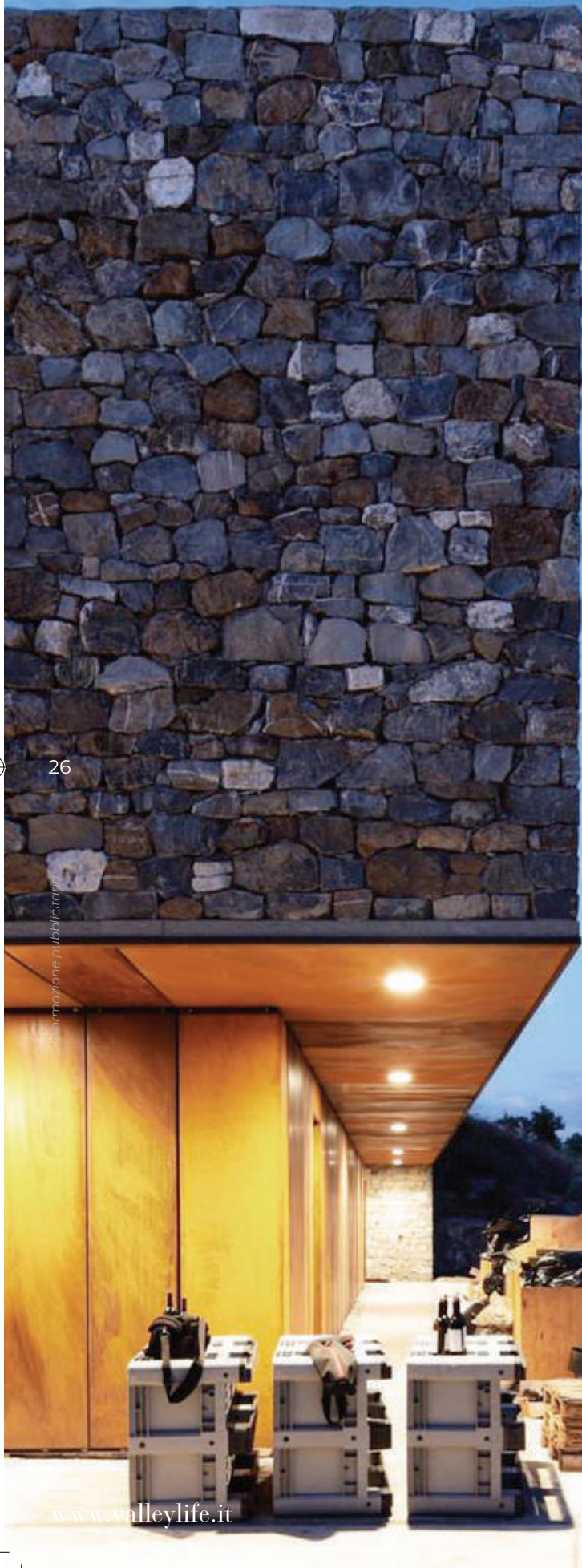
www.valleylife.it

La storia di Edilmonte, realtà tra le più importanti e strutturate nel campo dell'edilizia e del movimento terra ebbe inizio nel 1977 - quarantacinque anni fa - grazie alla lungimiranza di Teobaldo Ciaffarafa che vide nel settore del movimento terra enormi potenzialità.

The history of Edilmonte, one of the most important and structured companies in the field of construction and earthmoving, began in 1977 - forty five years ago - thanks to the foresight of Teobaldo Ciaffarafa who saw enormous potential in the earthmoving sector.



EDIL
MONTE
EDILIZIA
PIANCASTAGNAIO



26

informazione pubblicitaria

www.valleylife.it

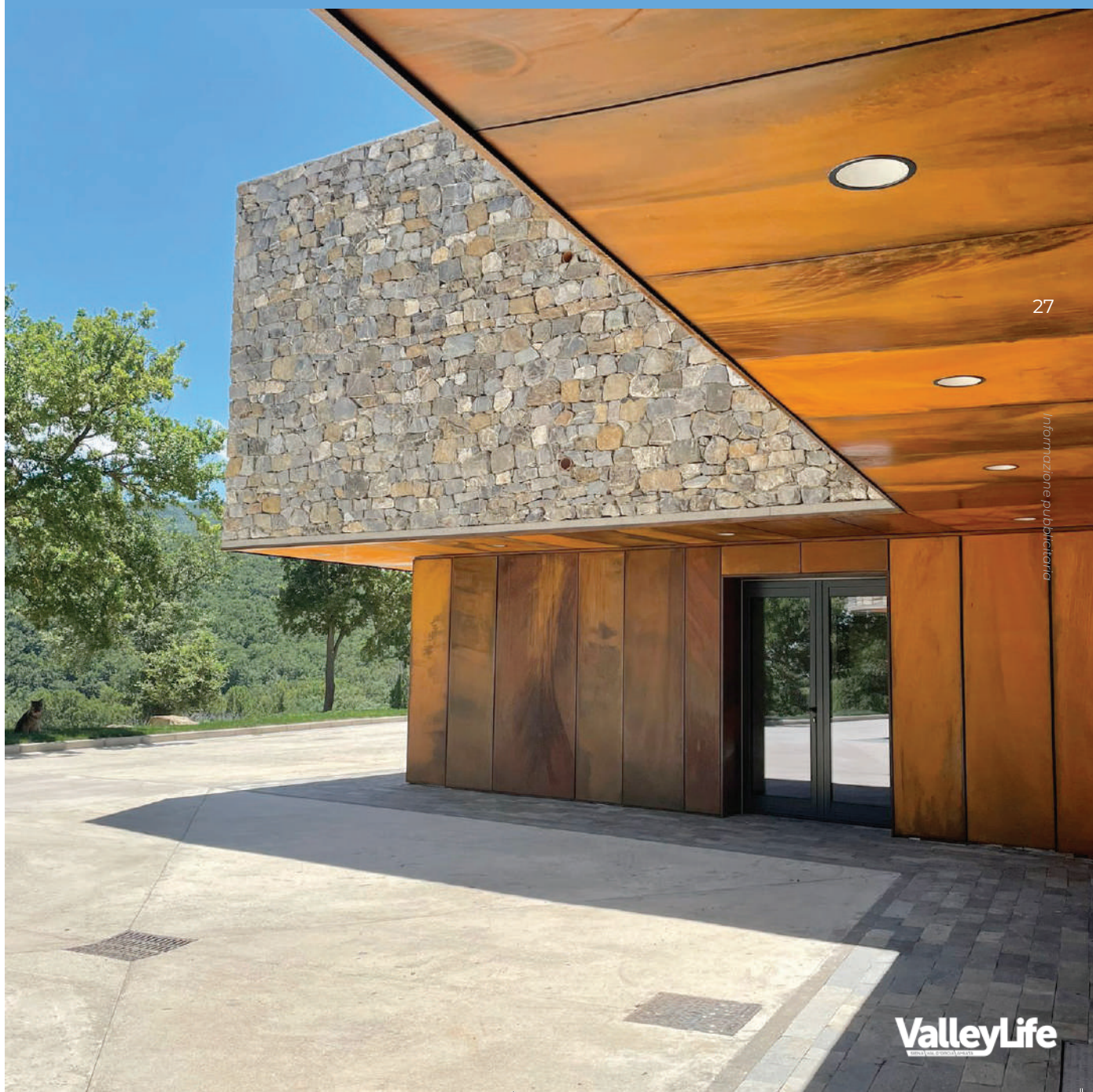
La passione di Teobaldo e Silvana - sua moglie - da subito venne trasmessa ai figli Gabriele, Luca e Federica. I primi due sono i proprietari della ditta, Federica invece svolge in essa un rilevante impiego amministrativo. Gabriele inizia il suo racconto spiegando che: "l'azienda è rimasta artigiana fino al 2008, dopodiché io e mio fratello Luca siamo entrati in società rilevando nel 2013 una società che si occupava prevalentemente di opere edili andando a garantire a tutti i nostri clienti la possibilità di trovare presso la nostra azienda questo doppio servizio" - ovvero sia il movimento terra che le opere edili.

Senza dubbio alla base del funzionamento di un'impresa così sviluppata vi è l'unione e l'intesa tra Gabriele, Luca e Federica grazie alla quale EdilMonte continua ad espandersi investendo nel comprensorio amiatino. Ad oggi l'azienda offre lavoro ad oltre 30 persone tra manovalanza, amministrazione e tecnici andando a compiere importantissime imprese costruttive tra cui Gabriele tiene a citare: "numerose cantine in Val d'Orcia tra cui quelle ad Adler, Gaia e Mastroianni, la manutenzione dell'Hotel Adler, la Centrale di Bagnore 4, il teleriscaldamento a Piancastagnaio oltre alla gestione di una cava a cui forniamo materiale inerte". Gabriele continua spiegando come: "la nostra

The passion of Teobaldo and Silvana - his wife - was immediately passed on to their children Gabriele, Luca and Federica. The first two are the owners of the company, while Federica carries out a significant administrative job in it.

Gabriele begins his story by explaining that: "The company remained family-run until 2008, after which my brother Luca and I entered the company by taking over it in 2013; the firm mainly dealt with construction works, guaranteeing all our customers the opportunity to find a double service at our company" - i.e. both earthmoving and construction works.

Undoubtedly, at the base of the functioning of such a developed company there is the union and understanding between Gabriele, Luca and Federica thanks to which EdilMonte continues to expand by investing in the Amiata area. To date, the company offers work to over 30 people including laborers, administration and technicians, going on to carry out very important construction feats including Gabriele is keen to mention: "Numerous wineries in Val d'Orcia including those in Adler, Gaia and Mastroianni, the maintenance of the Hotel Adler, the Bagnore 4 power plant, district heating in Piancastagnaio as well as the management of a quarry to which we





impresa opera tra varie provincie tra cui Siena, Arezzo, Grosseto, Livorno ed in questo momento abbiamo anche un cantiere all'Isola d'Elba". Dal punto di vista imprenditoriale lo sguardo di Gabriele è proiettato al futuro ma senza dimenticare il passato: "ad oggi credo che in Italia a differenza del Nord Europa non sia ancora pronta a percorrere direttamente la bio edilizia - soprattutto per quanto riguarda il cetto medio - perché troppo costosa, ma è un mondo in continua evoluzione, magari un giorno arriveremo anche a quello. Tuttavia credo che un'impresa come la nostra che ha la possibilità di sorgere in un territorio come il Monte Amiata non possa fare a meno di

tenere conto delle possibilità innate che questo luogo offra, quindi sinceramente dal punto di vista naturale la strada a cui penso che andremo in contro nel prossimo futuro sarà l'utilizzo del legno come si sta già facendo nel Nord Italia". Prosegue Gabriele: "credo che comunque ci sia la possibilità di efficientare le risorse peculiari di ogni territorio, a me vengono in mente i progetti di Enel grazie a quali si ha la possibilità di perseguire anche la famosa economica circolare estraendo calore ed utilizzandolo per avere riscaldamento "naturale" ma a costi più bassi i quali possono offrire una grande competitività alle aziende del territorio."





supply inert material".

Gabriele goes on to explain how: "Our company operates in various provinces including Siena, Arezzo, Grosseto, Livorno and at the moment we also have a shipyard on the Island of Elba".

From an entrepreneurial point of view, Gabriele's gaze is projected to the future but without forgetting the past: "At present, I believe that Italy, unlike Northern Europe, it is not yet ready to go directly into green building - especially with regard to the middle class - because it is too expensive, but it is a world in continuous evolution, maybe one day we'll get to that too. However, I believe that a company like ours, which has the pos-

sibility of being built in an area like Monte Amiata, cannot help but take into account the innate possibilities that this place offers, so honestly from a natural point of view, the path I think we will go against in the near future will be the use of wood as is already being done in Northern Italy".

Gabriele continues: "I believe that in any case there is the possibility of making the specific resources of each territory more efficient, Enel's projects come to mind, thanks to which we also have the opportunity to pursue the famous circular economy by extracting heat and using it to have "natural" heating but at lower costs which can offer great



Informazione pubblicitaria

Affrontiamo anche un discorso legato alle figure professionali in cui l'imprenditore spiega: "negli ultimi anni stanno venendo a mancare alcune figure professionali, fino a qualche decennio fa grazie ad uno specifico istituto geometri la nostra zona rappresentava un fiore all'occhiello. Il nostro è un settore che non finirà mai il proprio lavoro ed in cui possono arrivare esponenziali possibilità lavorative quindi a mio avviso sarebbe importante tornare ad investire anche nella formazione dei ragazzi".

Gabriele fa parte anche di ASEA e come ci racconta: "una rete tra imprenditori è fondamentale per la crescita di un territorio, per lo sviluppo di una logistica che sicuramente dobbiamo migliorare per avere competitività sul mercato, ad oggi credo che il Monte Amiata abbia possibilità enormi su numerosi campi lavorativi ma che serva anche una comunione di intenti per progredire con infrastrutture e servizi che porteranno una grande crescita al nostro territorio".

area".

We also address a discourse related to professional figures in which the entrepreneur explains: "In recent years some professional figures are lacking, until a few decades ago thanks to a specific surveyor institute our area represented a flagship. Ours is a sector that will never finish its work and in which exponential job opportunities can arrive, so in my opinion it would be important to return to investing in the training of young people as well".

Gabriele is also part of ASEA and as he tells us: "A network of entrepreneurs is essential for the growth of a territory, for the development of logistics that we certainly need to improve to be competitive on the market; to date I believe that Monte Amiata has enormous possibilities in numerous fields of work but that we also need a communion of intent to progress with infrastructures and services that will bring great growth to our territory".



Sandro Mambriani
Automobili

Acquistiamo

AUTO/SUV USATE

DA PRIVATI

PER INFORMAZIONI:
(+39) 329 7694603

Se pensi al futuro tutto quello che cerchi è da **Euronics**

Innovazione, Convenienza, Assortimento, Qualità, Servizi,
Consulenza, Assistenza, Cortesia



 **euronics**
Un mondo più avanti



AUDIO
TELEVISORI
DIGITAL
TELEFONIA
INFORMATICA
DOMOTICA
GAMING
FOTOVOLTAICO
MOBILITÀ ELETTRICA
PICCOLI ELETTRODOMESTICI
GRANDI ELETTRODOMESTICI
CLIMA



Acquapendente (VT)
Via Cassia, 47

Castel del Piano (GR)
EURONICS CITY
Via del Gallaccino, 21A



Nel paradiso del trekking e del Vinsanto

*In the trekking and
Vinsanto Paradise*

34

di Simone Bandini

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.activetorritadisienaliving.it
info@torritadisienaliving.it - Tel. 0578 717484 / 338 6525977

www.valleylife.it

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: 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': active.torritadisienaliving.it





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 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 lunghez-



za 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 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 to-

36



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".

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, 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





38 talità 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.

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.

Questo 'Percorso del Vinsanto' riprende l'antico tracciato medioevale che univa i due ca-

stelli 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 gocciolo 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.





villages (Torrta: 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.

This 'Percorso del Vinsanto' takes up the ancient medieval route that united the two castles of Torrta 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 Torrta 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 Torrta 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 Torrta, 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.





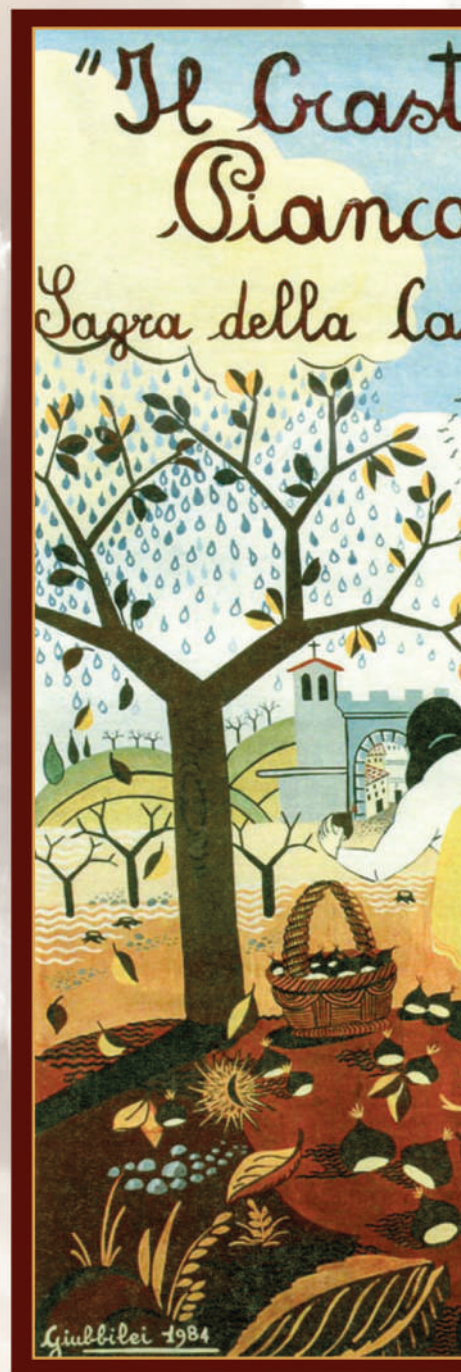
COMUNE DI
PIANCASTAGNAIO



MAGISTRATO
DELLE CONTRADE

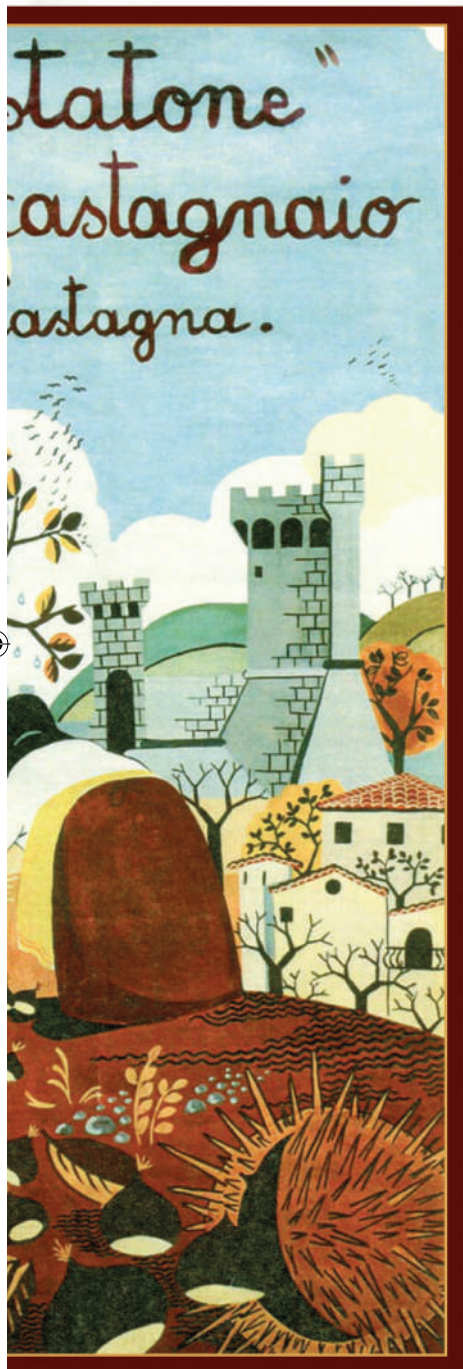


56° ed



31 OTTOBRE - 1 - 3 - 4

edizione



**CONTRADA
BORGO**



**CONTRADA
CASTELLO**



**CONTRADA
CORO**



**CONTRADA
VOLTAIA**

4 - 5 NOVEMBRE 2023



Dal bilinguismo all'"oracy", la scuola che insegna a vivere il presente

*From bilingualism to oracy,
the school that teaches how
to live the present*

42

di Matias Nestore

informazione pubblicitaria

Creating Connections

Località Il Pino, Montalcino (Siena).

Giorno della visita: sabato.

Tel. +39-339 803 8517 / +39-3398038517

info@creatingconnections.it - www.creatingconnections.it

www.valleylife.it

«**L**’idea del Bilingualism Project - racconta Matias, consulente educativo e insegnante di storia internazionale - mi è venuta in mente per la prima volta mentre dividevo una tazza di tè con un professore di psicologia dell’educazione a Cambridge, nel Regno Unito. Stavo descrivendo la mia visione di una scuola ideale in un luogo come la Val d’Orcia, dove i bambini possano abbracciare il loro patrimonio culturale mentre si preparano per un futuro globale. "Sembra che dovresti fare una visita alla School21 a Londra", ha suggerito. Incuriosito, ho seguito il suo consiglio.

The concept for the Bilingualism Project first occurred to me while sharing a cup of tea with an educational psychology professor in Cambridge, UK.

I was describing my vision of an ideal school in a place like Val d’Orcia, where children could embrace their cultural heritage while preparing for a global future.

"It sounds like you should pay a visit to School21 in London," she suggested. Intrigued, I followed her advice.





School21 si è rivelato un sogno diventato realtà per chiunque sia interessato all'istruzione. L'idea centrale della scuola ruotava attorno all'oralità, la capacità di pensare in modo critico e parlare in modo efficace. Credevano che questa abilità sarebbe diventata sempre più vitale nella nostra società, avvantaggiando i bambini a livello sociale, mentale e professionale.

Seduto nelle aule di School21 a Londra e vedendo i bambini parlare con sicurezza di fronte a un gruppo di adulti, difendendo le loro opinioni e presentando abilmente ciò che avevano imparato, ho iniziato a riflettere su come questo approccio innovativo potesse essere adattato al mio paese natale, un luogo abbastanza diverso rispetto alla vivace metropoli di Londra. Potremmo lavorare con genitori e insegnanti per offrire ai bambini della nostra zona la possibilità di apprendere in modo simile ai loro coetanei inglesi?

Dopo otto anni, il team di Creation Connections si trova in un momento cruciale, rivolgendosi a un gruppo di genitori per articolare la propria visione: trasformare i nostri studenti in comunicatori globali. Raggiungiamo questo obiettivo attraverso tre pilastri fondamentali.

Il primo pilastro prevede l'insegnamento di materie come storia internazionale, letteratura e geografia, tutte insegnate sia in inglese che in spagnolo. Questa base bilingue costituisce la pietra angolare del nostro approccio. Il secondo pilastro ruota attorno alla coltivazione dell'oralità e delle capacità comunicative efficaci. La capacità di esprimersi in modo articolato è un'abilità fondamentale per la vita e diamo priorità al suo sviluppo.

Infine, il nostro impegno si estende oltre l'aula. Offriamo un supporto completo ai nostri studenti in vari aspetti della loro vita, con l'obiettivo di migliorare le loro relazioni, sia con se stessi che con gli altri. Questo supporto si svolge a più livelli, dal coaching per adolescenti e dalla consulenza psicologica ai viaggi ai campi estivi, ai fine settimana di full immersion fino ai viaggi all'estero. Supportiamo inoltre i nostri studenti più grandi nelle loro prime esperienze lavorative, oltre ad aiutarli a compiere scelte fondamentali nel loro percorso formativo, assistendoli nella scelta delle scuole secondarie e delle università.

Riconoscendo il ruolo indispensabile che i genitori svolgono nella vita dei nostri studenti, abbiamo ideato seminari di gruppo per assisterli

School21 turned out to be a dream come true for anyone interested in education. The school's core idea revolved around oracy, the ability to think critically and speak effectively. They believed this skill would become increasingly vital in our society, benefiting children socially, mentally, and professionally. Sitting in School21's classrooms in London and witnessing the young children speak confidently in front of a group of adults, defending their opinions and skillfully presenting what they had learnt I started pondering how this innovative approach could be adapted to my hometown, a place quite unlike the bustling metropolis of London. Could we work with parents and teachers to offer children in our area a chance to learn in a way similar to their English peers?

Fast forward eight years, and the Creating Connections team finds themselves in a pivotal moment, addressing a gathering of parents to articulate our vision for the students we nurture: to cultivate them into global communicators. We achieve this through three fundamental pillars.

The first pillar involves the instruction of subjects such as international history, literature, and geography, all taught in both English and Spanish. This bilingual foundation forms the cornerstone of our approach.

The second pillar revolves around the cultivation of oracy and effective communication skills. We understand that the ability to express oneself articulately is a critical life skill, and we prioritize its development.

Lastly, our commitment extends beyond the classroom. We offer comprehensive support to our students across various facets of their lives, aimed at enhancing their relationships, both with themselves and others. This support plays out at multiple levels, from adolescent coaching and psychological counseling to trips to summer camps, full immersion weekends and trips abroad. We also support our older students in their first work experiences, as well as helping them to make key choices in their educational journey, assisting them in selecting secondary schools and universities. Recognizing the indispensable role parents play in our students' lives, we have devised group workshops to assist them in navigating



ValleyLife



nell'affrontare le sfide della genitorialità. Questi workshop affrontano domande e sfide cruciali, vanno dalla gestione dell'uso della tecnologia da parte del bambino e la determinazione del giusto equilibrio tra libertà e responsabilità, alla gestione dello stress e dell'ansia dei bambini e all'offerta di strategie per migliorare la comunicazione genitore-figlio.

Noi di Creating Connections crediamo che i nostri studenti siano estremamente fortunati a crescere in una comunità così ricca come la Val d'Orcia. La nostra missione è integrare tale ricchezza di tradizione e bellezza naturale con una prospettiva internazionale, lingue straniere e dare ai bambini gli strumenti per ampliare i propri orizzonti.

the challenges of parenting. These workshops address critical questions and challenges. These range from managing a child's use of technology and determining the appropriate balance between freedom and responsibility to managing children's stress and anxiety and offering strategies for improved parent-child communication.

At Creating Connections, we believe that our students are extremely lucky in growing up in such a rich community like the Val d'Orcia. Our mission is to complement such wealth of tradition and natural beauty with an international perspective, foreign languages, and giving children the tools to broaden their horizons.





*Scuola
bilingue*

Vision

Creiamo connessioni
tra i nostri alunni e il
mondo

Mission

Aiutiamo
gli alunni a diventare
comunicatori
internazionali

Creating Connections

Localita' Il Pino, Montalcino (Siena).

Tel. +39 339 803 8517

info@creatingconnections.it - www.creatingconnections.it

A vibrant, stylized illustration of an Italian landscape. The scene features rolling hills with fields of red and yellow stripes, green vineyards, and several tall, slender cypress trees. In the foreground, there are lush green bushes and a cluster of buildings with red roofs. The background shows blue mountains under a light blue sky with white clouds. The overall style is flat and graphic, using a rich color palette.

Italian Real Estate

**Making dreams
come true.**



abode[®]

savills

info@abodeitaly.com
www.abodeitaly.com



ILARIA FIORI

STUDIO DENTISTICO

via Vittorio Veneto, 7 | Castel del Piano (GR)

tel. 0564 957539

ilariafioristudiodentistico.it



INDOM

Special Technology System



Soluzione Vacation Rentals

Vacation Rentals Solution



La tecnologia al servizio del turismo

*Technology at the service
of tourism*



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



check-out off da remoto
remote check-out



controllo e sicurezza
control and security



qualità dei servizi accessori
quality of additional services



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



**gestione oculata
dei consumi**
*careful management
of consumption*



**comunicazione diretta
con gli ospiti**
*direct communication
with guests*



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

INDOM srl

Sede: Via G. Rossa, 7 - Loc. La Villa - 53017 Radda in Chianti (SI) ☎ +39 0577.1722450

Sede Operativa: Via G. Rossa, 2 - Loc. La Villa - 53017 Radda in Chianti (SI) ☎ +39 0577.1722450

✉ info@indomitalia.it 🌐 www.indomitalia.it



A spasso per
gli eventi di
novembre

A walk through
november
events

52


a cura dell'Ambito Turistico Amiata



Per maggiori **informazioni**
www.myamiataexperience.com



www.valleylife.it



Tl cartellone degli appuntamenti autunnali prosegue con il Crastatone, Fest Autunno e ancora una merenda speciale con l'olio nuovo e una festa antica dedicata al fuoco.

The program of autumn events continues with the Crastatone, Fest Autunno and a special snack with new oil and an ancient festival dedicated to fire.





Si sta per chiudere il ricco calendario degli eventi autunnali che caratterizzano i territori dell'Ambito Turistico amiatino, ma ancora c'è spazio per ottimo cibo, bella musica e attività dedicate alla scoperta del Monte Amiata. A salutare il mese di ottobre e ad accogliere l'arrivo di novembre ci pensano le comunità di Piancastagnaio con la 56esima edizione del Crastatone, in programma dal 31 ottobre al 1 novembre e poi dal 3 al 5 novembre e Castell'Azzara con la "Fest Autunno" il 31 Ottobre e 4 novembre.

Il Crastatone è uno degli eventi storici di questa montagna. Dal 1967 ogni anno nella settimana della festa dei Santi (1 Novembre) la cittadina amiatina famosa per il suo castello e le quattro contrade, organizza all'interno del centro storico questa sagra della "crastata" ossia la caldarrosta, castagna arrosto. Nei giorni di festa si possono degustare piatti tipici, molti a base di castagne e vengono aperte le cantine, stand, e banchetti lungo tutte le vie del paese, dove l'atmosfera è carica di profumi e allegria.

A Castell'Azzara invece da ormai qualche anno la locale pro loco organizza Fest Autunno, un appuntamento originale e da non perdere dove è possibile scoprire il borgo vissuto in passato da molti minatori e compiere un viaggio gastronomico alla scoperta dei piatti della tradizione. Gli appuntamenti sono due, il 31 di ottobre e il 4 novembre, nel primo caso protagonista sarà la polenta, un piatto tipico di montagna e che in questo paese si porta con sé una lunga tradizione gastronomica, mentre nella seconda giornata le vie del borgo ospiteranno mercatini, cibo di strada e musica folk.

A novembre inoltrato, quando ormai la montagna si è spogliata di tutte le sue foglie, due

appuntamenti animano due comunità di provincia. A Montegiovi (frazione del comune di Castel del Piano), il 5 novembre si svolge "Merenda con l'olio nuovo", evento organizzato in collaborazione con il Consorzio Olio Seggiano Dop. Il 24 e 25 novembre è il momento del Rito della Focarazza. Il fuoco torna protagonista a Santa Caterina (frazione del comune di Roccalbegna). Si tratta della 'festa del fuoco' in ricordo del martirio della santa.

I "tiratori" dei rioni del paese si contendono lo "stollo" in una competizione molto originale.

Quella della "Focarazza" è una tradizione che è arrivata intatta dal sedicesimo secolo fino ai giorni nostri. Il 24, vigilia del giorno dedicato alla patrona Santa Caterina d'Alessandria, sulla collina che domina il paese si celebra uno dei riti più interessanti del Monte Amiata, ricco di simbolismi legati al fuoco.

Si sono invece concluse le feste autunnali organizzate nei borghi di Abbadia San Salvatore, Arcidosso, Bagnolo, Cana e Santa Fiora le quali hanno avuto un enorme successo di pubblico. Migliaia sono stati i visitatori che ogni giorno hanno partecipato ai diversi eventi contribuendo così al successo delle feste e anche all'economia dell'intera montagna.

Per molti turisti le feste sono state occasioni di svago e anche tour alla scoperta dei borghi amiatini, i quali ognuno con le proprie peculiarità hanno saputo offrire esperienze originali e al tempo stesso integrate nel calendario unico di eventi. Molto del successo si deve ai tanti organizzatori e alle associazioni del territorio che ogni anno con passione, dedizione e amore per questa montagna si impegnano con lo scopo di onorare l'autunno e i suoi pregiati frutti.





The rich calendar of autumn events that characterize the territories of the Amiata Tourist Area is about to end, but there is still room for excellent food, beautiful music and activities dedicated to the discovery of Mount Amiata. The communities of Piancastagnaio will greet the month of October and welcome the arrival of November with the 56th edition of Crastatone, scheduled from 31 October to 1 November and then from 3 to 5 November and Castell'Azzara with the "Fest Autumn" on October 31st and November 4th. The Crastatone is one of the historical events of this mountain. Since 1967 every year in the week of the feast of Saints (1 November) the Amiata town famous for its castle and the four districts, organizes this "crastata" festival, i.e. the caldarrosta, roasted chestnut, within the historic center. On festive days you can taste typical dishes, many based on chestnuts, and the cellars, stands and stalls are opened along all the streets of the town, where the atmosphere is full of scents and joy. In Castell'Azzara, however, for a few years now the local pro loco has been organizing Fest Autunno, an original event not to be missed where it is possible to discover the village where many miners lived in the past and go on a gastronomic journey to discover traditional dishes. There are two events, October 31st and November 4th, in the first case the protagonist will be polenta, a typical mountain dish which in this town brings with it a long gastronomic tradition, while on the second day the streets of the village will host markets, street food and folk music.

In late November, when the mountain has shed all its leaves, two events enliven two provincial

communities. In Montegiovi (a hamlet of the municipality of Castel del Piano), "Snack with new oil" takes place on November 5th, an event organized in collaboration with the Seggiano Dop Oil Consortium. November 24th and 25th is the time for the Focarazza Rite. Fire returns as a protagonist in Santa Caterina (a hamlet of the municipality of Roccalbegna). This is the 'fire festival' in memory of the martyrdom of the saint. The "shooters" from the town's districts compete for the "stollo" in a very original competition. That of the "Focarazza" is a tradition that has arrived intact from the sixteenth century to the present day. On the 24th, the eve of the day dedicated to the patron saint Santa Caterina d'Alessandria, one of the most interesting rites of Monte Amiata is celebrated on the hill overlooking the town, rich in symbolism linked to fire.

However, the autumn festivals organized in the villages of Abbadia San Salvatore, Arcidosso, Bagnolo, Cana and Santa Fiora, which had enormous success with the public, have ended. Thousands of visitors participated in the various events every day, thus contributing to the success of the festivals and also to the economy of the entire mountain.

For many tourists, the festivals were opportunities for leisure and also tours to discover the Amiata villages, each of which with its own peculiarities were able to offer original experiences that were at the same time integrated into the unique calendar of events. Much of the success is due to the many organizers and associations in the area who commit themselves every year with passion, dedication and love for this mountain with the aim of honoring autumn and its precious fruits.

PITSTOP

DI MORINI L. & M.

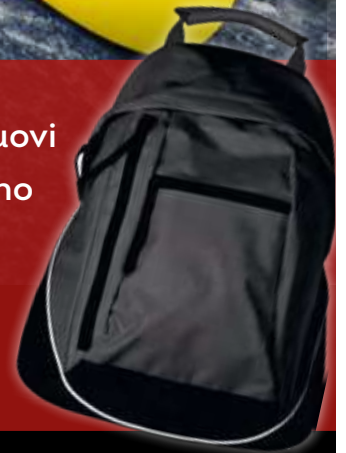
2023 SPECIALE
AUTUNNO

Vai dove vuoi con gli
**STRUMENTI
GIUSTI**

Prenota il tuo
CAMBIO GOMME
invernale!

Acquistando **4 PNEUMATICI** nuovi
riceverai in omaggio uno

**ZAINO DA
TREKKING**



AFFILIATO

**GOMME
& service**

f @ in www.gommeservice.it

📍 Via Esassetta - ABBADIA SAN SALVATORE (SI)

✉ pitstopmorini@gommeservice.it

☎ 0577.1512499 - 348.7962382

f @ www.pitstopmorini.it

✓ Offerta valida dal 15/10/2023 fino a esaurimento scorte

✓ Offerta non cumulabile con altre promozioni in corso.



Servizi di Manutenzione

www.quadrifoglioonlus.it

segui su 



**REALIZZAZIONE E
MANUTENZIONE DI
GIARDINI E AIUOLE**

**POTATURE ALBERI DA
GIARDINO, DA FRUTTO
E SIEPI**

**SGOMBERO CANTINE E
APPARTAMENTI IN
DISUSO**

**IMBIANCATURE E
PICCOLI LAVORI
EDILI DI FINITURA**

PERSONALE QUALIFICATO

CHIAMACI O SCRIVICI

**PREVENTIVO E SOPRALLUOGO
SONO GRATUITI**

Tel. (+39) **0564 979094**

ilquadrifoglio@quadrifoglioonlus.it



UNI EN ISO
9001:2015



UNI
11034:2003



UNI EN ISO
14001:2015



UNI ISO
45001:2018



Il Quadrifoglio

GRUPPO COOPERATIVO



DAL 1968 AL VOSTRO SERVIZIO

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

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





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

kaloroil





AdF ha un regalo per te: **Flùvia**

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

FLÙVIA, chattiamo con il cuore!

EFFICACE

Ti aiuta a ricercare le informazioni sul sito fiora.it

SMART

L'intelligenza artificiale a tua disposizione 24h/24





KEEP CALM AND SLOW HORSE

Scuola di equitazione
Turismo - Sport - Lifestyle



SLOWHORSE
ITALIA



WELLNESS 4 HORSES AND PEOPLE

Castel del Piano - GR

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

ENTRA GUARDA E...
COMPRA



DA NOI PUOI TROVARE

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

VIA PIETRO PIFFERI 6/8 ARCIDOSO (GR)

f: ENTRA GUARDA E COMPRA

@: ENTRAGUARDAECOMPRA

☎: +39 389 007 8993



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

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

NEON CLASSICI
(BLU) Classici abbronzanti.

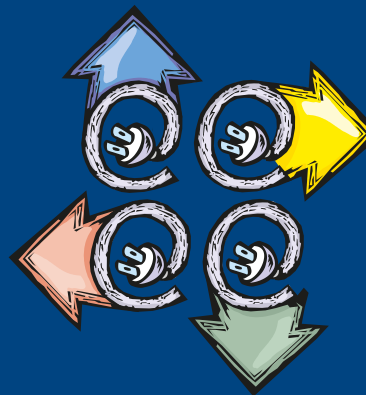
NEON COLLAGENE
(ROSA) NOVITA! Emettono una
lunghezza d'onda in grado di
stimolare nuovo collagene.

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

STOP!

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

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



TONDI
IMPIANTI
ELETTRICI

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

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

L'acqua non va in vacanza: l'estate 2023 premia AdF

*Water Doesn't Go On
Vacation: Summer 2023
Rewards AdF*

AdF non si ferma mai, porta l'acqua nelle nostre case e la restituisce pulita all'ambiente. D'estate, poi, i consumi triplicano e viene chiamata a moltiplicare il proprio impegno: i dati la premiano, più telecontrollo per intervenire in anticipo, meno segnalazioni di guasti.

AdF never stops, it brings water into our homes and returns it clean to the environment. Then, in the summer, consumption triples and it is called upon to multiply its commitment: the data reward it, more remote control to intervene in advance, fewer fault reports.

fiora.it     

www.valleylife.it





AdF non si ferma mai, porta l'acqua nelle nostre case e la restituisce pulita all'ambiente. D'estate, poi, il lavoro si moltiplica, perché alla minor disponibilità di risorsa idrica si sommano maggiori consumi, grazie al boom di presenze turistiche sul territorio, dal Chianti a Siena, dalla Valdorcia all'Amiata, dalla Maremma alla costa, fino alle isole. Nei mesi estivi, infatti, la domanda d'acqua è doppia o finanche tripla rispetto al consueto.

Un lavoro costante, giorno e notte, per garantire a residenti e turisti un'estate serena e con meno disagi possibili. A parlare sono i numeri, che vedono quest'anno un ulteriore miglioramento delle performance nei mesi estivi rispetto al 2022, già positivo, a fronte di una domanda che ha registrato picchi più alti degli anni precedenti.

Nell'estate 2023 la somma della portata idrica nelle principali località turistiche della costa è stata di 587 litri al secondo nell'ultimo fine settimana di luglio, fino ad arrivare a 628 litri al secondo nel fine settimana 19 e 20 agosto, a fronte del picco di 535 litri al secondo registrato nell'estate 2022. Nonostante il maggior fabbisogno idrico, rispetto all'anno precedente sono diminuite sia le segnalazioni complessive di interruzione del flusso idrico, meno 26% sul 2022, sia le chiamate al numero segnalazione guasti h24, meno 22% sul 2022 con una diminuzione del 33% di chiamate in meno dal 2020 al 2023. Di conseguenza, anche il ricorso all'approvvigionamento alternativo tramite autobotti è diminuito, praticamente dimezzandosi: meno 44% rispetto alla scorsa estate.

Numeri importanti che raccontano l'impe-



gno di AdF prima e durante l'estate, dati che mostrano performance frutto del costante lavoro di prevenzione messo in atto dall'azienda sfruttando il sistema di monitoraggio e telecontrollo, grazie al quale vengono gestiti e "sorvegliati" h24 impianti, reti e flussi. Gli avvisi del telecontrollo nell'estate 2023 sono stati infatti il 20% in più rispetto al 2022. Giocare d'anticipo, questa la strategia vincente di AdF.

"Più investimenti e più monitoraggio si traducono in minori disservizi e minori disagi per i cittadini – spiega il presidente di AdF Roberto Renai – Il costante lavoro portato avanti per tutto l'anno, da anni, dà i suoi frutti, così come la consistente mole di investimenti che AdF mette a terra: sul triennio 2023-2025 sono già in campo 150 milioni, 135 euro annui per abitante, tra le più alte d'Italia e in linea con il nord Europa. Un ringraziamento speciale va a tutte le donne e gli uomini di AdF: sono loro, sempre presenti sul campo o dalla propria postazione, che con il loro impegno permettono all'azienda di rispondere puntualmente alle necessità del territorio e della comunità".

"Negli ultimi anni AdF ha investito su sostenibilità, innovazione e digitalizzazione – aggiunge l'amministratore delegato di AdF Pie-





AdF never stops, it brings water into our homes and returns it clean to the environment. In summer, then, the work multiplies, because the lower availability of water resources is added to greater consumption, thanks to the boom in tourist presences in the area, from Chianti to Siena, from Valdorcia to Amiata, from Maremma to the coast, up to the islands. In the summer months, in fact, the demand for water is double or even triple compared to usual.

A constant work, day and night, to guarantee residents and tourists a peaceful summer with as little inconvenience as possible. The numbers speak for themselves, which this year see a further improvement in performance in the summer months compared to 2022, which was already positive, in the face of demand that has recorded higher peaks than in previous years.

In summer 2023, the sum of the water flow in the main tourist resorts on the coast was 587 litres per second on the last weekend of July, rising to 628 litres per second on the weekend of 19 and 20 August, compared to the peak of 535 litres per second recorded in summer 2022. Despite the increased water demand, compared to the previous year, both the overall reports of interruption of water flow

decreased, down 26% on 2022, and calls to the 24-hour fault reporting number, down 22% on 2022 with a decrease of 33% fewer calls from 2020 to 2023. As a result, the use of alternative supply by tanker trucks has also decreased, practically halving: down 44% compared to last summer.

Important numbers that tell the story of AdF's commitment before and during the summer, data that show performance as a result of the constant prevention work carried out by the company by exploiting the monitoring and remote control system, thanks to which plants, networks and flows are managed and "surveilled" 24 hours a day. In fact, remote control alerts in summer 2023 were 20% more than in 2022. Anticipating, this is AdF's winning strategy.

"More investments and more monitoring translate into fewer inefficiencies and less inconvenience for citizens – explains AdF President Roberto Renai – The constant work carried out throughout the year, for years, has borne fruit, as well as the substantial amount of investments that AdF puts on the ground: over the three-year period 2023-2025, 150 million are already in place, 135 euros per inhabitant per year, among the highest in Italy and in line with northern Europe. A special thanks goes to all the women and men of AdF: they are the ones, always present in the field or from their workstation, who with their commitment allow the company to respond promptly to the needs of the territory and the community".

"In recent years, AdF has invested in sustainability, innovation and digitalization," adds AdF CEO Piero Ferrari, "and now





ro Ferrari – ed ora il territorio può raccogliere i frutti di questo impegno costante. Abbiamo puntato sul telecontrollo e i dati di quest'estate dimostrano quanto sia importante giocare d'anticipo. Prevenzione e investimenti ci hanno portato anche a risparmiare quasi 20 milioni di metri cubi d'acqua negli ultimi cinque anni, riducendo le perdite di oltre il 10%. Il nostro obiettivo è tutelare l'ambiente e la risorsa idrica garantendo il miglior servizio alla comunità".

Proprio il telecontrollo è una delle chiavi del successo su cui l'azienda ha investito molto negli ultimi anni: i dati acquisiti vengono analizzati tramite un "algoritmo di rottura", generando avvisi interni che evidenziano quali reti o impianti abbiano bisogno di manutenzione ordinaria prima del verificarsi di guasti o anomalie di funzionamento, permettendo così ad AdF di intervenire in maniera preventiva.

the territory can reap the benefits of this constant commitment. We have focused on remote control and this summer's data show how important it is to stay ahead of the game. Prevention and investments have also led us to save almost 20 million cubic meters of water in the last five years, reducing losses by more than 10%. Our goal is to protect the environment and water resources by ensuring the best service to the community".

Remote control is one of the keys to success on which the company has invested heavily in recent years: the data acquired are analysed through a "breakdown algorithm", generating internal alerts that highlight which networks or systems need routine maintenance before the occurrence of failures or operating anomalies, thus allowing AdF to intervene preventively.

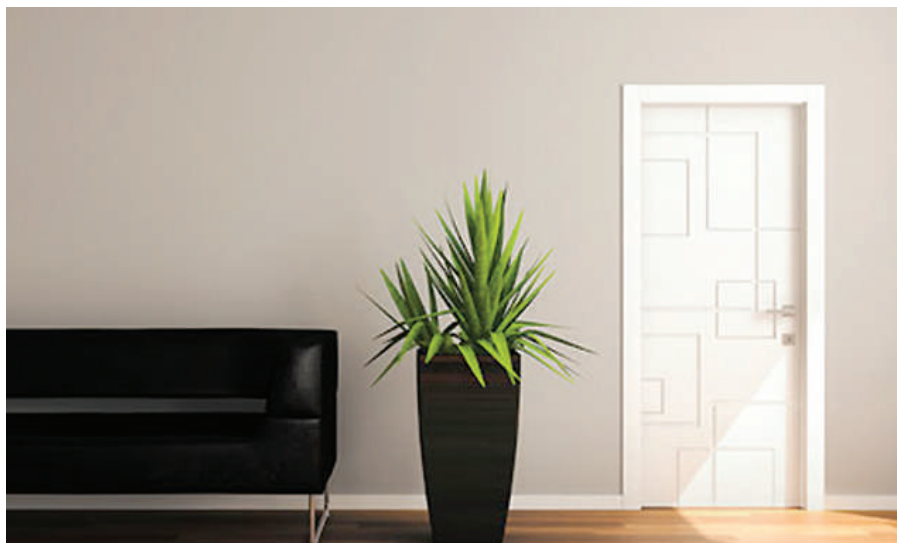




TREZETA

MADE IN ITALY

Il nostro obiettivo è realizzare prodotti che uniscano i toni caldi della lavorazione artigianale alla garanzia di qualità delle materie prime utilizzate, reperite nel territorio italiano e interamente certificate



S.S. Cassia Km 153,00 - 53021 Abbadia S. Salvatore SIENA - Italia
Tel 0577 778978 - Fax 0577 773777 - info@trezetaporte.it - P.Iva 01336860521





Bivio dell'Asso - Montalcino (SI)

Tel. (+39) 0577 834079 - artcinque@gmail.com - www.infissiart5.it

**SERRAMENTI E INFISSI
ARREDO E INTERNI**

SEVERINI A. & A.

**IMPIANTI ELETTRICI
CIVILI ED INDUSTRIALI**

Agostino 338 2983272
Gianni 346 2352400

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





**OTTICA
ZILIANTI
DAL 1948**
Di CLAUDIO E GIORGIA

GALILEO



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

**TUTTE LE LENTI
COMPRESSE LE MULTIFOCALI
DI ULTIMA GENERAZIONE**
PRENDI 2 PAGHI 1



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



FERRAZZANI srl

**TUTTA LA CURA
E LA MANUTENZIONE
PER LA TUA AUTO**

Seguici su **facebook**

Via Giardini Del Marchese, 40 - Piancastagnaio (SI) Tel: 0577 786064





Enel Green Power e GeoGravel Tuscany, alla scoperta della geotermia

*Enel Green Power and
GeoGravel Tuscany in the
warm heart of Tuscany*

70

Informazione pubblicitaria

Info e dettagli:

geotraveltuscany@gmail.com

www.geotraveltuscany.it

www.valleylife.it



L'azienda italiana è stata pioniera nella costruzione e nella gestione delle centrali geotermiche in Italia e non solo. Adesso è partner dell'evento gravel, ideato da Paolo Bettini, che ha fatto scoprire le meraviglie del "cuore caldo" alle centinaia di gravelers giunti in Toscana a fine settembre.

71

Interviste pubblicate

The Italian company has been a pioneer in the construction and operation of geothermal power plants in Italy and beyond. From today it is a partner of the new gravel event conceived by Paolo Bettini that will lead participants to discover the wonders of the "warm heart of Tuscany".

ValleyLife





La GeoGravel Tuscany ha come scopo quello di promuovere, attraverso la pratica del gravel, il territorio geotermico toscano, e chi meglio di Enel Green Power - tra i leader mondiali dell'energia geotermica - poteva essere al suo fianco?

Enel Green Power gestisce 34 centrali geotermoelettriche, tra le province di Pisa, Grosseto e Siena, che formano il distretto geotermico più antico e allo stesso tempo più innovativo del pianeta.

In Italia la geotermia è una peculiarità della Toscana. Si tratta di un'energia rinnovabile e sostitutiva di emissioni naturali, che proviene dal calore della terra e che costituisce una risorsa sia dal punto di vista elettrico sia termi-

co, ma anche per altri aspetti come il turismo sostenibile, la cultura, la storia e l'arte.

Enel Green Power vanta competenze decennali messe al servizio di un importante piano di sviluppo su scala internazionale. Oggi il know how industriale sviluppato in Toscana - prima con gli usi chimici avviati nel 1818 dal Conte De Larderel e poi con le cinque lampadine accese il 4 luglio 1904 dal Principe Ginori Conti, cui seguì nel 1913 l'entrata in esercizio della prima centrale geotermoelettrica - ha fatto scuola in tante parti del mondo, ma la Toscana resta il luogo per eccellenza che, oltre a custodire i saperi geotermici, presenta



72

informazione pubblicitaria

www.valleylife.it



The purpose of GeoGravel Tuscany is to promote, through the practice of gravel, the Tuscan geothermal territory, and who better than Enel Green Power - one of the world leaders in geothermal energy - could be at its side? Enel Green Power operates 34 geothermal power plants in the provinces of Pisa, Grosseto and Siena, which form the oldest and most innovative geothermal district on the planet. In Italy, geothermal energy is a peculiarity of Tuscany. It is a renewable energy that substitutes for natural emissions, which comes from the heat of the earth and is a resource

both from an electrical and thermal point of view, but also for other aspects such as sustainable tourism, culture, history and art. Enel Green Power has decades of expertise at the service of an important development plan on an international scale. Today, the industrial know-how developed in Tuscany - first with the chemical uses started in 1818 by Count De Larderel and then with the five light bulbs lit on 4 July 1904 by Prince Ginori Conti, followed in 1913 by the entry into operation of the first geothermal power plant - has set the standard in many



Informazione pubblicitaria

ValleyLife



74

Informazione pubblicitaria

caratteristiche ideali per creare sviluppo sostenibile.

Il Museo della Geotermia a Larderello, il Museo Bianca (Museo Biancane) a Monterotondo Marittimo, i Parchi delle Biancane e delle Fumarole e la filiera enogastronomica geotermica, nel Geoparco Colline Metallifere dirimpetto all'arcipelago toscano, raccontano questa suggestiva storia che in Toscana vanta il distretto geotermico più antico e allo stesso tempo più innovativo del pianeta con 34 centrali tra le province di Pisa, Grosseto e Siena. I quasi 6 miliardi di kWh prodotti in Toscana soddisfano oltre il 30 per cento del fabbisogno elettrico regionale e forniscono calore

per riscaldare circa 10mila utenze residenziali e commerciali nonché un importante indotto artigianale, agroalimentare e turistico.

Ecco perché Enel Green Power ha scelto di essere partner di GeoGravel Tuscany, come spiega Luca Rossini, responsabile Geotermia Italia dell'Azienda: «La geotermia è produzione di energia rinnovabile, grazie al vapore contenuto nel cuore della Terra, ma è anche molto altro: il fascino di questo cuore caldo, che dal sottosuolo sprigiona la sua energia per lo sviluppo del territorio, consente di mettere a disposizione il calore per molte attività, di promuovere un turismo sostenibile più unico che raro e di sostenere bellissime



parts of the world, but Tuscany remains the place par excellence that, in addition to preserving geothermal knowledge, it has ideal characteristics for creating sustainable development. The Geothermal Museum in Larderello, the MuBia (Biancane Museum) in Monterotondo Marittimo, the Biancane and Fumarole Parks and the geothermal food and wine supply chain, in the Colline Metallifere Geopark in front of the Tuscan archipelago, tell this evocative story that in Tuscany boasts the oldest and at the same time most innovative geothermal district on the planet with 34 power plants in the provinces of Pisa, Grosseto and Siena. The almost 6 billion KWh produced in Tusca-

ny meet more than 30 percent of the region's electricity needs and provide heat to heat about 10 thousand residential and commercial users as well as an important artisanal, agri-food and tourism industry. This is why Enel Green Power has chosen to be a partner of GeoGravel Tuscany, as Luca Rossini, the company's head of Geothermal Energy Italy, explains: "Geothermal energy is the production of renewable energy, thanks to the steam contained in the heart of the earth, but it is also much more: the charm of this warm heart, which releases its energy from the subsoil for the development of the territory, it makes it possible to make heat available



76

Informazione pubblicitaria

iniziative come la GeoGravel Tuscany, che nel panorama nazionale si candida a diventare un modello di fruizione del territorio e di scoperta della geotermia attraverso le ribattezzate strade grigie».

In questo territorio è di casa anche Paolo Bettini, l'ideatore della GeoGravel Tuscany. Su queste strade Bettini si è allenato durante tutta la carriera da professionista, una carriera che l'ha portato a conquistare, tra le altre cose, due Campionati del Mondo e un'Olimpiade. Negli ultimi anni si è avventurato alla scoperta delle strade sterrate attorno a Pomarance, dove ha scoperto un mondo nuovo e straordinario: «Quando ho pensato a un evento gravel in questo territorio mi è subito stato chiaro che la geotermia dovesse essere al centro del progetto, tanto che abbiamo immediatamente deciso di chiamarla GeoGravel Tuscany. Questo perché il cuore caldo della Toscana è davvero una zona straordinaria, unica in Italia e non solo, un luogo in cui natura e azione umana si sono combinate alla perfezione creando un connubio positivo che genera non solo energia, ma anche turismo. Per questo sono felicissimo che Enel Green Power abbia deciso di affiancarci in quest'avventura, dal momento che la GeoGravel Tuscany passerà vicino a diverse centrali geotermiche dove i partecipanti potranno ammirare da vicino questa specie di magia che trasforma il calore della terra in energia fondamentale per la vita di tutti».

for many activities, to promote sustainable tourism that is more unique than rare and to support beautiful initiatives such as GeoGravel Tuscany, which on the national scene is a candidate to become a model for the use of the territory and the discovery of geothermal energy through the renamed gray roads.

"Paolo Bettini, the creator of GeoGravel Tuscany, is also at home in this area. Bettini trained on these roads throughout his professional career, a career that led him to win, among other things, two World Championships and an Olympics. In recent years he has ventured out to discover the dirt roads around Pomarance, where he has discovered a new and extraordinary world: "When I thought of a gravel event in this area, it was immediately clear to me that geothermal energy should be at the heart of the project, so much so that we immediately decided to call it GeoGravel Tuscany. This is because the warm heart of Tuscany is truly an extraordinary area, unique in Italy and beyond, a place where nature and human action have combined perfectly, creating a positive combination that generates not only energy, but also tourism. This is why I am delighted that Enel Green Power has decided to join us in this adventure, since GeoGravel Tuscany will pass close to several geothermal power plants where participants will be able to admire this kind of magic that transforms the heat of the earth into energy that is fundamental for everyone's life".





italiano - english

ValleyLife

SIENA VAL D'ORCIA AMIATA RIVISTA PANEUROPEA

INQUADRA IL QR CODE



VISITA IL NOSTRO SITO





CI OCCUPIAMO ANCHE DI:

Traslochi e sgomberi

Smontaggio e rimontaggio
mobili

Deposito





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



www.mobilicorazzi.it
info@mobilicorazzi.com



CORAZZI
 MOBILI & ARREDO





Carrefour market

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



*My pink
world*

Seguimi su  



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






OSTERIA MACCALE'
S. GIOVANNI DELLE CONTEE

*Piatti tipici
eventi e degustazioni*

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

  Osteria Maccalè

*nella terra
del tufo*



SAN GIOVANNI DELLE CONTEE



**Podere
La Paolina** | **piccolo ristorante
in campagna
a Montefollonico**

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





Il sogno senese di Villa Scacciapensieri

*The Sienese Dream of
Villa Scacciapensieri*

82 di Simone Bandini


ne pubblicitaria

Info e dettagli

Villa Scacciapensieri, Str. di Scacciapensieri 10, Siena

Tel. 0577 41441 / www.villascacciapensieri.it / info@villascacciapensieri.it

www.valleylife.it



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 Siense 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.

83

Informazione pubblicitaria



ValleyLife
www.valleylife.com



84

Informazione pubblicitaria

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 Rosano 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 Madon-

na 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 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 no-

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.

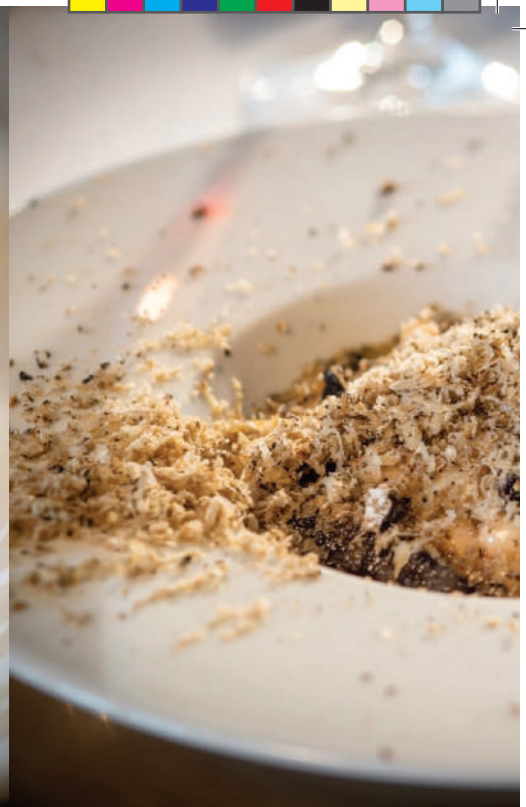
The cuisine of 'Pianigiani® Hotels Ristorante InVilla' is supervised by Chef Diego Pennacchia, 28 years old, originally from Ferentino (Fr). His passion for cooking dates back to his childhood years. Passion that then led him to train at the 'Campus Etoile Academy' of Rossano Boscolo in Tuscania, in 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, 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





stre 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 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"

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 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".





Trattoria
"IL POZZO"

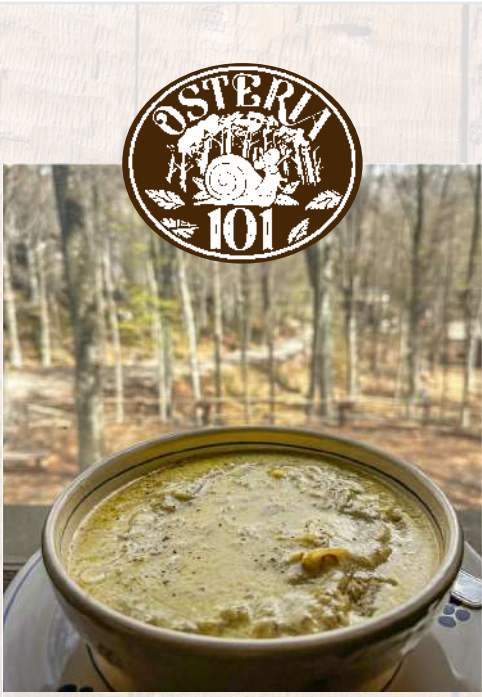
Cucina tradizionale dal 1968

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

CHIUSO LUNEDÌ E
MARTEDÌ

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

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

**OSTERIA
101**

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



A Circolino
Bar • Ristorante • Pizzeria

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



**RISTORANTE
DA VENERIO
ALBERGO**

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





Slow Horse e «Equusostenibilità»

Slow Horse and 'Equusustainability'

Il problema del surriscaldamento globale è un argomento fortemente attuale ed evidenziato con grande frequenza dagli organi di informazione.

The problem of global warming is highly topical topic and highlighted with great frequency by the media.

Il cuore del problema è rappresentato dalla compensazione delle emissioni di gas serra provocate dalle varie attività umane (si definiscono gas serra quei gas presenti nell'atmosfera che trattengono una parte notevole della componente nell'infrarosso dei raggi solari).

The heart of the problem is represented by the compensation of greenhouse gas emissions caused by various human activities (greenhouse gases are defined as those gases present in the atmosphere that retain a significant part of the infrared component of the sun's rays). In this regard, the "carbon footprint" is calculated, a parameter used to assess the greenhouse gas emissions caused by an organization, an individual, a product, a service; the amount of greenhouse gas emissions is expressed in tonnes of CO2 equivalent (taking the CO2 effect as a reference for all greenhouse gases). An increasingly important concept is that of sustainable development, which can be explained and summarized in this way: "Ensuring that it meets the needs of the present generation without compromising the ability of future generations to respond to their needs".

90

A questo proposito, viene calcolata la "carbon footprint" (letteralmente "impronta di carbonio"), un parametro utilizzato per valutare le emissioni di gas serra provocate da un'organizzazione, un individuo, un prodotto, un servizio; la quantità di emissioni di gas serra viene espressa in tonnellate di CO2 equivalente (prendendo come riferimento, per tutti i gas serra, l'effetto associato alla CO2).

Un concetto sempre più importante – poi – è quello di sviluppo sostenibile, che può essere spiegato e riassunto in questo modo: "far sì che esso soddisfi i bisogni dell'attuale generazione senza compromettere la capacità delle generazioni future di rispondere ai loro bisogni".

The Slow Horse Italia association promotes the "equusustainability" project (equus = horse, in Latin), which aims to make everyone (eque-

L'associazione Slow Horse Italia promuove il progetto di "equusostenibilità" (equus = cavallo, in Latino), che ha per obiettivo quello di far conoscere a tutti (operatori equestri, proprietari ed amanti dei cavalli e degli asini) qual è l'impatto ambientale provocato dagli equini: in poche parole, studiare l' "horse (& donkey...) carbon footprint" nelle attività legate al turismo, allo sport o al lavoro nei settori agricoli e non. Nel novembre 2021 si è tenuta una conferenza ONU sul tema dei cambiamenti climatici, ed in quella sede è stato considerato l'apporto degli equini nella lotta al riscaldamento globale.



Occorre sottolineare che circa 500 milioni di persone nelle comunità più vulnerabili del mondo fanno riferimento agli equini da lavoro per il proprio sostentamento.

Tre questioni chiave sono state indicate al riguardo:

1. gli equini contribuiscono a creare mezzi di sussistenza sostenibili;
2. sono vulnerabili come chiunque altro ai cambiamenti climatici;
3. sono fondamentali nei programmi di gestione del territorio, per rispondere efficacemente alle emergenze e collaborare nelle azioni di recupero.

Secondo la relazione del World Horse Welfare, gli equini da lavoro (cavalli, asini e muli) rappresentano una risorsa vitale per le comunità di tutto il mondo ancora sottovalutata e trascurata.

Il Monte Amiata e la sua comunità si sono sviluppati proprio in funzione della presenza di asini (micci), muli e cavalli, e nei borghi – sino alla metà degli anni '70 del secolo scorso – era ancora frequente trovare stalle sotto le abitazioni.

In miniera, nei castagneti, nelle vigne l'apporto di questi animali è stato fondamentale.

In questo momento storico sia gli esseri umani che gli animali stanno vivendo una sfida, affrontando gli impatti devastanti causati dal cambiamento climatico.

Il programma della Slow Horse Italia parte dal considerare qual è l'impatto degli equini in termini di emissioni di gas serra.

Sono ben noti gli studi svolti sugli allevamenti di bovini, ed è ormai conosciuto il notevole impatto che hanno nelle emissioni di gas serra. Questi studi si sono focalizzati, soprattutto, sulla produzione di metano. I bovini, essendo ruminanti, hanno lo stomaco suddiviso in due parti, la più grande delle quali è chiamata rumine.

Come ruminanti digeriscono il cibo masti- candolo, ingoiandolo, e poi rigurgitandolo per

strian operators, owners and lovers of horses and donkeys) aware of the environmental impact caused by equines: in a nutshell, to study the "horse (& donkey...) carbon footprint" in activities related to tourism, sport or work in the agricultural and non-agricultural sectors.

In November 2021, a UN conference was held on the topic of climate change, and the contribution of equines in the fight against global warming was considered.

It should be noted that around 500 million people in the world's most vulnerable communities rely on working equines for their livelihoods.

Three key issues were mentioned in this regard: equines help create sustainable livelihoods; They are as vulnerable as anyone else to climate change;

They are essential in land management programs, to respond effectively to emergencies and collaborate in recovery actions.

According to the World Horse Welfare report, working equines (horses, donkeys and mules) represent a vital resource for communities around the world that is still undervalued and neglected.

Monte Amiata and its community developed precisely because of the presence of donkeys (micci), mules and horses, and in the villages – until the mid-70s of the last century – it was still common to find stables under the houses. In the mines, in the chestnut groves, in the vineyards, the contribution of these animals was fundamental. At this moment in history, both humans and animals are experiencing a challenge, facing the devastating impacts caused by climate change.

Slow Horse Italy's program starts by considering the impact of equines in terms of greenhouse gas emissions. Studies carried out on cattle farms are well known, and the significant impact they have on greenhouse gas emissions is now well known. These studies focused, above all, on methane production. Cattle, being ruminants, have their stomachs





92

masticarlo ulteriormente; effetto collaterale di questo complesso processo digestivo è un'elevata produzione di gas metano.

Gli equini, al contrario, non sono ruminanti e il loro apparato digerente – costituito da un piccolo stomaco e da un intestino di notevole lunghezza - riducono notevolmente e radicalmente la produzione di metano.

L'impatto ambientale degli equini è infinitamente minore rispetto a quello dei bovini.

Ma gli equini influiscono sull'ambiente in molti modi:

1. contribuiscono alla conservazione dei pascoli, mantenendo regolato l'assetto delle produzioni erbacee;
2. rigenerano in continuazione il pascolo ed il territorio che li circonda;
3. utilizzati per il trasporto sono meno dannosi per il territorio;
4. non danneggiano strade e sentieri, e sono più sicuri per i pedoni.

Molte però sono le pratiche responsabili da attuare per ridurre ancor di più l'impatto ambientale provocato dai nostri amici a quattro zampe.

Tutto parte inevitabilmente da noi, dalla nostra volontà di prenderci cura dell'ambiente preoccupandoci delle eredità che lasciamo alle generazioni future e di tutelare quegli animali che hanno accompagnato l'uomo nell'evoluzione della civiltà.





divided into two parts, the largest of which is called the rumen. As ruminants they digest food by chewing it, swallowing it, and then regurgitating it to chew it further; A side effect of this complex digestive process is a high production of methane gas.

93

Horses, on the other hand, are not ruminants and their digestive system – consisting of a small stomach and a large intestine – significantly and radically reduces methane production. The environmental impact of horses is infinitely lower than that of cattle. But equines affect the environment in many ways: they contribute to the conservation of pastures, keeping the structure of herbaceous production regulated;

They continuously regenerate the pasture and the territory that surrounds them;

Horses that are used for transport are less harmful to the territory;

They do not damage roads and paths, and are safer for pedestrians.

However, there are many responsible practices to be implemented to further reduce the environmental impact caused by our four-legged friends.

It all inevitably starts with us, with our desire to take care of the environment, taking care of the legacies we leave to future generations and to protect those animals that have accompanied man in the evolution of civilization.



vitabella
TOSCANA

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

VIA_NDANTE®



Emporio del viaggiatore

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

Via Dante Alighieri 54b

San Quirico d'Orcia (Siena)

T. 0577897790 ■ www.viandante-francigena.com





FAI IL PIENO DI VITA.

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

FILL UP ON LIFE.

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



CAPANNA
SUITES
Agriturismo, Spa & Wine Club



CAPANNA
WINERY
- Montalcino -



IL PASSAGGIO
BY CAPANNA
Food & Wine Emotions

Strada Comunale delle Crete, 53024, Montalcino (SI) Tel.: 39 0577 1697732 info@capannasuites.com



SPA RESORT
THERMAE
Bagno Vignoni - Toscana

find your job



PRENDERE IL VOLO CON ADLER

ADLER Careers

Un futuro di successi insieme

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



RECEPTION



SALA



CUCINA



SPA & FITNESS & MED



HOUSEKEEPING &
MAINTENANCE



APPRENDISTATO &
STAGE

jobs@adler-resorts.com

T. 0577-889000

www.adler-resorts.com