

italiano - english

ValleyLife

SIENA / VAL D'ORCIA / AMIATA

RIVISTA PANEUROPEA

Passaggio in Val d'Orcia



MEZZAVIA

CASEIFICIO AZIENDA AGRICOLA

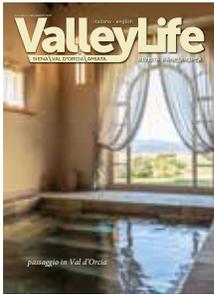


Caseificio

AZIENDA AGRICOLA MEZZAVIA

Abbadia San Salvatore · 53021 (Siena) Tel. (+39) 389.5988519 · (+39) 328.6211797

www.caseificiomezzavia.it



In copertina: Emotion by Capanna

GIUGNO 2020

**EDITORE,
DIRETTORE RESPONSABILE**
Simone Bandini

DIRETTORE EDITORIALE
Jori Diego Cherubini

**PROGETTO GRAFICO
e IMPAGINAZIONE**
Michele Scalacci

IN REDAZIONE
Jori Diego Cherubini
Simone Bandini
Michele Scalacci
Tamara Fabbri
Vittoria Bichi Ruspoli

TRADUZIONI
Ray Keenoy

AUTORI
Jori Diego Cherubini
Simone Bandini
Vittoria Bichi Ruspoli

PHOTO CREDITS
Michele Scalacci
Gabriele Forti
Diego Poggialini

PUBBLICITÀ Tel. 328.5816968

**if you have a house
in Siena, Val d'Orcia,
or the Amiata area
please subscribe for
free and ask for you
complimentary copy**

ValleyLife

REDAZIONE
JDC Media & Communication
Via della Pace, 13,
53021 Abbadia San Salvatore (Si)
Tel. 328/5816968
www.valleylife.it
jori.cherubini@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.

Questa rivista è stata chiusa a Montalcino tra un filar e un bicchier di vino, mercoledì 10 Giugno 2020, ore 19.

ValleyLife

SIENA | VAL D'ORCIA | AMIATA

Sommario

summary



culture

6

Smart life (o dello stordimento)

Smart life (or dizziness)

10

Images & Yoshimi

Ovvero due ricette per sopravvivere ai tempi

Images & Yoshimi Or two solutions to survive these times

16

Era di Marzo

18

Un soggiorno diVino griffato "Capanna"

A diVino stay signature "Capanna"



lifestyle

26

ADF, sempre più green al servizio del territorio

ADF increasingly green at the service of the local area

32

SEVERINI A&G

professionisti per impianti all'avanguardia

Severini A&G, professionals in cutting-edge systems

Sommario

summary

lifestyle

- 38 **Maestri del legno**
Masters in wood
- 44 **L'Energia di un'azienda**
Energy of a Company
- 50 **Corazzi, un mondo di mobili**
Corazzi, a whole world of furniture



- 56 **"This is not a love song" di Viola Niccolai**

pleasure

- 60 **Vino al Vino**
enoteca gioiello nel cuore di Montalcino
Vino al Vino, a jewel of an Enoteca in the heart of Montalcino
- 66 **Le 70 meraviglie di Ponte del Prato**
The Seventy Wonders of Ponte del Prato
- 72 **Il ristorante sull'Amiata**
The restaurant on Monte Amiata
- 78 **l'Oasi nella Via Francigena**
An oasis on the Franciscan Way
- 82 **La Faggia e la magia del forno a legna**
La Faggia and the magic of the wood-fired oven
- 88 **101 L'osteria di Montagna**
101 Mountain Hostelry

- 93 **Projects in the days of the Covid19**

- 94 **But the school must continue...**





IL PASSAGGIO

BY CAPANNA

Food & Wine Emotions



Il Passaggio by Capanna
Strada Comunale delle Crete, Montalcino (SI)
www.ilpassaggiobycapanna.com · info@ilpassaggiobycapanna.com
Tel. +39 0577 1697731

Smart LIFE

(o dello stordimento)
(or dizziness)

di Simone Bandini

“Il ritorno alla civiltà era per Linda tornare al soma, era la possibilità di restare a letto e di prendersi una vacanza su vacanza, senza doverne mai ritornare con un’emicrania o una crisi di vomito, senza mai più provare ciò che provava dopo il peyotl, come la sensazione di aver fatto qualcosa di così vergognosamente antisociale da non poter più portare la testa alta”

Aldous Huxley,
Il Mondo Nuovo

La nostra è davvero una vita smart? Un’esistenza ‘intelligente’ che contiene soluzioni pratiche e metodologiche alle questioni poste dalla modernità?

Sì certamente. Possiamo fare videoconferenze, comunicare efficacemente, utilizzare devices e softwares tecnologici che ci semplificano la vita.

Sì, lo sappiamo fare. Benissimo la coeva Generation Z, altrettanto bene i Millennials o ‘nativi digitali’, discretamente noi della Generation X, arrancano con successi alterni i nostri

“The return to civilization was for her the return to soma, was the possibility of lying in bed and taking holiday after holiday, without ever having to come back to a headache or a fit of vomiting, without ever being made to feel as you always felt after peyotl, as though you’d done something so shamefully anti-social that you could never hold up your head again.”

Aldous Huxley,
Brave New World

genitori Baby Boomers (ed uso volutamente termini anglosassoni poiché nella loro alienata accezione amplificano con un esotismo la loro validità a prescindere, a priori).

È un fatto. Tutti siamo e ci sentiamo in qualche modo solidali a questo moto positivistic e progressivo. Ne siamo in larghissima parte incoscienti, non ci pensiamo e ci lasciamo trasportare dalla corrente principale (mainstream), dal pensiero unico uniforme e globalizzato che non ha argini apparenti, ma solo orizzonti a venire. D'altronde ci si riesce bene poiché, con buona pace dei 'terraplattisti', ruotiamo sospesi nel vuoto siderale ad una velocità di oltre 1600 km/h. Ma non lo percepiamo, il sistema è stabile. E la stabilità crea assuefazione, visioni distorte e di comodo, gioco forza generando false convinzioni.

Sono questi stessi strumenti (tools) ed automatismi ad allontanarci da noi stessi. Dal senso stesso di essere uno, dall'esercizio dell'arbitrio e dalla costruzione di una volontà e qualità individuale, dall'avere un'identità, una posizione e una direzione. Lo strumento di per sé, la tecnologia medesima, diviene essa stessa ragion d'essere e causa assiologica sufficiente. È una nuova moralità, universalmente valida, che impoverisce letalmente la nostra percezione di 'ciò che è vero' e 'ciò che è giusto', di 'ciò che è

nostro'. E che ci invita ad abbandonare questa prospettiva, svuotandola di significato.

Si evocano facilmente gli scenari cinematografici degli anni '80 e talvolta anteriori, fino alla pellicola archetipo "2001. Odissea nello spazio" di Stanley Kubrick, quando la fantascienza immaginò un mondo futuro dominato dalla tecnologia e dalle macchine in scenari di controllo sulle masse e violenza diffusa, consumismo e mercificazione ad oltranza, esasperata informatizzazione della società. In cui l'uomo avrebbe combattuto, in qualche modo, per recuperare la sua umanità, libertà ed arbitrio – facoltà oramai gestite dal controllo e dall'indirizzo codificato dei robots. Erano il secolo ed il millennio scorso e vigeva una netta distinzione tra uomo ed automa come altro da sé, con vita ed essenza ontologica diversa, complementare. Questa distinzione era spesso romanticamente immaginata come una contrapposizione.

Ecco, guardate, questo scontro non è già più attuale mentre l'individuo si avvia alla disgregazione attraverso l'omologazione e la codificazione tecnologica e al suo bieco scadimento commerciale: l'uomo abdica alla sua indipendenza ed unicità, al pensiero altro, vieppiù spesso rivoluzionario, oppositivo, negativo e pessimistico della migliore tradizione europea. L'uomo è finalmente solo

Is ours really a smart life? An 'intelligent' existence with actual practical and methodological solutions to the questions posed by modernity?

Certainly. We can have video conferences, communicate effectively, use technological devices and software that simplifies our lives.

Yes, we can do it. The contemporary Generation Z does it very well, equally so the Millennials or 'digital natives', more discreetly we of Generation X while our parents the Baby Boomers trudge more or less surely in their wake (I use the English terms with deliberation because in their alienated sense they amplify with their exoticism their disdainful a priori validity).

It is a fact. We are all a part of and we all feel somehow sympathetic to this positivistic and progressive movement. We are largely unconscious of it, we don't think about it and we let ourselves be carried away by the mainstream, by a uniform and globalized single mode of thought that has no apparent boundaries, only horizons to reach. On the other hand, we do well because, with all due respect to Flat Earthers, we rotate suspended in the sidereal void at a speed of over 1600 kmph. But we don't perceive that as it's a stable system. And stability creates habituation, distorted and comfortable visions, by its very na-

un consumatore, svenduto a piccoli piaceri immediati assolutamente 'smart', forniti abilmente e puntualmente dai media, dal mondo dell'entertainment e dai governi stessi, fintamente democratici e conniventi, che elargiscono misure coercitive e ad un tempo assistenziali, promuovendo così facendo un nuovo parassitismo sociale e produttivo. Mentre chi vuol essere padrone di sé stesso, con la sua integrità da funzionario del vecchio mondo o con la sua partita iva, che crepi pure. E nemmeno con onore.



ture generating false beliefs.

But it's these same tools and automatisms that carry us away from ourselves. From the very sense of being one, from acts of self-determination and from the construction of individual will and human quality, from having an identity, a position and a direction. The tool itself, the technology itself, becomes itself the *raison d'être* and sufficient axiological cause. It's a new morality, universally valid, that lethally impoverishes our perception of 'what is true' and 'what is right' and of 'what is ours'. And that invites us to abandon such perspectives, emptying them of meaning.

The cinematic scenarios of the 1980s and sometimes earlier are easily evoked, up to Kubrick's archetypal 2001 A Space Odyssey when science fiction imagined a future world dominated by technology and machines in scenarios of mass control and widespread violence, consumerism and commodification going to the bitter end in an exasperated computerization of society. In which man would have fought, in some way, to recover his humanity, freedom and self-determination – faculties now managed by the controlling and codified reach

of robots. That was the last century and millennium and there was a clear distinction between man and automaton as other than himself, with a different, complementary life and ontological essence. This distinction was often romantically imagined as a contrast.

Here though, look, this clash is no longer current as the individual starts to disintegrate under homogenisation and technological codification and their sinister commercial applications: man abdicates his independence and uniqueness, to a kind of thinking that is more and more often revolutionary, oppositional, negative and pessimistic in the best European tradition. Man is finally just a consumer, sold out for small immediate pleasures that are absolutely 'smart', skilfully and punctually provided by the media, by the world of entertainment and by governments themselves, pretending to be democratic and sympathetic, who offer both coercion and at the same time assistance, thus promoting a new parasitism in society and production. While those who want to be masters of themselves, with their integrity as an old fashioned official or with their VAT registration, may as well die. And not even with honour.

Ascolto consigliato: 🎵 U2 - Stuck in a moment you can't get out of
Recommended listening: 🎵 U2 - Stuck in a moment you can't get out of



Acquedotto del Fiora

VERSO IL FUTURO, INSIEME.

#Bestwater #AdFDigital

Scarica l'app MyFiora

La **App MyFiora** è il modo più semplice, sicuro ed economico per gestire le **bollette**, le **autoletture** del contatore, per **segnalare guasti** e molto altro, **quando e dove vuoi tu!**

Più tempo per te, più rispetto dell'**ambiente**.
AdF, tutto a portata di click.



fiora.it     



Images & Yoshimi

Ovvero due ricette per sopravvivere ai tempi

di Jori Diego Cherubini

Images & Yoshimi Or two solutions to survive these times

Per giorni settimane e mesi abbiamo vissuto in un mondo assoggettato al ritmo della pandemia. Stravolto. Da reinventare. *Sopravvivere* unica parola d'ordine. Prima, banalmente, al Covid19. Poi alle conseguenze: la lungodegenza nell'appartamento e l'obbligo di costruirsi una nuova non desiderata ma imposta vita: reclusione forzata. Mattine pomeriggi sere e nottate senza sonno e senza risveglio. Una linea continua tra un giorno e il giorno successivo. La riscoperta della noia, insomma. La necessità di vedere, e «appartenere», a parenti fidanzate amici e l'impossibilità di avvicinarsi fisicamente. *Obtorto collo* ci siamo abituati a ordini inediti e obbligati: lavarsi spesso le mani, sanificare ambienti, mantenere le distanze, indossare mascherine (divenute capo distintivo della primavera/estate 2020). E infine, non ultimo, per chi ha avuto la fortuna

For days, weeks and months we have lived in a world subjected to the rhythm of the pandemic. Upset. Awaiting revival. With *Survive* the only password. First, obviously, Covid19. Then all the consequences: the long confinement in the apartment and the need to build a new, unwanted, but imposed life: forced imprisonment. Mornings, afternoons evenings and nights without sleep and without really waking up. A continuous blur between one day and the next. The re-discovery of boredom, in short. The need to see, and "belong" to relatives, lovers, friends but the impossibility of physically approaching them. *Obtorto collo* [Lat. 'unwillingly' tr.] we have become accustomed to new obligations: washing our hands often, sanitizing environments, keeping our distance, wearing masks (which have become the distinctive look of

di non venire contagiato: la necessità improcrastinabile di mantenere stabile l'equilibrio economico-finanziario della propria vita lavorativa. In questo caso più delle misere sovvenzioni statali - a singhiozzo e del tutto insufficienti a fronteggiare la crisi - a chi gestisce un'impresa può arrivare in soccorso la lettura, o rilettura, di *Images*, sottotitolo: *Le metafore dell'organizzazione*: 529 pagine vergate su carta da Gareth Morgan sul finire degli anni '80, e destinate, in poco tempo, a divenire un best seller internazionale capace di cambiare profondamente il concetto di «organizzazione».

Il volume, tradotto in Italia nel 1991 (nella foto a pag 8) e, sempre da noi, ristampato altre sette volte, ha continuato a vendere, a essere richiesto (ultima edizione risale al 2015, per i tipi dalla *FrancoAngeli*, 35 euro). Nessuno in precedenza aveva dimostrato in modo così completo, limpido e convincente i vantaggi di sviluppare un approccio multiprospettico allo studio delle organizzazioni. «Ogni fase di sviluppo - scrive Morgan a pagina 379 - attiva una serie di condizioni che danno luogo al suo proprio superamento». Un nuovo modo di guardare dalla finestra, insomma, che invita l'uomo-imprenditore ad abbandonare schemi obsoleti per scovare continuamente nuove strade in vista di un cambiamento ambien-

tale, positivo o negativo, che certamente avverrà. «Questo approccio - scrive nella medesima pagina Morgan - ci aiuta a capire che gestire un'organizzazione, guidare un sistema sociale e gestire la propria vita personale significa saper gestire le contraddizioni» e



spring/summer 2020). And last but not least, for those who have had the good fortune not to be infected: the urgent need to keep the economic-financial balance of their working life in one piece. In this case, more than through the meagre state

subsidies – coming in fits and starts and insufficient to deal with the crisis – those who manage a business can get some salvation by reading, or rereading, *Images of Organisation* 529 pages subtitled ‘metaphors of the organisation’ laid out by Gareth Morgan in the late 1980s, and destined, in a short time, to become an international best seller capable of profoundly changing the concept of ‘organization’ itself.

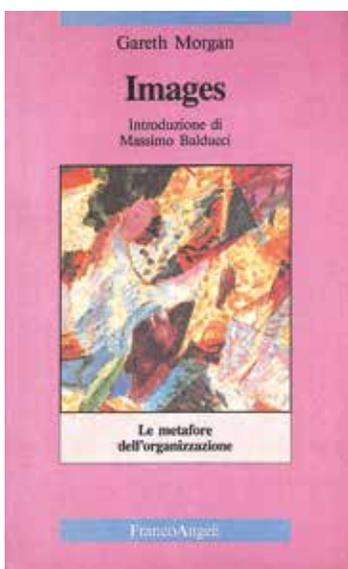
The volume, translated in Italy in 1991 (the first Italian edition is shown in our photo) and reprinted here seven more times, has continued to sell, to be in demand (the latest edition was in 2015, from the presses of *FrancoAngeli* at 35 euros). No one previously had demonstrated so well the benefits of developing a multi-perspective approach to studying organizations so completely, clearly and convincingly. “Each phase of development – Morgan writes on page 379 – activates a series of conditions that give rise to its own overcoming.” In short, a new way of looking through the window that invites the entrepreneurial individual to give up obsolete schemes and continuously find new ways in view of contextual changes, for good or for bad, which will certainly happen. “This approach – writes Morgan on the same page – helps us to understand that managing an organiza-

osserva ancora: «il cambiamento è in grado di autoorganizzarsi ed è un fenomeno emergente che non può essere predeterminato o controllato». L'indubbia forza dell'approccio «per metafore» di questo libro risiede nel suggerire che ancor prima di mettere in campo tecniche e strumenti, effettuare una progettazione organizzativa significa adottare un concetto e guardare il mondo attraverso il filtro di quel concetto. In particolare i concetti/metafore proposte da Morgan sono otto: *Macchina, Organismo, Cervello, Cultura, Politica, Prigione psichica, Cambiamento, Dominio*. Ognuna è approfondita da un capitolo dedicato. La crisi attuale ha costretto la quasi totalità delle organizzazioni/imprese a rinnovare i parametri di gestione. Ed ecco che, nell'arco di qualche giorno, i ristoranti sono stati costretti a munirsi di pannelli in plexiglas, inventare un servizio di consegne a domicilio, creare daccapo un menu e - in pratica - ridisegnare il ristorante-luogo-di-lavoro seguendo nuovi e improvvisi paradigmi. Ed è, in buona sostanza, il metodo suggerito da Morgan, farsi trovare *mentalmente* pronti al cambiamento. Grazie a questo approccio, e nonostante i fin troppo conosciuti orpelli della burocrazia, in molti stanno superando la buriana, ma in altri, purtroppo, sono rimasti con il fatturato a zero, o peggio hanno dovuto chiudere bottega. La differenza tra i primi e i secondi talvolta risiede specificatamente in un diverso approccio alla fase lavorativa, ovvero all'aderenza a un tipo di «metafora» piuttosto che a un'altra. Ognuno di noi, almeno in ambito lavorativo, è ciò che viene *percepito e sperimentato* dagli altri, non quello che pensiamo di essere. Images, tramite l'uso di metafore, ci aiuta a riappropriarci

tion, leading a society and managing one's personal life means knowing how to manage contradictions" and then observes: "change is able to organize itself and is an emerging phenomenon that cannot be predetermined or controlled." The undoubted strength of this book's 'metaphors' approach lies in suggesting that even before putting techniques and tools in place, carrying out an organizational design means adopting a concept and looking at the world through the filter of that concept itself. In particular, the concepts/met-

aphors proposed by Morgan are eight: Machine, Organism, Brain, Culture, Politics, Psychic prison, Change, Domain. Each is elaborated in a dedicated chapter. The current crisis has forced almost all organizations/companies to review their management parameters. And so, within a few days, restaurants were forced to equip themselves with plexi-glass panels, create home delivery services, write menus from scratch and – in practice – redesign the restaurant as workplace following new and urgent paradigms. All this is, in essence, is the method suggested by Morgan, of being mentally ready for change. Thanks to this

approach, and despite the all too well-known trappings of the bureaucracy, many are surviving the tempest, but many, unfortunately, have remained with zero turnover, or worse, have had to shut up shop. The difference between the former and the latter sometimes lies specifically in a different approach to the matter of work, that is, adherence to one type of 'metaphor' rather than another. Each of us, at least in the workplace, is what is perceived and experienced by others, not what we think we are. Images, through the use of



del nostro impatto sulla realtà sociale: a capire quando tale impatto va modificato, come e in quali tempi.

Un libro e un disco. Nel 2002 i Flaming Lips, compagine dream-pop con base a

Oklahoma City, davano alle stampe l'assurdo astratto incredibile *Yoshimi Battles the Pink Robots*, suoni colori, viaggi nipponici, un demone - con le sembianze del coronavirus (guardare la cover per cre-

dere) ma disegnato diciotto anni fa (!) - viene annientato distrutto disintegrato da una bambina. Ascoltare, ascoltare e leggere. Buon 2020 (almeno nel secondo semestre).



metaphors, helps us to regain our grasp on social reality: to understand when this should be changed, how and over what timeframe.

A book and a recording too. In 2002 the Flaming Lips,

a dream-pop team based in Oklahoma City, issued the incredible abstract absurd *Yoshimi Battles the Pink Robots*, colour sounds, Japanese travels and a demon – which looked like the coronavirus

(see the cover to believe it) but drawn eighteen years ago (!) – and was destroyed, disintegrated by a little girl. Listen, listen and read. Happy 2020 (at least in the second half).

Ascolto consigliato:  Flaming Lips - Yoshimi Battles the Pink Robots pt.1 |
Recommended listening:



ANTICO COLLE TOSCANO

Park Hotel Spa & Resort

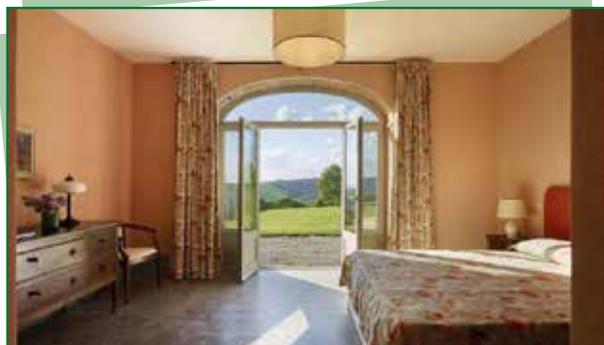
FOUR STAR HOTEL, RISTORANTE "MICHELANGELO", SPA "ANGELICUM"
Ospitalità, gusto e benessere sul Monte Amiata



ANTICO COLLE TOSCANO RESORT
Località Aiuole 40 Arcidosso (Gr)
Phone: +39 0564 968436



La più alta qualità del settore e prodotti certificati a marchio CEE:
porte, portoni, finestre e zanzariere.
ART5 propone, inoltre, un'ampia scelta di sportelloni e mobili su misura,
tutti realizzati con legni di grande qualità provenienti solo da boschi
che garantiscono la riforestazione.



Rif. IF183

TERME BAGNI SAN FILIPPO

Nel cuore di Bagni San Filippo, affianco allo stabilimento termale, è in vendita una delle abitazioni storiche del borgo.
La casa si sviluppa al primo piano, ha ingresso tramite una scala esterna in tipico travertino locale.

All'interno un ingresso, una cucina ed ulteriori due vani attualmente utilizzati come camere, ed un bagno

EURO 105.000

www.immobiliare100case.it

Rif. IF183

TUSCANY - THERME BAGNI SAN FILIPPO

In the center of the small village of Bagni San Filippo, next to the spa, one of the historic houses of the village is for sale. The house develops on the first floor, has an entrance via an external staircase in typical local travertine. Composed of entrance, kitchen and two further rooms currently used as a bedroom, and a bathroom

EURO 105.000

www.100houses.eu



ART5 Soc. Coop. Artigiani Riuniti Torrenieri,
Loc. Bivio dell'Asso, snc, Montalcino (SI), Tel +39 0577.834079
www.infissart5.it - artcinque@gmail.com

Via Mentana 135, Abbazia San Salvatore (SI)
Tel/fax: +39 0577.777205 - info@immobiliare100case.it

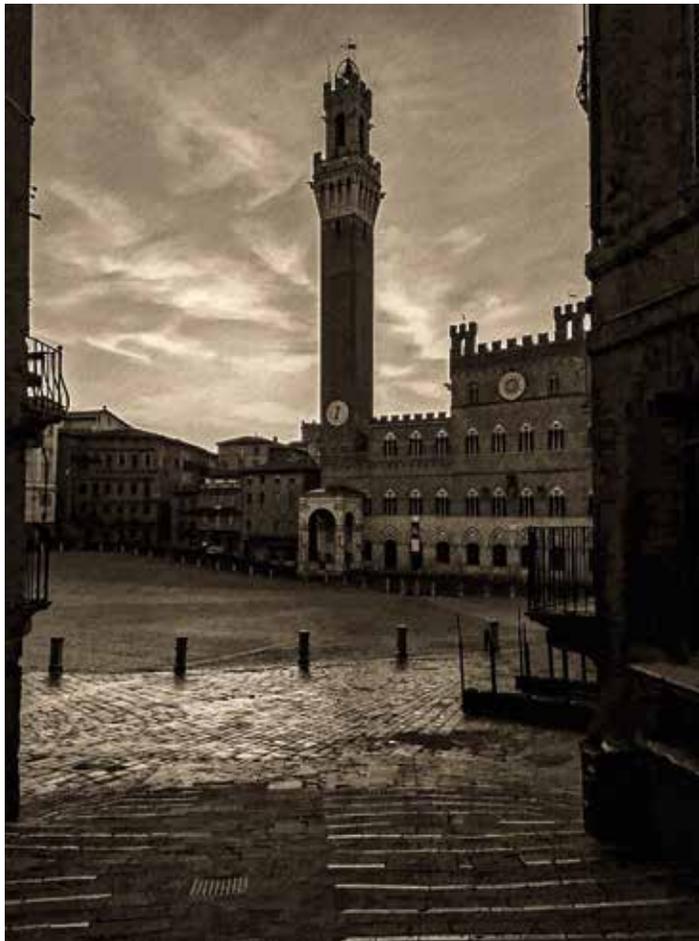
Ci sono molti modi di affrontare un momento difficile. La poesia se non sconfigge le pandemie senza meno svolge un'azione lenitiva attraverso l'uso sapiente delle parole. Di seguito pubblichiamo uno scritto particolarmente ispirato.

era di marzo

di Vittoria Bichi Ruspoli

Era di marzo, di un anno bisestile
L'aria era fresca e primaverile
C'è chi sognava viaggi e vacanze
Spiagge, risate, e giri di danze
Ma all'improvviso tutto cessò
Conte a raccolta l'Italia chiamò:
Un mostro invisibile era arrivato
Che più di qualcuno avea contagiato
Solo una cosa c'era da fare:
la Pandemia cercar di fermare!
Così si chiusero tutte le porte
Per far restare fuori la morte
Scuole, teatri, cinema e chiese
Tutto bloccato, in tutto il Paese
Ognuno a casa doveva restare
Niente da fare, solo aspettare
Tutto era assurdo, tutto irreal,
come in un sogno riuscito male,
dove da libero sei prigioniero
e non distingui cosa sia vero.
Niente concerti o aperitivi,
ma sapevamo di essere vivi
e in quelle case in quelle giornate
nacquero cose inaspettate,
storie, letture, e molti pensieri
alcuni più allegri, altri più seri.
Ma questo popolo di strani figure

Volò oltre le case, oltre quei muri
E quel virus che era ignorante
Non fu promosso dall'insegnante
E un po' per vergogna, un po' per orgoglio
Non superò quel suo cordoglio
Si allontanò in una sera di aprile,
senza un saluto, con l'aria un po' vile.
Di lui resterà solo il ricordo
Come di un suono, per chi ormai è sordo.



| Ascolto consigliato:  Le luci della centrale elettrica - Copriфуoco |
Recommended listening:

Un soggiorno di **Vino** griffato “Capanna”

A diVino stay signature “Capanna”

di Vittoria Bichi Ruspoli

Un'azienda agricola dalla storia antica e dai vini eccellenti. Impreziosita dalla presenza di un agriturismo-boutique e di un ristorante di nuova generazione, guidato dallo chef Jacopo Monni. Abbiamo incontrato il titolare, Amedeo Cencioni, il quale ha accompagnato ValleyLife, e idealmente i suoi lettori, nel mondo incantato di Capanna. Un luogo splendido, dove rilassarsi godendo della natura e degli elementi trasformati dall'uomo.

Un po' di storia. Quando nascete, e quali sono i prodotti agricoli di cui andate orgogliosi?

L'azienda si trova a Montosoli, a nord di Montalcino: le sue origini risalgono al 1957, quando Giuseppe Cencioni, mio bisnonno, acquistò questo podere, dove si trasferì tutta la famiglia già dall'anno successivo. L'attività si concentra attorno alla coltivazione di vigne, olivi, seminativi, e si è continuamente sviluppata nel corso del tempo: basti pensare che l'ultimo impianto di Sangiovese risale

allo scorso marzo. Oggi la tenuta comprende 65 ettari di cui 25 vitati e 7 dedicati a oliveti, e il settore per cui il nome *Capanna* è conosciuto nel mondo è certamente la viticoltura. Siamo onorati di essere una delle più antiche famiglie del Brunello, dal primo vino imbottigliato nel 1964: apparteniamo infatti al novero delle venticinque cantine fondatrici del Consorzio. Negli anni abbiamo implementato la produzione e la rete di vendita: adesso siamo commercialmente presenti in tutta Italia ed esportiamo in Paesi di ogni continente.

A farm and vineyard with a long history and excellent wines. Added to by the presence of a boutique-style agriturismo and a new generation restaurant, headed by Chef Jacopo Monni. We meet the owner, Amedeo Cencioni, who shows ValleyLife, and ideally its readers too, around the enchanted world of Capanna. A splendid place to relax and enjoy nature and nature transformed by the hand of man.

A bit of history. When did you start up here and which are the agricultural products you are most proud of?

The farm is in Montosoli, north of Montalcino: our business goes back to 1957 when my great-grandfather Giuseppe Cencioni bought the farm and then the whole family moved here the following year. The work is focussed on the cultivation of vines, olives and other arable crops, and has continuously developed over the years: just think our newest Sangiovese vine was only planted this March. Today the estate encompasses 65 hectares of which 25 are under the viney and seven are olive groves, and the name Capanna is known above all in the world of viticulture. We are honoured to be one of the oldest Brunello families, with the first wine bottled in 1964:

we belong in fact to the group of twenty-five founding wineries of the Brunello Consortium. Over the years we have built up production and created our sales network: we are now present commercially throughout Italy and export to countries on every continent.

Let's talk about your new restaurant: Il Passaggio [The Passage]. Why this name, and what are your top specialities?

The restaurant was inaugurated just a year ago, in spring 2019. The name comes essentially from two intertwining elements: first of all our location that constitutes, in every possible way, a 'passage' into the Val d'Orcia and then as a doorway through which the guest finds themselves undergoing a 360° sensory, food, wine and spiritual experience by entering the Capanna universe and its surrounding landscape. The chef, Jacopo Monni, expertly leads a kitchen brigade made up of young people who have had serious career stages in top class restaurants. We have thirty seats and the tables are spread over two rooms, an internal room and a panoramic veranda and we can also accommodate customers outside. Chef Monni has already developed the new menu, which will be available from the next reo-



pening, and many surprises are planned: for now, I will reveal only the names of one first and one second course: Macaroni Martelli, tomato confit, tomato, black cabbage, artichokes with blue mousse and PGI Tuscan lamb with herbs, red fruit chutney and roots. Another star turn at our restaurant is the sweets selection, from the acclaimed pastry chef Loretta Fanella.

Yours is a top-class agriturismo: tell me about the special styling and the kind of luxury that guests can find there?

We opened the Capanna

Parliamo del vostro nuovo ristorante: Il Passaggio. Perché questo nome, e quali sono le eccellenze della cucina?

Il ristorante è stato inaugurato appena un anno fa, nella primavera del 2019. Il nome deriva, in sostanza, da due elementi che si intrecciano: in primis una location che costituisce, a tutti gli effetti, un "passaggio" per la Val d'Orcia; e poi una porta attraverso la quale l'ospite si trova a compiere un'esperienza sensoriale a 360° gradi, enogastronomica e spirituale: entrando nell'universo *Capanna* e in quello del paesaggio circostante. Lo chef, Jacopo Monni, guida sapientemente una brigata composta da

giovani che hanno compiuto significative esperienze in ristoranti di alto livello. Abbiamo trenta coperti e i tavoli sono ubicati in due locali, una sala interna e una veranda panoramica e possiamo ospitare anche clienti esterni. Lo chef Monni ha già elaborato il nuovo menu, che potrà essere gustato dalla prossima riapertura, e sono previste molte sorprese: vi svelo, per ora, solo i nomi di un primo e di un secondo: "Maccheroni Martelli, pomodoro confit, gelatina di pomodoro, cavolo nero, carciofi e spuma di blu" e "Agnello IGP Toscano alle erbe con chutney di frutti rossi e radici". Un'altra gemma del nostro ristorante è rappresentata dai dolci, a cura dell'acclamata pastry chef Loretta Fanella.



Suites less than a year ago in July 2019. This is something the family very much wanted and the idea goes back quite a while. The rooms and apartments – of various sizes – are defined by a Tuscan chic style, each with a different decor, from the flooring to the furniture and accessories, with the common denominator being high aesthetic and functional value. The amenities, available in all the rentals, include, among other things, a wine cellar with Capanna wines, a mini bar with Tuscan drinks, a coffee and herbal tea machine, and a courtesy kit. The wellness centre available to our guests

boosts the offering with its sauna, Turkish bath, emotional shower, and swimming pool with whirlpool.

Capanna is known above all for its wines: what about their special characteristics, the types, and what gastronomic combinations do you suggest?

The history of our family is intertwined with that of red wine, so we should start with Brunello di Montalcino DOCG, which, in vintage years, is also produced in a Riserva ver-

Il vostro è un agriturismo di lusso: qual è lo stile che lo rende speciale e quali sono i comfort che i visitatori possono trovarvi?

Abbiamo inaugurato *Capanna Suites* da meno di un anno, nel luglio del 2019. Si tratta di un progetto fortemente voluto dalla famiglia e dalla genesi piuttosto lontana nel tempo. Le camere e gli appartamenti - di varie ampiezze - sono contraddistinti da uno stile *Tuscan chic*, ognuno con un arredo diverso, dalla pavimentazione ai mobili alle suppellettili, con il comune denominatore di un pregio estetico e funzionale. Le dotazioni, presenti in tutte le sistemazioni, includono, fra l'altro, una cantinetta con i vini *Capanna*, un frigo bar con bevande toscane, macchina per caffè e tisane, e un kit di cortesia. Il centro benessere arricchisce l'offerta con sauna, bagno turco, doccia emozionale, e piscina con idromassaggio, a disposizione dei nostri ospiti.

***Capanna* è conosciuta soprattutto per i vini: quali sono le caratteristiche, i vitigni, e gli abbinamenti gastronomici da voi suggeriti?**

La storia della nostra famiglia è intrecciata con quella del vino rosso, per cui vogliamo partire dal Brunello di



sion: in addition to the classic combinations with game or Florentine steak, we recommend it as a wine for meditation. Rosso del Cerro (Rosso Toscana IGT) is well suited to appetizers and the soups and minestrone dear to Tuscan tradition, such as the legendary ribollita. The Rosso di Montalcino DOC is much more structured: perfect for enjoying together with Tuscan liver crostini, appetizers of salami and cheeses, and first courses such as pici with ragù sauce. Then there's Sant'Antimo DOC, of which we produce both red and white varieties and which combine well, respectively, with fine steaks or baked fish. With white meat main courses, the white SanGiòBi is delicious, produced with 100% Sangiovese and it's a wine I am especially fond of. We then produce the sweet and 'tranquil' [non-sparkling] Moscadello di Montalcino DOC, in reality the oldest wine in this denomination, dating back to the mid-1500s: excellent





Montalcino DOCG, che, nelle annate migliori, viene prodotto anche nella Riserva: oltre ai classici abbinamenti con selvaggina o bistecca alla fiorentina, lo suggeriamo come vino da meditazione. Rosso del Cerro (Rosso Toscana IGT) si adatta bene ad antipasti, minestre e zuppe care alla tradizione toscana, come la mitica ribollita. Ben più strutturato invece il Rosso di Montalcino DOC: perfetto da gustare insieme a crostini di fegatini toscani, antipasti di salumi e formaggi, e primi piatti come picci al ragù. Poi Sant'Antimo DOC, di cui produciamo sia rosso che bianco e ben si abbinano, rispettivamente, a tagliate pregiate o pesce al forno. Con secondi di carne bianca risulta invece delizioso il bianco SanGiòBi, prodotto con Sangiovese al 100%, un vino a cui tengo in modo particolare. Produciamo poi il dolce e "tranquillo" Moscadello di Montalcino DOC, in realtà la tipologia più antica dalla denominazione, risale addirittura alla metà del 1500: ottimo con biscotti e gelato; e infine una Vendemmia Tardiva, che, oltre all'accostamento con dessert complessi, si esalta con i formaggi.

Quali sono tre parole che racchiudono la filosofia della vostra attività?

Il primo termine è "tradizione": siamo orgogliosi di essere italiani e di appartenere a un Paese che, proprio in virtù della sua storia, ha prodotto delle eccellenze in ogni settore, in un connubio di tradizione e creatività. Il secondo concetto a cui teniamo molto è "rispetto del territorio" in una duplice accezione, inteso come consapevolezza del patrimonio che ci è stato tramandato, e come comportamenti, personali e professionali, da assumere, per un impatto ambientale che deve essere rispettoso e vocato alla tutela della natura. Il terzo è "passione", perché solo se si è animati da una profonda passione si può conferire al proprio lavoro un valore che fa davvero la differenza, per noi e per i nostri interlocutori.

with biscuits and ice cream; and finally a Vendemmia Tardiva [Late Harvest], which, in addition to the combination with sophisticated desserts, is enhanced with cheeses.

What are three words that summarise the philosophy of your business?

The first term would be 'tradition': we are proud to be Italian and to belong to a country that, precisely by virtue of its history, has come up with top quality products in every sector, through a combination of tradition and creativity. The second concept we care about is 'respect for the territory' in a double sense, intended as both awareness of the heritage that has been handed down to us, and as personal and professional behaviours to follow in respecting the environment and protecting nature. The third is 'passion', because only if you are animated by a deep passion can you give your work a value that really makes the difference, for us and for our clients.





Capanna Suites

FILIPPO ROSATI

Bagno Sonoro di gruppo

Trattamento Reiki
individuale e in coppia

Campane Tibetane

Strumenti Ancestrali e Gong

Filippo Rosati
Tel. 338.8026691
Fb. Filippo Rosati



Bindi Costruzioni

Restoring the heritage of the Valdorcia

RECUPERO DI VILLE E VECCHI CASOLARI, CENTRI STORICI



Bindi Costruzioni S.r.l., Via degli Archi 18, Pienza (SI)
www.bindicostruzioni.it / info@bindicostruzioni.it
Tel. 393 8315771 (Edoardo) / 338 9445422 (Fulvio)



Falegnameria

PINZUTI ROBERTO

FALEGNAMERIA ARTIGIANA DA TRE GENERAZIONI



Via Poggio Marco, 64a - Località Le Macchie - Arcidosso (Gr)
Tel. (+39) 0564.968049 - info@falegnameriapinzuti.it
www.falegnameriapinzuti.it

ADF,

sempre più green
al servizio del territorio

**ADF increasingly green at the
service of the local area**

Economia circolare, mobilità elettrica, ricerca e innovazione, servizi smart: la resilienza che punta a ripartire insieme nel segno della sostenibilità. Acquedotto del Fiora (AdF) guarda al futuro con impegno e fiducia, forte di un bilancio solido e di 846 milioni di investimenti sul territorio.



Anche nel pieno dell'emergenza c'è chi non si è mai fermato, garantendo servizi essenziali con continuità, efficienza e qualità. Tra loro c'è AdF: attiva h24, sette giorni su sette, per tutta la «fase 1». Non solo ha portato acqua nelle nostre case, negli ospedali e in tutti i rubinetti del territorio servito, ma ha proseguito anche con le manutenzioni, gli investimenti e le progettualità.

«Ringrazio tutto il personale AdF – afferma il presidente Roberto Renai – dagli operativi sul territorio, che hanno lavorato in condizioni complesse osservando tutte le misure di sicurezza, agli oltre 230 dipendenti in smart

Circular economy, electric-powered mobility, research and innovation, smart services: sharing and resilience under the banner of sustainability. Acquedotto del Fiora (AdF) looks to the future with commitment and confidence, thanks to a solid balance sheet and 846 million euros of local investments.

Even in the midst of the emergency, there were those who never stopped and assured essential services with continuity, efficiency and quality. Among them AdF: working 24 hours a day, seven days a week, throughout 'phase 1' of the COVID19 emergency. Not only did it bring water to our

homes, hospitals and to every tap in the service area, but it also continued with maintenance, investments and forward planning.

"I thank all the AdF staff – chairman Roberto Renai tells me – from the local operators who worked in complex conditions observing all the safety measures, to the over 230 employees in smart working. In addition to carrying out our tasks, we have demonstrated AdF's resilience, that is, its ability to adapt to change processes while generating value." From their precious work during the lockdown, to innovative projects for a green restart: AdF has put into place ideas and resources that favour the well-being of

working. Oltre a svolgere il nostro compito, abbiamo dimostrato la resilienza di AdF, ossia la capacità di adattarsi ai processi di cambiamento generando valore».

Dal prezioso lavoro durante il lockdown, ai progetti innovativi per una ripartenza green: AdF mette in campo idee e risorse a favore della comunità e del territorio, forte di un bilancio 2019 solido e della fiducia dei soci.

«Ci sono importanti progetti in corso – prosegue Renai – come il Protocollo di Economia Circolare, l'accordo con ASA, AdF Green e l'evoluzione dei servizi commerciali affinché siano sempre più smart: semplici, veloci e personalizzati. Facciamo tesoro dell'esperienza maturata durante l'emergenza, dove abbiamo toccato con mano che si può essere vicini anche se lontani, fornendo servizi a distanza su misura grazie alle potenzialità del digitale e alla sinergia con i Comuni soci». Superata la prova del lockdown, ora AdF è impegnata nell'accompagnare la ripartenza del territorio.

**Adf Green,
la mobilità
elettrica
per ripartire
insieme**

Il 22 aprile, in occasione della 50esima Giornata Mondiale della Terra, è stata presentata AdF Green, la svolta

ecologica a favore della mobilità elettrica. Il progetto prevede l'introduzione nel parco macchine aziendale delle prime auto elettriche, nonché l'installazione di punti di ricarica attrezzati nei pressi delle sedi aziendali di Siena e Grosseto, a disposizione di tutta la cittadinanza. Un'opportunità per il territorio, nonché un input per una ripartenza green. Dopo la Giornata Mondiale dell'Acqua, la Giornata Mondiale della Terra ha rappresentato un altro passo avanti di AdF verso uno sviluppo sostenibile e in armonia con la natura che ci ospita.

**ASA e Adf insieme
su ricerca, sviluppo,
innovazione
e finanziamenti**

Un accordo strategico nel campo dell'idrico, che apre nuove frontiere di ricerca, sviluppo, innovazione e reperimento di finanziamenti pubblici fuori tariffa, con particolare attenzione ai bandi europei o di altri soggetti istituzionali. È quello siglato tra AdF e ASA (Azienda Servizi Ambientali Spa) di Livorno, con al centro il ruolo del servizio idrico integrato nella valo-

the local community thanks to a solid 2019 balance sheet and the trust of its partners.

"There are important projects in progress – Renai continues – such as the Circular Economy Protocol, the agreement with ASA, AdF Green and the evolution of commercial services to make them increasingly smart: simple, fast and personalized. We will take advantage of the experience gained during the emergency, where we saw with our own eyes that you can be close even if far away as we provided customised remote services thanks to the power of digital technology and the synergy with the member municipalities." Having passed the lockdown test, AdF is now committed to joining in with the restart of the area.

**Adf Green,
electric-powered
mobility
for the restart**

On 22 April, on the occasion of the 50th World Earth Day, AdF Green, the ecological turn in favour of electric-powered vehicles



rizzazione del patrimonio ambientale, fondamentale anche per il settore turistico, con attività di ricerca e innovazione nei settori dell'economia circolare, delle politiche green, del contrasto ai cambiamenti climatici, della salute pubblica e dei beni comuni. Il tutto fuori tariffa, quindi senza gravare in alcun modo sulle bollette. Tra i possibili interventi, quelli rivolti al miglioramento complessivo del servizio, al risparmio e all'uso razionale della risorsa, al recupero e al riuso delle acque reflue, alla riduzione e/o valorizzazione dei fanghi provenienti da depurazione civile, al risparmio energetico o alla produzione di energia. L'accordo, inoltre, punta anche a migliorare il percorso per le certificazioni ambientali (come le Bandiere Arancioni o le Spighe Verdi) che rappresentano oramai un fattore decisivo nella scelta delle destinazioni turistiche.

**846 milioni
di investimenti a
favore del territorio**

L'assemblea dei soci ha approvato i risultati dell'esercizio 2019: un bilancio solido, che permette ad AdF di guardare con fiducia e impegno al futuro. L'anno scorso è stato di svolta per l'azienda, che dopo l'arrivo del nuovo CdA ha rinnovato il patto di fiducia

con i soci, affrontando con compattezza la sfida dell'allungamento della concessione al 2031. Straordinario il risultato ottenuto per consenso (99,38%) e tempistiche e che ha dato stabilità aziendale e occupazionale, permettendo ad AdF di avviare investimenti importanti a favore del territorio: nel 2019 sono stati oltre 32 milioni di euro, portando complessivamente a circa 473 milioni quelli fatti dall'inizio della concessione a oggi. Da ora a fine concessione nel 2031 ne son previsti altri 373 milioni, che porteranno la media annua per abitante a 80 euro, in linea con le più evolute realtà europee. Complessivamente 846 milioni totali gli investimenti a favore del territorio realizzati nell'arco di tutta la concessione.



was unveiled. The project envisages the introduction of the first electric cars in the company fleet, as well as the installation of charging points near the company headquarters in Siena and Grosseto, available to all citizens. An opportunity for the area, as well as an input for a green restart. After World Water Day, World Earth Day represented another step forward by AdF towards sustainable development and in harmony with the natural world that hosts us all.

**ASA and AdF
together on research,
development,
innovation
and funding**

A strategic agreement in the field of water, which opens up new frontiers for research, development, innovation and the raising of public funding beyond water charges, with particular attention to European and other institutional sources. This was signed between AdF and ASA (Azienda Servizi Ambientali Spa) of Livorno, with the goal of an integrated water service in the enhancement of our environmental heritage which is fundamental for the tourism sector, with research and innovation in the circular economy sectors, green policies, the fight against climate

change, for public health and the commons. All outside ordinary water charges and therefore without adding a burden to bills in any way. Among possible interventions are those aimed at the overall improvement of the service, the saving and rational use of resources, the recovery and reuse of waste water, the reduction and/or enhancement of sludge from civil treatment plants, energy saving or energy production. The agreement also aims to improve the system for environmental certifications (such as the Bandiere Arancioni or the Spighe Verdi) which now represent a decisive factor for the image of tourist destinations.

846 million of investment for the area

The shareholders' meeting approved the results for 2019: a solid balance sheet which allows AdF to look to the future with confidence and commitment. Last year was a turning point for the company, which after the arrival of the new Board of Directors, renewed its pact of trust with the shareholders, tackling the challenge of extending the concession to 2031 with precision. An extraordinary consen-

sus (99.38%) result was achieved and with timing which provides business and employment stability, allowing AdF to initiate important investments in the area: in 2019 over 32 million euros, bringing the overall figure to around 473 million the investment made from the beginning of the concession to date. From now to the end of the concession in 2031 another 373 million are expected to be invested, which will bring the annual average per inhabitant to 80 euros, in line with the most advanced European systems. A total of 846 million euro of investments in the area to be made over the entire concession.





Official sponsor



USIAMO LE MIGLIORI TECNOLOGIE IN FISIOTERAPIA

HAIR STAFF

Sabrina & Agnese



HAIR STAFF DI SABRINA & AGNESE
PARRUCCHIERE UNISEX

Via Galliano, 20, Abbadia San Salvatore (Siena).
Tel: 0577/779408 - Instagram: Hairstaff Sabrina

Fashion Beauty Sun



L'attesa è finita grazie di avermi aspettato!

*Il centro estetico ha riaperto in
completa sicurezza,
per accogliervi con l'entusiasmo
e la professionalità di sempre*

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

PROFUMERIA DEL CORSO

PIAZZA XX SETTEMBRE
ABBADIA SAN SALVATORE (SI)
T 0577/89247 CELL 345/6887702



Welcome summer!

Marianna

HAIR STYLIST



Via Dante Alighieri 54/55 53022 Buonconvento (SI)
Tel. (+39) 334.7057815 - style.mary@hotmail.it

SEVERINI A&G

professionisti per impianti all'avanguardia

di Jori Diego Cherubini

Quando si parla di impianti con elevata componente tecnologica, Severini A&G è la risposta giusta, dal 1980. L'azienda, gestita da Agostino, la moglie Rossella e successivamente anche dal figlio Gianni, col tempo si è affermata - in Toscana, Italia e perfino all'estero - grazie a un lavoro altamente qualificato dove risultano indispensabili professionalità, mezzi e soprattutto passione.

Parlare con Agostino significa imbattersi in un libro aperto dove si intrecciano evoluzioni di impianti e storie personali. «L'installazione

di componenti e dispositivi - racconta - segue la continua evoluzione tecnologica senza trascurare semplicità, sicurezza e funzionalità; da sempre proponiamo impianti all'avanguardia unendo qualità, impegno e il massimo della tecnologia per un lavoro a regola d'arte». Una ricerca continua in settori dove i prodotti si evolvono rapidamente. Tra i settori di competenza

ci sono building automation, automazione industriale, fotovoltaico, centrali a biomassa, cabine di M.T. e sistemi di cogenerazione. Tutti gli impianti sono certificati e garantiti. «Già negli anni Ottanta - spiegano - eravamo all'avanguardia, proponendo qualcosa in più; ci siamo evoluti assieme alla tecnologia». Dal 2010, la svolta con lavori oltre regione e talvolta oltre

Severini A&G, professionals in cutting-edge systems

When we ask about hi-tech systems, Severini A&G has been the right answer since 1980. The company, managed by Agostino, his wife Rossella and subsequently also by their son Gianni has over time established itself – in Tuscany, Italy and even abroad – thanks to their highly skilled work where professionalism, the right equipment and above all passion are all indispensable.

Talking to Agostino means encountering an open book where the evolution of industrial electrical systems and personal stories intertwine. "The installation of components and devices – he tells me follows a continuous technological evolution without neglecting simplicity, safety and functionality; we have always offered cutting-edge systems by combining quality, commitment and the most advanced technology for professional work." Continuous research in sectors where products evolve rapidly. Their areas of expertise include building automation, industrial automation, photo-voltaics, biomass plants, MV cabins and co-generation systems. All their set-ups are certified and guaranteed. "We were at the forefront already back in the 1980s – they explain – offering something extra;

confine, l'azienda si è fatta trovare pronta, portando il proprio know-how per la costruzione di grandi impianti in luoghi remoti del pianeta, come Cina, Russia, Polonia, Lituania, e sempre con il top offerto dal mercato. «Il lavoro - raccontano - parte "a monte", inizialmente raccogliamo le esigenze del cliente, segue la stesura di un progetto preliminare, lo programmiamo in sede, infine ci rechiamo fisicamente sul posto per installazione e collaudo». La Severini A&G oggi lavora con grandi alberghi, industrie, agriturismi, complessi residenziali, centri sportivi, Marina militare, amministrazioni provinciali e comunali, USL, centri commerciali, cantine vitivinicole, ospedali, impianti di risalita e innevamento artificiale. Un segmento aziendale è dedicato al noleggio di mezzi e attrezzature: «tra queste offriamo gruppi elettrogeni (per manifestazioni e concerti), gru, piattaforma aerea (con operatore) e impianti di riscaldamento per eventi». I lavori civili riguardano, tra l'altro, climatizzazione, antifurto e rivelazione incendio, adeguamento alle norme vigenti, automazione per serrande, cancelli scorrevoli e battenti, aspirazioni centralizzate e trattamento aria. Tra i progetti in corso uno dei più importanti riguarda gli Stati Uniti. Insomma l'ambito di lavoro è pressoché sconfinato, sempre muovendosi da Abbadia San

Severini A. & G. Impianti elettrici - Piazzale dei Minatori, 6, Abbadia San Salvatore (SI) - www.severiniimpianti.it - Tel. 0577775191 - 3387983272 - 3467352400

Vallo
Severini



Salvatore, sul versante senese del monte Amiata. Se in un primo tempo la sede dell'azienda si trovava nel garage di casa - come accadde alle grandi imprese (per fare due esempi Apple e Microsoft) - oggi il quartier generale, disposto su 1200mq, si è spostato, ingrandito, e ospita laboratori, officine, sala riunioni, magazzini, uffici di

rappresentanza, rimesse per automezzi, furgoni, macchine, camion gru e piattaforma aerea (per lavori in quota). Tra i clienti storici ci sono grandi strutture, come, ad esempio, il centro benessere Adler Thermae Spa & Resort, Castel Brunello, ville e resort 5 stelle lusso, USL, centri commerciali, dove si occupano di assistenza durante tutto l'anno.

Oggi la Severini A&G conta diciotto dipendenti formati e qualificati. Non mancano le collaborazioni esterne, con importanti studi di ingegneria a supporto. «Professionalità, passione e ambizione - concludono - sono gli ingredienti fondamentali per un lavoro qualitativamente impeccabile ma soprattutto apprezzato dai nostri clienti».





we evolved together with the technology." Since 2010, the turning point with the company ready to go beyond the region and sometimes across the border, the company has been bringing its know-how to the construction of large plants in far-flung places on the planet, in China, Russia, Poland and Lithuania, and always at the top of its market. "The work – they tell me – starts 'upstream', to begin with we establish the customer's requirements, then follows the drafting of a preliminary project which we do in our office, and finally we physically go to the site for installation and testing." Severini A&G today works with large hotels, factories, farmhouses, residential complexes, sports centres, the Navy, provincial and municipal administrations, the Health Service, shopping centres, wine

cellars, hospitals, ski lifts and artificial snow. A whole company segment is dedicated to the rental of vehicles and equipment: "among these we offer generating sets (for events and concerts), cranes, aerial platforms (with operator) and heating systems for events." The civil works concern, inter alia, air conditioning, anti-theft and fire detection, conversion to current regulations, automation for rolling shutters, sliding and swing gates, centralized air conditioning and air treatment. Among the ongoing projects one of the most important is in the United States. In short, their field of work is almost boundless, always starting from Abbadia San Salvatore, on the Sienese side of Mount Amiata. If at first the company's headquarters was in the garage of their house – as happened with other large companies (to give two examples Apple

and Microsoft) – today their headquarters, arranged over 1200sqm, has moved and enlarged considerably, housing laboratories, workshops, meeting rooms, warehouses, sales offices, vehicle garages, vans, machines, truck cranes and aerial platforms (for work at height). Past customers include many large organisations, such as, for example, the Adler Thermae Spa & Resort, Castel Brunello, 5-star luxury villas and resorts, the USL and shopping centres where they provide assistance throughout the year. Today Severini A&G has eighteen trained and qualified employees. There is no shortage of external collaborations, with major supporting engineering concerns. "Professionalism, passion and ambition – they conclude – are the fundamental ingredients for an impeccable quality job that is appreciated above all by our customers."



Carrefour
market 



Farmacia Niccolini

dal 1901

Viale Roma, 26
53021 - Abbadia San Salvatore (Siena)



Farmacia Niccolini
Viale Roma, 26, Abbadia San Salvatore (Si).
Tel. 0577.778052 - www.farmacianiccolini.com

Ferrari Design

PERSONALIZZA LA TUA PASSIONE



Pistoia - Tel. 0573.46795 - 339.461265
www.ferraridesign.eu - ferrarilucadesign@virgilio.it

Maestri del legno

Masters in wood

di Jori Diego Cherubini

Il legno, per lo scrittore Fabrizio Caramagna, "comunica calore, naturalezza, gentilezza. Se lo carezzi ricambia con le carezze. E quando comincia a mostrare i suoi difetti e le sue crepe, capisci che non è un oggetto morto, ma un essere che vive e che si trasforma". E la trasformazione richiede esperienza, passione e amore. Tre condizioni imprescindibili tutte riscontrabili nella falegnameria Giomarelli, a Monteroni d'Arbia.

Entrando si viene avvolti da un odore di legno capace di evocare mondi antichi, e bellissimi. L'impresa venne fondata nel 1998 da Enrico Giomarelli, falegname con diversi lustri di esperienza alle spalle, Giuliana e Manuele.

Col tempo si sono aggiunti Manuela, il marito Maurizio, e diversi dipendenti. La falegnameria (artigianale) oggi trasforma il legno in porte "tamburate" - sempre su misura - e in massello, piccole, grandi e grandissime. Oltre a finestre, portoncini, armadi a muro, persiane (anche in alluminio), battiscopa, portoni di ingresso, porte blindate, sportelloni esterni per cantine ... (mentre chiacchieriamo squilla il telefono per un nuovo ordine di porte per un podere in Val d'Orcia, ndr). Arrivano molte richieste? "Non ci possiamo lamentare - dice Manuela - chiamano da tutta la Toscana, e non solo, abbiamo rivendite a Siena, Grosseto, ma anche Prato, Firenze e Lucca".

Chi arriva in azienda viene seguito costantemente nella scelta accurata di materiale e

Wood, for writer Fabrizio Caramagna, "communicates warmth, naturalness, kindness. If you caress it, it returns your caress. And when it begins to show its flaws and cracks, you understand that it is not a dead object, but a being that lives and undergoes transformation." And transformation requires experience, passion and love. Three essential conditions all found at the Giomarelli joinery, in Monteroni d'Arbia.

On entering you are enveloped by a smell of wood capable of evoking ancient and beautiful worlds. The company was founded in 1998 by Enrico Giomarelli, a carpenter with many years of experience behind him, Giuliana and Manuele. Over time, Manuela, her husband

Maurizio, and various employees joined them. This craft joinery today transforms wood into 'honeycomb' or solid wood doors - always made to measure - small, large and very large. In addition to windows, front doors, built-in wardrobes, shutters (also available in aluminum), baseboards, entrance doors, armoured doors and external doors for cellars... (while we chat the phone rings with a new order of doors for a farm in the Val d'Orcia, ed.). Do you get much business? "We can't complain - Manuela tells me - we get calls from all over Tuscany, and not only that, we have dealers in Siena and Grosseto, but also Prato, Florence and Lucca."

Those who come to the company are constantly helped with a careful choice of materials and product type. "First we go on site to take measurements, make up what is requested and then we go back to assemble it; delivery times are about a month, the time needed to work properly."

In addition to apartments, the carpenters deal with doors and windows suitable for any type of property: farmhouses, villas, castles, even crossing regional borders: "We took care of - they tell me proudly - of a wing of the Ministry of Cultural Heritage, but also of the Archbishopric of Termoli, two prestigious offices which required special attention,

tipologia di prodotto. "Prima andiamo sul posto a prendere le misure, costruiamo quanto ci viene richiesto, e poi torniamo per montarlo; i tempi di consegna sono di circa un mese, un tempo necessario per lavorare a regola d'arte".

Oltre agli appartamenti i falegnami si occupano di serramenti adatti a ogni tipo di immobile: agriturismi, ville, castelli, anche travalicando i

confini regionali: "Ci siamo occupati - raccontano con orgoglio - di un'ala del Ministero dei Beni culturali, ma anche dell'arcivescovado di Termoli, due incarichi prestigiosi che hanno richiesto attenzione, cura e professionalità". Non solo: "Ci occupiamo, su richiesta, di pavimenti e scale in legno".

La Toscana nel cuore dunque, e nello stile. Un modo di intraprendere il lavoro

particolarmente amato dagli stranieri: "il design - riprende Manuela - piace molto poiché figlio di una lavorazione artigianale di alta qualità: abbiamo un signore inglese che sta ristrutturando un casale a Montisi, e viene in azienda per seguire le fasi di lavorazione, controlla e approva".

Un elemento imprescindibile riguarda la scelta dei colori: "Creiamo toni perso-

care and professionalism." Not only that: "We will also work on wooden floors and stairs on request."

Tuscany in the heart, therefore, and in its style. A way of working particularly appreciated by foreigners: "Our designs - Manuela continues - are very much liked because they are the fruit of high quality craftsmanship: we have an English gentleman who is renovating a farmhouse in Montisi, and he comes to our company for help with the different stages of the work, checking and approving."

Colour choice is an essential aspect of design: "We create personalized shades on request: a door can have infinite range of colours, they can also be so-called 'artistic' doors, with glass or in special shapes; just ask." The company supplies fixtures to hotels, b&bs, accommodation

facilities of all types and levels. And they take into consideration the environmental issues too, choosing wood from certified forests: "It's an ethical issue - she explains - linked to deforestation, we prefer not to use trees from equatorial forests, such as the Amazon; we offer spruce from the Val di Fiemme which is also used for violins, European oak, French chestnut, Italian poplar, and ash from the United States, according to a business philosophy that aims at respecting nature."

They undertake the restoration of fixtures, windows and shutters, such as the works they carried out recently at the magnificent Villa della Marchesa in Curiano (Monteroni d'Arbia). "Our work doesn't stop with delivery and assembly, but continues with a guarantee that allows you to have remedied, without additional cost, any

faults with or necessary repairs on our products."

Their undisputed success is the result of family management and a good division of labour: "Not only that: the team is young, all come from Monteroni, Buonconvento and Siena, and over time we have managed to create a highly capable team in a peaceful environment". And that is the modus operandi at Gimarelli: more local than this would be really difficult to imagine.





nalizzati in base alle richieste: una porta può avere infiniti tipi di tinte, al contempo possono essere 'artistiche', con vetro o forme particolari; c'è solo da chiedere". L'azienda fornisce infissi ad alberghi, b&b, strutture ricettive di ogni ordine e grado. E non manca un'attenzione costante ai temi ambientali, con la scelta di utilizzare legno proveniente da foreste certificate: "È una questione etica - spiega - legata al disboscamento, non vogliamo usare piante provenienti da foreste equatoriali, come l'A-

mazzonia; proponiamo abete della Val di Fiemme, utilizzato anche per i violini, rovere europeo, castagno francese, pioppo italiano, e il frassino dagli Stati Uniti, secondo una concezione di lavoro che punta al rispetto della natura".

Restauro di infissi, finestre, persiane, come i lavori effettuati recentemente nella magnifica Villa della Marchesa a Curiano (Monteroni d'Arbia). "Il lavoro non si esaurisce con consegna e la montatura, ma continua con una garanzia che permette di aggiustare, senza costi aggiuntivi, eventuali

guasti o ripari sui prodotti".

Il successo, indiscusso, è il risultato della conduzione familiare e della divisione dei compiti: "Non solo: il gruppo è giovane, tutti provengono da Monteroni, Buonconvento e Siena, col tempo siamo riusciti a creare una squadra importante in un ambiente sereno".

Un'azienda del territorio che lavora sul territorio con persone del territorio. Una sintesi che rappresenta il modus operandi dei Gimarelli: più locale di così sarebbe davvero difficile da immaginare.



**OTTICA
ZILIANI
DAL 1948**
DI CLAUDIO E GIORGIA



GALILEO

TUTTE LE LENTI

PRENDI 2 PAGHI 1

COMPRESI LE MULTIFOCALI ULTIMI GENERAZIONE

Si prendono appuntamenti oculistici
per la Dott.sa Cartocci Giulia

OTTICA ZILIANI

Via Giacomo Matteotti, 2 - Abbadia San Salvatore (SI)
Tel. 0577 776580 / giorgia.ziliani@gmail.com



DITTA

Pepi Luca

ARBORICOLTORE TREECLIMBING

*Gestiamo ogni fase del tuo
albero, dalla messa a dimora,
potatura, consolidamento
trattamenti fitosanitari
e abbattimento*

Via IV Novembre, 415 - 53014 Monteroni d'Arbia (SI)
Cel: 328 1956122 - pepilucacree@libero.it



Creating Connections

Lezioni online durante tutta l'estate
Corsi in inglese professionale per adulti
Attività ludiche e arte (in inglese e spagnolo) durante tutta l'estate

Venite a trovarci!



Per Informazioni su corsi, costi e prossimi progetti:
Creating Connections, località Il Pino, Montalcino (SI)
Reception: +39 339 8038517 / info@creatingconnections.it
www.creatingconnections.it



**Vendita infiorescenze "Cannabis Light"
prodotti cosmetici, accessori,
alimentari a base di canapa**

Mountain Grow Shop

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



Via Galliano, 19/21 - Abbadia San Salvatore (Siena) - Tel. 340.3596071 - Whatsapp 340.3596071



- Autoanalisi sangue e urine risultati in 5 minuti
- Analisi pelle e capelli su appuntamento
- Nutrizionista
(test intolleranze alimentari su 216 alimenti)
- Omeopatia, prodotti fitoterapici

- Dermocosmesi naturale ·
- Prima infanzia ·
- Articoli sanitari ·
- Noleggio ·
*sedie a rotelle, deambulatori, stampelle,
macchinari per magnetoterapia, tiralatte elettrici.*

L'ENERGIA di un'azienda

Energy of a Company

di Jori Diego Cherubini
foto di Gabriele Forti

La storia del Gruppo Morini iniziava verso la metà del secolo scorso. Quando Libero e Rita Morini, coppia nella vita e nel lavoro, insieme crearono una famiglia, un lavoro e un futuro per tanti dipendenti. A distanza di oltre mezzo secolo l'azienda è diventata una delle più importanti d'Italia nella produzione di biomassa per fini energetici (destinati alle centrali a biomassa, che hanno sostituito gli obsoleti e inquinanti impianti a carbone).

The story of Gruppo Morini began in the middle of the last century when Libero and Rita Morini, a couple in both life and work, created together a family, a business and a future for many employees. After more than half a century the company has become one of the most important in Italy in the production of the wood chips used for biomass power plants (which have replaced obsolete and polluting coal power stations).



I ventitré dipendenti e professionisti della ditta Morini oggi producono, tra l'altro, pali per l'agricoltura, tronchi per segherie, travi destinate all'edilizia, legna da ardere e per la produzione di tannino; insomma tutto ciò che riguarda il bosco, con un occhio attento alla realtà agricola, con alberi da frutto come castagni, olivi e viti. Una nuova generazione oggi dà seguito all'impresa di famiglia aprendo a nuovi settori: «Abbiamo sempre cercato la continuità nel lavoro - spiegano - se un settore andava in depressione si cercava subito un altro per poterlo sostituire, un insegnamento di nostro padre che ci ha consentito di mantenere viva l'azienda fino ai giorni nostri». Adesso il Gruppo Morini è tra le più importanti e ricercate aziende italiane del settore - per volumi e continuità nel commercio - di biomassa per la produzione di energia elettrica. Il legame con il territorio è sancito dagli investimenti degli ultimi anni che hanno fatto di Morini la prima società privata proprietaria di boschi nel territorio del Monte Amiata. «Il nostro - spiegano - è un lavoro scrupoloso dove nulla viene lasciato al caso; la nostra società dal 2011 è l'unica azienda amiatina titolare di certificazione PEFC (Programme for Endorsement of Forest Certification Schemes), si tratta di un'importante certificazione forestale che si fonda sul rispetto

And not only that. The twenty-three employees of the Morini company today produce, among other things, poles for agriculture, logs for sawmills, beams for construction and wood for burning and the production of tannin; in short, everything related to the forest, without forgetting their agricultural business with productive trees such as chestnuts and olives as well as vines. Today the company is run by their children Alessia and Cristiano, who doughtily follow in the family business, expanding and updating it with cutting-edge machinery: "We have always sought continuity for the business – they explain – if one sector goes down another comes along to replace it, something our father taught us that has allowed us to keep the company going to the present day". Currently Gruppo Morini is among the most important and well-regarded Italian companies – in terms of both its size and its history – in biomass production. "This is – Alessia goes on – a painstaking job: organised 'upstream' through permits, monitored during the process, and checked at the end: it is one of the few sectors checked constantly from start to finish and severely sanctioned for errors, which fortunately are rare; we are sure this is really significant work". The wood chip power stations are sustainable using 100% Italian

di criteri e indicatori definiti nelle Conferenze Ministeriali per la Protezione delle Foreste in Europa (Helsinki 1993, Lisbona 1998). In virtù di questo ogni processo è verificato dall'inizio alla fine. Purtroppo, sul settore del taglio bosco, sopravvivono diversi pregiudizi dovuti alla non conoscenza del ciclo produttivo, e questo porta l'opinione pubblica su false allusioni che minano l'impegno e il lavoro attento di tante persone». Lavoro che riveste un ruolo di primaria necessità: «anche durante l'emergenza Covid19, grazie al prezioso impegno dei nostri dipendenti, abbiamo continuato l'attività garantendo alle filiera energetica di non fermarsi e a tutti gli utenti di continuare a usufruire di un bene a volte scontato come quello dell'energia».

Quando si parla di taglio bosco si ha quasi sempre una memoria antica di un processo negativo, che invece, negli anni, ha subito un'evoluzione in sostenibilità, sicurezza e innovazione, arrivando a rivestire un ruolo

inputs and carefully monitored and controlled by the State and external bodies. "The forest logging – they tell me – is checked according to strict standards where nothing is left to chance. We value all of the felled material: if the tree is large, the material goes to the sawmills, the branches and tips go for wood chips, chestnut for beams and when the trunk is damaged this goes for firewood (sold all over the Amiata) or tannin is recovered, with small sized wood used instead for poles or in agriculture; in short, nothing is wasted and the forest remains clean and uncluttered."

As if all this were not enough, the Morini group also works with the management of orchards, arboriculture, digging out roots to improve the land and bring it to cultivation, felling trees considered to be poor, such as the Arizona cypress that doesn't burn well but is perfect for wood chips and so delivers value.

A note on their employees' safety at work: "We have invested heavily in this – for exam-

foto di JDC



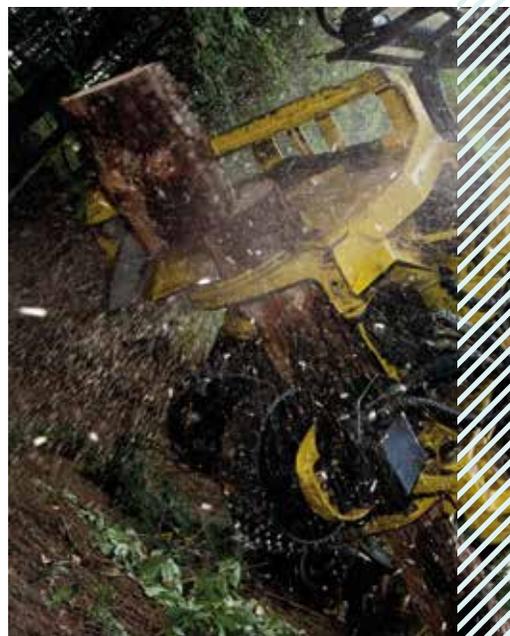
fondamentale nella filiera legno-energia italiana. Un altro aspetto trascurato riguarda l'indotto che la filiera del legno comprende: addetti al taglio e all'esbosco, trasporto del materiale, comparto di servizi e assistenza delle aziende, addetti alle centrali a biomassa, e molto altro, motore di un'economia che ricade sul nostro territorio e che molti si ostinano a non considerare; le nostre società operano in varie regioni con diversi cantieri in Toscana, Umbria, Lazio gestiscono parte dell'indotto. Anche la Contorni Group, con il titolare Andrea Contorni, è un'azienda del settore del trasporto con 24 addetti e 19 camion, che fa parte di questa realtà. «La vendita della biomassa ha dato nuovo respiro al settore dell'autotrasporto in contrazione negli ultimi anni. L'indotto del legno è una risorsa fondamentale per tutto il territorio e le persone che ne fanno parte».

La Contorni Group è solo una fra le innumerevoli aziende che lavorano per il Gruppo Morini nel comparto legno ed energia. Si annoverano infatti, tra le altre, la Autotrasporti Chinoli (Foiano della Chiana), che conta 17 addetti e 20 camion, la T.I.E Trasporti Intermodali Europei (Scandiano, Reggio Emilia), con 14 addetti e 11 camion, la Dm Monti (Montecastrilli, alla Tony Ecologia con sede ad Afragola, con 15 addetti e 15 camion. Poi le ditte di

taglio, con professionisti e tutto quello che ruota intorno a un settore fondamentale. Si contano circa duecento persone e altrettante famiglie che vivono di questo, e reinvestono nel territorio grazie al Gruppo Morini.

ple we no longer use chain-saws and the operative carries out his or her task without moving from their vehicle, and thanks to state of the art computerized machinery there is no risk; moreover, in the Covid19 emergency, for a change, we decided to hire two new people; and retaining our employees through fair contracts and good pay is a source of great pride to us."
The Morini Group also carries out public works: "we clear the snow from the streets, spread salt and clear any trees that fall on the roadway."

The Group has numerous hi-tech means available for its work: cameras, computers, reinforced cabins, screened glass, and mechanical arms that reach up to twenty meters; tracked or large wheel vehicles to reach any kind of terrain. Finally, an appeal: "We are looking for wooded land to buy throughout central Italy, especially in Tuscany, Umbria and Lazio." In short, for any problem concerning forested areas, the solution is at hand.



GEA SPA & BEAUTY CENTER



GEA SPA & BEAUTY CENTER
Piazza Carducci, 18 - Castel del Piano (Gr)
Tel. 379.1127206 - Fb. GEA Spa & Beauty Center



LA CRISALIDE
Centro Medicina Estetica

"Si comincia avendo cura di se stessi"
RADIOFREQUENZA, OSSIGENO, CAVITAZIONE, LUCE PULSATA



DOTT. GIUSEPPE MARRELLI
Specialista in Medicina Interna, Ecografia Internistica, Medicina Estetica
Via Roma 10, Buonconvento (Si)
Cell. 393.2238192 / 348.7238200 - pp.relli@tin.it

CONCORSO INTERNAZIONALE
**"UN MONTE DI
POESIA"**

XV edizione

Abbadia San Salvatore (Siena)

SEZIONE POESIA A TEMA:

"La montagna": vita, costumi, folklore, paesaggio.

SEZIONE A TEMA LIBERO:

poesie edite o inedite.

SEZIONE POESIA DIALETTALE:

poesia in vernacolo con traduzione in italiano.

SEZIONE RACCONTO BREVE:

racconto a tema libero.

SEZIONE GIOVANI:

(In questa sezione si può partecipare gratuitamente).

GLI ELABORATI VANNO SPEDITI ENTRO IL 31 LUGLIO 2020

INFO: 0577/770361 - 339/5904072

regolamento completo su: unmontedipoesia.wordpress.com

PACINI GROUP

s.r.l.

Vendita e noleggio materiali edili
Ferramenta - Bombe gas
Vendita e lavorazione paleria di castagno



Pacini Group S.r.l.

Via F.lli Cervi, 49, Bagnore di Santa Fiora (Grosseto)
info@pacinigroupsrl.it - tel. (+39) 339.8058472

L'Arte di...
Francesca Santini
Merceria - Sartoria - Corsi Creativi



Viale Marconi 73/73 A
58037 - Santa Fiora (GR)
Cell. 3349287686

ICHNOS
di Salvatore Corbeddu

**ASSISTENZA, MANUTENZIONE E VENDITA
MACCHINARI ED ATTREZZATURE
PER LA RISTORAZIONE**

COTTURA, FORNI, LAVAGGIO, ASPIRAZIONE, PREPARAZIONE
(AFFETTATRICI, SOTTOVUOTO), PIZZERIA, ARREDAMENTO INOX
E RUBINETTERIA PROFESSIONALE.

ICHNOS
DI CORBEDDU SALVATORE
TEL. 328 8278327 / EMAIL:
ICHNOSRIPARAZIONI@GMAIL.COM

Corazzi, un mondo di mobili

Corazzi, a whole world of furniture

di Jori Diego Cherubini





Soggiorni, divani, pareti tv, cucine, camere e camerette, bagni, complementi d'arredo (tappeti, lampade, vasi), materassi, reti e cuscini e mobili da giardino. Tutto ciò che riguarda l'arredamento di qualità (interno o esterno) della casa, si trova da Mobili Corazzi.

«Offriamo soluzioni» dice a ragion veduta Ivan, che, assieme ai due soci Elio e Bruno, gestisce uno dei più longevi mobilifici della provincia di Siena. «Esistiamo da tanto tempo - spiega Ivan - perché il rapporto che si instaura con chi si affida a noi è qualcosa di più, e prosegue anche dopo l'acquisto». Ma in che modo? «Grazie a un efficiente servizio di pre e post vendita che inizia con i rilievi, un'attenta progettazione, prosegue con il montaggio accurato, eseguito da personale interno, fino alla manutenzione degli arredi». Il mobilificio Corazzi

nasce come laboratorio artigiano nei primi anni '70. In seguito si è evoluto seguendo la naturale linea «domanda-offerta», fino a trasformarsi in uno dei saloni più importanti della zona. Oggi, con l'ampliamento della mostra, lo stabilimento conta oltre seicento metri quadri di esposizione ed è in continua evoluzione. «Negli anni 80 - riprende Ivan - dal punto di vista progettuale era più semplice. Oggi la tecnologia è parte integrante degli arredi moderni, ad esempio con forni e piani calore "intelligenti" in grado di regolare automaticamente tempi e modi di cottura per pietanze perfette, o carte da parati adatte a rivestire docce, o perfino pavimenti, senza rovinarsi minimamente». Ecco perché è necessario un aggiornamento continuo: conoscere tutte le novità del mercato per offrire il perfetto connubio tra tecnologia, design e funzio-

Living room suites, sofas, TV walls, kitchens, master and children's bedrooms, bathrooms, furnishing accessories (rugs, lamps, vases), mattresses, bedsteads and pillows, garden screens and furniture. Everything in the way of quality furnishings for inside and outside the home can be found at Mobili Corazzi.

"We offer solutions" says Ivan with good reason and it's him who, alongside his father and uncle - Elio and Bruno - manage one of the longest-established furniture factories in the province of Siena. "We have been around for a long time - Ivan explains - because the relationship we establish with our customers is something extra, and continues long after purchase." But how? "Customers often call us to replace a door, modify a piece of furniture, replace an appliance or even



Ivan Corazzi

nalità. «Tutto questo grazie (anche) a software per l'arredamento che consentono di avere un'anteprima chiara di come sarà il lavoro. Inoltre, mi piace ricordare che tra i nostri servizi forniamo anche pagamenti personalizzati; mentre tra i marchi trattati proponiamo quelli che garantiscono ottima qualità a un prezzo giusto: tra i nostri fornitori annoveriamo brand famosi come "Le Fablier", "Doimo", "Calligaris" e tanti altri».

Corazzi è un'azienda consolidata da mezzo secolo di attività. Partendo da Piancastagnaio, in provincia di Siena, un po' alla volta sono arrivati a distribuire in tutta Italia, «Dalle Alpi alla Sicilia», benché il Centro rappresenti il mercato più ampio. «Chi arriva da noi è seguito in ogni passo: progettazione, montaggio, e restiamo disponibili per ogni esigenza e richiesta. Le ottime recensioni sui social, come Facebook, Instagram e Google dimo-

just ask for advice." Corazzi started as an artisan workshop in the early 70s. Later it evolved following natural market demand to become one of the most important showrooms in the area. "Our catchment area – he notes – is the provinces of Siena and Grosseto, but if necessary we can go anywhere in Italy. Then we enlarged the showroom display area which was necessary to give visibility and add prestige to the firm. Today the factory has six hundred square meters of display space. "In the 1980s – Ivan continues – everything was simpler, the customers less demanding, while today, between cutting-edge materials and new solutions, we have reached a point of maximum technology where everything connects up; and we are certainly in step with the times, also constantly updating from the design point of view. The people who come to see us – he continues – have perhaps seen the sofa of their dreams or the perfect kitchen leafing through a magazine, or on the internet, and we always find the ideal solution (which you can also pay for in convenient instalments, editor's note)." Today the computer allows you to have a clear preview of what the finished and assembled kitchen etc. will be like: "...we often work remotely, especially with the Covid19 emergency, then we proceed with the orders and

go to the house to take the measurements and in a short time it is ready and assembled." Their furniture is in modern styling: "We offer, among others, Le fablier, a really excellent range; for kitchen appliances we turn to various top-rank brands, or we collaborate with the best technicians for customized orders or special colours."

Corazzi is a well-established company, in business for half a century. Starting from Piancastagnaio, a little at a time they came to distribute their products throughout Italy, "from Como to Sicily," although Central Italy represents the largest



Corazzi Mobili & Arredo. Via San Martino, 52, Piancastagnaio (Siena). Tel. (+39) 0577.786697 - 393.3073173 - www.mobiliCorazzi.it - Facebook e Instagram: mobili_corazzi

strano la totale soddisfazione dei nostri clienti. Un'impresa a gestione familiare, dunque, con l'ausilio del prezioso collaboratore Massimiliano a dare manforte - fortemente legata a Piancastagnaio, con la rocca simbolo del paese e, ovviamente, dei Mobili Corazzi. Ma com'è il futuro dopo l'emergenza del Coronavirus? «Siamo stati bloccati due mesi, ma adesso è l'ora di ripartire; siamo fiduciosi anche perché il lavoro è ripreso bene, e a breve dobbiamo addirittura aumentare il personale». Lo show-room, che si trova a Piancastagnaio (in via San Martino), è stato appena allestito. Entrando si ha la possibilità di osservare da vicino le nuove tendenze in fatto di mobili, cucine, sedute, letti, divani e oggetti di arredamento. Non manca davvero nulla da Corazzi per farsi un'idea su come arredare la vostra casa dei sogni.



market. "We help our customers at every stage: design and assembly of course and then we remain available for every need and requirement: during the summer, for example, refrigerators often break down and we can rapidly replace them; in short, in addition to sales, we offer total assistance, and our only goal is customer satisfaction, and the positive reviews we see all over the

place give us a real boost." This is a family-operated business – with the help of handyman Massimiliano – strongly linked to Piancastagnaio and its fortress that is the symbol of the place and, of course, of Mobili Corazzi. But what will the future be like after the Coronavirus emergency? "We were stuck for two months, but now we're getting going again; we are also confident that our busi-

ness has held up well, and we will even have to increase our staff shortly." Their showroom, located in Piancastagnaio (in Via San Martino), has just been set up. Entering it one has the impression of closely observing all the new trends in furniture, kitchens, seating, beds, sofas and furnishings. There is really nothing missing from Corazzi for ideas on how to decorate your dream home.

free
style

PARRUCCHIERI

noi ci



#freestyle.parrucchieri

*CONTATTA IL SALONE DI ABBADIA SAN SALVATORE (SI) PER RICEVERE LE CREDENZIALI DI ACCESSO ALL'APP GOWEB

RICEVIAMO SOLO SU APPUNTAMENTO

TELEFONO  0577.779397

WHATSAPP  351.7799197

OPPURE TRAMITE LA NOSTRA APP GOBOOKING*





Avvicinamento e percezione emotiva dell'asino per singoli, gruppi, anziani, adulti e bambini

Percorsi riabilitativi (pet therapy) per bambini/adulti, con handicap o bisogni educativi speciali

Giornate in fattoria con gli animali

Percorsi per scuole o strutture disabili, minori, anziani

...

Azienda Agricola Bellavista - Seggiano (GR)
www.amicidelciuchino.it / amicidelciuchino@gmail.com
Silvia339 1291878 Barbara 348 7556267

Animal Mania

Tosature e sfoltimento del pelo
Taglio a Forbice negli standard di razza
Stripping e Trimming
Bagni personalizzati e antiparassitari
Recupero di manti danneggiati

Abbadia San Salvatore (SI)
Piazza della Repubblica 9/10

Castel del Piano (GR) 0577.777356
Piazza R. Guarnieri 3C 333.3845138

animalmania
info.animalmania@gmail.com
www.animalmania-abbadiass.it

AISPA
The Anglo-Italian Society for the Protection of Animals

Bianchina, 8 years old, Palermo LANC kennel

She cannot find the Words WE CAN

For over 60 years AISPA has been the voice of those who do not have a voice. Thanks to your support we can help animal welfare projects in Italy to rescue, lovingly look after and find a new home for thousands of animals. Please help our projects to do more and to do it better. Please check out our website www.aispa.org.uk. Email us at info@aispa.org.uk or fill out the form below and return it to us by post.

YES, I WANT TO SUPPORT AISPA
I enclose a donation of £.....(Cheque/PO/CAF made payable to: AISPA)
 Please Gift Aid my donation. AISPA will send you Gift Aid information

Name

Address

Post Code

AISPA, Anglo-Italian Society for the Protection of Animals
30 - 34 New Bridge Street, London, EC4V 6BJ
UK registered charity no. 208530

VORWERK

ELETTRO AMIATA

assistenza tecnica autorizzata

folletto bimby

ELETTRO AMIATA DI NOCCI MILKO
Impianti elettrici, Antifurto, Riparazioni elettrodomestici
Assistenza tecnica autorizzata folletto e bimby
Via Gorizia - 53021 Abbadia San Salvatore (SI)
Tel. (+39) 0577.779313

caro diario

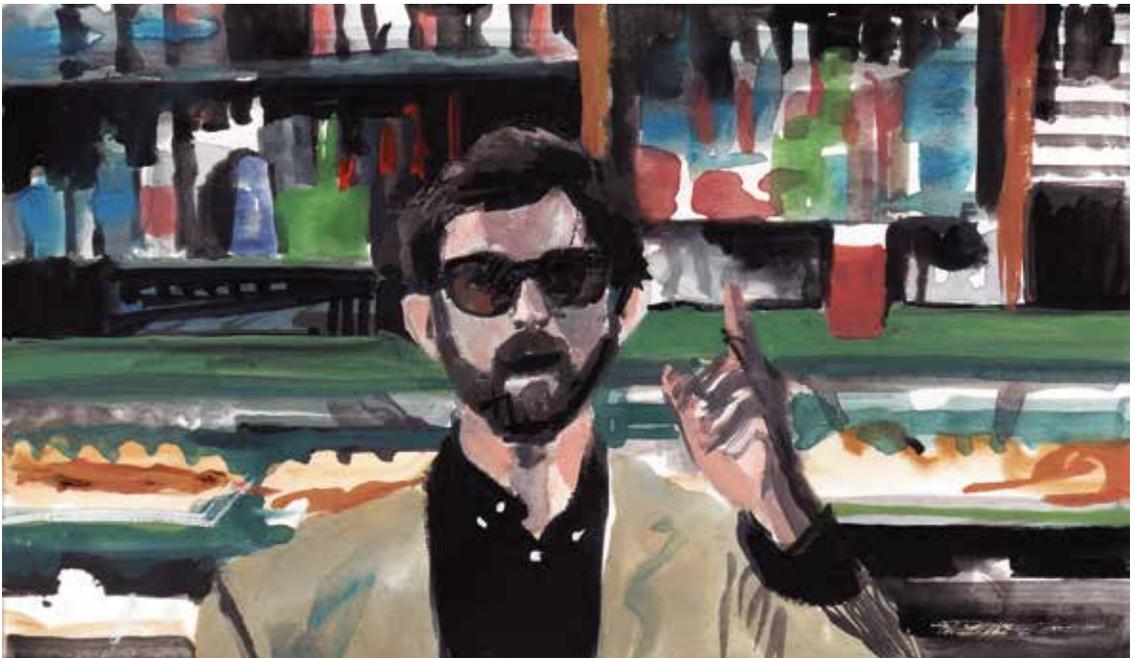
directed by NANNI MORETTI
remake by VIOLA NICCOLAI



**Illustrazioni di Viola Niccolai
per il progetto "This is not a love song"**







pleasure

Vino al Vino

enoteca gioiello

nel cuore di Montalcino

Vino al Vino, a jewel of an Enoteca in the heart of Montalcino

di Vittoria Bichi Ruspoli · foto di Diego Poggialini

Incontriamo Gianluca Turchi, titolare di una delle più caratteristiche enoteche di Montalcino, patria del vino rosso. Dal 2015 gestisce l'attività con passione, entusiasmo e professionalità, suggerendo ai suoi ospiti la bottiglia perfetta per ogni occasione.

La storia di Gianluca è da sempre intrecciata con quella del vino; il suo primo lavoro è stato proprio in una cantina di Montalcino, e tutta la sua vita lavorativa si è sviluppata attorno a questo settore, a eccezione di una piccola parentesi in un'impresa dolciaria. Tuttavia, ci racconta che il caso ha influito più di sogni e progetti, tra i quali non aveva

preventivato quello di avere un'enoteca propria.

«Ho sempre sognato di avere una mia attività, e a quarant'anni mi è capitata improvvisamente questa occasione, che è stata da una parte un salto nel buio, dall'altra un treno da prendere al volo».

Il salto nel buio di cui parla Gianluca è stato quello di rilevare una storica enoteca in anni ben più difficili rispetto ai Novanta, tra tanta concorrenza e un cambio deciso delle modalità di acquisto degli utenti. «In ogni caso, dopo cinque anni, mi ritengo soddisfatto di questa scelta».

I frequentatori dell'Enoteca Vino al Vino si dividono tra clienti storici, intenditori

We meet Gianluca Turchi, owner of one of the most interesting enotecas or wine shops in Montalcino, home of red wine. He has run the business since 2015 with passion, enthusiasm and professionalism, always ready to recommend the perfect bottle for every occasion to his guests.

Gianluca's life story has always been intertwined with wine; his first job was in a Montalcino winery, and his whole working life has been built in this sector, with the exception of a short period with a confectionery business. However, he tells us that chance has determined his dreams and projects –



affezionati, che tornano ogni anno, e nuovi curiosi, aiutati anche dalla posizione strategica del negozio, a due passi dalla Fortezza e dal Corso, nel cuore di Montalcino.

In questi anni Gianluca, grazie anche a un'importante esperienza in cantine e vigne, ha instaurato un ottimo rapporto con i produttori della zona, con i quali ama approfondire le caratteristiche di quei vini che poi proporrà ai suoi ospiti.

Ovviamente il fiore all'occhiello dell'enoteca riguarda il Brunello. Qui potrete trovare - ogni settimana - etichette selezionate da Gianluca tra i migliori produttori di Montalcino, per mostrarvi le diverse varietà, sia per versante geografico che per storicità: «cerco di proporre una degustazione verticale, con un'an-

amongst which he hadn't ever planned having his own enoteca.

"I always dreamed of having my own business though, and at forty years of age I suddenly had this opportunity, which was on the one hand a complete leap in the dark, on the other a train to grab just as it left the station."

The leap in the dark that Gianluca talks about was to revitalise a historic wine shop in much more difficult years than back in the nineties, amidst a lot of competition and a decisive change in the way people bought wine. *"In any case, after five years, I'm happy with my decision."*

Visitors to the Enoteca *Vino al Vino* vary between long-established customers, loyal connoisseurs, who return every year, and newcom-

ers whose presence is helped by the strategic location of the shop, just a stone's throw from the Fortress and the Corso, right in the heart of Montalcino.

Over the years Gianluca, thanks in part to all his experience in cellars and vineyards, has established an excellent relationship with local producers, with whom he loves to deepen his knowledge of the wines that he will then offer his clients.

Obviously the flagship of the wine shop is Brunello. Here you can find - every week - labels selected by Gianluca from among the best in Montalcino, showcasing the different varieties, both in geographic and age terms: *"I try to offer a vertical tasting, with an older vintage, an intermediate one and a young*

pleasure



one, so the customer can grasp the various distinctions and tastes.”

If you enter this (beautiful) wine shop looking for advice, Gianluca will be able to produce just the bottle you are looking for, suited to any pocket or palate, and if you want, he will take care of delivering the wines too, with shipment directly to your home.

In this strange period in which we have suddenly found ourselves forced into obligatory distancing, purchasing an excellent wine, selected and produced in a magical and uncontaminated land like the Val d’Orcia, can bring us back to feeling at peace with the world, drive away negative thoughts, create togetherness with our nearest and dearest, or, with a ‘remote’ toast between friends, make us feel a little less alone.

nata più vecchia, una intermedia e una giovane, per far cogliere al fruitore differenze e sentori».

Se entrerete in questa (bellissima) enoteca in cerca di un consiglio, Gianluca saprà indicarvi la bottiglia che cercate, per qualsiasi tasca, per qualsiasi palato, e se vorrete, sarà sua cura far arrivare i vini con una spedizione direttamente a casa vostra.

In questo periodo, nel quale ci siamo trovati d’improvviso, costretti a un distanziamento forzato, un eccellente calice di vino, selezionato, prodotto e acquistato in una terra magica e incontaminata come la Val d’Orcia, può rimetterci in pace col mondo, scacciare i pensieri negativi, creare condivisione con i nostri affetti più stretti, o, con un brindisi a distanza tra amici, farci sentire un po’ meno soli.

Gianluca Turchi





COL D'ORCIA

— MONTALCINO —



WINE TOURS & TASTINGS

Aperti tutto l'anno dal Lunedì al Sabato
solo su appuntamento

*Open year-round from Monday to Saturday
by appointment only*

Venite a visitare la nostra fattoria biologica
Come visit our organic winery

Via Giuncheti - 53024 - Montalcino - Italia
+39 0577 80891 - info@coldorcia.it



(Free WI-FI)



*Vi aspettiamo tutti giorni con
caffè, cappuccini, paste, tramezzini e naturalmente...
il gelato di Torre Alfina!*



Bar Moderno

Piazza Gramsci, 5 - Buonconvento (Siena).

Facebook: Bar Moderno Buonconvento. Tel. (+39) 0577.892158



PER I VOSTRI MOMENTI DI RELAX



Flavio Biserni vi dà il benvenuto all' Antica Fattoria del Grottaione, ristorante Slow food, nel piccolo borgo di Montenero D'Orcia, a due passi da Montalcino, Grosseto,

Castel del Piano e dai borghi del Monte Amiata.

La vasta terrazza ha una delle più belle viste sulla

Val D'Orcia con castelli e borghi Unesco,

per non parlare dei tramonti che tolgono il fiato.

Potrete gustare piatti tradizionali della stagione con vini della zona come Montecucco o Brunello di Montalcino.

Benvenuti!

Il Ristorante aderisce al progetto di tutela della biodiversità dei prodotti selezionati da Slow Food (Presidio)

PER PRENOTAZIONI

Via della Piazza,
Montenero d'Orcia,
Castel del Piano

Tel: 0564 182 7081

Cell: 320 063 6757

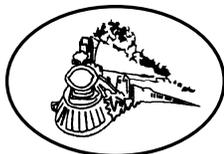
(anche WhatsApp e sms)

info@anticafattoriadelgrottaione.it

www.anticafattoriadelgrottaione.it



Consultate il menu del stagione.
Saranno disponibile anche i piatti
del giorno nel nostro menu



OSTERIA
NOVECENTO

Ristorante con pizza e cucina tipica toscana



...

Specialità di terra e di mare

Piazza Unità d'Italia 13 - Bagnoli di Arcidosso (Gr)

PRENOTAZIONI: mob. +39 334.1291694 (Fabio) mob. +39 333 3248543 (Stefano)



RISTORANTE
Sasso
del
Locco



...

Ristorante Sasso del Locco - Via Piscinello 49/b, Abbadia San Salvatore (SI)
Indicazioni stradali: m.me/sassodelocco - Tel. 0577 191 7360



Pizzeria Birreria · Gelateria · Petit Restaurant

...



...

Abbadia San Salvatore (Si) - Via Adua, 87 - Tel. 0577.776465

Albergo · Ristorante



...



...

Hotel Ristorante Olimpia · Via Trieste 22, Abbadia San Salvatore (Si)
info@albergoristoranteolimpia.it · www.albergoristoranteolimpia.it
ph. +39 0577.778250 mob. +39 380.2383263

Le 70 meraviglie di Ponte del Prato

The Seventy Wonders of Ponte del Prato

di Jori Diego Cherubini - Foto di MS



Un tempo c'era "Il dottore", storica pizzeria di Abbadia San Salvatore (Siena), ma nel 2004 ha cambiato proprietari, filosofia di cucina, e nome: Ponte del Prato. "Siamo partiti come pizzeria, e abbiamo subito inserito un menù da ristorante, tutto preparato da noi, dall'antipasto al dolce". Barbara, Enrica, Gianni e Lorenzo sono i proprietari, insieme ai collaboratori di fiducia Azzurra e Leila formano una squadra vincente che determina un successo indiscusso.

"Abbiamo cambiato tipologia di ristorazione - spiegano - ma la pizza resta un fiore all'occhiello: quelle che oggi vanno per la maggiore si chiamano "Monte Amiata": una nostra invenzione con porcini, crudo e tartufo; "Mangiafuoco": salame piccante, gorgonzola e Tabasco; "Pera picciola": base bianca e sopra pecorino, mozzarella noci e, appunto, pera picciola, nata in collaborazione con Aurelio Visconti, vecchia conoscenza di ValleyLife (n. 153, ndr)". Gli ingredienti cambiano in base alla stagione: in estate una delle più ama-

Once upon a time there was Il dottore, a long-established pizzeria in Abbadia San Salvatore, but in 2004 it changed owners, its culinary philosophy and its name to Ponte del Prato. "We started up as a pizzeria but immediately added a restaurant menu with food all made by us, from the appetizers to the desserts." Azzurra, Barbara, Enrica, Gianni, Leila, Lorenzo and Ludovico, in alphabetical order, are the winning team that guarantees the undisputed success of Ponte del Prato.

"We have changed the restaurant's format - they explain - but pizza remains key: the ones that are currently most popular are Monte Amiata, which is our own invention, with porcini mushrooms, prosciutto and truffles; then Mangiafuoco with spicy salami, gorgonzola and tabasco sauce; Picciola pear: a white pizza base covered with pecorino, mozzarella and picciola pear, created in collaboration with Aurelio Visconti (an old acquaintance, see ValleyLife n. 153, May 2019, ed.). We also

te è la "Mimosa", con fiori di zucca e acciughe, così come l'"Ape Maia" (bufala, lardo di colonnata, noci, pere, miele e scaglie di parmigiano). "Cerchiamo continuamente impasti e prodotti nuovi - raccontano - di qualità e provenienti dalla nostra zona, esclusivamente italiani". In tanti scelgono Ponte del Prato per una specialità chiamata "Mezza luna", metà calzone farcito con funghi porcini, prosciutto crudo e mozzarella, e metà Margherita. Le pizze in tutto sono 70 tipi!, e anche da asporto.

Il ristorante propone un'ottima cucina toscana: dall'antipasto, dove spicca un tagliere capiente e assai appetitoso, composto da pizza frita, crostini, affettati assortiti, formaggi misti accompagnati da miele e marmellate (12 euro): "È perfetto per due persone ma anche per un gruppo di amici, magari accompagnato da un bicchiere di buon 'rosso'". Tra i primi: pici, tortelli, gnocchi, tagliatelle - pasta



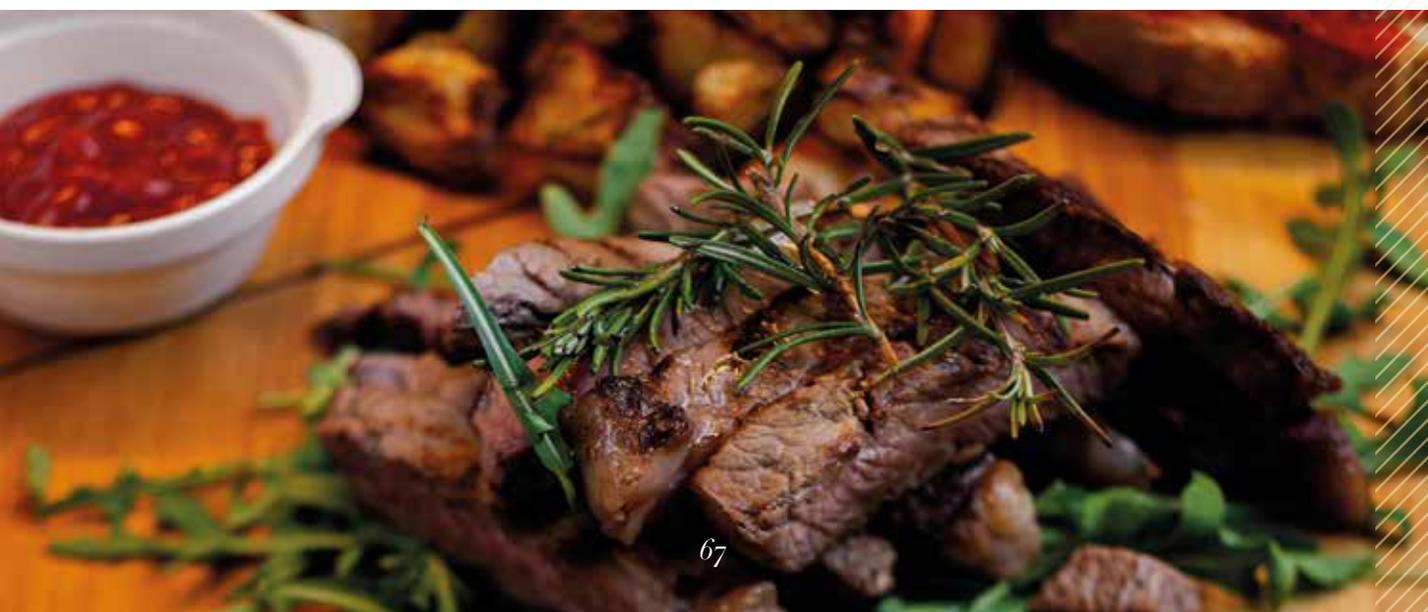
use buffalo mozzarella burrata (as in the Pachino) and we vary ingredients from season to season: on the Mimosa, for example, there are courgette flowers and anchovies, and that's really popular in the summer, as is the Ape maia (buffalo mozzarella, colonnata lard, pears, honey and parmesan flakes). "We are constantly looking for new doughs and products they tell me - all of the highest quality and coming from our area, all exclusively Italian." Many visit Ponte del Prato for a speciality called Mezza luna, (half calzone - stuffed with porcini mushrooms and mozzarella - and half Margherita). The pizzas - all 70 types! - are available as takeaways and cost from 5 to 8 euros.

But one can also sample

excellent classic Tuscan cooking here. From the appetizers a large and very tasty cutting board composed of fried pizza, croutons, assorted cold cuts, and mixed cheeses accompanied by honey and jams (12 euros) stands out: It's perfect for two people but also for a group of friends, perhaps accompanied by a good glass of red."

First courses are classically Tuscan: rigorously homemade pici, seasoned with ragù, agliata, or tricolore sauces; then tortelli, gnocchi, tagliatelle, with prices ranging from 6 to 8 euros. Pasta, like pizza, can also be provided for coeliacs (using special doughs and cooking).

The second courses also include fish: swordfish, salmon, tondo, carpaccio and



seafood salads. For the land-based second courses not to be missed are the roast chicken and the beef steaks, with selected meats from Umbria and Tuscany. While the desserts - all priced at 4 euros - are all homemade and delicious, including cheesecake, classic tiramisu, apple crumble and Catalan cream.

Particular attention is paid to the drinks range: there are draught beers (clear or double malt) and artisan bottles; the wines are also top-level: from the Fattoria dei Barbi in Montalcino, along with other excellent local cellars with an assortment and price range which varies over time.

Then there are the proprietors' satisfactions to talk about: "One day a group arrived from the North and they told us that ours was among the best pizzas they had ever tasted - these are expressions of esteem that always please and that encourage you to continue with greater enthusiasm."

In summer you can take advantage of a pleasant terrace overlooking green parkland and from where you can admire the summit of Mount Amiata. "We are the only ones with a terrace like this." The restaurant has a maximum capacity of 120 seats: "It allows us to accommodate large groups, especially on weekends or during holidays, and we are also open for lunch; we're perfect too for children: while waiting

rigorosamente fatta in casa - conditi con sughi a ragù, agliata, formaggi e "tricolore", con prezzi che variano da 6 a 8 euro. "Prepariamo la pasta, come la pizza, per essere mangiata tranquillamente anche da persone celiache.

Abbiamo una vasta scelta anche di secondi: da non perdere le tagliate di pollo e manzo, con la carne proveniente da Umbria e Toscana". Per chi preferisce il pesce il ristorante offre vari tipi di carpacci e insalate di mare, ma anche insalatone miste. "Per concludere nel migliore dei modi - suggeriscono - non si può non prendere uno dei nostri dolci, tutti a 4 euro, sempre fatti in casa e appetitosi: cheesecake, tiramisù classico o con crumble di mela, torte, panna cotta e crema catalana". Anche sulle bevande si

ripone un'attenzione particolare: birre alla spina (chiara o doppio malto) e artigianale; laddove i vini risultano di primo livello: provenienti dalla "Fattoria dei Barbi" di Montalcino, passando da altre eccellenti cantine locali.

Nel locale una gradevole terrazza che si affaccia su un parco verde e curato. I coperti in tutto sono 120: "Ci permette di ospitare anche grandi gruppi, specialmente il fine settimana o durante le feste, e siamo aperti tutti i giorni, anche a pranzo. L'interno del ristorante, che si trova a due passi dal centro del paese, è moderno, con tavoli colorati e artistici ideati dagli stessi proprietari, e i cani "possono entrare". "Cerchiamo di migliorarci continuamente - concludono - felici della fiducia che si rinnova continuamente".



for their pizza they can go out and play in the park." The interior of the restaurant, which is located just a stone's throw from the town centre, is modern, with the tables ar-

tistically painted by the owners themselves. And it is no coincidence that blue is the predominant colour here: it recalls the sea of Naples, the home of pizza.



Autentica pasta di semola di grano duro della Val d'Orcia

Via del Colombaio, Loc. Gallina, 53023 Castiglione d'Orcia (SI)
Tel. +39 0577 880233 - info@pastapanarese.it - www.pastapanarese.it



...



...

Bar La Casetta
Via Largo Verdi 12 - Abbadia San Salvatore (SI)
Orario 3:30 - 20:00

RISTORANTE

il Desco

...



...

Via Giacomo Matteotti 60, Lucignano (Ar)
Tel. (+39) 0575.1383993

Pizzeria del Corso

Pane - Pizza - Dolci

...



...

Pizzeria del Corso
Dolci e Biscotti tipici dell'Amiata e della Val d'Orcia
Abbadia San Salvatore - Via Roma, 22 - Cell. (+39) 338.7682165



...



...

RISTORANTE: info@osterialocandaporcellum.it
LOCANDA: locanda@osterialocandaporcellum.it
Tel. (+39) 0577.887032 Marino (+39) 335.233930 Stefano (+39) 348.3354413

WINEBAR
Al Jocco

...



...

Aperitif Bar e Enoteca
Piazza San Pietro 3, Radicofani (Si) Tel (+39) 333 2196627
Per essere aggiornati sulle cene a tema e gli eventi, Facebook: Al Tocco

RISTORANTE, HOTEL, BAR
IL GARIBALDI

...



...

Il Garibaldi - Ristorante, Hotel, Bar
Via Cassia 17, San Quirico d'Orcia (SI)
Tel. (+39) 0577.898315 - Cell. (+39) 347.9547786



Ristorante Gambrinus

...



...

Abbadia San Salvatore (Si) Via Esassetta, 38/40
Chiuso il martedì - Gradita la prenotazione
Tel. (+39) 0577.779315 - info@hotelgambrinusamiata.com



...



...

Ristorante I Lecci
Castiglione d'Orcia (Siena) SP 18/D Monte Amiata km 4.4
Tel. (+39) 0577.887287 - Facebook: i Lecci

il ristorante sull'Amiata

The restaurant on Monte Amiata

di Jori Diego Cherubini

Una grande passione per la ristorazione, quella di Venerio e Maria, che negli anni '60 aprirono il ristorante nel centro di Castel del Piano, sul Monte Amiata. A distanza di oltre mezzo secolo il locale è ancora qui, ma oggi conta ben 400 coperti. Riccardo e Ginevra, rispettivamente padre e figlia, hanno preso le redini e - con amore e passione - hanno trasformato Venerio in un locale ancora più bello, moderno e accogliente.

E la trasformazione ha riguardato anche il menu, con un'evoluzione significativa: «negli anni '70 - spiega Riccardo - la cucina era quella tipica toscana e casalinga, oggi è migliorata ulteriormente circa la qualità ma restando fedele alla tradizione».

Per fare alcuni esempi: l'antipasto toscano (tutto della zona), è composto da affettati, formaggi e crostini. Imperdibili i primi piatti, con la pasta, rigorosamente fatta in casa, come il ricercatissimo tortello «di Venerio», un vero must; da non perdere anche gli gnocchi di patate, o le tagliatelle, conditi con cinghiale, ragù o funghi. Tra i secondi spiccano gli arrostiti misti a base di carne, il cinghiale in umido e le tagliate ai ferri. Due volte a settimana (mercoledì e venerdì) è possibile mangiare il pesce: antipasto d'insalata di mare, due primi

Venerio and Maria had a great passion for catering and in the 1960s opened a restaurant in the centre of Castel del Piano on Monte Amiata. After more than half a century, the restaurant is still going, but nowadays with 400 covers! Riccardo and Ginevra, father and daughter respectively, took over the reins and - with love and passion - transformed Da Venerio into an even more beautiful, modern and welcoming place.

“To And this transformation also involved the menu with some significant developments: “in the 70s - Riccardo explains - the cuisine was classic home-made Tuscan and today it has improved in quality while remaining faithful to tradition”. To give some examples: the Tuscan appetizer (with all local products all from the area), is made up of cold cuts, cheeses and bruschette. Do And not to miss are the first courses, with strictly homemade pasta, such as the highly sought-after; 'di Venerio' tortello, a real must; don't miss the potato gnocchi either, or the tagliatelle, seasoned with wild boar, meat sauce or mushrooms. Among the main courses, mixed meat roasts, wild boar and grilled steak. Twice a week (Wednesday and Friday) you can eat fish here: a seafood salad appetizer, two first courses (linguine



(linguine allo scoglio e risotto alla pescatora) e l'imperdibile frittura mista (totani, gamberi e paranza). Mentre tra i dolci è richiestissima la crostata, sempre fatta in casa, con varie confetture. Quanto ai vini si può scegliere tra quello «della casa», tutto Sangiovese, oltre a una lista comprendente le migliori etichette toscane, come Montecucco, Morellino e Rosso di Montalcino.

Una famiglia, al netto delle norme sulla sicurezza, può mangiare allo stesso tavolo (un tempo era scontato, ma

oggi bisogna specificarlo), e resta l'obbligo per gli ospiti di utilizzare la mascherina (non durante il pasto, va da sé), lavarsi le mani e mantenere il più possibile le distanze con le altre persone. In cucina due chef preparatissime, e i camerieri in sala garantiscono un servizio di prima qualità. Nota di merito anche per i prezzi, con pasti completi che variano da 15 a 20 euro.

Il locale, ubicato nel centro di Castel del Piano in una zona verdeggiante, è stato riaperto lo scorso 19 mag-

with seafood and risotto with fish) and the unmissable mixed fried seafood (squid, prawns and the day's catch). While among the desserts the tart is always in demand, always homemade, with various jams. As for the wines, you can choose from the one of the house wines, all Sangiovese, as well as from a list including the best Tuscan labels, such as Montecucco, Morellino and Rosso di Montalcino. A family, following the current safety rules, can eat at the same table (what





gio dopo due mesi di stop. È molto spazioso e dal design al passo coi tempi.

Da Venerio - sempre nel rispetto delle norme vigenti - è possibile organizzare grandi pranzi, compleanni, battesimi e anniversari. Oltre al ristorante sono presenti camere dotate di tutti i confort, alcune anche con idromassaggio in camera, e un centro be-

was once taken for granted, nowadays must be specified), and the obligation remains for guests to wear masks (not during the meal, it goes without saying), wash their hands and keep a distance from other people as much as possible. There are two very well-trained chefs in the kitchen, and the waiters in the dining room guarantee first-class

service. A note on prices, full meals ranging from 15 to 20 euros. The restaurant, located in the very center of Castel del Piano in a green area, was reopened on 19 May after a two-month closing. It is very spacious and designed in step with the times. At Da Venerio - with the current regulations - it is possible to organize large lunches, birth-





prepotazioni: 0564/955244 - 347/6440076 - Web: www.davenerio.com

Albergo ristorante Da Venerio. Piazza Rosa Tiberi Guarnieri Carducci, 18, 58033 Castel del Piano (Grosseto). Info e

nessere di ultima generazione che si chiama «Gea» (articolo completo su ValleyLife n. 157) inaugurato lo scorso ottobre e gestito dalla bella e simpatica Ginevra. Al momento si può utilizzare il solo centro estetico, in attesa di una prossima apertura completa. Insomma il luogo perfetto dove soggiornare, mangiare e rilassarsi, nel cuore dell'Amiata.

days, baptisms and anniversaries. In addition to the restaurant there are rooms to stay equipped with all the comforts, some also with in-room whirlpools, and there's a state-of-the-art wellness center called Gea (there's a whole article on it ValleyLife n. 157) opened last October and managed by the lovely and charming Ginevra. At the moment, only the beauty center can be used, pending a complete re-opening. In short, the perfect place to stay, eat and relax in the heart of Amiata.





RISTORANTE

"Attenzione alla cucina e cura delle materie prime, accoglienza familiare"



Per prenotazioni ed informazioni: "My Café", loc. Il Pino, Montalcino (SI) / Tel. 0577847137 / 3357893678-9 / facebook: ROAD CAFE LM2

La Faggia

Ristorante - Pizzeria



Tel. 0564-953006
Via Abbazia n°10 - Bagnolo (Santa Fiora)



Via Romana 47, 53024 Torrenieri - Montalcino (SI)
Tel. (+39) 0577.1515448 / Cell. (+39) 347.4182560 (+39) 333.2502883
elenalardori@gmail.com



TUTTA FARINA DEL NOSTRO SACCO

MULINO VAL D'ORCIA
Loc. Spedaletto, Pienza (SI)
Tel. 345 2329477
info@mulinovaldorcias.it
www.mulinovaldorcias.it





Lo zafferano puro della Val d'Orcia

...



...

PER INFO E ORDINAZIONI:
Azienda Agricola Brandi, San Quirico d'Orcia (Si)
Tel. (+39) 0577.897726 - info@crocusbrandi.it
www.crocusbrandi.it



OSTERIA IL MANGIONE

...



...

Taglieri vino e tanta roba bona!
Via della Galluza, 3 - 53100 Siena
Tel. (+39) 0577.274717 info@ilmangionesiena.it



...



...

Via della Pace, 44, Abbazia San Salvatore (Siena)
www.osteriailgattoelavolpe.it - info@osteriailgattoelavolpe.it
tel. (+39) 0577.778751



...



...

Località Casalprato - 53026 Pienza (Si)
Tel. (+39) 0578.755216 - (+39) 339.2999246

l'Oasi nella Via Francigena

An oasis on the Franciscan Way

di Jori Diego Cherubini

In principio fu un vecchio mulino. La caparbia di Sonia, la giovane proprietaria, lo ha trasformato in un ristorante. Il locale è accogliente, comodo e dotato di un grande giardino in grado di ospitare quanti arrivano durante la bella stagione. Un'oasi, grazie soprattutto alle specialità del menu, ma anche poiché si tratta della prima sosta - dopo il 43° Parallelo - per i tanti pellegrini diretti a San Pietro.

"L'idea - spiega Sonia - è quella di lavorare i migliori prodotti del territorio in base alla stagionalità, proponendo piatti appetitosi e belli da vedere; all'inizio - ricorda - c'era Domenico, uno chef preparatissimo che ci ha lasciato

In the beginning it was an old mill. But the stubborn determination of Sonia, its young owner, has transformed it into a restaurant. A place that is welcoming, comfortable and with a large garden to accommodate all the summer visitors. An oasis, thanks above all to the wonderful specialities on the menu, but also because it is the first stop - after the 43rd Parallel - for the many pilgrims who are heading to San Pietro.

"The idea - Sonia explains - is to use the best local seasonal products and offer appetizing dishes that are also beautiful to look at." The menu offers classic dishes of the area, but without disdaining additions from the rest of Italy. To list its merits, among



grandi insegnamenti e segreti sulla buona cucina, e adesso è tornato in Puglia per dare vita a un progetto lavorativo ambizioso". Il menu propone pietanze tipiche della zona, pur senza disdegnare ingredienti provenienti dal resto d'Italia. Un lavoro di recupero curato in ogni dettaglio. Entrando nel merito, tra gli antipasti (da 8 a 20 euro) è possibile ordinare: Tempura con pecorino "primo sale", impastellato con farina di riso e acqua, e mosto di fichi pugliesi; il "coccettino" di pecorino e tartufo "molto richiesto e apprezzato"; oppure un grande tagliere contenente affettati di ogni tipo, crostini assortiti e pecorini. I primi piatti (da 8 a 15 euro, in base al condimento), contemplano vari tipi di pasta preparata in casa: pici con radicchio, fontina e gotino di cinta senese (una specialità del posto), "molto cremosi e perfetti per ogni stagione", pici al tartufo o all'aglione della Val di Chiana. Di secondo imperdibile il cinghiale brasato (14 euro), bianco e adagiato su bacche di ginepro: "serve una lunga cottura che varia dalle dodici alle quattordici ore; ma anche filetto di Chianina o la bistecca Fiorentina, sempre accompagnati da verdure di stagione, come "cavolo nero, rape... e sformati da accompagnare ai secondi o da inserire nell'antipasto". Mentre tra i dolci - sempre fatti in casa e tutti a 4 euro - si può scegliere tra crostata "a due farine" (kamut e castagne)



the appetizers you can order: Tempura with pecorino primo sale, made with rice flour and water and the must of Apulian figs; the "very popular and highly appreciated" pecorino and truffle coccettino; or there's a large cutting board containing cold cuts of all kinds, assorted crostini and pecorino. The first courses, from 7 to 15 euros, include

various types of homemade pasta: pici with radicchio, fontina and gotino from Cinta Senese pigs (a house specialty), "very creamy and perfect for every season", pici with truffles or Val di Chiana aglione [a local garlic, tr.]. For the second courses there is the unmissable braised wild boar, served plain laid on juniper berries: "it's cooked for



con una composta di castagne e melograno; poi tiramisù "va sempre di moda", ma anche una panna cotta sui generis: con latte di pecora e composta all'arancia (o, a scelta, fragola): "un contrasto particolare e originale", ma anche la zuppa inglese "un dolce classico e ormai raro da trovare" e una specialità della casa: crema al cioccolato bianco con le amarene.

Alle Ginestre ogni piatto è ricercato, e mostra una variante di cucina "tipica" rivisitata con ingredienti scelti (come pecorini provenienti da caseifici locali e carni certificate). La brigata oggi è composta da tre persone: Sonia, la mamma Dina e Cristiano. Per accompagnare il tutto non potevano mancare eccellenti vini toscani: Brunello di Montalcino, Nobile di Montepulciano, Chianti classico, Morellino e Montecucco, e, "infallibile con i dolci", il Rezzantino di Trequanda.

Mentre Sonia parla del locale le si illuminano gli occhi, si percepisce una scintilla di emozione data dall'aver realizzato un sogno. D'estate il locale vanta un grande giardino all'aperto che si affaccia sulla sottostante Via Francigena, la Val d'Orcia e l'Amiata. "Ci piacerebbe - conclude la proprietaria - preparare qualcosa anche per i tanti pellegrini, affamati e stanchi, che passano da qui, visto

che siamo il primo punto di ristoro dopo il 43° parallelo".

Il locale è scaturito da un lavoro di recupero curato in ogni dettaglio (sedute comode, ferro battuto, lanterne, inserti artistici). Un contrasto tra rustico e moderno che si riscontra finanche nelle proposte culinarie: rappresentazione perfetta della Val d'Orcia.

a long time, that varies from twelve to fourteen hours"; but there's also fillet of Chianina or Fiorentina steak, always accompanied by seasonal vegetables, such as black cabbage, turnips... and sformati pies to accompany the main courses or included in the appetizer. "While amongst the desserts, which are always homemade, you can choose between "two flours tart" (kamut and chestnut flours) with a chestnut and pomegranate compote; then there's tiramisù "always in fashion", but also a very special panna cotta with sheep's milk and orange compote (or, optionally, strawberries): "a special and original contrast of flavours", but also the trifle "a classic dessert that is now hard to find."

At Le Ginestre each dish is especially thought out and shows a variant of classic regional cuisine revisited with carefully chosen ingredients (such as the pecorino cheese

from local dairies and the certified meats). The kitchen brigade is made up of three people: Sonia, her mother Dina and Cristiano, "in the beginning - Sonia still recalls - there was Domenica, a very experienced chef who taught us a lot and shared many great food secrets." To accompany your meals there are those excellent Tuscan wines which one cannot miss: Brunello di Montalcino, Nobile di Montepulciano, Chianti Classico, Morellino and Montecucco, and, "infallible with desserts", the Rezzantino di Trequanda.

While Sonia talks about the place her eyes light up and you see the spark of emotion from having realized her dream. In summer the restaurant boasts a large outdoor garden overlooking the Franciscan Way, the Val d'Orcia and the Amiata below. "We would like - the owner concludes - to make something too for the many hungry and tired pilgrims who pass by here, since we are the first refreshment point after the 43rd parallel."

The restaurant was the result of a restoration with attention to every detail (comfortable seats, wrought iron, lanterns, artistic decorations). A contrast between rustic and modern that is found even in the culinary offering: a perfect representation then of the Val d'Orcia.

Affittacamere l'Orcia

...



...

Via Dante Alighieri 49, San Quirico d'Orcia (Si)
Tel. 345.4922344 - info@affittacamelerorcia.it
www.affittacamelerorcia.it

Bar La Cascata

...



...

Bar La Cascata
Loc. Bagni San Filippo
Castiglione d'Orcia (Si)
Tel. 331.5320975 - 333.9266892 



...



...

Bar Caffè La Sosta dei Barrocciai - Via Soccini, 52, Buonconvento (Si)
Tel (+39) 320.8280149 - zeppidebora@gmail.com
Facebook: La Sosta dei Barrocciai



...



...

Fattoria didattica
Podere Olivello, 60 - 53024 Montalcino (Si)
Tel. +39 348.3220222 - info.lupupa@libero.it

pleasure

LA FAGGIA e la magia del FORNO A LEGNA

La Faggia and the magic
of the wood-fired oven

di Jori Diego Cherubini

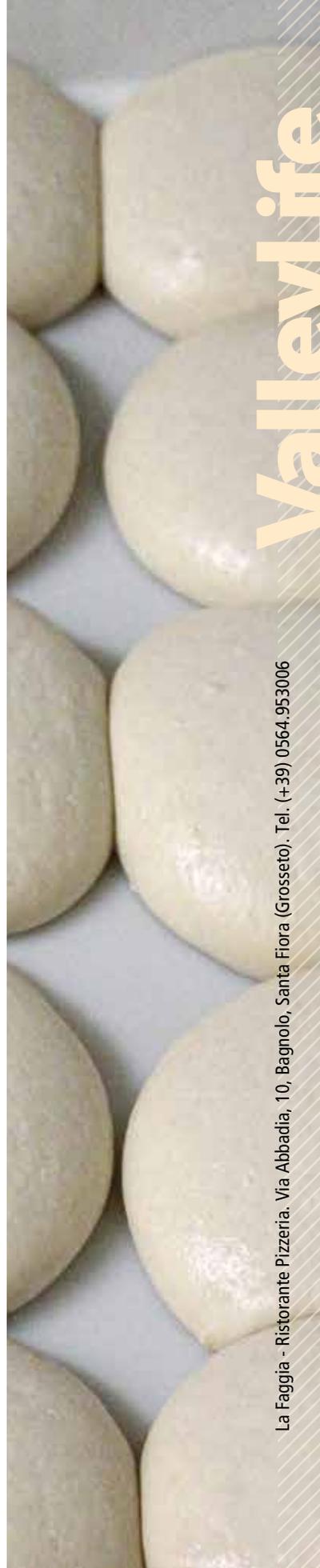


Il 2 giugno è festa della Repubblica. Nondimeno, è stato il compleanno del ristorante la Faggia (58 anni). In principio fu «merenderia», in particolare per i lavoratori delle miniere. Poi pizzeria. Infine ristorante. Dalla fine degli anni '60 il format è rimasto il solito. Ma ingredienti e preparazioni sono migliorati, e il locale, oggi, risulta tra i più apprezzati della zona.

Si trova ubicato alle propaggini di un bosco, ed è interamente a gestione «rosa»: laddove Marzia dirige la brigata, con mamma Maria e la nipote Giulia, Elena, Monica e Monia danno manforte nella gestione di cucina e sala. «In quasi sessant'anni - racconta Marzia - non abbiamo mai chiuso; l'idea di aprire un locale è venuta a mio babbo e mia mamma (Giuliano e Maria) nei primi anni '60». Da queste parti la pizza rappresenta uno dei piatti forte, e viene cotta rigorosamente in forno a legna, come anche il pane, e il gusto è «un'altra cosa» come racconta la nipote Giulia, capo indiscusso del medesimo forno: «Si percepisce il sapore della legna - spiega - il segreto risiede nella lievitazione: si inizia a preparare la pasta due giorni prima, lievita lentamente ed è più buona e saporita, si spiana, si condisce e si inforna con farine e ingredienti di alta qualità». Tra le più richieste ecco la Boscaiola (salsiccia e porcini), Tartufata

June 2nd is Republic Day. Nonetheless it is also the birthday of the 58-year old La Faggia restaurant. In the beginning it was just a snack stop especially favoured by workers at the mine. Then a pizzeria. Finally a restaurant. Since the late 1960s the format has remained the same. But the ingredients and preparation of the dishes have improved, and the restaurant is today among the most appreciated in the whole area.

It is located on the outskirts of a forest, and the management is entirely 'pink': Marzia directs the kitchen team, with her mother Maria and her granddaughter Giulia while Elena, Monica and Monia help across kitchen and dining room. "In almost sixty years - Marzia tells me - we have never closed; the idea of opening a restaurant came to my father and mother (Giuliano and Maria) in the early 1960s." In these parts, pizza is one of the main dishes, and it is always done in a wood oven, as is the bread, and the taste is 'something else' as her niece Giulia - undisputed chief at that very oven - tells me: "You get the flavour of the wood - she explains - but the secret lies in the leavening: you start preparing the pasta two days before, it rises slowly and gets tastier and tastier, it's rolled out, seasoned and baked using



(tartufo, porcini e prosciutto crudo), «della Casa» (soffritto d'aglio, prezzemolo e peperoncino), Burratina (bianca con pomodorini e burrata). Le novità primavera/estate 2020 si chiamano Golosa (mozzarella, miele e pere), Mozzarella, miele e gorgonzola e Lardo e tartufo; oltre alle classiche, sempre sull'onda: Napoli, Capricciosa e 4 stagioni. Le birre Ichnusa e Menabrea rendono il pasto ancora più ricco. Non solo pizza. In molti arrivano «da Marzia» per le preparazioni tipiche toscane, e amiatine. Dagli antipasti (crostoni, bruschette, affettati...), ai primi. In questo caso il piatto forte sono i mitici tortelli di Maria, poi zuppa di funghi, pici..., le paste, sempre fatte in casa, sono condite - tra l'altro - con ragù, funghi e aglione (con aglio rosso di Proceno, un vero must): «per noi - prosegue Marzia - è fondamentale

only high quality flours and toppings.” Among the most popular styles are Boscaiola (sausage and porcini mushrooms), Tartufata (truffle, porcini mushrooms and prosciutto), della Casa (sautéed garlic, parsley and chilli pepper), Burratina (a white pizza with cherry tomatoes and burrata). The spring/summer novelties for 2020 are Golosa (mozzarella, honey and pears), Mozzarella with honey and gorgonzola and Lardo with truffle; in addition there are the classics that always hit the spot: Napoli, Capricciosa and Quattro Stagioni. The Ichnusa and Menabrea beers bring even more enjoyment. Not just pizza here. Many come to 'Marzia's' for her typical Tuscan and Amiatina dishes. From appetizers (croutons, bruschetta, cold cuts...) through to the first courses. In this case the main dish is the legendary tortelli



Marzia e la nipote Giulia





la materia prima, cerchiamo gli ingredienti migliori della nostra zona». Tra i secondi, assai gustosi: lumacci (lumache), trippa, maialino al forno, arrosti (anch'essi cotti a legna), bistecche e fagioli all'uccelletto.

Anche i dolci, rigorosamente fatti in casa, non sono da meno: spiccano tiramisù, panna cotta, zuppa inglese, crostate e l'amatissimo cestino di croccante con crema di ricotta e topping come frutti di bosco, miele e castagne, cioccolato o caramello. Il vino arriva direttamente da Montalcino, mentre a fine pasto viene proposto l'Amaro di Santa Fiora. Il locale, dove in estate è possibile mangiare all'aperto, è in procinto di restyling: «Ci rinoveremo nello stile, ma il cuore del ristorante rimane il forno a legna». Benvenuti alla Faggia.

di Maria, then mushroom soup, pici... pasta is always home-made here and is served with – among other things – ragù, mushrooms and aglione (with red Proceno garlic, a real must): “For us – Marzia continues – the raw material is absolutely fundamental and we search for the very best ingredients in the locality.” Among the very tasty main courses are: lumacci (snails), tripe, suckling pig and other roast meats (all cooked on wood), steaks and fagioli all'uccelletto.

Even the desserts, all properly homemade, are no different: tiramisu, pannacotta, Zuppa inglese [trifle], tarts and the beloved crunchy tartlet [cestino di croccante] with ricotta cream and a topping such as berries, honey and chestnuts, chocolate or caramel is outstanding. The wine comes directly from Montalcino, while Amaro di Santa Fiora is offered at the end of the meal. The restaurant, where one can eat outside in the summer, is in the process of refurbishment: “We will renew our decor, but the heart of the restaurant remains the wood oven.” Welcome to the Faggia.



La Porta
MONTICCHIELLO

...



...

Lo chef Moreno Motterle
Aperto tutti i giorni dalle 9 alle 23
Via del Piano 1, Monticchiello (Si) Tel. (+39) 0578.755163



TRATTORIA
Il Pozzo

“Anche da Asporto”

...



...

Piazza Castello, snc - 53024, Montalcino (SI)
Tel. (+39) 0577.844015 - trattoriailpozzo@virgilio.it
www.trattoriailpozzo.com



NANNETTI & BERNARDINI
PRODOTTI TIPICI
PIENZA

...



...

Corso il Rossellino, 81 - 53026 Pienza (Si) Tel. 0578.748506
nannettipiero@nannettiebernardinipienza.com
www.nannettiebernardinipienza.com



L'OMBELICO
DEL MONDO

a Montisi

...



...

Ombellico del Mondo di Gianluca Monaci
Via Umberto I, 147 - Montisi - Montalcino (Si)
Tel. 0577.845190 - 339.1124744 - ostedelbarrino@gmail.com

da
BEGNAME



Da Begname

loc. Le Pergole, Arcidosso (Grosseto)
Tel. 0564 964034 / Facebook: "Da Begname"

White Bar

Jolly Caffè

Organizziamo
eventi e compleanni



WHITE BAR

di Vaseva Hristina

Piazza Garibaldi, 15, Santa Fiora (Grosseto)

Tel. (+39) 349.0910031

101 L'osteria di Montagna

101 Mountain Hostelry

di Jori Diego Cherubini
foto di Michele Scalacci

L'atmosfera è calda e allegra, anche quando all'esterno infuria la tempesta di neve. Un tepore dato, oltretutto dal caminetto, sempre acceso, da Clara, Alessio e Mattia: insieme hanno scelto questa baita sul monte Amiata - tra una faggeta e una pista da sci - per realizzare il sogno di aprire un ristorante in alta quota (a 1.450 metri sul livello del mare).

Clara, la cuoca, lavora da sempre nella ristorazione. Ha iniziato in famiglia, nella locanda dei genitori. Per poi proseguire con varie esperienze formative. "Ma questa era la baita che sognavo - racconta - in piena montagna,

dove ancora si avvertono la solitudine e la grande bellezza della natura". Il locale è tipico di montagna: tanto legno e immagini evocative. "Fino a qualche anno fa era un pub, lo abbiamo riportato alle origini, a all'idea di osteria: voglia di stare seduti insieme, bere, divertirsi e mangiare piatti gustosi, grazie a una cucina 'non solo toscana' che, pur rinnovandosi, guarda al passato".

A proposito di cucina: "Sono andata alla ricerca dei piatti di paese, ma elaborati apportando delle migliorie e sempre con prodotti di prima qualità". Nella cucina del 101 si usa moltissimo il forno a legna: "Conferisce alle pietanze un sapore unico e vero". A proposito di sapori, i piatti di riferimento sono le lumache: "È il più richiesto, sono

The atmosphere indoors is warm and cheerful even when a snowstorm rages outside. A warmth produced by Clara, Alessio and Mattia, as well as the fire that is always lit: together the three chose this cabin or baita on Mount Amiata - set between a beech forest and a ski slope - to fulfil their dream of opening a high altitude restaurant (it's at 1450 metres above sea level).

Clara, the cook, has always worked in the restaurant business. She started with the family at the grandparents' locanda or inn. Then continued with various training experiences. "But this was the place I always dreamed of - she tells me - in the high mountains where you can still sense the solitude and great

cotte otto ore sommerse in vino rosso e conserva, poi un soffritto di salsiccia, pancetta, salvia, rosmarino, aglio e peperoncino, una vera goduria (12 euro)".

In tanti salgono alla baita per il ricco antipasto composto da affettati (salame a grana grossa o fina, cotechino stagionato, capocollo, sopressata, prosciutto...), pecorini della Val d'Orcia, e crostini: "Si tratta di un tagliere che può sostituire un pasto, ed è perfetto per un gruppo di amici che arriva in inverno, magari dopo una sciata, o in estate".

beauty of nature". The restaurant is a typical mountain place: lots of wood and evocative pictures. "Until a few years ago it was a pub but we brought it back to its origins, to the idea of a tavern: the pleasure of sitting together, drinking, having a laugh and eating tasty dishes, thanks to a 'not just Tuscan' menu which, while updated, at the same time looks to the past."

On the cooking here: "I went in search of country dishes but developed them by making improvements and always using top quality materials." In the kitchen at 101 the wood oven is used a lot: "It gives the dishes a unique and authentic flavour." On the topic of flavours, their keynote dishes use snails: "They are what is most in demand, cooked for eight hours submerged in red wine and conserve, then sautéed with sausage, bacon, sage, rosemary, garlic and chili pepper - a true pleasure (12 euros)."

Many go to the hut for the rich hors d'oeuvre consisting of cold cuts (coarse or fine-grained salami, seasoned cotechino, capocollo, sopressata, prosciutto...), pecorino cheese from the Val d'Orcia, and crostini: "We offer a chopping board that can stand in for a meal, it's perfect for a group of friends arriving in winter, perhaps after skiing, or in the summertime."



Tra i sughi, quindi tra i primi, ad avere la meglio è il Cibrèo - non a caso ricorda il nome di un prestigioso ristorante fiorentino - ed è un ragù di carne "dal retrogusto delicato" con l'aggiunta di fegatini e cuore di pollo: "si sposa con tutti i tipi di pasta, in particolare con picis e tortellini". I primi piatti variano da 9 a 11 euro. "La pasta - riprende Clara - è sempre fatta in casa, e a mano, ed è preparata con varie farine tra cui la Senatore Cappelli che la rende porosa e grezza e tiene ottimamente i sapori". Poi c'è la polenta, sempre azzecata in montagna, in abbinamento con cacciagione, pecorino e pepe, e ragù di vari tipi.

Tra i secondi invece spicca "sua maestà" il cinghiale marinato (9 euro), "cotto tante ore e servito con una salsa particolare che conferisce un sapore antico, e buonissimo". Sempre tra i secondi da non perdere: baccalà e agnello.

Tra i dolci - tutti 4 euro - alcuni cotti nel forno a legna!, si possono scegliere: panna cotta (si consiglia al pistacchio), crostate assortite, la famosa Ricciolina di Abbadia San Salvatore, cantucci e vin santo, Foresta nera (cioccolato, panna e amarene), cheesecake, Torta Sacher o al vin brulè. Anche le etichette di vino sono numerose e locali, così come le birre "artigianali".

Mentre Clara, Alessio e Mattia descrivono menu, locale e progetti si percepiscono emozione e passione: "Ci piace stare quassù, siamo come una famiglia", e parlano di idee future: "Ci piacerebbe organizzare serate con personaggi che amano la montagna, e magari hanno voglia di raccontarla, come il nostro mito Mauro Corona (il noto scrittore, ndr)". Il ristorante arriva fino a 80 coperti, all'occorrenza organizza compleanni e feste private.



Among the sauces, that's to say for the first (pasta) courses, the best is the Cibrèò - it is no coincidence that it reminds you of the name of a prestigious Florentine restaurant - and it is a meat sauce "with a delicate aftertaste" and with the addition of chicken livers and heart: "it goes well with all types of pasta, in particular with picci and tortelli." The first courses vary from 9 to 11 euros. "Our pasta - Clara continues - is always homemade by hand, and is prepared with Senatore Cappelli flour which makes it absorbent and coarse-grained and holds flavours really well." Then there is the polenta, always just the thing up in the mountains, served with game, pecorino and pepper, and ragù of various kinds.

For second courses "His Majesty" stands out - marinated wild boar (9 euros), "cooked for long hours and served with a special sauce to bring out a delicious old-fashioned taste." Other unmissables among the second courses are cod and lamb.

Among the desserts - all at 4 euros and done in a wood oven! - you can choose from: pannacotta (recommended with pistachio),



assorted tarts, the famous Ricciolina di Abbadia San Salvatore, cantucci and vin santo, Black Forest Torte (chocolate, cream and black cherries), cheesecake, Sacher Torte or mulled wine cake. There is a good choice of local wines as well as craft beers.

When Clara, Alessio and Mattia talk about menus, venues and projects, you sense their emotional investment and passion: "We love being up here, we're like a family", and they talk too about ideas for the future: "We would like to organize evenings with personalities who love the mountains and would perhaps like to share their enthusiasm, like the 'mythical' Mauro Corona (a well-known writer, ed.)." The restaurant can seat up to 80 people and on request can host birthdays and private parties.

Mattia, Clara e Alessio



ACQUISTA UN DIVANO IL RIVESTIMENTO È GRATIS*



IN PIÙ
SE ACQUISTI UN MECCANISMO RELAX
IL SECONDO È IN OMAGGIO



CORAZZI
MOBILI & ARREDO

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



www.mobilicorazzi.it
info@mobilicorazzi.com

Creating connections during Lockdown

Pubblichiamo due articoli scritti in inglese dai ragazzi della Creating Connections, la scuola specializzata in corsi di lingue con sede a Montalcino.

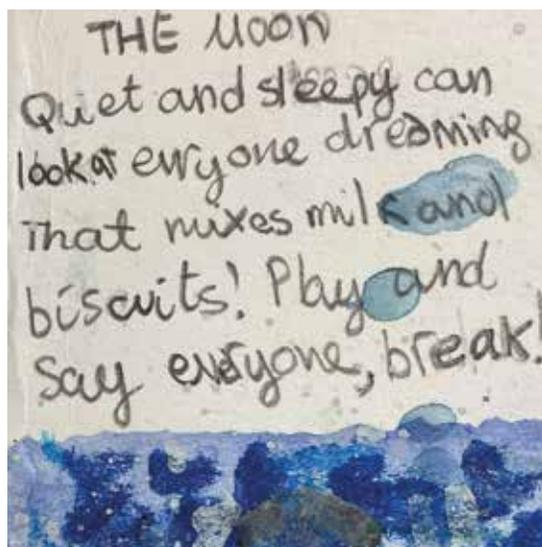
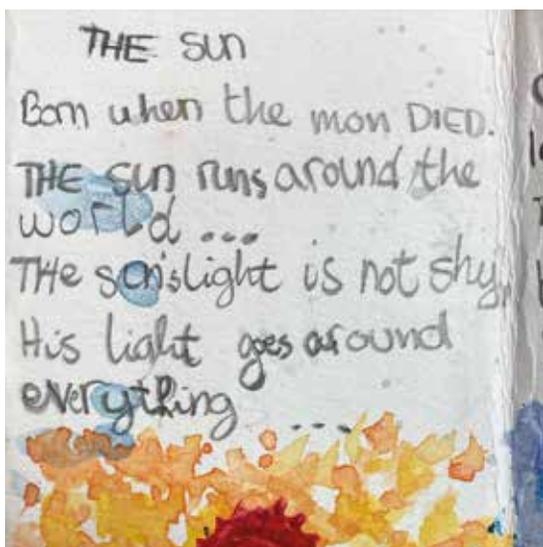
We publish two articles written in English by the children of Creating Connections, the school specializing in language courses based in Montalcino.

Projects in the days of the Covid19

di Sveva Pizzolante e Marta Tonini (*)

The creating connections school was the first school in the area to teach on-line because of Covid-19. So Patsy the director of the school didn't wait a second and organised her team to start teaching on line on 5 th March (on Zoom). It's obvious that the real lesson is better, but we need to be happy for the online lessons. There is a good side. It is May. In May at Creating Connections we start our May Project. This project is about Iris Origo in Val D'Orcia. School 1/2 is creating a story book of Val d'Orcia, school 2/3 is studying the birds of this valley and school 4/5 is creating a book in a box, the biography of Iris Origo and a video to invite tourists to come to Val d'Orcia. Creating Connections have also organized another project during this lockdown: The Creative Marathon. It's a project where all the children can participate and share the video of their creations. It's a sort of competition that the teachers of the school have organized to help us spend our time at home in a good and funny way! Ah! and Patsy has always been doing yoga lessons online!

* Sveva Pizzolante (10 years old) and Marta Tonini (11 years old)



But the school must continue...

Di Davide Meloni **

Recently, with the spreading of the Covid-19 epidemic, schools in many countries all over the world have been shut down, to prevent more infections. Despite this, several schools have taken action to ensure that students could still learn and continue their school program by following online lessons. In my opinion this has been an amazing idea, otherwise many students would have wasted precious time to learn new things. Yet some people, teachers included, believe that this solution is unacceptable, because they think that students can easily turn off cameras and microphones and do whatever they want, without following the lesson, or they can cheat at tests. Those are surely some of the cons of online lessons. Another disadvantage is that pupils lack social interaction, and to me, that is one of the most fundamental aspects of ordinary school. In addition some subjects, such as Chemistry, Art or P.E., are based on manual or physical work, and that is quite hard to accomplish. On the other hand, attending online lessons means more sleeping, having less trouble in getting dressed and ready and especially, it means staying at home, where you feel safe and relaxed. And because buses and cars don't have to carry people around, the air that we breathe is also cleaner than usual. It's even quite easy to access online lessons and attending them is definitely much cheaper than normal school, because, for example, students don't have to pay for transports. In conclusion, online lessons are a good alternative to normal school, and they have been definitely a great decision. However I'll admit that I really miss face to face education, and I hope that we will be back to school as soon as possible

** Davide Meloni (14 anni)

Per info: Creating Connections, Località il Pino, Montalcino (Siena). Reception: +39 339 8038517 - www.creatingconnections.it

TOP SERVICE

di VALERIO ROSSI

ASSISTENZA PNEUMATICI
ASSISTENZA PNEUMATICI AGRICOLI E INDUSTRIALI
· OFFICINA MECCANICA ·
CENTRO REVISIONI AUTORIZZATO
ARTICOLI DA GIARDINAGGIO

presenta in officina una copia di

ValleyLife
SIENA VAL D'ORCIA AMIATA italiano - english

fino al 20 luglio 2020
sui ricambi per il tagliando*

SCONTO
del **35** %

SAN QUIRICO D'ORCIA
VIA CERRECCHIO 3
Tel. 0577/899941 Cell. 348/2650689

PIANCASTAGNAIO
VIA GROSSETA, 13
Tel. 0577/899941 Cell. 389/0684952

Coloniamo il FUTURO di VERDE

Un impulso verso la **mobilità green**
a favore di tutto il territorio,
per una ripartenza nel segno
dell'**innovazione** e della **sostenibilità**.

Idee semplici e praticabili
per un **futuro** sempre più **verde**,
perché il cambiamento
passa da ciò che facciamo nel **quotidiano**.



Un nuovo modo
per muoverci!

PROGETTO MOBILITÀ ELETTRICA



adfGreen

Powered by **adf** Acquedotto del Fiora