

Anno XIX, nr. 160 / ESTATE 2020

# ValleyLife

CHIANTI & VAL D'ELSA

RIVISTA PANEUROPEA

*Azienda Agricola*

## POGGIO ai LAGHI

*Vigneti & Co.*

*Sotto le stelle di Monteriggioni*

COVER STORY



# **CICLOSPORT** PORCIATTI



**Richiedi la tua bici dovunque tu sia!**  
*Get you (E)bike wherever you are!*

## **NOLEGGIO E VENDITA**

**Bici da corsa, city bikes,  
MTB, E-MTB, E-city bikes, vintage**



*Atala*

**Ciclosport Porciatti**

Via Lazio 19 - Zona Ind.le Fosci, Poggibonsi (Si)

Tel. 0577 938507 / Mob. 335 6761138

[www.ciclosportporciatti.biz](http://www.ciclosportporciatti.biz) / [info@ciclosportporciatti.biz](mailto:info@ciclosportporciatti.biz)



In copertina:  
I fratelli Gloria e Raoul Mazzarrini

LUGLIO 2020

**EDITORE, DIRETTORE RESPONSABILE**

Dr. Simone Bandini (tel. 339 7370104)

**PROGETTO GRAFICO e IMPAGINAZIONE:**

Alessio Casi (Tobu Group s.r.l.)

**TRADUZIONI**

Ray Keenoy

**AUTORI**

**Simone Bandini:** Editore e direttore di Valley Life, DoL in Filosofia.

**Pina Chirico:** Redazione Valley Life Chianti & Valdelsa, Dott.ssa in Lettere Moderne

**Jori Diego Cherubini:** Giornalista, Direttore Editoriale Valley Life "Siena, Valdorcia & Arniata"

**Giovanni Salvietti:** Tecnico Superiore per la Comunicazione e il Marketing delle filiere turistiche e delle attività culturali.

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 venerdì 17 luglio alle ore 11,15, a Gaiole in Chianti sotto un temporale estivo, pensando ai nostri primi anni Duemila.

**If you have a house in  
Chianti, Val d'Elsa area  
please subscribe for free and  
ask for your complimentary  
copy**

**ValleyLife**

REDAZIONE, PUBBLICITÀ  
Via Alessandro Manzoni 48  
50012 Bagno a Ripoli (Fi)  
Tel. 339 7370104  
www.valleylife.it  
info@valleylife.it

**6** Dov'è finito il pensiero?  
*Where has thinking gone?*

**8** Sotto le stelle di Monteriggioni  
*Under the stars of Monteriggioni*



**14** La Via Romea Sanese, una  
greenway tra Firenze e Siena  
*The Via Romea Sanese, a  
greenway between Florence and  
Siena*

**18** Radda in Chianti, una terra di  
mezzo  
*Radda in Chianti, a place in the  
middle*

**22** Una giornata nel IX Secolo  
*A Day out in the 9th century*

**26** Nell'atelier di Gordon  
Breckenridge  
*In Gordon Breckenridge's atelier*



**30** A San Donato con Gessica  
Novelli  
*In San Donato with Gessica  
Novelli*

**34** Luca Pepi, l'arboricoltore  
*Luca Pepi, arborist*

**38** Il regno fatato delle rose  
*The fairy kingdom of the roses*

**46** La storia di una famiglia  
disegnata a matita  
*A family story done in pencil*

**50** Quando la pelle risplende  
*When the skin glows*

**54** Oltre alla scienza, l'arte della  
cura  
*Alongside the science - the art  
of the cure*

**58** "La mano sa"  
*"The hand understands"*



**62** Una Wine Experience a San  
Gimignano  
*A Wine Experience in San  
Gimignano*

**64** Vino ed ospitalità al Castello di  
Albola  
*Wine and hospitality at Albola  
Castle*

**67** La poesia della Valdorcia nella  
pasta di Alessio Panarese  
*The poetry of the Val d'Orcia in  
the pasta of Alessio Panarese*

**70** La Valle degli Alpaca  
*Alpaca Valley*

**73** Paese e poesia alla Macelleria  
Stiaccini  
*Poetry and pastoreale at the  
Stiaccini butchery*

**76** Un 'Ponte' tra oriente e Toscana  
*A bridge between Tuscany and  
the Near East*

**80** La Loggia del Chianti  
*La Loggia del Chianti*

**83** Pan che canti, vin che salti  
*Singing wine, jumping bread*

**86** Ci vediamo al Pitena!  
*See you at Pitena's!*

**89** Uscio e Bottega, equilibrio  
(anche) in cucina  
*Uscio and Bottega, balance in  
the kitchen (as well)*

**92** Le 'mille e un dolcetto' della  
Pasticceria Barone  
*The 'one thousand and one  
desserts' of Pasticceria Barone*

# TIRO CON L'ARCO E VACANZE GREEN IN TOSCANA

*Archery and Green Holidays in Tuscany*



Chianti 3D Archery - Agriturismo Podere Val Verde,  
Castellina in Chianti (Si)

**3 PERCORSI PRIVATI** - 1 x 28 postazioni IFAA, 1 x 29 postazioni "stile libero",  
1 x 14 postazioni stile "Savana"

**APPARTAMENTI** + Case da 2 a 13 Persone

**RELAX**, trekking (Via Romea Senese, Via Francigena), corsi di lavorazione  
della selce, ciclismo, corsi di cucina etc.

Le più importanti **METE TURISTICHE** (Firenze, Siena, San Gimignano etc.)  
a meno di un'ora di macchina.



Foto Archery



*Una storia  
di amore e gelato*

Via 4 Novembre 47 - ex casa cantoniera, Castellina in Chianti (Si) / Tel. 0577 741337  
anticadelizia@alice.it





# DOV'È FINITO IL PENSIERO?

Where has thinking gone?

DI SIMONE BANDINI

Ecco. Dov'è finito il pensiero? "Eppure ce l'avevo qua un attimo fa", risuona un celebre motivetto.

E con il pensiero la libertà, nel suo senso più elevato che contempla viepiù rivolta e trasgressione. Questa grande moderna sconosciuta. Caduti entrambi sotto i colpi dell'assoluto tecnologico e tecnocratico, nuovo feticcio di politici e burocrati progressisti, unionisti ad oltranza, sacerdoti del culto di un'umanità infinitamente governabile e perfettibile nella domanda e nei consumi.

I filosofi non si interrogano più? Pare che non ci sia più bisogno. Ci pensano i 'bloggers', gli 'influencers', i 'mainstream', gli 'haters', i 'transgenders' o chi volete voi. Tutti con pari dignità e pari diritti.

Una comunicazione iper-individualista completamente estemporanea e frammentata, lanciata nel vacuum della rete senza alcuna origine comprovata, né storia accademica, sociale od estetica che dir si voglia.

Perché il grande pensiero europeo ed americano, la civiltà occidentale (che non mi si dia del 'razzista' per questa terminologia impropria!), non vede come sia necessaria, urgente, non più rinviabile, una riforma del sistema capitalistico - che dai panni dei mercanti della Firenze rinascimentale giunse ai Padri Protestanti della Mayflower che gettarono nel Nuovo Mondo il seme della felicità in terra e della grazia mondana, ispirati da una religiosità fervente e fondante.

Questi non avrebbero mai potuto immaginare quanto, ciò che si chiamerà libero mercato, avrebbe 'deviato' lo spirito in tempi moderni, una volta persa la tensione metafisica e cominciata la festa del materialismo, questo volgare impellente desiderio di accumulo di denari ed oggetti che, per loro stessa natura, si 'contano' e non generano felicità durevole, né individuale né collettiva. Un meccanismo al quale si lega perfettamente la radice impersonale della tecnologia virtuale.

Perché non restituire proprio ai filosofi il ruolo guida che loro compete, affinché sia la conoscenza, il pensiero, la struttura che partorisce la realtà e orienta le scelte della politica e non la mera economia, la ripetizione di un mantra ormai superato che non genera se non tristezza ed uniformità culturale.

Cominciamo a mettere seriamente in discussione quanto la logica del 'maggior profitto' sia ormai una pericolosa ed ingiusta deriva, che un rifinanziamento ad oltranza di economie parassitarie non sia più tollerabile quanto non lo è l'usura - e che il rispetto della 'natura', quanto quello dello 'spirito', debbano riavvicinarsi in senso 're-ligioso' e ritrovarsi nel genio civilizzatore che abbiamo svenduto per quattro soldi.

Cominciamo dalla carta stampata. E dalla sua autorevolezza.

Well. Where has thinking gone? "But I had it just a moment ago!" As a famous song has it.

And with thought, freedom, in its highest sense, which increasingly contemplates revolt and transgression. This great modern unknown. Both fell under the blows of the absolutely technological and technocratic, the new fetish of progressive politicians and bureaucrats, unionists to the bitter end, priests of the cult of an infinitely governable and perfectible humanity engaged in acquisition and consumption.

Are philosophers no longer questioning themselves? It seems that there is no longer any need. The bloggers, the influencers, the 'mainstream media', the haters, the transgendered or whoever you want, think about it. All with equal dignity and equal rights.

A completely extemporaneous and fragmented hyper-individualistic form of communication, launched in the vacuum of the web without any proven origin, not academic, no social or aesthetic history, just whatever you want.

Because major European and American thought, Western civilization (don't call me a racist for this 'improper' terminology!), doesn't see how necessary, urgent, no longer postponable is a reform of the capitalist system - which, via the role of the merchants of Renaissance Florence, came to the Fathers of the Protestant Mayflower who threw into the New World the seed of happiness on earth and worldly grace, inspired by a fervent and fundamental religiosity.

These folk could never have imagined how much of what will be called the free market would pervert the spirit in modern times, once metaphysical tension was lost and the party time of materialism began, this vulgar impelling desire to accumulate money and objects that, by their very nature, 'count' and do not generate lasting happiness, neither individual nor collective. A mechanism to which the impersonal root of virtual technology is perfectly linked.

Why not give back to philosophers their guiding role, so that it is knowledge, thought, structure that gives birth to reality and guides the choices of politics and not mere economics, the repetition of an outdated mantra that gives birth to nothing but sadness and cultural uniformity.

We begin to seriously question the logic of greater profit that has become a dangerous and unjust derivative and that an outright refinancing of parasitic economies is no longer tolerable any more than usury is - and that respect for nature as well as for the spirit, would be closer to religious meaning and reconcile us to the civilizing genius we sold off for a song.

Let's start with the printed paper. And from its authority.



Il mio pensiero, Luciano Ligabue



Marinus van Reymerswaele, 'Il cambiavalute e sua moglie' (1540)



Patto della Mayflower del novembre 1620, Jean Leon Gerome Ferris

# SOTTO LE STELLE DI MONTERIGGIONI

Under the stars of Monteriggioni

DI PINA CHIRICO

Dal 1988, anno della prima produzione da enologo di Marco Mazzarrini, al 2020 con l'apertura al pubblico della Braceria di Poggio ai Laghi: la storia di una famiglia e dell'amore per la sua terra.

The story of a family and its love for its land. From 1988, the year of Marco Mazzarrini's first effort as a winemaker, to 2020 with the opening to the public of the Braceria di Poggio ai Laghi:





Un aperitivo in piena libertà

L'Azienda Agricola Poggio Amorelli e la famiglia Mazzarrini, già molto noti per la produzione di vini di alta qualità, imbottigliati all'origine a Castellina in Chianti, si confermano e si reinventano, con le capacità consolidate dagli anni e l'entusiasmo del primo giorno, nella proprietà di Poggio ai Laghi, nei pressi del Lago di Sant'Antonio a Monteriggioni. E qui che incontriamo l'intera famiglia Mazzarrini, che ha recentemente inaugurato con successo, nel rinnovato corner estivo, la Braceria ed i grandi spazi annessi.

Un cambiamento sostanziale e straordinario per il grande locale, nato dalle accresciute esigenze ospitative collegate all'azienda agricola Poggio Amorelli, che in soli tre anni ha ospitato migliaia di visitatori, prevalentemente stranieri, per degustazioni e visite private organizzate e che quest'anno particolare, con un entusiasmo che subito rivela capacità e dedizione, accende le braci e apre con gioia le cantine e le porte al pubblico locale, con una proposta allo stesso tempo semplice ed originale.

L'offerta culinaria è autentica e genuina, tipica delle occasioni



The Poggio Amorelli farm and the Mazzarrini family, already well known for the production of high quality wines, originally bottled in Castellina in Chianti, have been endorsed and reinvented with the skills consolidated over the years and a new enthusiasm at the property of Poggio ai Laghi, near Lake Sant'Antonio in Monteriggioni. It is here that we meet the entire Mazzarrini family, who recently successfully inaugurated the Braceria and the large adjoining area as a renovated summer space.

A substantial and extraordinary change for the large venue, originating from the increased hospitality needs generated by the Poggio Amorelli farm, which in just three years has hosted thousands of visitors, mainly foreigners, for tastings and organized private visits and which this year in particular, with an enthusiasm that immediately reveals great ability and dedication, re-lights the embers and joyfully opens the cellars and doors to the local public, with an offering both simple and original.

The culinary offer is authentic and genuine, with a party-time slant: you can order





festose: si ordina all'entrata, potendo scegliere tra taglieri di salumi e formaggi di produzione locale, panini con salumi e porchetta, schiacciate, hamburger, carne alla brace ed anche interessanti proposte vegetariane, ci si accomoda al tavolo assegnato e si viene serviti da una giovane e dinamica schiera di collaboratori professionali e sorridenti. Sono lavorati solo prodotti toscani, anche per incentivare il mercato interno, scelta rilevante in questo periodo difficile.

Ne abbiamo fatto diretta esperienza in una piacevolissima serata estiva e possiamo garantirvi che i prodotti sono davvero buoni e che, seppur il locale può ospitare centinaia di persone, lo spazio esterno è talmente ampio e ben organizzato, che si ha l'impressione di essere ad una festa, ma in totale relax, con la musica di sottofondo che accompagna senza essere invadente ed una grande distanza tra un tavolo e l'altro.

Alla guida della giovane e collaudata brigata di collaboratori, i figli di Marco e Adriana Minutella, i fratelli Gloria e Raoul Mazzarrini, 27 anni lei, 23 lui. Giovanissimi e centrati sull'obiettivo, capaci, freschi e pieni di entusiasmo.

Gloria ha capacità gestionali che si si sono affinate lavorando sul campo, ha frequentato corsi di gestione d'azienda a Zurigo e in America, dove ha peraltro viaggiato spesso insieme al fratello, per organizzare e presenziare agli eventi legati prevalentemente alle produzioni familiari di vino, olio ed aceto balsamico, che abbiamo il privilegio di poter assaggiare anche qui. Di lei sappiamo anche che ama organizzare degustazioni in villa, curando tutti i dettagli dell'allestimento, in eventi di poche persone che abbiano il piacere di fare un'esperienza degustativa e di conoscere le sfumature di un territorio a partire dall'assaggio del vino e dei suoi prodotti.

Un'occasione ancora più profonda di conoscenza del territorio e delle produzioni agricole che lo caratterizzano, è occorsa, durante il periodo dell'emergenza, a tutti i molti collaboratori che incontriamo qui, poichè il lockdown ha si ridisegnato le prospettive immediate di questa grande azienda, ma non le esigenze della campagna, da cui tutta la forza aziendale poi deriva. E così, a fronte di questa consapevolezza e della

as you go in, able to choose between cold cuts and locally produced cheeses, sandwiches with cold cuts and porchetta, schiacciate, hamburgers, grilled meat and also interesting vegetarian possibilities, you take a seat at your assigned table and are served by a young and dynamic group of smiling and professional helpers. Only products from Tuscany are served, to help stimulate the local market - something quite relevant in this difficult period.

We had direct experience of it on a very pleasant summer evening and we can guarantee that the products are really good and that, as the place can accommodate hundreds of people, the outdoor space is really large and well organized so that one has the impression of being at a party, but in total relaxation, while the background music is not intrusive and there is safe distancing between one table and another.

At the head of the young and tested team of collaborators, Marco and Adriana Minutella's children, Gloria and Raoul Mazzarrini - she 27 and he 23. Very young and focused on their goal, capable, fresh and full of enthusiasm.

Gloria has managerial skills refined by working in the field and has attended company management courses in Zurich and America, where she also travelled frequently with her brother to organize and attend events related mainly to the family's wine, oil and balsamic vinegar, production - all commodities that we have the privilege of being able to taste here too. We learn from her that she loves to organize villa tastings, taking care of all the details of these events for small groups who have the pleasure of a tasting experience and learning about the nuances of the area, starting from tasting wines and associated products.

A chance to get an even deeper knowledge of the land and the agricultural production that characterizes it occurred during the lockdown period for all the many collaborators we met here as the emergency so reshaped conditions for the enterprise - but not the eternal needs of the countryside from which all the businesses' income ultimately derives. And so, in the face of this awareness and the difficulty of

difficoltà di impiegare squadre esterne per i lavori rurali, tutti qui sono stati temporaneamente reimpiegati nelle vigne e tra gli ulivi, in un'avventura di vita rara ed incredibile, che Marco Mazzarrini stesso ci racconta essere stata formativa per tutti, per lui che alla terra è avvezzo, - agronomo ed enologo dal 1988, produttore di vino, olio ed aceto balsamico dal 1995, con una acetaia di proprietà a Modena, assiduo frequentatore di campagne per lavoro e per passione, - ma soprattutto per i tanti giovani dipendenti dell'azienda, che nella terra non avevano mai lavorato prima di allora. Un'esperienza grandiosa di solidarietà, di condivisione e di impegno, nella gioia e nella fatica della campagna, che ha rinnovato l'entusiasmo, l'affiatamento e la fiducia reciproca di questo numeroso staff. Durante la quarantena, prima di aprire il corner estivo, così sono stati salvaguardati i loro posti di lavoro.

Ese anche voi volete fare una piccola e sorprendente esperienza di campagna, vi dobbiamo anche rivelare che adiacente la Braceria c'è un grande orto, dove vengono coltivate la maggior parte delle verdure che qui si consumano e che sono anche in vendita.

Marco ci accompagna nella visita di questo tesoro ed è come ritrovarci per un attimo in campagna anche noi, curiosi e riconoscenti, con un Cicerone appassionato, generoso di suggerimenti. Siamo ottimisti di fronte all'abbondanza e alla bellezza della terra, risvegliati da un richiamo all'autenticità familiare, che in questo luogo si respira schiettamente.

finding external teams for the agricultural labour, all here have been temporarily re-employed in the vineyards and among the olive trees, in a rare and incredible life adventure, which Marco Mazzarrini himself tells us was formative for everyone, also for him accustomed to the land as agronomist and oenologist since 1988, a producer of wine, oil and balsamic vinegar since 1995, with a vinegar factory owned in Modena, a frequent rural visitor for work and out of passion, but above all for the many young employees of the company who had never worked on the land before. A great experience of solidarity, sharing and commitment, in the joy and fatigue of rural labour and which has renewed the enthusiasm, harmony and mutual trust of this large staff. In this way during the quarantine and before the summer space opened their jobs were safeguarded.

And if you also want to have a small and surprising countryside experience, we can reveal that adjacent to the Braceria there is a large vegetable garden, where most of the vegetables that are consumed here are grown and are also offered for sale.

Marco accompanies us on a visit to this treasure and it is like finding ourselves for a moment in the countryside, we too curious and grateful, with a passionate guide, generous with his insights. We feel optimistic in front of the abundance and beauty of the earth, awakened by a call to family authenticity that in this place you can heartily inhale.

Info: Braceria di Poggio ai Laghi, Strada di Sant'Antonio, Monteriggioni (Si)  
tel. 0577 1503339

Famiglia Mazzarrini - Tenuta Poggio Amorelli,  
loc. Casanuova di Pietrafitta, Castellina in Chianti (Si)  
tel. 0577 741373 / mob. 393 3313995  
[www.famigliamazzarrini.it](http://www.famigliamazzarrini.it)  
[info@famigliamazzarrini.it](mailto:info@famigliamazzarrini.it)



Il locale 'sospeso' nella notte





LA VIA ROMEA SANESE,  
UNA GREENWAY  
TRA FIRENZE E SIENA

The Via Romea Sanese,  
a greenway between Florence and Siena

DI PINA CHIRICO



Nei locali del Comune di Castellina in Chianti ci intratteniamo con Giuseppe Stiacchini, consigliere comunale con delega alla Via Romea e alla sentieristica e con l'assessore alla Cultura Susanna Viviani, ripercorrendo l'itinerario di 78 chilometri di strade bianche che collegano Firenze a Siena, che oggi possiamo finalmente calcare a piedi, in bicicletta o a cavallo.

---

At the premises of the Municipality of Castellina in Chianti we meet up with Giuseppe Stiacchini, the city councillor responsible for the Via Romea and area footpaths and with the Councilor for Culture Susanna Viviani to trace together the 78 kilometre route of unpaved tracks connecting Florence and Siena, which today we can finally traverse on foot, by bicycle or on horseback.

L'interesse intorno alla Via Romea Sanese, l'antico itinerario che collegava Firenze a Siena passando per il Chianti con un percorso di crinale, fino a congiungersi con la via Francigena, nasce già negli anni '80 grazie agli approfondimenti storiografici dei professori Moretti e Stopani intorno alla scoperta di un'antica via di collegamento tra le due principali città, già colonie romane, citata in diverse fonti tra le quali lo Statuto del Capitano del Popolo di Firenze (1322-1325), nel quale la via è nominata insieme



alle altre strade fiorentine principali e il Libro vecchio di Strade del 1461, dove se ne menziona un tratto denominato «Strada Sanese dal Sambuco alla Castellina».

A questa scoperta ha fatto seguito, nel 2005, un progetto della Fondazione della Cassa di Risparmio di Firenze, di cui Castellina in Chianti è capofila, per il recupero dell'itinerario storico della Via Romea Sanese, sin dalle prime testimonianze che ne attestano l'utilizzo come cammino.

Il progetto è giunto a conclusione proprio quest'anno con la presentazione della Via Romea Sanese all'interno dei cammini di Toscana, come itinerario storico-paesaggistico di interesse regionale, punto focale privilegiato per addentrarsi nel vissuto e nelle esperienze che migliaia di persone, di diversa estrazione ed in epoche diverse, hanno compiuto su questa strada d'altura ciottolosa, incontrando personaggi e racconti di questo antico territorio "figlio della strada e dei confini".

E' possibile imboccare il percorso della Romea direttamente a Castellina in Chianti, dove si può cogliere l'occasione di visitare le tombe etrusche, nei quattro siti interessati dai ritrovamenti: il 'Poggino di Fonterutoli', 'Montecalvario', 'Salivolpi' e 'Casa Rosa al Taglio' ed aver approfondito le tracce storiche dell'insediamento al Museo Archeologico situato nella piazza centrale ai piedi della Torre.

Ci si addenterà in un percorso naturale che è costellato di storia e racconti del territorio, seguendo le orme degli antichi, siano essi stanziali o viaggiatori, commercianti, soldati, viandanti o ricchi possidenti.

The interest around the Via Romea Sanese, the ancient route that connected Florence to Siena passing through Chianti along a ridge until it joins the Via Francigena started already in the 1980s thanks to the historiographic efforts of professors Moretti and Stopani around the discovery of an ancient road that connected the two major cities, both Roman colonies, mentioned in many sources including the Statuto del Capitano del Popolo di Firenze (1322-1325), in which the road is found along with

other important Florentine roads and the Libro vecchio di Strade [Old Book of Roads] of 1461, where a section called "Strada Sanese from Sambuco to Castellina" is mentioned.

This discovery was followed in 2005 by a project by the Cassa di Risparmio di Firenze Foundation, which Castellina in Chianti headed, for the recovery of the historical itinerary of the Via Romea Sanese, from the earliest evidence that certifies its use as a path.

The project came to an end this year with the presentation of the Via Romea Sanese amongst the pathways of Tuscany, as a historical and landscape route of regional interest, a privileged focal point for entering into the experiences that thousands of people of different origins and at different times have had on this high gravel road, encountering characters and stories of this ancient territory that is "the son of its pathways and borders".

You can get onto the Via Romea directly at Castellina in Chianti where you can also take the opportunity to visit the Etruscan tombs, in the four sites named as the Poggino di Fonterutoli, Montecalvario, Salivolpi and Casa Rosa al Taglio and study the historical traces of these settlements at the Archaeological Museum located in the central square at the foot of the Tower.

You will be taking a nature path that is dotted with history and tales of this territory, following in the footsteps of the ancients, be they settled folk or in motion, merchants, soldiers, wayfarers or wealthy landowners.

The rewarding high up natural trail winds through a predominantly stony terrain, passing small cultivated areas



Uno scorcio della Via Romea

Il generoso percorso naturalistico d'altura si snoda attraverso un terreno prevalentemente sassoso, interessato da seminativi non molto ampi, vocato al vino, all'olio e largamente concesso al bosco. Sono 25 i chilometri del sentiero che intercorrono tra San Donato in Poggio e Castellina Quercegrossa, durante i quali la meravigliosa campagna si rivela in tutta la sua natura, forgiata dalla presenza dell'uomo sin dai suoi primi insediamenti.

Si possono ripercorrere le tracce dell'utilizzo della via Romea seguendo il percorso di Ottone III, Imperatore del Sacro Romano Impero, che nel 998 emanò l'editto di Fonterutoli allo scopo di mettere fine alle controversie territoriali delle diocesi di Volterra, Siena, Fiesole, Firenze ed Arezzo, tutte interessate a questo lembo di terra e che di fatto rappresenta la prima suddivisione dei confini tra i diversi insediamenti.

Si possono ripercorrere le tracce delle truppe della Repubblica, seguendo il percorso della Romea già segnato nel Libro di Montaperti, che documenta il passaggio delle truppe fiorentine lungo la via, proprio tra San Donato in Poggio e Fonterutoli, facendo una sosta a Ricavo, prima di ripartire verso Siena.

Qui possiamo intrecciare la nostra strada con quelle antiche dei fiorenti commercianti che si incontravano con la Via Francigena, evocare la via delle transumanze, sentire l'eco di celebri assedi e assaporare il senso di pace degli antichi ricchi possedimenti, come il podere di San Silvestro, che si scorge dalla strada, segnato in dote a Lisa del Giocondo nel 1495 e che attesta indubbiamente la presenza della "Monna Lisa" qui, in qualche periodo della sua vita.

Sono storie di passaggi e di fortunate permanenze, che hanno contribuito a disegnare l'intero paesaggio, come testimonia l'ingegno di Giuliano da Sangallo, pioniere dell'architettura rinascimentale e fautore delle fortificazioni castellinesi per conto della Repubblica fiorentina, anch'egli certamente giunto a Castellina in Chianti seguendo la nostra via.

Si tratta di una greenway tra Firenze e Siena per godere a pieno dell'ospitalità del territorio, perdersi nei cammini dei precedenti viaggiatori e ritrovare la propria via nei luoghi che furono d'ispirazione anche a Leonardo, il cui disegno delle rovine di Montecalvario si conserva al Louvre di Parigi.

Sia che siate amanti della storia o appassionati di sentieri e paesaggistica, vi consigliamo vivamente di percorrerne almeno un tratto, perchè è un'occasione imperdibile di entrare in vero contatto con la storia del Chianti ed esemplare per comprendere la sinergia di natura e presenza umana nel disegno dello straordinario territorio chiantigiano.

Per l'organizzazione del vostro itinerario o per avere consigli tecnici ed informazioni di servizio, potete mettervi in contatto con l'Ufficio Turistico di Castellina in Chianti, situato in Via Ferruccio, che saprà indicarvi tutte le opzioni del percorso, dotandovi della mappa, informarvi sulla disponibilità di mezzi di trasporto pubblici lungo la strada e tenervi aggiornati sugli orari del Museo Archeologico per prenotare una visita guidata.



dedicated to wine and oil but largely given over to woodland. There are 25 kilometers of path between San Donato in Poggio and Castellina Quercegrossa, along which the wonderful countryside reveals itself in all its natural beauty, shaped by the presence of man since his first settlements.

You can grasp the significance of the Via Romea by following the trail of Holy Roman Emperor Otto III who issued the edict of Fonterutoli in 998 in order to put an end to the territorial controversies between the dioceses of Volterra, Siena, Fiesole, Florence and Arezzo, all interested in this strip of land and which in fact represents the first subdivision of the borders between the different settlements.

You can also retrace the steps of the troops of the Florentine Republic, following the path of the Romea mentioned in the Book of Montaperti, which documents the passage of the Florentine troops along the way, right between San Donato in Poggio and Fonterutoli, making a stop in Ricavo, before starting again towards Siena.

Here we can weave our way with the folk of former times in the thriving commerce that linked up with the Via Francigena, follow the way of transhumance [the

annual transposition of herds and people to upland pastures], feel the echo of famous sieges and savour the sense of peace of ancient rich holdings like the San Silvestro farm which can be seen from the road and was entered as a dowry for Lisa del Giocondo in 1495 and which undoubtedly attests to the presence of Mona Lisa here at some time in her life.

These are stories of travels and happy stays, which have contributed to drawing the entire landscape, as evidenced by the ingenuity of Giuliano da Sangallo, a pioneer of Renaissance architecture and promoter of the castellinesi fortifications on behalf of the Florentine Republic who also certainly arrived in Castellina in Chianti following our Via Romea.

It is in fact a greenway between Florence and Siena on which one can fully enjoy the hospitality of the territory, losing oneself along the tracks of previous travellers and finding one's way too in places that were the inspiration of Leonardo, whose drawing of the ruins at Montecalvario is kept in the Louvre in Paris.

Whether you are a lover of history or passionate about paths and landscapes, we strongly advise you to travel at least a part of it, because it is an unmissable opportunity to get in touch with the history of Chianti and a great opportunity to understand the synergy of nature and the human presence in the creation of the extraordinary Chianti area.

For the organization of your itinerary or for technical advice and service information, you can contact the Castellina in Chianti Tourist Office, located in Via Ferruccio, who will be able to show you all the options for the trail, providing you with a map, informing you on the availability of public transport along the way and updating you on the timetable of the Archaeological Museum to book a guided tour.

# RADDA IN CHIANTI, UNA TERRA DI MEZZO

Radda in Chianti, a place in the middle

DI SIMONE BANDINI

Andiamo alla scoperta dello straordinario patrimonio storico ed architettonico di Radda in Chianti, con gli occhi e le conoscenze di due cittadini di eccezione: il Sindaco Pierpaolo Mugnaini e l'Architetto Daniele Barbucci, Assessore all'urbanistica con delega al turismo. Si comprende bene come il carattere di questo antico borgo, baluardo politico al confine con il territorio senese, sia eminentemente legato alla sua secolare amicizia con la città di Firenze.

We go in search of the amazing historical and architectural heritage of Radda in Chianti accompanied by the eyes and knowledge of two of its most exceptional citizens: Mayor Pierpaolo Mugnaini and Architect Daniele Barbucci, town planning councillor with responsibility for tourism. One can well understand how the character of this ancient village, a political bulwark on the border with the historical territory of Siena, is eminently linked in its ancient friendship with the city of Florence.



Il Comune di Radda in Chianti rappresenta già in sé, per consuetudini e morfologia, un modello di vita e ricettività piuttosto attuale, dove vigono un giusto tempo ed una giusta 'distanza': "Ricordo le parole del Prof. Giovanni Klaus Koenig, designer e storico dell'architettura", esordisce il Dr. Mugnaini, "che parlava della mutevolezza del paesaggio toscano come un eden in cui riprendere fiato. Se pensiamo a questo modello di sviluppo del paesaggio esso presenta una perfetta complementarità e dinamismo tra uomo e natura: un giusto equilibrio tra querceti, castagneti, vigneti, coltivi e territori incolti, insediamenti umani, animali allevati e selvatici. Questo rapporto tra isolamento e apertura è una sorta di compromesso che nella nostra terra trova un compimento perfetto". Lo stesso Granduca Leopoldo II affermava come a Radda fosse stato un posto "dove si sarebbe andati se proprio bisognava andare".

Ci vuole una ragione dunque per giungere in questo paese. Un valido motivo che trovarono i primi 'expats' inglesi negli anni '70 che contribuirono a quello che sarà il mito del Chiantishire.

Il rapporto della comunità internazionale con la popolazione locale è cresciuto negli anni ed ha creato un modello sociale e culturale unico di sviluppo e mutua cooperazione. Senza dimenticare che proprio in quegli anni partirono le prime attività agrituristiche.

"Radda in Chianti", prosegue il Dr. Barbucci, "è l'unico Comune del Chianti senese ad avere un Palazzo del Podestà con le sue Carceri, simbolo ed emanazione del potere di Firenze". Qui fu podestà Francesco Ferrucci, eroe della libertà fiorentina. Da queste parti si è originata la celebre leggenda del 'Gallo Nero', con il vantaggio del cavaliere fiorentino destato dal prode pennuto di buon mattino. "Abbiamo inoltre un archivio storico pre-unitario molto importante che parte dal '400, piuttosto frequentato in ambito accademico", precisa. Intorno ai primi del '900, inoltre, risale la ghiacciaia granducale, forse una ricostruzione di una struttura preesistente: dalle



The Municipality of Radda in Chianti actually represents, through tradition and form, a rather up-to-date model of life and hospitality, where there is a right time and a right 'distance': "I remember the words of Prof. Giovanni Klaus Koenig, designer and architectural historian, begins Dr. Mugnaini, who spoke of the changing nature of the Tuscan landscape as an Eden in which to catch your breath. If we think about this model of landscape development, it presents a perfect complementarity and dynamism between man and nature: a fair balance between oaks, chestnuts, vineyards, cultivated and uncultivated land, human settlements, fabled and wild animals. This relationship between isolation and openness is a sort of compromise that finds perfect fulfillment in our land." Grand Duke Leopold II himself stated that Radda was a place "where you would have gone if you really had to go somewhere."

So you need a reason to come here. A valid reason that the first English expats found in the 1970s who started what became the myth of Chiantishire. The relationship of the international community with the local population has grown over the years and has created a unique social and cultural model of development and mutual cooperation. Without forgetting that the first agritourism businesses started back in those years. "Radda in Chianti, continues Dr. Barbucci, is the only municipality in the Senese Chianti to have a Palazzo del Podestà with its dungeons, as symbol and emanation of Florentine power. This was the place of Mayor Francesco Ferrucci, hero of Florentine liberty. The famous legend of the Gallo Nero [the Black Rooster, the symbol of Chianti, from the story that the border between Siena and Florence would be decided by where single knights met leaving at dawn. Siena chose a white rooster and fed him well to crow strongly at daybreak, while the crafty Florentines' Black Rooster was left hungry so got up much

the myth of Chiantishire. The relationship of the international community with the local population has grown over the years and has created a unique social and cultural model of development and mutual cooperation.



'Madonna in trono con Bambino e i Santi Niccolò, Giovanni Battista, Maddalena e Antonio Abate' attribuita a Neri di Bicci (Firenze 1418-1491), Chiesa di Santa Maria al Prato.



fattorie si portava il ghiaccio dalle tenute in città, coperto di paglia.

Il rapporto con Firenze è sempre rimasto privilegiato anche dopo il passaggio alla Provincia di Siena: "Non parliamo nemmeno il senese!", se la ride il Sindaco.

Bellissima la duecentesca Propositura di San Niccolò con la facciata neoromanica progettata da Adolfo Coppedè, fastosa ed imperiale la Fontana del Leone nella via principale del paese. Da visitare inoltre la Chiesa di Santa Maria al Prato, in stile romanico rurale e con una pregevole muratura in pietra: "Nasce su una zona rilevante dal punto visto simbolico-religioso dedicata alla Madonna. Nel '700 ivi nacque il Convento, attualmente sede della Fondazione per la Tutela del Chianti Classico".

La Pieve di Santa Maria Novella è una delle prime pievi del territorio che insiste tra le competenze di ben tre diocesi (Fiesole, Volterra ed Arezzo); restaurata di recente conserva degli affreschi settecenteschi che valgono un passaggio. Testimonianze etrusche si manifestano nel sito archeologico di Poggio alla Croce con tracce di muratura e perimetri di edifici. Il Borghetto di Volpaia di medievale memoria, infine, conserva una scenografica cinta muraria. Queste sono alcune delle firme storiche lasciate dagli uomini che furono nella terra di Radda in Chianti. Altre ne potrete scoprire addentrando in questa landa ai confini del tempo.

earlier, tr.] originated from these parts, to the advantage of the Florentine knight awakened by the brave feathered fellow in the early morning. "We also have a very important pre-Italian unification historical archive that starts from the 15th century, rather popular with academics," he explains.

Furthermore, from around the early 1900s there is the Grand Ducal icehouse, perhaps a reconstruction of a pre-existing structure: ice

was brought from the farms to the holdings of the city, covered with straw.

The relationship with Florence has always remained privileged even after the move to the Province of Siena: "We definitely don't speak Siennese!" The Mayor laughs.

The thirteenth century Propositura di San Niccolò with its neo-Romanesque façade designed by Adolfo Coppedè is very beautiful and the Lion Fountain in the main street of the town is magnificent and imperial. Also worth visiting is the Church of Santa Maria al Prato, in rural Romanesque style and with fine stone masonry: "It was built on an important area from the symbolic-religious point of view and dedicated to the Madonna. In the eighteenth century the Convent started there that is currently the seat of the Foundation for the



Il Convento della Chiesa di Santa Maria al Prato, oggi sede della Fondazione per la Tutela del Territorio del Chianti

Protection of Chianti Classico."

The Pieve di Santa Maria Novella is one of the first parish churches in the area which unites the authority of three dioceses (Fiesole, Volterra and Arezzo); recently restored, it preserves eighteenth-century frescoes that are well worth a visit. Witnesses to the Etruscan era can be seen in the archaeological site of Poggio alla Croce with traces of masonry and perimeters of buildings. The Borghetto di Volpaia of medieval memory, finally, preserves some picturesque walls. These are some of the historical signatures left by men who dwelt in the territory of Radda in Chianti. Others you can discover by going into this land that crosses the borders of time.

The logo for INDIOM features the word "INDIOM" in a bold, sans-serif font. The letter "D" is stylized with a green roof-like shape above it. The background of the logo is a large green triangle pointing downwards, which is part of the overall design of the page.

# INDIOM

Special Technology System

**Home and Building Automation**

**Fibra Ottica**

**Reti Cablate**

**Sistemi Antintrusione**

**Controllo Accessi**

**Rilevazione Antincendio**

**Assistenza Informatica**

**Teleassistenza**

**Networking**

**Light System**

**& Light Management**



**ELETRICALANDI srl**

**Sede:** Via G. Rossa, 7 - Loc. La Villa - 53017 Radda in Chianti (SI) +39 0577.738369

**Filiale:** Via Ugolino di Vieri, 26 - 53100 Siena +39 0577.1654346

info@indomitalia.it [www.indomitalia.it](http://www.indomitalia.it)



# UNA GIORNATA NEL IX SECOLO

A Day out in the 9th century

DI PINA CHIRICO



L'Archeodromo di Poggibonsi è un Museo Archeologico a cielo aperto, nato dalla collaborazione tra la Fondazione Musei Senesi, il Comune di Poggibonsi e l'Università degli Studi di Siena, sotto la guida del Dr. Marco Valenti, professore di Archeologia Medievale e direttore scientifico dell'Archeodromo e del Parco della Fortezza Medicea.

The Poggibonsi Archeodrome is an open-air Archaeological Museum created as a joint project between the Musei Senesi Foundation, the Municipality of Poggibonsi and the University of Siena, under the guidance of Dr. Marco Valenti, Professor of Medieval Archaeology and Scientific Director of the Archeodromo and the Parco della Fortezza Medicea.





Gli scavi sulla collina di Poggio Imperiale sono iniziati nel 1993, in seguito alla scoperta dei resti di un villaggio di epoca carolingia, che attestano l'insediamento in collina di un gruppo di persone già a partire dal V - VI secolo; una comunità con una residenza padronale più grande destinata al Dominus, circondata da altre abitazioni più piccole, alcune attività artigianali e locali adibiti a depositi per le derrate alimentari, prodotti agricoli ed animali da cortile.

Delle 17 strutture originariamente rinvenute nello scavo, molte sono già state riedificate, con grande abilità ed impressionante fedeltà alle fonti, per altre il processo è tutt'ora in corso. Ad oggi sono visitabili: la 'Longhouse' (grande abitazione della famiglia padronale), tre capanne contadine, il granaio, un pollaio, la forgia del fabbro, un forno da pane e l'orto, sotto l'esperta guida degli archeologi dell'Università di Siena, che hanno eseguito lo scavo e che si occupano della manutenzione, dell'ampliamento e della vita tutta del villaggio.

Il Parco ed il Museo sono stati inaugurati nell'ottobre 2014 e sono fruibili al pubblico con una formula avvincente, a metà strada tra la rievocazione e l'archeologia sperimentale.

All'Archeodromo, infatti, possiamo cogliere l'occasione di conoscere l'evoluzione dell'insediamento umano tra tarda Romanità e Rinascimento nelle campagne della Toscana centrale, ma anche e soprattutto sperimentare in prima persona le forme reali e materiali della vita in epoca carolingia, insieme agli abitanti del villaggio rigorosamente in abito storico, riproducendo le consuetudini, i mestieri e le dinamiche sociali dei nostri lontanissimi predecessori, in una eccezionale full immersion, dove nulla è lasciato al caso.

Qui il fabbro forgia gli attrezzi e le armi, il falegname intaglia il legno, il correggiaio lavora il cuoio ed il fomaio macina il grano e prepara il pane, mentre all'interno delle case le tessitrici lavorano con i filari stoffe colorate dal tintore, garantendo al visitatore un'esperienza unica, didattica oltre che divertente, che sfrutta il grande potenziale dell'esperienza diretta e l'innovativo strumento di

The excavations on the hill of Poggio Imperiale began in 1993, following the discovery of the remains of a Carolingian era village, which attest to the settlement of a group of people on the hills starting around the Sixth to the Seventh century; a community with a larger manor house for the local Lord [Dominus], surrounded by other smaller houses and some workshops and buildings used for storing food and other agricultural products and housing farmyard animals.

Of the 17 structures originally found in the excavation many have already been reconstructed with great skill and impressive fidelity to the sources, for others the process is still ongoing. To date, the following can be visited: the "longhouse" (the large home of the owner's family), three peasant huts, the barn, a chicken coop, the blacksmith's forge, a bread oven and a vegetable garden all recreated under the expert guidance of archaeologists from the University of Siena who carried out the excavation and who deal with the maintenance, expansion and life of the whole village.

The park and museum were inaugurated in October 2014 and are open to the public with an exciting formula, halfway between re-enactment and experimental archaeology.

At the Archaeodrome, in fact, we have the opportunity to learn about the evolution of human settlements between the late Roman period and the Renaissance in the countryside of central Tuscany, but also and above all to experience first hand the actual material forms of life in the Carolingian era, together with villagers wearing proper historical dress, reproducing the customs, crafts and social dynamics of our distant predecessors in an exceptional full immersion where nothing is left out.

Here the blacksmith forges tools and weapons, the carpenter carves wood, the saddler works leather and the baker grinds his wheat and prepares bread, while inside the houses the weavers work with their looms with coloured fabrics from the dyer, guaranteeing the visitor a unique experience, both educational and entertaining, which



comunicazione dello storytelling, per cui si mescolano fatti storici e racconti di fantasia congeniali all'apprendimento delle nozioni storiografiche.

Il Parco della Fortezza Medicea di Poggibonsi è aperto gratuitamente tutte le domeniche pomeriggio, in presenza di operatori del villaggio. In tutti gli altri giorni vi si possono organizzare e prenotare visite guidate ed attività, di durata variabile tra le due ore, la mezza giornata (mattina o pomeriggio) e la giornata intera (dalle 10:30 alle 18:00).

Ci possiamo intrattenere qui per una sosta della durata di due ore circa, per visitare il museo che raccoglie i risultati degli scavi archeologici sulla collina - che interessano un largo periodo tra la fine del V ed il XVI Sec. d.C - e fare l'ingresso nel villaggio medievale accompagnati dai suoi abitanti.

O se vogliamo ci possiamo fermare per più tempo, facendoci guidare dagli abitanti del villaggio in un viaggio a ritroso nel tempo di oltre 1200 anni! Scopriremo insieme come è nato il villaggio, come è organizzato e come ne viene garantito il funzionamento. Vivremo la vita delle famiglie nelle capanne, utilizzando oggetti ed arredi tipici del periodo altomedievale, imparando a costruire e a forgiare secondo le ricostruzioni dalle tracce emerse durante gli scavi. Lavoreremo in prima persona, in un percorso estremamente coinvolgente, imparando le tecniche e le procedure utilizzate, per poi condividere insieme i frutti di quel che avremo prodotto.

Diventeremo così parte attiva di questa comunità, coinvolti direttamente nello svolgimento delle varie attività: potremo aiutare 'Gottfried' nell'orto e 'Garipaldo' il cucciniere (dott. Luca Isabella, nostro straordinario accompagnatore in questa esperienza), che senza tema di smentita, se lo cerchi, puoi trovarlo sempre accanto al fuoco(!) intento a cuocere focacce nel forno di terra, molto apprezzate dagli abitanti del villaggio e dai visitatori, frutto della fedelissima riproduzione del ritrovamento di resti del forno negli scavi e ricostruito per essere, come allora, perfettamente funzionante.

Possiamo addirittura optare per trascorrere un'intera Giornata nel IX secolo: intrattenendoci per il pranzo al sacco nei grandi spazi della Fortezza Medicea di Poggio Imperiale dove, lungo un'area estesa circa 12 ettari, si conservano la memoria e le gesta delle origini della città o nell'adiacente ristorante 'Al Cassero', in attesa di riprendere nuovamente le attività ludico ricreative di ambientazione storica previste per il pomeriggio con giochi medievali, palla scudo, quiz storici, caccia al tesoro, avvincenti attività di orienteering e tiro con l'arco.

E per concludere al meglio la giornata, al termine delle attività sarà svolta la cerimonia di premiazione per i vincitori delle gare e sarà rilasciato a tutti i partecipanti, che così volentieri si saranno applicati, un attestato di cittadinanza del villaggio medievale in ricordo della memorabile giornata vissuta insieme a Garipaldo, Razo, Bodo, Ansipertu il monetiere, la tessitrice Ursa, a Ermentrude, la tintrice esperta di spezie, e ancora a Bledo, l'abile fabbro esperto in forgiatura e Sperandeo, tuttora sempre disponibile, specializzato nella produzione di candele di sego. Chi saremmo stati o cosa avremmo fatto al tempo di Carlo Magno?

exploits the great potential of direct experience and the innovative communicative tool of storytelling, where historical facts and congenial fantasy are mixed with learning about history.

The Fortezza Medicea Park of Poggibonsi is open for free on Sunday afternoons with the presence of the village staff. On all other days you can organize and book guided tours and activities, lasting between two hours, half a day (morning or afternoon) and full day (from 10:30 to 18:00).

You can enjoy a two hour stopover to visit the museum that holds the results of the archaeological excavations on the hill - which encompass a wide period between the Sixth and the Seventeenth centuries C.E - and join the inhabitants in the medieval village.

Or if you want you can stop for longer, letting yourself be guided by the villagers on a journey back in time of over 1200 years! You will discover together how the village was born, how it is organized and how its functioning is assured. You experience the life of the families in their huts, using objects and furnishings typical of the early medieval period, learning to build and forge according to reconstructions made from the remains that emerged during the excavations. You can follow 'live' an extremely engaging trajectory, learning the techniques and procedures used, and then sharing together the fruits of what is produced.

You will therefore be an active part of this community, directly involved in the performance of the various activities: you will be able to help 'Gottfried' in the vegetable garden and 'Garipaldo' the cook (Dr. Luca Isabella, our extraordinary companion in this experience), who without fear of a lie, if you search, you can always find by the fire (!), attempt to bake cakes in the earth oven, much appreciated by the inhabitants of the village and the visitors, the result of a faithful reproduction of the remains of an oven in the excavations and reconstructed to be, as then, perfectly functional.

You can even opt to spend an entire day out in the Ninth century: enjoying a packed lunch in the large spaces of the Medici Fortress of Poggio Imperiale where, over an area covering about twelve hectares, the memory and deeds of the origins of the city are exposed or in the nearby Al Cassero restaurant, before the recreational activities in a historical setting scheduled for the afternoon with medieval games, shield games, historical quizzes, treasure hunts, thrilling orienteering activities and using a bow and arrow.

And to finish the day in the best way, at the end of the activities there's the award ceremony for the winners of the competitions held and a certificate of citizenship of the medieval village will be issued to all participants who willingly applied themselves - given to record a memorable day lived together with Garipaldo, Razo, Bodo, Ansipertu the coin minter, Ursa the weaver, Ermentrude, the dyer and spice expert and also Bledo, the skilled blacksmith expert in forging and Sperandeo, the ever-ready handyman, specialized in the production of candles from tallow. Who would we be and what we would do in Charlemagne's times?

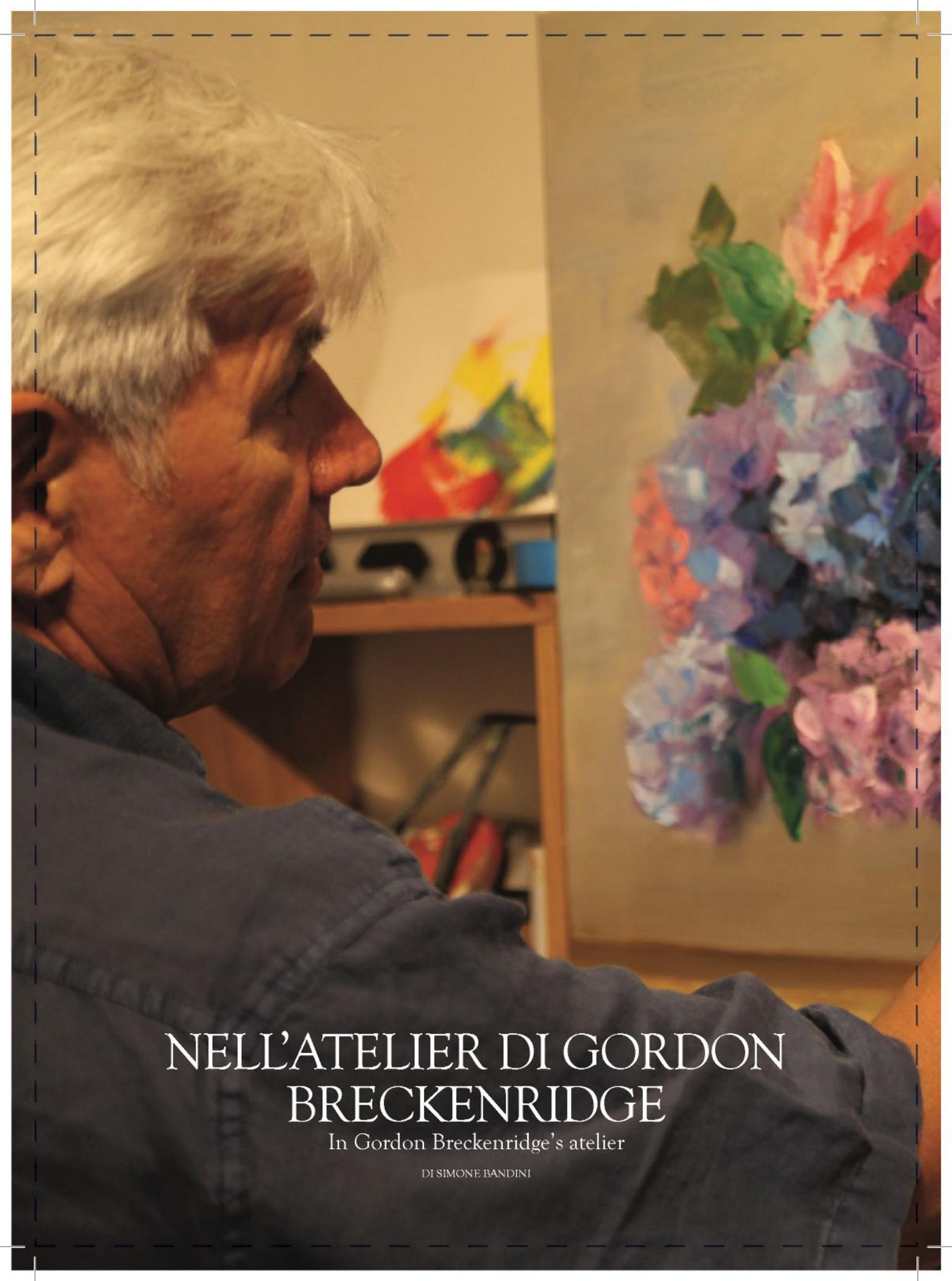


I mestieri del tempo

Info: Aperto gratuitamente tutte le domeniche dalle 17.00 alle 20.00 / Visite guidate al Museo ed all'Archeodromo € 10 / Mezza Giornata nel IX sec al costo di Euro 18,00 e intera giornata al costo di Euro 30,00 - gratuito per bambini fino a 6 anni, riduzione 50% per bambini dai 7 ai 13.

Le visite guidate, su prenotazione, si effettuano nei seguenti giorni ed orari (numero minimo 10 persone): (giovedì ore 10.30 e ore 16.30, venerdì ore 10.30 e ore 16.30, sabato ore 16.30, domenica ore 10.30)

Tel. 392 9279400 / info@parco-poggibonsi.it / www.archeodromopoggibonsi.it



NELL'ATELIER DI GORDON  
BRECKENRIDGE

In Gordon Breckenridge's atelier

DI SIMONE BANDINI

"Quello che io dipingo è la luce, non la forma"

Ho conosciuto Gordon Breckenridge un paio di anni fa, in Valdorcia, al ristorante. Per ventura in un giorno fuori dal tempo, al fresco di un glicine, gustando specialità toscane. Già allora mi colpì la sua generosa socievolezza e la sua voglia di comunicare, tipica di un'artista che è anche un 'sapiente', un filosofo a modo suo: "Vieni a trovarmi a San Gimignano nel mio studio, quando potrai", mi disse. Non ho voluto mancare alla parola data quel giorno, intuendo già allora come non fosse stato un incontro accidentale.

I met Gordon Breckenridge a couple of years ago, in the Val d'Orcia, at a restaurant. Just by chance, on a day out of time, in the cool shade of a Wisteria, tasting Tuscan specialities. Even then I was struck by his generous sociability and his desire to communicate, typical of an artist who is also a 'thinker', a philosopher in his own way: "Come and visit me in San Gimignano in my studio when you can," he said. I didn't want to break the promise made that day, already sensing then how it hadn't been an accidental meeting.



Mi piace guardare alla vita di Gordon Breckenridge ed alle sue epifanie artistiche attraverso il tenerissimo, seppur severo ricordo di giovane artista, apprendista nel celebre studio fiorentino di Nera Simi in Via Tripoli: "Siamo tutti figli di una madre – la Signorina (Simi, n.d.r.) è stata la mia seconda madre, la mia madrina artistica. Non sarei mai stato in grado di sviluppare le mie doti senza il suo insegnamento: lei è parte di ciò che sono oggi. Ne è stata l'essenza, fornendo ciò che mi necessitava per proseguire il mio cammino artistico durante tutta la mia vita. È stata una donna pura: il rispetto per i suoi valori e la sua moralità sono state per me come delle fondamenta sulle quali costruire".

Quale 'papavero per l'anima', si potrebbe dire con Nietzsche, queste parole di Gordon che - artista e uomo esperto della vita con i suoi inganni – si lascia andare ad una dichiarazione d'amore incondizionata per colei che è indiscutibilmente stata il suo maestro d'arte e di vita. Nell'epoca degli autodidatti ad oltranza, digitalizzati ed instupiditi, questo omaggio all'umiltà, allo studio ed al sacrificio giunge come un vino fresco e profumato in un'arida sera d'agosto.

Gordon ricorda in particolare un aneddoto fondamentale: mentre stava lavorando con altri allievi al modello di un piede, dopo averlo volutamente ignorato per un po', Simi si avvicinò e gli disse: "Questo è quanto di meglio riesci a fare con i tuoi occhi". Una freccia ermetica, enigmatica che lo avrebbe tormentato a lungo senza una adeguata comprensione: "Per mesi ho meditato sul significato della lezione che ricevetti quel giorno. La Signorina mi spiegò che vi sono scale in arte proprio come nella musica: impari a riconoscerle quando passi dal rappresentare solo ciò che vedi, a disegnare in modo che si manifesti ed emerga ciò che non può essere visto".

Il segreto del metodo Simi giaceva tutto nell'evitare di concentrarsi nel dettaglio lavorando invece su piani ampi, su larga scala. Gordon ha fatto progredire nella sua estetica questa genesi giovanile: la sua è una pittura intuitiva certo, ma specialmente 'filosofica' e di sistema - che ha imparato a procedere dall'universale al particolare in modo induttivo: l'alta via dello spirito, l'idea che anticipa le forme e ne rappresenta l'origine primigenia.

Senza dimenticare una nozione fondamentale! Ovvero come la presenza di piani più scuri o più luminosi possa

I like to look at the life of Gordon Breckenridge and his artistic epiphanies through the tender, albeit severe, memory of a young artist, an apprentice in the famous Florentine studio of Nera Simi in Via Tripoli: "We are all children of a mother – the Signorina (Nera Simi, ed.) was my second mother, my artistic godmother. I would never have been able to develop my skills without her teaching: she is part of who I am today. That was the essence, providing what I needed to continue my artistic journey throughout my life. She was a pure woman: respect for her values and morality were like foundations on which to build."

Like 'poppy for the soul' as Nietzsche put it, these words by Gordon who – as an artist and a man expert in life with all its deceptions – lets himself go in an unconditional declaration of love for the one who has unquestionably been his mistress in art and in life. In the age of auto-didacticism par excellence, digitized and moronic, this homage of humility, study and sacrifice comes like a fresh and fragrant glass of wine on a barren August evening.

Gordon particularly recalls a fundamental anecdote: while he was working with other students on drawing a foot, after having deliberately ignored it for a while, Simi approached him and said: "This is the best you can do with your eyes." A hermetic, enigmatic dart that tormented him for a long time without his reaching an adequate understanding: "For months I meditated on the meaning of the lesson I got that day. The Signorina explained to me that there are scales in art just as in music: you learn to recognize them when you go from representing only what you see, to drawing that allows what you cannot see but know is there to emerge."

The whole secret of the Simi method was to avoid concentrating on detail and to work with large planes. Gordon has advanced this youthful genesis in his aesthetic: his is a kind of intuitive painting, particularly 'philosophical' and systemic – which has learned to proceed from the universal to the particular in an inductive way: the higher way of the spirit, the Idea that anticipates forms and represents their primordial origin.

Without forgetting a fundamental notion! Where two planes with graduated tones meet, there is a point along their line of intersection where perception of that line disappears as the

influenzare la prospettiva dei valori tonali dell'osservatore: la giustapposizione di due piani, l'uno scuro e l'altro luminoso fa in modo che quello più chiaro appaia ancor di più luminoso vicino alla linea di intersezione con quello più scuro, mentre il piano più scuro sembra ancora più buio vicino a quello più chiaro. Poi la Signorina era passata oltre a discutere dei 'passaggi di luce': nell'incontro di due piani con gradazioni diverse, c'è un punto lungo la loro linea d'intersezione dove la percezione di questa linea scompare non appena i loro valori tonali si mescolano, poiché diventano gli stessi. Tutto questo concorre alla formazione di ciò che si definisce un 'passaggio di luce'.

"Quando i valori di questi piani sono stesi correttamente", spiega Gordon, "non c'è bisogno di evocare dei passaggi di luce poiché essi si formano automaticamente nella posizione giusta. Se un dipinto è fatto nelle solide fondamenta di valori tonali corretti su larghi piani, 'il quanto di meglio si possa fare con gli occhi' emerge naturalmente".

Una volta fuori dallo Studio Simi, l'artista di origine canadese prese a dipingere paesaggi en plein air sulle colline di Firenze. Un giorno mostrò uno dei suoi lavori alla Signorina che, senza pensarci due volte fece un commento sul cielo. "E' solo una macchia blu!". Così mi insegnò un altro canone tecnico ed estetico fondamentale, ovvero il principio base nella pittura del paesaggio: se il cielo non è a posto, se è solo un simbolo, nulla nel resto del dipinto può funzionare.

In tutti i dipinti, un solo valore scorretto pone la sincronia complessiva in pericolo; nei paesaggi il potere del cielo è assoluto.

Le memorie di Gordon diventano così purissime: "Dopo aver preso il controllo e la padronanza di questi valori con l'insegnamento di Nera Simi, ti senti come un ragazzo che ha appena imparato a ballare ed ora può farlo con il suo partner: la tela. Ho imparato a non dipingere, ma a disegnare - la mia mano disegna con il colore".

Il Gordon di oggi, dopo quarant'anni passati a dipingere en plein air, non ha dimenticato quel lontano ricordo, volendo catturare l'essenza 'ontologica' della luce e del colore della Toscana: "Così sono passato dalla conoscenza alla ricerca della luce e del colore anche fuori nella natura, dando alle persone la possibilità di percepire la vera luce della Toscana". "Quello che io dipingo è la luce, non la forma", conclude.

tonal values of the planes mingle because they are the same. This forms what is called 'a passage of light'.

"When the values of these planes are correctly laid out, Gordon explains, there is no need to evoke passages of light since they automatically line up in the correct position. If a painting is made on the solid foundations of tonal value corrected on large planes, 'the best you can do with your eyes' emerges naturally." Once he had left Studio Simi, the Canadian-born artist began to paint landscapes en plein air on the hills of Florence. One day he showed one of his works to the Signorina who, without thinking twice, made a comment on the sky. "It's just a big blue mark!" Thus she transmitted another fundamental technical and aesthetic canon, that is the basic principle in landscape painting: if the sky isn't right, if it is only a symbol, nothing in the rest of the painting can work.

In all paintings, a single incorrect value places the overall synchrony in danger; in landscapes the power of the sky is absolute.

Gordon's memories become so pure: "After taking control and mastery of these values with Nera Simi's teaching, you feel like a boy who has just learned to dance and can now do it with his partner: the canvas. I learned not to paint, but to draw - my hand draws with colour."

Today's Gordon, after forty years spent painting en plein air, has not forgotten that distant memory, wanting to capture the 'ontological' essence of the light and colours of Tuscany: "So I went from knowledge to the search for light and colour even outside nature, giving people the opportunity to perceive the true light of Tuscany. What I paint is light, not form, he concludes.

Per visitare l'atelier di Gordon Breckenridge e vedere le sue opere, solo su appuntamento: Piazzale Martiri di Montemaggio 1, San Gimignano (Si) / Tel. 333 8611635 / gordonbreckenridge08@gmail.com / www.artgalleryintuscany.com



Divertito, ancora nel suo atelier

# A SAN DONATO CON GESSICA NOVELLI

In San Donato with Gessica Novelli

DI SIMONE BANDINI

È una calda gradevole mattina d'inizio luglio nell'antico e curatissimo borgo di San Donato in Poggio. Gessica Novelli, professionista dai modi e dall'aspetto molto curati ci aspetta di buon mattino, con il suo sorriso generoso, negli uffici di Nuova Casa Toscana Immobiliare. Dopo una breve cordiale chiacchierata ci conduce tra le vie del paese mostrandoci alcune proprietà del suo portfolio.

It's a pleasantly warm morning in early July in the ancient and well-kept village of San Donato in Poggio. Gessica Novelli, a professional with manicured looks and manners is waiting for us with her generous smile early this morning in the offices of Nuova Casa Toscana Immobiliare. After a short friendly chat she takes us through the streets of San Donato to show some of the property of her portfolio.



Terratetto con giardino a San Donato in Poggio



Florentina di nascita e appassionata di cucina, Gessica aprì nell'85 assieme al marito nel centro di Firenze - zona Borgo Pinti - un ristorante club privato. Un ambiente internazionale piuttosto stimolante, contornato da grandi Hotel con i quali ben presto prese contatti e si fecero accordi commerciali. "C'era una ragazza che vedevo spesso, receptionist presso un prestigioso hotel poco distante, che a sua volta conosceva un agente immobiliare di Greve in Chianti che di lì a poco conobbi e con il quale cominciai a collaborare", racconta. Capitava non di rado, infatti, che la clientela internazionale del ristorante

Born in Florence and passionate about cooking, Gessica opened a private restaurant club in the centre of Florence - in the Borgo Pinti area - in 1985. A rather stimulating international environment, surrounded by large hotels with which she soon made contact and various commercial agreements. "There was a girl I often saw, a receptionist at a prestigious hotel nearby, who in turn knew a real estate agent from Greve in Chianti that I soon met and with whom I began to collaborate, she tells me. It was not uncommon, in fact, that the international clientele of the restaurant expressed the

manifestasse il desiderio di prendere casa in Italia.

Pochi anni dopo, nel '92, aveva già ottenuto il patentino di agente immobiliare mentre nasceva la sua seconda figlia, Veronica, che seguì la primogenita Melissa. Madre impegnata ed autodidatta lavorava da casa, e lo fece fino al 2006 per poter stare insieme alle sue 'bimbe'.

Innamorata della Toscana, in particolar modo delle Colline Fiorentine e del Chianti, decide di aprire il suo ufficio nel piccolo centro di San Donato in Poggio dove aiuta diversi europei ed americani – e certamente anche gente del posto – a trovare la casa dei propri sogni.

Che cosa le richiedono oggi? "Mentre la clientela internazionale", ci racconta, "è spesso orientata verso quelle che possiamo definire architetture tipiche quali ville, rustici o casolari in aperta campagna – ho rilevato la voglia di molti cittadini fiorentini di cercare una proprietà con un piccolo spazio esterno nelle pertinenze di un piccolo borgo medievale o nel suo centro storico. Una buona soluzione è inoltre quella delle villette bifamiliari di nuova costruzione, dotate di un ampio giardino. Ne ho alcune bellissime qui vicino, in posizione strategica, se ci pensate a metà strada tra Siena e Firenze".

Ma come sono cambiate le aspettative della committenza? "Molto! Oggi, in particolare le donne stanno meno in casa e dunque il soggiorno – o come va di moda dire, la 'zona living' – ha guadagnato un'importanza ed una centralità che prima non aveva a scapito di camere solitamente più piccole, almeno due. Inoltre, generalmente il condominio non è ben visto".

Il sogno moderno e trasversale di famiglie giovani e mature? "Senza dubbio il terratetto indipendente, con un piccolo giardino", conclude.

desire to acquire a home in Italy.

A few years later, in 1992, she had already obtained her real estate agent license when her second daughter, Veronica, was born, who followed the eldest daughter Melissa. A busy self-taught mother she worked from home until 2006 to be able to be with her girls.

In love with Tuscany, especially the Florentine Hills and Chianti, she decided to open an office in the small centre of San Donato in Poggio where she helps various Europeans and Americans – and for sure locals too – to find the house of their dreams.

What are people looking for nowadays? "While the international clientele, she tells us, is often oriented towards what we can call the classic local style in villas, cottages or farmhouses in the open countryside, she mentioned the aspiration of many Florentines to look for a property with a small outdoor space in the environs of a small medieval village or in its historic centre. A good solution is also that of newly built semi-detached houses, equipped with large gardens. I have some beautiful ones nearby, in a rather handy position if you like, about halfway between Siena and Florence."

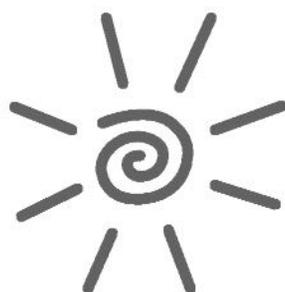
But have clients' expectations changed much? "For sure! Today, women in particular are much less at home and therefore the living room – or as it is fashionable to say, the 'living area' – has gained an importance and a centrality that it previously didn't have, at the expense of usually smaller bedrooms, usually at least two. In addition, condominiums are generally not highly regarded."

The modern dream of both young and mature families? "Without a doubt the independent cottage, with a small garden," she concludes.

Info: Nuova Casa Toscana Immobiliare, Via del Giglio 5, San Donato in Poggio, Barberino Tavarnelle (FI)  
Tel. 055 8072049 / Mob. 393 9544250 / [www.nuovacasatoscana.it](http://www.nuovacasatoscana.it) / [info@nuovacasatoscana.com](mailto:info@nuovacasatoscana.com)



Gessica Novelli nel suo studio immobiliare



TECNOTENDA

**Tende da sole e da interno, arredo giardino, tappezzeria,  
oggettistica e complementi d'arredo**



ARREDO GIARDINO - COMPLEMENTI D'ARREDO  
OGGETTISTICA E TAPPEZZERIA

TECNOTENDA



ARREDO GIARDINO - COMPLEMENTI D'ARREDO  
OGGETTISTICA E TAPPEZZERIA

TECNOTENDA

TecnoTenda s.a.s. di Meacci A. & C.  
Via Borgaccio 84/86, Poggibonsi (SI) - Tel 0577 992116 / [www.tecno-tenda.com](http://www.tecno-tenda.com) / [info@tecno-tenda.com](mailto:info@tecno-tenda.com)

# LUCA PEPI, L'ARBORICOLTORE

Luca Pepi, arborist

DI SIMONE BANDINI

Formatosi alla Scuola Agraria del parco di Monza, che insegna i principi dell'Arboricoltura moderna, pratica divulgata dalla SIA (Società Italiana di Arboricoltura onlus) di cui è referente nel territorio, Luca Pepi è un 'tree climber' professionista con una missione ben chiara: promuovere il rispetto delle piante quali esseri viventi autonomi e diffondere le buone pratiche dell'arboricoltura, un vero e proprio codice etico che lo distingue nettamente dagli altri operatori del verde secondo gli standard più avanzati dell'Europa continentale e

Trained according to the dictates of the SIA (Italian Arboriculture Society) of which he is a reference person in this area, Luca Pepi is a professional tree climber with a clear mission: to promote respect for trees as autonomous living beings and to spread good practice in arboriculture with a real code of ethics that distinguishes him clearly from other operators in this field and follows the most advanced standards of continental and northern Europe where this culture is much more widespread.



settentrionale. Dove tale cultura è molto più diffusa.

L'arboricoltore è una sorta di angelo custode della pianta, dalla scelta fino alla sua messa a dimora, dal consolidamento alla potatura fino alla cura di eventuali patologie e, in extrema ratio, all'abbattimento.

"La pianta giusta nel posto giusto", è questo il mantra di difficile comprensione, ahimè! È necessario gestire gli alberi in modo corretto valutandone il contesto di inserimento in senso urbano ed ambientale, tecnico e non da ultimo estetico" - dice - "ottimizzando il valore anche economico degli stessi e facilitandone la gestione nel tempo". Ci sono molti fattori da valutare in questo senso se si vuole pensare al proprio verde in modo razionale. "Tra questi inoltre, l'interazione con altre piante e le necessità individuali delle stesse".

Le piante, infatti, hanno molteplici qualità spesso ignorate e specialmente in contesti urbani; in primis depurative dell'aria (il leccio ad esempio ha una grande capacità di trattenere le polveri sottili, le dannose PM10), poi fonoassorbenti ed inoltre frangivento.

"Il tree climbing", racconta divertito, "non è una moda acrobatica quanto piuttosto un'esigenza, in modo particolare quando i mezzi meccanici non possono lavorare nei pressi della pianta". Il suo approccio è ben definito, partendo dal suo interno e raggiungendo le zone apicali e periferiche: un impatto decisamente meno invasivo per le radici ed il terreno circostante che permette di avere una visione chiara, da vicino e nel suo cono; si pensi ad esempio ad eventuali fessurazioni o consolidamenti da praticare, non solo ai tagli.

Secondo le regole dell'arboricoltura moderna, promosse dalla SIA, la potatura ideale, in inverno, prevede un taglio inferiore al 30% della chioma con tagli inferiori a 10 cm di diametro (suscettibile di riduzione) mentre, in estate, non si dovrebbe superare il 10% poiché la pianta è in piena attività di fotosintesi. Lo sapevate poi che alcuni studi francesi hanno dimostrato come l'apparato radicale si estende sottoterra ben oltre la superficie della chioma?

Ci sono inoltre dei parametri oggettivi, certificati dalla ISA (International Society of Arboriculture), per giudicare il valore economico, ornamentale e storico delle nostre



Arboricoltore, Luca Pepi

An arborist or tree surgeon is a sort of guardian angel of trees, from the choice of tree up to its planting, from its consolidation to pruning and to the cure of any pathologies and, in extrema ratio its felling.

"The right tree in the right place, this is a mantra that's difficult to grasp, alas! We need to manage trees correctly, evaluating how to integrate them in an urban, environmental, technical and not the least aesthetic context - he tells me - optimizing their economic input too and facilitating management over time." There are many factors to be evaluated in this sense if one wants to think about one's own green space in a rational way: "Amongst these there is the interactions with other trees and their individual needs."

Trees have in fact many qualities that are often ignored, especially in urban contexts: first of all cleaning the air (the holm oak, for example, has a great ability to retain the super-fine dust particles, the harmful PM10s), then as sound-absorbers and

also windbreaks.

"My tree climbing, he tells me amusedly, is not an acrobatic fashion but rather a necessity, especially so when the mechanical gear cannot reach near enough the plant." His approach is well defined, starting from the inside and reaching the apical and peripheral areas: this has a decidedly less invasive impact for the roots and the surrounding soil and allows a clear vision, close up and in its cone; think, for example, of cracks and the shoring-up required, not just cuts. According to the rules of the SIA, the ideal pruning, done in winter, provides a cut of less than 30% of the foliage with cuts smaller than 10 cm in diameter while, in summer, it should not exceed 10% because the plant is in full photosynthesis. Did you know that some French studies have shown how

the root system extends underground further than the area of the crown?

There are also objective parameters, certified by the ISA (International Society of Arboriculture), to judge the economic, ornamental and historical value of our plants. And it is equally true that when pruning, especially in monumental trees of important heights, qualified personnel must be employed. In fact, not many know that if you intervene above two meters, you need to have the 'notorious' Module B, and have attended a course on Safety

piante. Ed è altrettanto vero che quando si eseguono potature, specie in alberi monumentali dalle altezze importanti, si deve impiegare personale qualificato. Non molti sanno infatti che se si interviene sopra i due metri è necessario possedere il 'famigerato' Modulo B, ed aver frequentato un corso sulla Sicurezza (Dlgs 81/2008). L'arboricoltore sostiene volontariamente un esame per testare le sue conoscenze e capacità, su due differenti livelli. Il primo step è l'ETW (European Tree Worker) che richiede competenze di botanica, arboricoltura, fitopatologia e sicurezza sul lavoro. Oltre alla parte teorica sono previste prove pratiche di potatura, consolidamento degli alberi, tree climbing, utilizzo della piattaforma, tecniche e materiali per l'abbattimento controllato, trapianto e messa a dimora di alberi. La certificazione di ETT (European Tree Technician), esamina in aggiunta aspetti economici e legislativi e prevede anche il superamento di una prova d'ispezione e valutazione di gruppi arborei e singoli soggetti.

Oltre ad intervenire nel pieno rispetto della legge, un tree climber certificato - che conosce inoltre la materia dell'arboricoltura e che ne segue gli aggiornamenti - ha studiato la botanica della pianta, come essa reagisce ai tagli e come questi vadano effettuati. Un valore che riguarda gli esemplari storici ma anche l'armonioso ed equilibrato sviluppo degli alberi più giovani. L'arboricoltore non interviene dunque solo per emergenze, ma si propone nella programmazione e valutazione generale del verde pensando alla longevità degli alberi - che si estende spesso oltre la nostra - volendo lasciare alle generazioni future una pianta sana in un ambiente integro e sicuro.

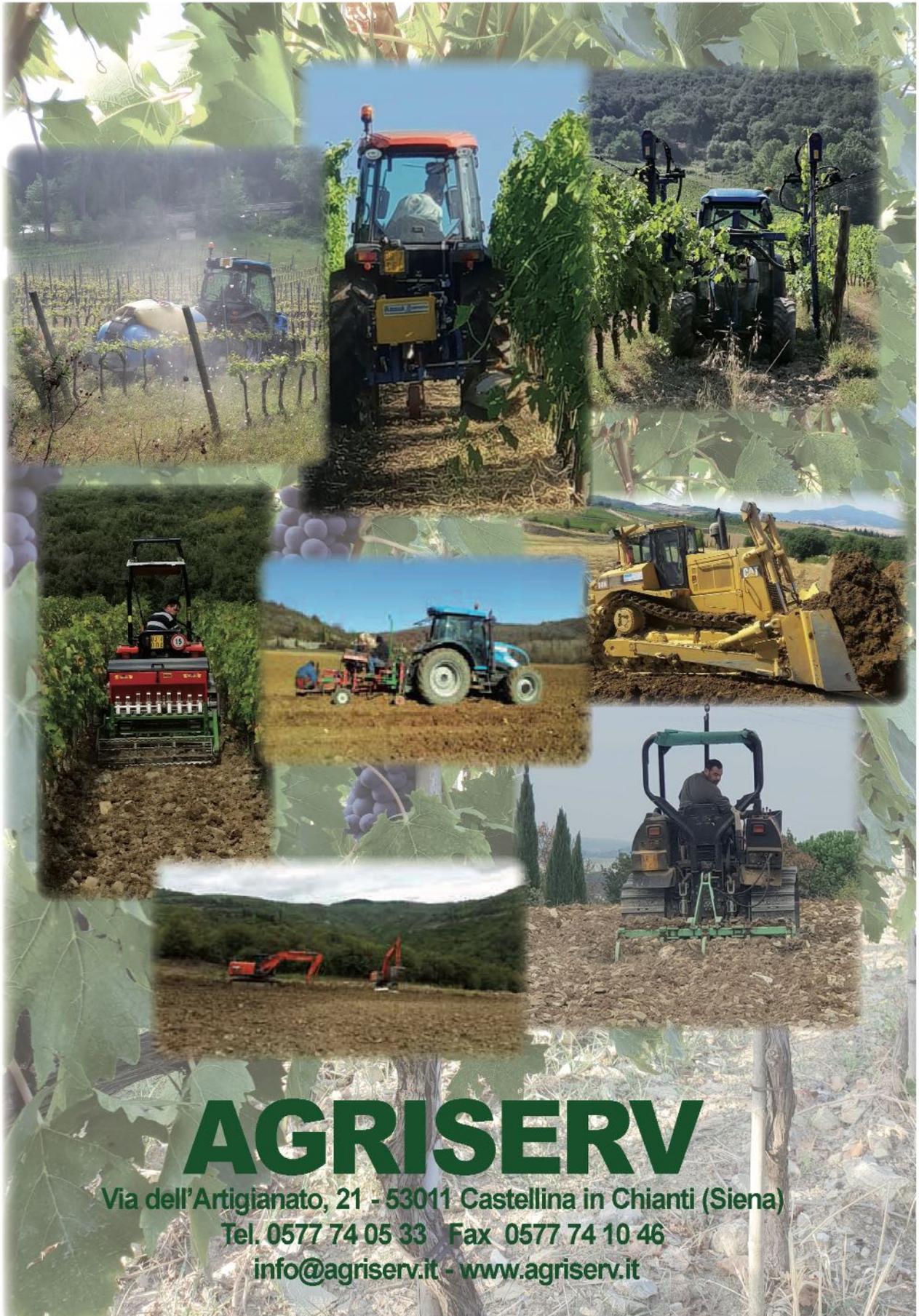
(Legislative Decree 81/2008). The arborist voluntarily takes an exam to test his knowledge and skills, on two different levels. The first step is the ETW (European Tree Worker) which requires botany, arboriculture, phytopathology and workplace safety skills. In addition to the theoretical part, practical tests of pruning, tree consolidation, tree climbing, use of the platform, techniques and materials for controlled felling, transplanting and planting of trees are provided. The ETT (European Tree Technician) certification additionally examines economic and legislative aspects and also includes passing an inspection and evaluation test of tree groups and individuals.

In addition to intervening in full compliance with the law, a certified tree climber - who also knows the subject of arboriculture and who follows its updates - studied the botany of the plant, how it reacts to cuts and how they should be carried out. A value that concerns historical specimens but also the harmonious and balanced development of younger trees. The arborist does not intervene only in emergencies, but is available for planning and general assessment of one's green areas keeping in mind a tree's longevity - which often extends beyond ours - and the desire to leave future generations a healthy tree in a safe and well-integrated environment.

Info e consulenza: Luca Pepi, Via IV Novembre 415, Monteroni d'Arbia (Si) / tel. 328 1956122 / pepilucatre@libero.it



Potature in sicurezza



# AGRISERV

Via dell'Artigianato, 21 - 53011 Castellina in Chianti (Siena)

Tel. 0577 74 05 33 Fax 0577 74 10 46

[info@agriserv.it](mailto:info@agriserv.it) - [www.agriserv.it](http://www.agriserv.it)



# IL REGNO FATATO DELLE ROSE

The fairy kingdom of the roses

DI PINA CHIRICO

Non sono mai riuscito a capire se le belle persone abbiano una tendenza innata a far crescere le rose o se siano le rose nel loro crescere a rendere belle le persone.  
(Roland A. Beowne - autore di "The Rose-Lover's Guide")

---

'I have never been able to understand if beautiful people have an innate tendency to grow roses or if it is the roses growing that make people beautiful.'  
(Roland A. Beowne - author of The Rose-Lover's Guide)

Impossibile non averlo notato, per chi fosse andato almeno una volta a fare la spesa al "Centro Commerciale" sulla rotonda, nei pressi di Poggibonsi. Col suo ettaro di rigoglioso verde, il Roseto ci appare come un'oasi variopinta ed accogliente in cui addentrarsi con stupore.

La passione per il verde e la dedizione della coppia di titolari, Luca e Sabrina, sono saldamente consolidate dai tanti anni e dalle tante esperienze vissute insieme, prima come ditta di giardinaggio e manutenzione del verde, poi, dal 2009 come titolari del Vivaio "Il Roseto", affiancati da sempre dai preziosi collaboratori Nike e Sabrina.

E' uno staff competente, entusiasta e qualificato dalla decennale esperienza nel coltivare, in grado di consigliare tra il vastissimo assortimento e aiutare a progettare il proprio spazio verde, di qualsiasi dimensione esso sia, dal piccolo balcone di casa al grande parco di una villa! E qualora fosse necessario un allestimento floreale per riempire di grazia ed aggiungere un tocco di poesia al luogo prescelto per una cerimonia, sappiamo che possiamo sempre contare sul loro validissimo senso estetico.

Al Roseto possiamo trovare piante da siepe, alberi da frutto, olivi, alberi ad alto fusto e cipressi, oltre a una grande scelta di sementi, ortaggi, fiori da vaso e da balcone e una varietà infinita di erbe aromatiche. Troviamo poi terricci, concimi e

It's impossible you haven't noticed it by the roundabout, if you've been shopping at the Centro Commerciale in Poggibonsi at least once. With its hectare of lush greenery, the Roseto appears as a colourful and welcoming oasis which one enters in wonder.

The passion for greenery and the dedication of the two owners, Luca and Sabrina, have been firmly consolidated in many years and many experiences together, first as a gardening and green maintenance company, then, since 2009 as owners of the Il Roseto Nursery, ever supported by their precious helpers Nike and Sabrina.

You'll find there a highly competent, enthusiastic and well-trained staff team with decades of experience in cultivation and well able to advise you amongst their vast assortment of plants and help you design your own green space, of any size, from the small balcony of your flat to the large park around a villa! And if required they'll create a floral arrangement to add grace and a touch of poetry to the site chosen for a special occasion - we know we can always count on their fine aesthetic sense.

At the Roseto you can find hedge plants, fruit trees, olives, cypresses and various tall 'architectural' trees as well as a large selection of seeds, vegetables, pot and balcony flowers and an infinite variety of aromatic herbs. They can also source compost.



Una rosa rampicante

I proprietari Sabrina e Luca (al centro) con i collaboratori Sabrina e Nike

tutto il necessario per la cura dei nostri giardini, potendo sempre fare affidamento sui preziosi consigli di esperti della crescita e cura del verde, con un occhio sempre attento al rispetto dell'ambiente ed all'utilizzo di prodotti completamente naturali.

E poi ci sono le rose, tante, tantissime rose! Una passione che qui si percepisce immediatamente, non appena varcata la soglia. Sono più di cinquemila le piante di rosa coltivate, in almeno trecento varietà diverse, che spaziano dai rampicanti, ai grandi fiori, dalle paesaggistiche alle rose antiche, vero incanto raro di questo posto.

Luca e Sabrina si distinguono, infatti, per essere diretti coltivatori dei vivai più prestigiosi del mondo: Barni, David Austin, Korde, Tantau, Meilland, Nirps e Poulsen.

Il loro vivaio è una vera e propria celebrazione della rosa ed un invito ad apprezzarne interamente le qualità: colori, screziature, aromi diversi, che si possono godere tutte nel percorso che Luca ha pensato per i visitatori del vivaio, una 'vie en rose' deliziosa e profumata, che sorprende come una carezza improvvisa.

Proseguendo in questa profumata passeggiata facciamo anche il simpatico incontro dello scoiattolo Arturo, mascotte dello staff e amico dei tanti bimbi che frequentano il vivaio o l'hanno frequentato durante una gita scolastica o partecipando ad uno tanti corsi per grandi e piccini che qui si sono tenuti ed ancora si terranno.

Salutiamo lui e salutiamo questo fantastico ed appassionato staff, con la promessa di rivederci presto, per venire ancora a scoprire nuove meraviglie e nuove specie in questa affascinante mostra giardino permanente, mentre, colmati da tante appagante bellezza, una domanda inevitabilmente ci coglie: sono io che coltivo il mio giardino o è lui che coltiva me?



fertilizers and everything needed for garden care and you'll always be able to rely on the valuable advice of experts in greenery and gardening, with a keen eye to the environment and using completely natural products. And then there are the roses, lots and lots of them! A passion for roses that is startlingly obvious as soon as you cross the threshold. There are more than three hundred rose plants growing here, in at least seven hundred different varieties, ranging from climbers, to large flowered types, from landscaping to antique roses

- a true and rare charm of this place.

Luca and Sabrina stand out, in fact, for being direct growers of some of the most prestigious varieties in the world such as Barni, David Austin, Korde, Tantau, Nirps, Poulsen and Meilland.

Their nursery is a real celebration of roses and an invitation to appreciate fully their different qualities: colours, speckles, different scents, you can enjoy the special track that Luca designed for visitors, a delicious and fragrant 'vie en rose', which surprises one like a sudden caress.

Proceeding on this perfumed trail we have a nice meeting with Arturo the squirrel, staff mascot and friend of many of the children who come to the nursery on a school trip or to participate in one of the many courses for young and old that have been held here and will be held in future too.

We say hi to him and all the fantastic, passionate staff, promising to meet again soon, to come and discover new wonders and new varieties in this fascinating permanent garden exhibition filled with so much rewarding beauty while a question inevitably forms: is it me who cultivates my garden or is my garden that cultivates me?

Info: Vivaio "Il Roseto", loc. Le Lame, Barberino Val d'Elsa (FI)  
Cell. 338 2037431 (Luca) / 393 8228324 (Sabrina) / info@vivaioilroseto.it / www.vivaioilroseto.it



Il tocco finale è il giallo



**SP Collezioni**



*di Parrini Simone*

*Antichità, collezionismo*  
*Antiques*

Strada di S. Appiano 9 - 50028 Barberino Tavarnelle (Fi)  
[www.spcollezioni.com](http://www.spcollezioni.com) / [simoneparrini1992@gmail.com](mailto:simoneparrini1992@gmail.com) / Tel. 392 8842168

**Punti Vendita:**

Via F. da Barberino, 82 - Via Vittorio Veneto  
Via F. da Barberino, 10 - Piazza Barberini, 8  
50028 Barberino Tavarnelle (Fi), Tel. 055 8075200





# L'ANIMA GENTILE DI VILLA SOLISSIMO

The gentle soul of Villa Solissimo

DI SIMONE BANDINI

Villa Solissimo è un bell'edificio posto all'ingresso dell'antico borgo di Lucignano, nel comune di Gaiole in Chianti (Siena), quasi ad accogliere con gentilezza le persone che arrivano in questo splendido Borgo del Chianti Senese. A parlarci della sua storia sono l'architetto Raffaele Gambassi, progettista del restauro che ne ha risvegliato l'anima, e Vera Radi, titolare della Società EDILPIÙ di Colle di Val d'Elsa che lo ha realizzato.

Villa Solissimo is a beautiful place at the entry of the old village of Lucignano, in the municipality of Gaiole in Chianti (Siena), as if to welcome with kindness people who arrive in this beautiful place in Chianti. To tell us its story are Architect Raffaele Gambassi who designed the restoration that has awakened its soul, and Vera Radi, owner of the Company EDILPIÙ of Colle di Val d'Elsa who carried it out.



"Solissimo", spiega l'architetto Gambassi, "è un tipico esempio dell'architettura rurale toscana. Risale al XIX Secolo, la sua struttura, di forma compatta e regolare, ha due volti: dalla strada principale si presenta come un esile fabbricato ad un piano, dalla campagna invece appare imponente coi suoi due piani e i suoi muri a scarpa degradanti sul terreno in declivio. L'edificio si integra ottimamente con il territorio seguendo il profilo originario del terreno, in quell'armonia perfetta tra opera dell'uomo e opera della natura che rappresenta la bellezza autentica del paesaggio collinare chiantigiano".

"Costruito come fienile." – prosegue – "fu trasformato nel 2000 in ristorante, da cui ha preso il nome e il simbolo, un sole splendente. Oggi è nel pieno della sua terza vita, quella di una splendida e confortevole villa, grazie ad un progetto realizzato a più mani: dai proprietari, australiani di Melbourne, che ne hanno compreso anima ed unicità; dalla mia progettazione mirata a valorizzare gli aspetti più significativi dell'edificio per il nuovo uso abitativo; e dall'impresa EDILPIÙ, con la capacità del co-fondatore Alessandro Taddei, che ha messo in campo le competenze tecniche maturate in anni di esperienza nel restauro di qualità".

"La ristrutturazione di questa proprietà ci ha dato grande

"Solissimo, confirms Architect Gambassi, was originally a typical building in the Tuscan rural architectural style dating back to the XIX Century, a simply built structure with a compact and regular form but with two different aspects: from the main road it looks like a slender one-storey building, from the country side it appears instead as an imposing two storey structure with sloping walls descending the site going slightly downwards, following the original terrain where it was built and thus perfectly integrating with its surroundings, in a perfect harmony between the work of man and the work of nature which is the real beauty of the hilly landscape of Chianti."

"Originally built as a barn – he continues – it was renovated as a restaurant in 2000 from which it takes its name and symbol, a radiant sun. 'Solissimo' is now in the prime of its third life, that of a beautiful and comfortable villa, thanks to a project made by many hands: the owners, Australians from Melbourne, who have absorbed and understood its soul and uniqueness, from my design targeted to enhance the most significant aspects of the building for current lifestyles; and from the company EDILPIÙ, with the abilities of the co-founder Alessandro Taddei, who has put in place the technical skills gained through years



Forme e materiali di pregio dominano la valle



Il giardino scenografico con piscina completano la proprietà

soddisfazione" racconta Vera, con l'emozione e il coinvolgimento di chi nel proprio lavoro ha armonizzato passione quotidiana e tradizione di famiglia. "Alessandro ha seguito personalmente il cantiere in tutte le sue fasi, coordinando con cura il lavoro di tutte le maestranze. La progettazione competente e curata nei minimi particolari dell'architetto Gambassi ci ha permesso di valorizzare ogni parte dell'edificio utilizzando materiali ecologici, naturali e locali, in perfetta sintonia con le scelte dei clienti e con lo spirito del nostro lavoro".

È una filosofia in cui l'azienda crede molto: "da quasi trent'anni, fin dalla nascita della nostra impresa nel 1992, pratichiamo un'edilizia che promuove la sostenibilità ambientale, la qualità del costruito e la salubrità degli ambienti interni. Per questo ci siamo specializzati nell'uso di materiali naturali e di tecniche costruttive ecocompatibili".

Il restauro di Villa Solissimo ha tenuto conto di moderne tecnologie legate al recupero dei materiali originari e alla loro

of experience in quality restoration."

"The renovation of this property has given us great satisfaction, Vera says, with the emotion and involvement of someone who in their work has harmonized daily passion and family tradition." Alessandro personally checked the construction site in all its phases, coordinating with great care everybody's work. Architect Gambassi's great design and attention to the smallest detail allowed us to enhance every part of the building using environmentally friendly materials, natural and local, in perfect harmony with customer choices and the spirit of our work."

The company believes in this philosophy: "for nearly three decades, since the beginning of our company in 1992, we have practised construction that promotes environmental sustainability, build quality and healthy indoor air. This is why we specialize in natural and eco-compatible materials and construction techniques."



valorizzazione. Il risultato finale ha esaltato le caratteristiche originali della struttura, adattandola con delicatezza e rispetto allo stile di vita moderno e consentendone un uso residenziale di alta classe, completato da una piscina che si affaccia meravigliosamente sulla campagna.

"E' una proprietà molto articolata", aggiunge Vera, che insieme ad Alessandro di restauri pregevoli ne ha realizzati diversi in Toscana. "All'interno, un unico volume è stato trasformato in spazi che si integrano, con pavimenti in cotto e intonaci in grassello di calce, salubri e molto eleganti. All'esterno la struttura originale è stata arricchita con scalinate in pietra che collegano i giardini, con terrazzi pavimentati in travertino spazzolato e muretti costruiti in pietra locale. È un onore avere l'opportunità di impiegare competenza ed esperienza per riadattare strutture esistenti alle nuove esigenze di committenti sensibili e rispettosi verso le bellezze del nostro territorio. Ogni volta che si arriva alla consegna di un'opera

come questa si provano grandi emozioni, che alimentano la passione per questo lavoro e generano entusiasmo per avviare nuovi cantieri, consapevoli della grande responsabilità che noi imprese, insieme ai progettisti, abbiamo nei confronti della salute dell'uomo, della natura e della storia."

Gli ampi spazi interni, sapientemente articolati, accolgono con semplicità tutte le attività che possono animare una villa del Chianti. Le terrazze e gli affacci su tutti i lati consentono la compenetrazione tra interni ed esterni, in un continuo rapporto in cui i muri opachi quasi svaniscono, creando un'unica sinfonia di armoniosa bellezza. "Un posto per ogni stato d'animo della giornata", ci dice sorridendo Raffaele.

Per la magnifica collocazione, i paesaggi mozzafiato sulle vigne e le colline chiantigiane, i cieli che da qui si ammirano con pochissimo inquinamento luminoso, la leggera brezza che avvolge continuamente l'edificio, la sensazione di tepore e di fresco che s'incontra nei vari angoli esterni dell'edificio secondo le stagioni, in questa villa si vive intimamente la bellezza di un restauro accurato e la gioia di un luogo speciale, un gioiello prezioso che arricchisce il patrimonio della cultura architettonica toscana.

The restoration of the Villa Solissimo took account of modern technologies adapted to re-using original building materials and to their employment in restorations. The end result has enhanced the original values of the structure, adapting it gently and with respect to the modern lifestyle and enabling high-class residential use, complete with a swimming pool that beautifully overlooks the countryside.

"It is a very flowing property, adds Vera, who has made several restorations in Tuscany together with Alessandro. Inside, a single volume has been transformed into spaces that integrate, with terracotta floors and lime plaster, healthy and very elegant. Outside the original structure has been enriched with stone stairways that connect the gardens, with terraces paved in brushed travertine and walls built in local stone. It is an honour to have the opportunity to use one's skills and experience to retrofit existing structures to the new requirements of clients who are sensitive and respectful to the beauty of our land. Every time we get to finish a job like this we experience great emotion, which feeds our passion for this work and generates the enthusiasm to start new projects, aware of the great responsibility that we building firms, together with the designers, have towards the health of man, nature and history."

The large interior spaces welcome with simplicity all the activities that can animate a Chianti villa: the terraces and the views on all sides allow the interpenetration between interiors and exteriors in a continuous relationship, where the opaque dividing walls practically disappear, creating only a symphony of harmonious beauty. "A place for every mood of the day!" Raffaele tells us smiling.

The magnificent location, the breathtaking landscapes of the vineyards and the Chianti hills, the skies that can be admired from here with little light pollution, the light breeze that continuously wraps the building, the feeling of warmth and coolness that is encountered in the various external corners of the building according to the seasons, in this villa you can intimately experience the beauty of a careful restoration and the joy of a special place, a precious jewel that enriches the heritage of Tuscan architectural culture.

Info: EDILPIÙ di Vera Radi & C, Piazza Martiri di Montemaggio  
21-23, Colle di Val d'Elsa (SI) / [www.edilpiu-siena.it](http://www.edilpiu-siena.it)  
[info@edilpiu-siena.it](mailto:info@edilpiu-siena.it) / Tel. 0577 921087 / 335 5774293 (Vera)  
335 5774292 (Alessandro)  
Arch. Raffaele Gambassi / Tel. 335 6053542  
[raffaele@architettogambassi.it](mailto:raffaele@architettogambassi.it)



# LA STORIA DI UNA FAMIGLIA DISEGNATA A MATITA

A family story done in pencils

DI PINA CHIRICO

Siamo a Radda in Chianti, appena fuori dal paese, in un bellissimo spazio panoramico dove un tempo non c'era proprio 'niente'. Da quasi 50 anni qui opera la Falegnameria Lapis.

Per primo ci accoglie il giovane Giacomo Lapis, quasi 24 anni. Ci racconta che l'azienda è stata fondata dal nonno Ascanio Lapis nel 1971, sin da quando, falegname della Fattoria presso il Borgo di Volpaia, nella sua piccola bottega artigiana, restaurava e costruiva mobili, portoni, finestre, oggetti ed utensili di legno. Quello che la Falegnameria continua a fare: si è evoluta logisticamente con il trasferimento nel capannone costruito su un terreno di famiglia a Radda in Chianti, già verso la fine degli anni '70, e via via è cresciuta, insieme alla storia, ai materiali e alle lavorazioni del legno, in questi tanti anni.

Giacomo è da poco entrato nella società con il padre Mario Lapis ed i fratelli maggiore e minore di lui, Brunetto e Luca che sono tre dei cinque figli maschi e delle quattro femmine di Ascanio Lapis e Alma Matassini.

Abbiamo la fortuna di incontrarli tutti e di trascorrere del tempo insieme a loro, nella loro Falegnameria, alla scoperta dei tanti ed affascinanti passaggi attraverso i quali un pezzo di legno massello - di qualsiasi tipo esso sia, rovere o castagno, cipresso, abete, ciliegio, larice, pioppo o cedro - dopo un'essiccazione naturale di cinque anni nel piazzale, attraverso le fasi di taglio e piallatura, costruzione, rifinitura e verniciatura, "da semplice regolo possa diventare una finestra", per usare un'espressione poetica di Giacomo e Luca.

Ma può anche trasformarsi in porta, portone, tavolo, scala,

We are just outside the town of Radda in Chianti, in a beautiful space with a wonderful view where once there was 'nothing'. The Lapis [pencil] joinery has been operating here for almost 50 years.

Young (almost 24) Giacomo Lapis is the first to meet us. He tells us that the company was founded by his grandfather Ascanio Lapis in 1971, when, as carpenter for the farm at Borgo di Volpaia, in his little artisan workshop he restored and built furniture, gates, fittings and fixtures and various other wooden objects and utensils.

Which is what the carpentry shop continues to do: it has evolved logistically with the move to the workshop built on a family plot in Radda in Chianti towards the end of the 1970s, and gradually it has expanded, along with its reputation, use of materials and woodworking techniques over these many years.

Giacomo recently joined the company with his father Mario Lapis and his older and younger brothers, Brunetto and Luca, who are three of the five sons and four daughters of Ascanio Lapis and Alma Matassini.

We are fortunate to meet them all and spend time with them in the joinery and discover the many and fascinating processes through which a piece of solid wood - of any type, oak or chestnut, cypress, fir, cherry, larch, poplar or cedar - passes after a five-year natural seasoning in the yard, through the phases of cutting and planing, construction, finishing and painting, 'a simple ruler can become a window', to use a poetic expression of Giacomo and Luca's.

Gli uomini (ed i cani) della falegnameria Lapis

o armadio che sia ... qualsiasi cosa un pezzo di legno possa diventare, è esattamente questo il luogo dove può accadere.

Tutto qui è progettato e costruito per resistere nel tempo, nei migliori materiali possibili ed attraverso tecniche e prodotti certificati e macchinari all'avanguardia. A cui si uniscono abilità artigiane connaturate. La Falegnameria esegue anche lavori di restauro, sovente direttamente sul posto, di verniciatura e laccatura.

L'azienda ha costruito e ristrutturato i legnami interni ed esterni di moltissime dimore toscane, con l'abilità artigiana e la perizia che da tanti anni e ancora oggi si possono vedere nelle abitazioni, nei borghi e in tanti dei meravigliosi casali di collina, di tutta la regione.

Sono lavorazioni solide e belle, costruite per durare nel tempo, da persone appassionate ed esperte di legno, organizzate con mansioni specifiche, ma competenti di tutto.

Dove tornano, ogni anno, anche le rondini. Coi loro nidi nei soffitti alti, nel capannone di Radda in Chianti baciato dai raggi del sole, alla soglia delle sue 50 candeline.

La storia di una famiglia. Solida e naturale come il legno, delicata come un tratto di matita (lapis).



But it can also be transformed into a door, door frame, table, staircase, or wardrobe that is... whatever a piece of wood can become and that is exactly what happens here.

At Falegnameria Lapis everything is designed and built to last, with the best possible materials and through certified techniques and products and cutting-edge machinery, joined with their innate craftsmanship skills. The joinery also carries out restoration work, painting and

lacquering – often directly on site.

The company has constructed and renovated internal and external timbers of many Tuscan homes for many years, with the craftsmanship and skill that can still be witnessed in many of the houses, villages and wonderful hillside farmhouses across the whole region.

Their workmanship produces fine, sturdy products that are built to last by passionate people – experts especially in wood and the associated skills, but competent in everything.

And the swallows return here every year, their nests in the high ceilings of the Radda in Chianti workshop kissed by the rays of the sun, on the threshold of its 50 birthday candles.

The story of a family. Solid and natural like wood, delicate like a pencil (lapis) stroke.

Info: Falegnameria Lapis Ascanio & Figli – Falegnami nel Chianti, località le Bonatte, Radda in Chianti (Si) tel. 0577 738568  
mail: [info@falegnamerialapis.it](mailto:info@falegnamerialapis.it) / [www.falegnameria.lapis.it](http://www.falegnameria.lapis.it)



Le porte finestre affacciano sulla corte





# QUANDO LA PELLE RISPLENDE

When the skin glows

DI JORI DIEGO CHERUBINI

Sguardo basso, atteggiamento dimesso, paura di guardarsi allo specchio. Sono traumi che in varie misure possono essere legati all'insicurezza della propria immagine proiettata nella società. In particolare, ai problemi legati alla pelle, dalle rughe all'acne. Ma oggi esistono metodi, sicuri efficaci e indolori, per affrontare ogni problema legato all'epidermide. Non si tratta di chirurgia plastica, o tantomeno di trattamenti estetici, bensì di medicina estetica. Una nuova frontiera del benessere basata sulla scienza. Ne abbiamo parlato con il Dott. Giuseppe Marrelli del centro Crisalide di Buonconvento e con il Dott. Lorenzo Domini dei Laboratori Casalvento.

"Conosco il dottor Marrelli da quando lavoravamo insieme all'Istituto di Clinica Medica dell'Università di Siena" - ci racconta il Dott. Domini. "Furono anni di studio e perfezionamento medico in cui entrambi ricevevamo un continuo stimolo alla ricerca. Lui non sapeva che oltre alla mia professione di medico facessi il consulente per aziende cosmetiche, misurando l'efficacia dei trattamenti che queste propongono. I Laboratori Casalvento in cui lavoro (associati alla Cooperativa Medici 2000 che riunisce oltre 200 medici di base e specialisti della provincia di Siena) operano con tecnologie avanzatissime che misurano l'efficacia di questo genere di prodotti o trattamenti nel settore cosmetico e cosmeceutico. Mi sono così offerto di verificare l'efficacia del suo lavoro di estetica medica che svolge nello studio di Buonconvento. La strumentazione utilizzata è l'analisi spettrofotometrica in vivo che misura rughe, trama,

Looking down, poor attitude, fear of looking at oneself in the mirror. These are traumas that in various proportions can be linked to insecurity about one's image as it is projected socially. In particular from skin-related problems, from wrinkles to acne. But today there are safe, effective and painless methods to deal with all problems related to the epidermis. We don't mean plastic surgery, or even beauty treatments, but aesthetic medicine. A new frontier of well-being based on science. We talked about it with Dr. Giuseppe Marrelli from the 'Crisalide' centre in Buonconvento and with Dr. Lorenzo Domini from the Casalvento Laboratories.

"I have known Dr. Marrelli since we worked together at the University of Siena's Istituto di Clinica Medica" - Dr. Domini tells me. "Those were years of study and medical training in which we both received a continuous stimulus to do research. He did not know that in addition to my profession as a doctor, I was a consultant for cosmetic companies, measuring the effectiveness of the treatments that they offer. Casalvento Laboratories where I work (associated with the Medici 2000 Cooperative which brings together over 200 general practitioners and specialists from the province of Siena) works with cutting-edge technologies that measure the effectiveness of products or treatments in the cosmetic and cosmeceutical sector. So I offered to check the effectiveness of his medical aesthetic work in the Buonconvento studio. The instrumentation used is in vivo spectrophotometric analysis



Il Dott. Giuseppe Marrelli con l'assistente Araceli Garcia Gonzalez

pori, pigmentazione, stato vascolare e molto altro... in altre parole la tecnologia Antera3D", precisa.

Come si modifica il modo di essere della pelle dopo un trattamento in radiofrequenza o con luce pulsata? Quale l'effetto dell'ossigenoterapia? "Ero curioso anche io e volevo valutare il loro risultato in termini di efficacia. Ecco perché sono stato nel suo studio 'Crisalide' di Buonconvento.

"Grazie all'articolo apparso proprio su Valley Life (n. 157 / Ottobre 2019) - racconta il Dott. Marrelli - sono entrato in contatto con il dottor Domini, che conoscevo da tempo, e che si occupa di medicina estetica attraverso l'uso di farmaci e pomate che ricava dalle sue coltivazioni - il quale mi ha proposto questa nuova tecnologia che si avvale di una macchina fotografica che consente di scattare foto prima e dopo il trattamento".

"Il paziente - prosegue - viene fotografato prima e dopo il trattamento, con le immagini, tridimensionali, che mostrano la percentuale di risoluzione del problema, ad esempio su una ruga".

"Con questa strumentazione - aggiunge - siamo in grado di fornire una lettura ulteriore: oltre a ciò che le persone vedono a occhio nudo si capisce, scientificamente, il miglioramento della pelle, focalizzando al millimetro il punto da trattare. Così siamo in grado di dimostrare come siamo intervenuti in quella struttura e quali sono state le modificazioni della pelle: senza effetti collaterali e con risultati evidenti e stabili".

Un'ulteriore prova dell'efficacia di queste tecniche riguarda il metodo in cui viene trattato un solo lato del viso, rendendo palese la differenza tra 'prima' e 'dopo'. "Inoltre - spiega il dottore - è tutto sotto controllo medico e in pochi minuti si osserva il cambiamento; non è una suggestione, è realtà. La nostra pelle - osserva - col tempo si secca e diventa meno elastica, come un fiore appassito. Questo trattamento rivitalizza le strutture del derma anche dal punto di vista vascolare, attraverso le cellule, che, a loro volta, si occupano di rinvigorire la pelle". Come una pianta secca che attraverso l'acqua riprende vigore.

"Non si tratta di chirurgia estetica - precisa Marrelli - al contrario proponiamo una rivitalizzazione, una sorta di orologio che torna indietro: una volta che iniziamo il trattamento l'azione prosegue da sola, le strutture tornano a funzionare e l'azione delle cellule interessate prosegue autonomamente per un mese, con un trattamento di 15-20 minuti; dopo una dozzina di trattamenti assicuriamo il mantenimento dei risultati ottenuti".

Insomma, le rughe si attenuano e la pelle ringiovanisce: "Ma rimaniamo noi stessi, non siamo 'altro', inoltre è una vera e propria seduta di benessere e relax, alcuni addirittura si addormentano".

Da Crisalide si occupano di cura della pelle a 360 gradi. Dall'acne: "Un grave problema, specialmente per gli adolescenti, che noi riusciamo a risolvere in poche settimane"; depilazione "definitiva e su tutto il corpo, in particolare gambe e inguine, e vengono anche uomini"; riduzione del pannicolo adiposo: cellulite e tonificazione muscolare.

Da sottolineare la grande capacità empatica da parte del dottor Marrelli e della sua assistente Araceli Gonzalez Garcia: "La vita cambia, le persone tornano a guardarsi allo specchio e per noi rappresenta una grande gratificazione". I trattamenti sono svolti con l'ausilio di diversi macchinari. Tra gli altri luce pulsata, radiofrequenza, cavitazione e ossigenoterapia.

which measures wrinkles, warts, pores, pigmentation, vascular status and much more... in other words, Antera3D technology," he explains.

How is the skin changed by radio frequency or pulsed light treatment? What is the effect of oxygen therapy? "I was curious too and I wanted to evaluate their results in terms of effectiveness. That's why I went to his Crisalide studio in Buonconvento."

"Thanks to the article that appeared in Valley Life (n. 157/ October 2019) - Dr. Marrelli tells me - I got in touch with Dr. Domini, whom I had known for some time, and who practices aesthetic medicine through the use of medicines and ointments that he derives from plants he himself grows - who suggested this new technology that uses a camera that allows you to take photos before and after the treatment."

"The patient - he continues - is photographed before and after the treatment, with three-dimensional shots which show the percentage of resolution of the problem, for example of a wrinkle."

"With this instrumentation - he adds - we are able to provide a further analysis: in addition to what people see with the naked eye you understand scientifically the improvement of the skin, focusing by the millimetre on the point to be treated. So we are able to demonstrate how we changed that skin structure and what the skin changes were: without side effects and with clear and stable results."



Il Dott. Lorenzo Domini

A further proof of the effectiveness of these techniques is seen the method in which only one side of the face is treated, making the difference between 'before' and 'after' clearer. "Furthermore - the doctor explains - everything is done under medical supervision and in a few minutes the change can be observed; it is not suggestion, it is reality. Over time, our skin dries up and becomes less elastic, like a withered flower. This treatment revitalises the structures of the dermis

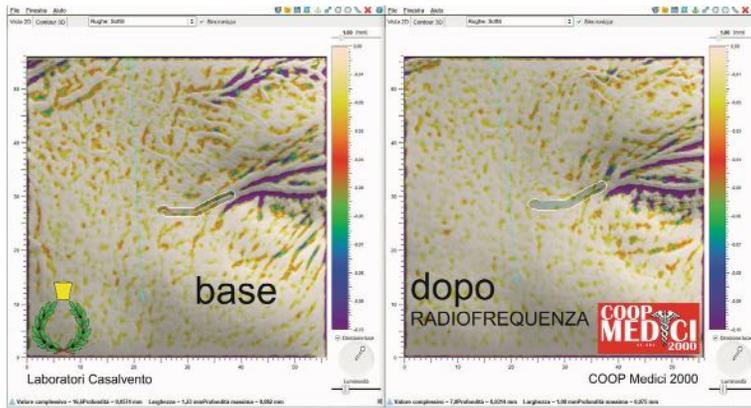
from a vascular point of view too, through the cells which, in turn, take care of reinvigorating the skin." Like a dry plant that regains vigour with water.

"This is not about cosmetic surgery - Marrelli points out - on the contrary we propose a revitalization, a sort of turning back the clock: once we start the treatment the action continues by itself, the skin structures return to work and the action of the cells involved continues independently for a month, with a treatment of 15-20 minutes; after a dozen treatments we ensure the maintenance of the results obtained."

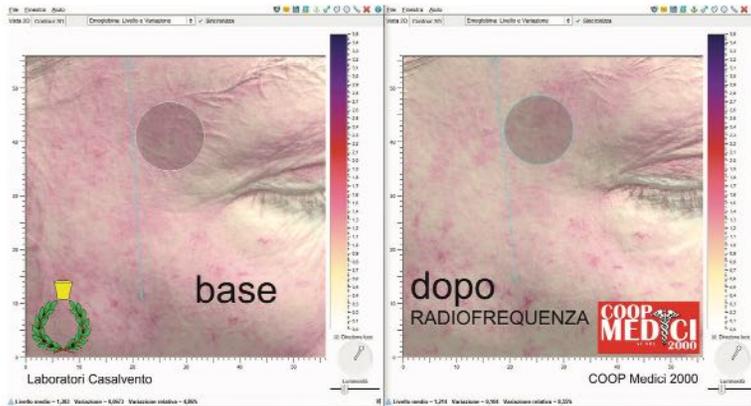
In short, wrinkles are reduced and the skin rejuvenated: "We remain ourselves, we don't become 'other', it's actually a true meeting of wellness and relaxation, some clients even fall asleep."

At Crisalide they deal with 360-degree skin care. From acne: "A serious problem, especially for teenagers, which we manage to solve in a few weeks", hair removal "definitive and over the whole body, in particular the legs and groin, and for men too", reduction of adipose panniculus, cellulite and muscle toning.

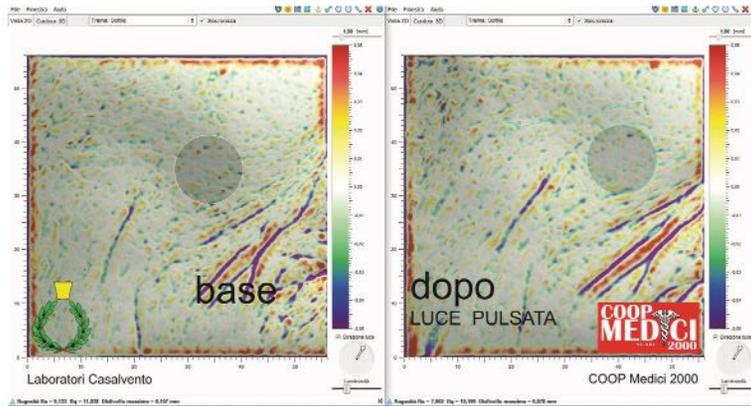
To underline the great empathic ability of Dr. Marrelli and his assistant Araceli Gonzalez Garcia: "Life changes, people go back to look at themselves in the mirror and for us this represents a great gratification." The treatments are carried out with the help of different techniques. Among others pulsed light, radio-frequency, cavitation and oxygen therapy.



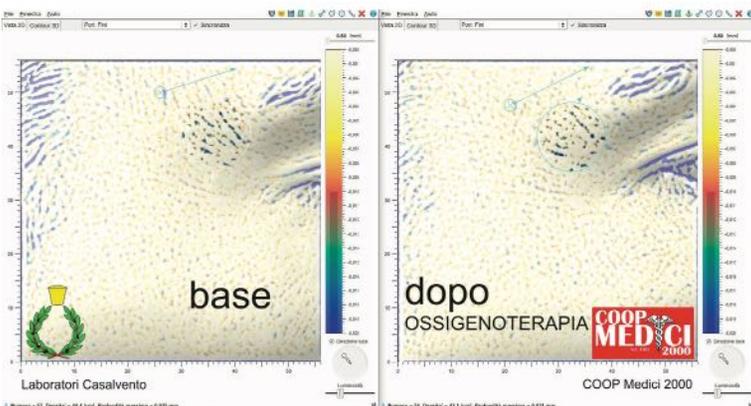
Radiofrequenza, effetto sulle rughe



Radiofrequenza, effetto su indice di eritema



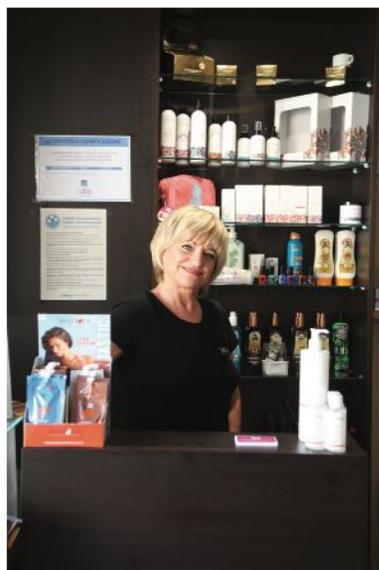
Luce Pulsata, effetto sulla trama



Ossigenoterapia, effetto su pori cutanei



**Serenamente**  
ESTETICA



Epilazione con filo arabo

---

**Solarium e trattamenti viso-corpo**  
**Hennè effetto tattoo - Epilazione laser a Diodo 808**

---

Via del Giglio 22, San Donato in Poggio (Fi),  
Tel. 0558072791,

# OLTRE ALLA SCIENZA, L'ARTE DELLA CURA

Alongside the science – the art of the cure

DI PINA CHIRICO

Era solo un ragazzo nel 1974, il dottor Alessio Berti, quando ancora studente prese a lavorare come tirocinante nella storica Farmacia della Dott.ssa Barni – già attiva nel XIX Secolo nei locali di via Ferruccio a Castellina in Chianti. Sempre qui oggi lo ritroviamo, a capo dell'attività rilevata nel 1988 assieme alla sorella, la dott.ssa Francesca Berti.

Dr. Alessio Berti was just a youngster back in 1974 when, as a student, he started working as a trainee in Dr. Barni's long-established pharmacy which was already in business during the nineteenth century at its Via Ferruccio premises in Castellina in Chianti. And we find him there today running the business he took over in 1988 together with his sister, Dr. Francesca Berti.

# ARMACIA

# ARMACIA



I fratelli Francesca ed Alessio Berti con i rispettivi figli Lorenzo e Benedetta



Una storia familiare e professionale che è proseguita e si è consolidata negli anni con la ristrutturazione e l'ampliamento degli storici locali e soprattutto dell'organico, con la discesa in campo dei figli dei fratelli Berti: la dott.ssa Benedetta, figlia di Alessio ed il dott. Lorenzo Carboni, figlio di Francesca. Tutti laureati in Farmacia all'Università di Siena.

Un'attività radicata nel territorio dalla lunghissima consuetudine e svolta impeccabilmente nella consapevolezza di rappresentare un servizio indispensabile per la piccola comunità di Castellina in Chianti e per i territori limitrofi, sia per quanto riguarda la vendita di prodotti farmaceutici e dermocosmetici, sia per le esigenze ordinarie e straordinarie di paesani e turisti, che sanno di poter sempre contare su un ascolto, un consiglio e un aiuto amorevole oltre che autorevole. Dalla Farmacia Berti, infatti, si possono trovare e ordinare presidi ortopedici e vario materiale sanitario, come stampelle, plantari, collari e bustini, o richiedere su prenotazione molteplici utili attività diagnostiche: come la misurazione della pressione cardiaca, lo holter cardiaco e pressorio, l'autoanalisi del sangue ed il prelievo di sangue capillare per il rilevamento dei valori di glicemia, trigliceridi e colesterolo, guidati da personale altamente specializzato e potendo contare, oltre che sulla squisita disponibilità con cui viene eseguita la prestazione specialistica, anche sulla rapidità dei risultati - dato che i campioni vengono tempestivamente analizzati presso il Policlinico Umberto I di Roma, con cui la Farmacia è convenzionata.

Restando in tema di verifica e controllo ricordiamo che la Farmacia Berti svolge anche il servizio di raccolta e campionatura per l'analisi chimico fisica e microbiologica delle acque potabili, in collaborazione con il laboratorio di analisi cliniche di Montevarchi (Ar), particolarmente importante per saggiare la potabilità delle acque destinate al consumo umano

A family and professional history that has continued and consolidated over the years with both the restoration and expansion of the historic building and the development of its human resources with the addition of the Berti siblings' children: Dr. Benedetta, Alessio's daughter and Dr. Lorenzo Carboni, Francesca's son. All Pharmacy graduates from Siena University.

So this is a business long rooted in its own area, and tremendously aware of its responsibility as an indispensable service for the small community of Castellina in Chianti and its neighbours, both for the sale of pharmaceutical and dermocosmetic products, and for all the ordinary and extraordinary needs of both townfolk and tourists who know they can always count on a sympathetic ear, advice and affection as well as authoritative help.

At the Berti Pharmacy, in fact, you can find and order orthopaedic aids and various other special medical items like crutches, orthotics, collars and bustiers or request various useful diagnostics by reservation: such as measuring heart blood pressure, a Holter heart monitor, self-analysis of blood and capillary blood sampling for the detection of blood glucose, triglyceride and cholesterol values - all guided by their highly trained personnel and being able to count as well as on the sympathetic skill with which the specialized service is performed as well as the rapidity of the results - given that the samples are promptly analyzed at the Policlinico Umberto I in

Rome with which the Pharmacy has an agreement.

Remaining on the subject of checks and tests we can mention that the Berti Pharmacy also performs a collection and sampling service for the chemical, physical and microbiological analysis of drinking water in collaboration with the Montevarchi (AR) clinical analysis laboratory, a service particularly important for testing the



nelle vaste aree della campagna circostante.

Nel corso di questi tanti anni di attività, la Farmacia Berti si è anche affermata per la produzione dermocosmetica a proprio marchio, avviata "un po' per scherzo" ci riferisce il dott. Berti, ma con una grande intuizione aggiungo io, una ventina di anni fa in collaborazione con la Cooperativa Farmaceutica Unifarco di Belluno - premiata quale miglior laboratorio europeo nel 2018.

In particolar modo vi suggeriamo di rivolgervi alla dott.ssa Benedetta o alla dott.ssa Francesca per avere una consulenza personalizzata sul vostro tipo di pelle, in modo da poter scegliere, sapientemente guidate da loro, il prodotto maggiormente idoneo alle vostre aspettative.

Una storia di radicamento, di successo, ma soprattutto di solidarietà con la comunità di appartenenza, che si è forgiata attorno alla specializzazione farmaceutica ed all'attitudine, che riconosciamo quanto mai vivace ed attuale nel dott. Berti e nella sua bella famiglia, di rendersi sempre utili ed attivi, disponibili ad ascoltare e interpretare i bisogni dei loro concittadini - ed indispensabili nell'indirizzarne il percorso di assistenza sanitaria. Chiacchierando amabilmente con il dott. Berti scopriamo che le competenze di fratello e sorella non si limitano all'ambito scientifico!

Senza troppa sorpresa in verità, considerando quanto è piacevole intrattenersi con loro conversando dei più disparati argomenti, scopriamo infatti che oltre alla scienza, l'arte permea la vita dei due fratelli, che cantano entrambi - lui come baritono, lei come contralto - nella Corale Polifonica Schola Cantorum di Castellina in Chianti e che il benessere sociale della comunità sta loro molto a cuore, tant'è che Alessio, quando gli impegni lavorativi glielo consentono, è anche attivo nel volontariato cittadino, specialmente per la Misericordia e l'Associazione Donatori di Sangue Fratres: è stato vice presidente della squadra di calcio del paese ed è animato da un amorevole attaccamento per la sua Castellina, ricambiato dalla fiducia e dalla riconoscenza dei suoi concittadini.

potability of water intended for human consumption in the wide areas of the surrounding countryside.

Over these many years of activity, the Berti Pharmacy has also established a range of dermo-cosmetic products under its own brand, launched 'as a bit of a joke'. Dr. Berti tells me, but with great foresight too about twenty years ago, in collaboration with the Unifarco Pharmaceutical Cooperative of Belluno - which won the award of best European laboratory in 2018.

In particular we suggest that you contact Dr. Benedetta or Dr. Francesca for personalized advice on your skin type, so that you can choose, expertly guided by them, the product best suited to your needs.

A story of roots, of success, but above all of solidarity with the community to which it belongs, which has been forged around its pharmaceutical specialization and its approach, which we can see is as live and active as ever in Dr. Berti and his beautiful family, always hard-working and helpful and willing to listen and interpret the needs of their fellow citizens - and indispensable in directing their paths to good health care. Chatting amiably with Dr. Berti we discover that the skills of brother and sister are not limited to the scientific field!

Without too much surprise, in fact, considering how pleasant it is to talk with them about the most disparate topics, we discover that in addition to science, art permeates the life of the two siblings, who both sing - he as a baritone, she as a contralto - in Castellina in Chianti's Schola Cantorum Polyphonic Choir and that the social well-being of the community is very close to their heart, so much so that Alessio, when his work commitments allow, is also active in voluntary service with the local 'Misericordia' and the 'Associazione Donatori Sangue Fratres' whose membership he takes care of: he was vice president of the towns' football team and is animated by a boundless love for his Castellina, reciprocated by the trust and gratitude of his fellow citizens.

Info: Farmacia Berti, via Ferruccio 78, Castellina in Chianti (SI) / tel. 0577 741015 / farmaciabertisnc@libero.it



Un puntuale servizio alla bellezza

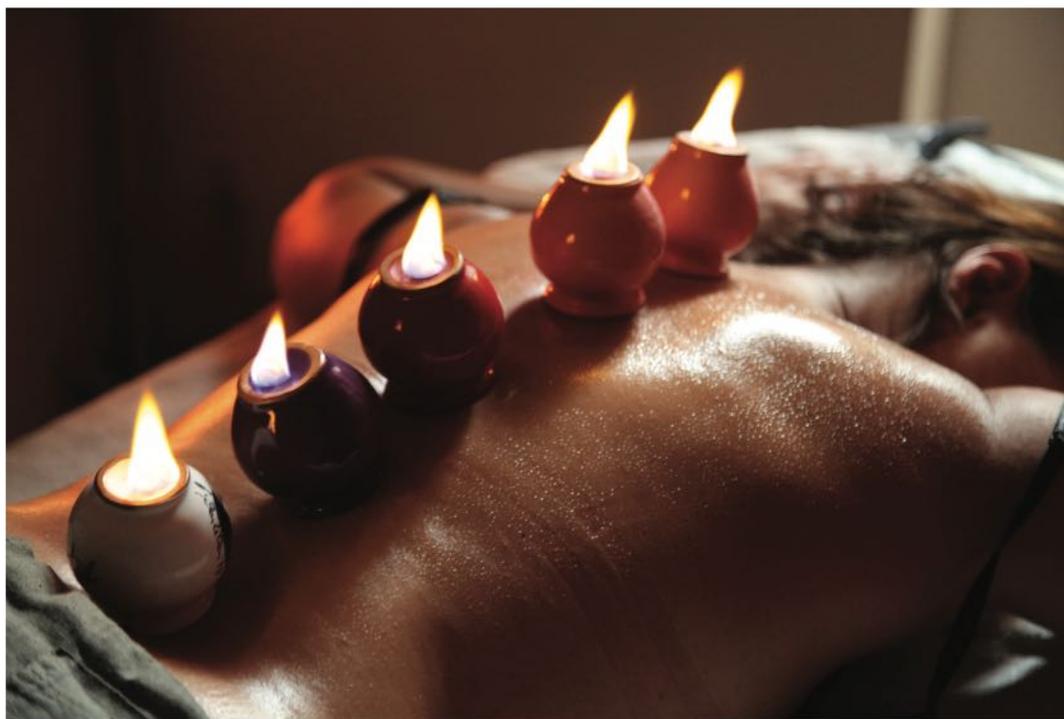
# “LA MANO SA”

‘The hand understands’

DI PINA CHIRICO

Incuriositi dai trattamenti particolari che leggiamo sulla vetrina del Centro Estetico, nel quartiere del Borgaccio a Poggibonsi, entriamo e facciamo la conoscenza di Giovanna Florio: naturopata, operatrice olistica ed estetista specializzata in medicina cinese e trattamenti di modellamento corpo.

Intrigued by the special treatments that we read about on the window of the Beauty Centre in the Borgaccio district in Poggibonsi, we go in and make the acquaintance of Giovanna Florio: naturopath, holistic operator and beautician specialized in Chinese medicine and body modelling treatments.



L'energia curativa del calore

Il 'cupping' con il fuoco



Giovanna è una donna appassionata di quello che fa e che ha molto studiato per sviluppare le sue molteplici competenze. Nel suo Centro Estetico, inaugurato nel luglio del 2014, dopo aver ottenuto la specializzazione in linfodrenaggio pre e post operatorio alla scuola del Dr. Vodder, pioniera della disciplina, oggi si eseguono trattamenti di rimodellamento corpo, cupping massage, Tui Na, oltre che ricostruzione unghie e smalto semipermanente, estetica viso e corpo a tutto tondo.

Tutto il suo percorso è centrato sulle bio discipline, che si basano su un concetto di trattamento e cura naturali, per cui, senza l'ausilio di macchinari, si possono ottenere i risultati desiderati servendosi delle conoscenze millenarie di civiltà e culture orientali, unite alle recenti conquiste della neuro cosmetica, proprie delle scienze occidentali.

I disturbi su cui Giovanna può intervenire grazie ai suoi metodi sono molti e molto differenti tra loro: si va dal dolore muscolare, al gonfiore, disturbi intestinali e metabolici, ma anche stati



La pratica del massaggio

Giovanna is a woman who is passionate about what she does and who has studied hard to acquire her multiple skills. In her Beauty Centre, opened in July 2014 after she had obtained her specialization in pre and post operative lymphatic drainage with Dr. Vodder, pioneer of the discipline, today she performs body remodelling treatments, cupping massage, Tui Na, as well as nail reconstruction and semi-permanent nail polish and all-round face and body aesthetic treatments. The entire trajectories centred around bio disciplines, which are based on the concept of natural treatment and care, so that, without the use of any machinery, it is possible to obtain the desired results using the millennial knowledge of Eastern civilizations and cultures, united

di ansia, mal di testa, mal di stomaco ed insonnia, fino ad arrivare al trattamento rimodellante per intervenire su cellulite e grasso in eccesso.

"La trasformazione del tessuto cutaneo e muscolare e l'eliminazione della cellulite edematosa e del pannicolo adiposo, avviene in sole cinque sedute" ci riferisce Giovanna, mentre, con dovizia di particolari che rivelano professionalità, studio e passione, ci insegna come tutto il nostro benessere si fonda sulla condizione di equilibrio delle tre principali forze che operano in noi: mente, corpo e spirito.

Lo stato di benessere, pertanto, non può prescindere dalla sinergia di questi tre grandi "riscaldatori" e dalla loro perfetta collaborazione, in assetto di equilibrio.

Lo sapevano gli Egizi, lo sapevano gli Etruschi e la medicina cinese ha sviluppato tecniche e metodi peculiari, come il Tui Na, che è un massaggio riequilibrante per intervenire sui meridiani e sulle vie energetiche che irradiano il nostro corpo. O ancora il cupping massage, per cui grazie al massaggio e all'ausilio di coppette di vetro, ceramica, bamboo o silicone si può intervenire su punti specifici, eliminando il dolore e gli stati di malessere. Tutte queste tecniche e l'utilizzo di prodotti biologici, come estratti vegetali, fanghi termali, tinture madri e moderni derivati della neuro cosmetica - per cui è possibile intervenire direttamente sui fibroblasti, andando a stimolare la produzione di collagene - unite anche all'utilizzo del fuoco a fine trattamento, come elemento sia simbolico che funzionale al migliore assorbimento dei prodotti applicati, rendono il momento della cura di sé davvero entusiasmante e rigenerante.

"La mano sa", ci dice Giovanna, "e ogni guarigione si basa sull'amore e sulla rinascita".

Con questo concetto universale e trasversale, su cui varrebbe la pena intrattenersi ancora e molto a lungo, salutiamo affettuosamente lei ed il suo bel Centro, invitandovi a lasciarvi incuriosire dalle sue straordinarie tecniche ed a sperimentarne su di voi gli effetti benefici.



Giovanna Florio, gli opposti in equilibrio

with the recent achievements of neuro cosmetics from Western science.

The disorders on which Giovanna can intervene thanks to her methods are many and very different from each other: they range from muscle pain, swelling, intestinal and metabolic disorders, but also states of anxiety, headache, stomach ache and insomnia, up to the remodelling treatment that acts on cellulite and excess fat. "The transformation of skin and muscle tissue and the elimination of oedematous cellulite and adipose panniculus takes place over only five sessions, Giovanna tells us, while, with a wealth of details that reveal her professionalism, extensive studies and passion, she explains how all our well-being is based on the balanced condition of the three main forces operating on us: mind, body and spirit.

To achieve and maintain well-being, therefore, we cannot disregard the synergy of these three great 'heaters' and their perfect collaboration, in a balanced state.

The Egyptians knew this as did the Etruscans and Chinese medicine has developed special techniques and methods, such as Tui Na, which is a balancing massage that works on the meridians and energy pathways that radiate through our bodies. And also cupping massage, so that thanks to the massage and the help of glass, ceramic, bamboo or silicone cups you can work on specific points, eliminating pain and states of discomfort.

All these techniques and the use of organic products, such as plant extracts, thermal mud, mother dyes and modern neuro-cosmetic derivatives make it possible to work directly on the fibroblasts, also stimulating collagen production, which, combined with the use of fire at the end of the treatment, as both a symbolic and functional element for the better absorption of the applied products, make this act of self-care truly exciting and regenerative.

"The hand understands, Giovanna tells us, and all healing is based on love and rebirth."

With this universal and transversal concept, on which one could fruitfully linger for a long time, we affectionately say goodbye to her and her beautiful Centre, inviting you to be intrigued by her extraordinary techniques and personally experience their beneficial effects.



**my style**  
hairdresser  
stilisti parrucchieri

**my style**  
beauty

**SALONE DI CASTELLINA IN CHIANTI:**

Viale della Rimembranza 3,

Tel. 0577 743155

**SALONE DI GAIOLE IN CHIANTI:**

Via Ricasoli 57,

Tel. 0577 749448

**SALONE DI ESTETICA CASTELLINA IN CHIANTI**

Piazza Roma 9, Castellina in Chianti (Si)

0577 1655507

[www.mystylehair.it](http://www.mystylehair.it)

[mystyle.chianti@gmail.com](mailto:mystyle.chianti@gmail.com)



Dalle vigne le torri trionfanti di San Gimignano



# UNA WINE EXPERIENCE A SAN GIMIGNANO

A Wine Experience in San Gimignano

DI SIMONE BANDINI

Suggeriamo ai nostri lettori una visita al "Vernaccia di San Gimignano Wine Experience" che, dopo la sosta forzata per il lockdown, ha riaperto i battenti. Un percorso avvincente, divertente e formativo per addentrarsi nella cultura di questo vino antichissimo che, già alla fine del Duecento, appare in Europa al desco di re, papi e ricchi mercanti.

La Vernaccia di San Gimignano è un vino dalla fortissima identità che appartiene univocamente alla sua gente ed alla sua terra. Il Consorzio nato nel 1972 ne tutela la denominazione del 1966, primo vino italiano ad ottenerla. Grazie al suo lavoro, già

---

We'd like to suggest a visit to the "Vernaccia di San Gimignano Wine Experience" to our readers. After a forced stop for the lockdown it has happily reopened its doors. It's a compelling, entertaining and educational voyage into the culture of this venerable wine which, by the end of the thirteenth century, had already appeared at the table of kings, popes and wealthy merchants around the continent.

Vernaccia di San Gimignano is a wine with a very strong identity that uniquely belongs to its people and its land. The Consortium - born in 1972 - has protected the denomination

dal '93 il celebre bianco ha avuto il riconoscimento della DOCG.

Forse non tutti sanno che il Consorzio del Vino Vernaccia di San Gimignano, questa l'esatta nomenclatura, si prende cura e promuove anche dei Vini Rossi e del Vinsanto prodotti nell'area "San Gimignano DOC", per dar loro visibilità e valorizzarne la specificità.

Cresce la consapevolezza nella dirigenza e nei produttori di come la Vernaccia di San Gimignano sia un'eccellenza produttiva della viticoltura italiana, con una grande forza commerciale. Lo stesso Presidente Irina Guicciardini Strozzi afferma come sia prodotta "una Vernaccia sempre più pura e che non è da meno rispetto a tanti vini bianchi, anche a livello europeo. Per esempio, con l'Anteprima 2020 abbiamo visto il confronto con vini di varie parti del mondo e questo confronto ha fatto capire che la Vernaccia di San Gimignano ha le sue caratteristiche peculiari: è diversa da tanti altri bianchi ma non ha niente da invidiare a tanti vini." (Winesurf, febbraio 2020)

La Vernaccia di San Gimignano DOCG è davvero il bianco che non ti aspetti: come brillantemente affermato in una "freccia" della

comunicazione social del Consorzio, questo accade per varie ragioni, per la sua grande struttura che la rende un vino capace di invecchiare acquistando valore, per la sua sapidità - data da una terra anticamente coperta dal mare - perché la toscana, terra dei rossi per antonomasia, è stata capace di offrirci anche questa eccellenza ed infine per la sua versatilità "a tutto pasto". Vi invitiamo caldamente a visitare il "Vernaccia di San Gimignano Wine Experience - La Rocca" che riunisce tutti i produttori, con il suo Centro comunale di documentazione e degustazione del vino Vernaccia di San Gimignano DOCG e dei prodotti locali. Il nome della struttura è una dichiarazione di ciò che vuole essere: il luogo dell'esperienza diretta del vino, che non significa solo degustazione, ma anche conoscenza e contatto emozionale. In Toscana rappresenta un esperimento unico e originale, è la prima realtà gestita da produttori ad utilizzare i più moderni mezzi tecnologici per offrire ai visitatori un'esperienza immersiva (il primo piano con il percorso multimediale sarà riaperto non appena possibile).

Al piano terreno della struttura de La Rocca è possibile fare l'esperienza diretta, quella della degustazione: al banco di assaggio si possono degustare sedici diverse etichette di Vernaccia di San Gimignano DOCG e Vernaccia di San Gimignano DOCG Riserva. È possibile inoltre degustare i vini San Gimignano DOC nelle tre tipologie Rosso, Rosato e Vinsanto, i vini Chianti DOCG e i vini Toscana IGT, per offrire ai visitatori l'intera produzione del territorio. Le etichette in degustazione cambiano continuamente dato che sono oltre duecento i vini di tutti i produttori del territorio.

Sorseggiare un bicchiere di Vernaccia di San Gimignano davanti ad uno dei paesaggi più suggestivi della Toscana è davvero un'esperienza straordinaria.



since 1966 when it became the first Italian wine to obtain one. Thanks to its work the noted white wine achieved DOCG recognition in 1993.

Perhaps not everyone knows that the Consorzio del Vino Vernaccia di San Gimignano [Vernaccia di San Gimignano Wine Consortium], this is the exact nomenclature, also takes care of and promotes the red wines and Vinsanto produced in the San Gimignano DOC zone, to give them visibility and enhance their specific qualities.

There is a growing awareness amongst managers and producers that Vernaccia di San Gimignano is a top quality product of Italian viticulture with great commercial strength and potential. President Irina Guicciardini Strozzi herself states that "an ever purer Vernaccia is being produced that is not inferior to many other white wines, even at European level. For example, at Anteprima 2020 there was a comparison made with wines from various parts of the world and this comparison made it clear that Vernaccia di San Gimignano has its own special characteristics: it is different from many other whites but has nothing to envy them for." (Winesurf, February 2020)

Vernaccia di San Gimignano DOCG is really the white you don't expect as brilliantly put in a 'dart' from the Consortium's social media stream, this happens for various reasons: for its large structure that makes it a wine capable of aging and acquiring value, for its flavour - raised on land once covered by the sea - because Tuscany, the land of red par excellence, is also able to offer us this wonderful product and finally for its versatility across a whole meal.

We warmly invite you to visit the "Vernaccia di San Gimignano Wine Experience - La Rocca" that brings together all the producers, with its centre for documentation and tasting for Vernaccia di San Gimignano DOCG and other local products. The name of the centre is a declaration of what it aims to be: a place for a direct wine experience, which doesn't only mean tasting, but also knowledge and human contact. In Tuscany it represents a unique and original experiment, it is the first business managed by the producers themselves to use the most modern technological means to offer visitors an immersive experience (The first floor with its multimedia path will be reopened as soon as possible).

On the ground floor of the La Rocca building you can have a direct experience through tasting: at the tasting counter you can taste sixteen different labels of Vernaccia di San Gimignano DOCG and Vernaccia di San Gimignano DOCG Riserva. It is also possible to taste the San Gimignano DOC wines in the three types Rosso, Rosato and Vinsanto, Chianti DOCG wines and Toscana IGT wines, so as to offer visitors the entire local wine range to try. The tasting labels change constantly as there are over two hundred wines from all the producers in the area.

Sipping a glass of Vernaccia di San Gimignano in front of one of the most suggestive landscapes of Tuscany is truly an extraordinary experience.

Info: Centro "Vernaccia di San Gimignano Wine Experience - La Rocca", Via della Rocca 1, San Gimignano (SI). Si possono degustare le etichette di Vernaccia di San Gimignano dalle ore 12 alle 19, con chiusura nei giorni di martedì e mercoledì. Degustazione al tavolo con il servizio del personale, come previsto dalle norme vigenti.

Prenotazioni: Tel. 39 0577 941267 / [larocca@vernaccia.it](mailto:larocca@vernaccia.it) / [www.sangimignanomuseovernaccia.com](http://www.sangimignanomuseovernaccia.com) / [www.vernaccia.it](http://www.vernaccia.it)

Panorama della Tenuta sui contrafforti più alti del Chianti



# VINO ED OSPITALITÀ AL CASTELLO DI ALBOLA

Wine and hospitality at Albola Castle

DI PINA CHIRICO

"Chiamasi propriamente Albola una spiaggia accreditata per i suoi vigneti, dai quali si ottengono forse i migliori vini del Chianti" annota Emanuele Repetti nel 1841, nel suo Dizionario Fisico geografico del Granducato di Toscana.

---

"It is properly called Albola; a slope known for its vineyards, from which you may get the best wines of Chianti" notes Emanuele Repetti in 1841, in his Dizionario Fisico geografico del Granducato di Toscana.

Abbiamo parlato con il direttore Alessandro Gallo

Ci incontriamo proprio qui, tra le più alte colline del Chianti Classico, in un borgo che affonda le sue radici nel Medioevo ed attraversa la vita di alcune tra le più nobili famiglie fiorentine, dagli Acciaiuoli ai Samminiati, ai Pazzi sino ai Conti Ginori. Siamo curiosi di conoscere le vicende attuali del Castello di Albola nonché la sua imperdibile proposta di accoglienza e degustazione, accompagnati dal direttore Alessandro Gallo.



We meet right here, among the highest hills of Chianti Classico, in a townlet that has its roots in the Middle Ages and accompanies the life of some of the most noble Florentine families, from the Acciaiuoli to the Samminiati, through the Pazzi up to the Counts Ginori. We are curious to know more about the current set-up at Castello di Albola well as its attractive offering for receptions and tastings and are met by the director Alessandro Gallo.

Piemontese di nascita, laureato in chimica a Torino, ma "con il vino nel sangue", Alessandro Gallo proviene da una famiglia di produttori di vino. Quel desiderio di ritornare a quel mondo non poteva esaudirsi meglio che in questo luogo: da ben sedici anni è alla direzione della tenuta e dei vigneti del Castello di Albola e, dal 2016, anche di Rocca di Montemassi, nelle proprietà vitivinicole maremmane della Famiglia Zonin.

Sono stati sedici anni di progresso e rinnovo di tutto l'immenso parco di vigneti, che si estendono per circa 150 ettari dei 900 complessivi pertinenti la tenuta (e quindi con una ricca biodiversità), con importanti interventi di sostituzione dei vecchi impianti e con l'insediamento di una nuova vigna di Chardonnay "Poggio alle Fate" e di una di Cabernet Sauvignon dal quale deriva il Super Toscano IGT Acciaiuolo.

Alle produzioni di Chianti Classico Annata e Riserva si affiancano le tre Gran Selezione "Single Vineyard" "Santa Caterina", Marangole ed il "Solatio", "ad alto contenuto di verità, identità e purezza", ci racconta Gallo.

Caratterialità diverse per questi vini, tutti di spiccata personalità,

Piedmontese by birth, a Turin chemistry graduate but 'with wine in his blood', Alessandro Gallo comes from a family of wine producers. The desire to return to that world could not be answered better than at this place: for sixteen years he has been the director of the Tenuta [land holding] and vineyards of the Castello di Albola and, since 2016, also of Rocca di Montemassi, in the Maremma winemaking properties of the Zonin family.

They have been sixteen years of progress and renewal of the immense area of vineyards, which extend for about 150 hectares of the 900 of the total holding (and therefore with great biodiversity), with important works of replacing old vines and with the addition of a new Chardonnay vineyard "Poggio alle Fate" and one of Cabernet Sauvignon from which comes the Super Toscano wine Acciaiuolo IGT.

Alongside the production of Chianti Classico Annata [Vintage], the and Riserva [Reserve] and the Gran Selezione [Special Selection] Single Vineyard wines "Santa Caterina", "Solatio" and "Marangole", with a high content of authenticity, identity and purity" explains Gallo.

Wines with different characteristics, all with strong personalities,



Colori e geometrie in cantina

marcati dalla 'sassosità' del terreno e dall'altitudine, che conferisce freschezza, tensione ed acidità.

Ma veniamo alle degustazioni: possiamo optare per una formula di degustazione standard, che prevede la visita guidata ad un vigneto e l'assaggio di quattro vini oltre all'olio extra vergine di oliva (al costo di € 15,00). Se preferiamo invece un'esperienza più significativa scegliamo la 'Albola Experience', in cui ai quattro vini in degustazione sono abbinate altrettante portate, per godere

appieno della combinazione vino-cibo (al costo di € 30,00).

Poiché l'ospitalità è il vanto di questa grande tenuta vitivinicola, le opzioni di accoglienza sono tante e completamente personalizzabili. È infatti possibile prenotare una visita guidata alle meravigliose cantine di Albola, prenotare una degustazione verticale con vini di annate anche lontanissime o semplicemente assaporare la poesia di questi luoghi nell'area del 'Wine Bar', con menù di calici e portate alla carta, o ancora accedere ad una 'cooking class' o farsi coccolare con un pranzo o una cena privati in un ambiente davvero esclusivo.

Tutte le degustazioni e le visite sono condotte in: italiano, inglese, francese, tedesco, spagnolo e fiammingo.

Il Castello di Albola è un luogo incantato, eternamente sospeso tra storia e leggenda. Luogo privilegiato per incontrare un Sangiovese di rara eleganza, esemplare per comprendere quanto sia stata importante, oltre che delicata, la mano dell'uomo nel disegno di questo straordinario territorio.



marked by the stoniness of the terrain and the altitude, which gives freshness, charge and acidity.

But let's get to the tastings: we can opt for a standard tasting formula, which includes a guided tour of a vineyard and the tasting of four wines, in addition to extra virgin olive oil (at a cost of €15). If you prefer a more meaningful experience choose the 'Albola Experience', in which the four wines for tasting are combined with as many courses, to enjoy the full combination of

wine and food (at a cost of €30).

Since hospitality is the pride of this great wine estate, the hospitality options are many and fully customizable. And in fact you can book a guided tour to the wonderful Albola cellars, order a vertical tasting with wines from very varied vintages or simply savour the poetry of these places at the Wine Bar, with a menu of glasses of wine and dishes, or even attend a cooking class or be pampered with a private lunch or dinner in a truly exclusive setting.

All tastings and visits are conducted in Italian, English, French, German, Spanish and Flemish.

The Castello di Albola is an enchanted place, eternally suspended between history and legend. A very special place to encounter a Sangiovese of rare elegance, exemplary in understanding how important, as well as delicate, the hand of man has been in the making of this extraordinary area.

Info e degustazioni: Castello di Albola s.a.r.l., Via Pian d'Albola 31, Radda in Chianti (Si)  
Tel. 0577 738019 / info@albola.it / www.albola.it



Il vino e le sue 'segrete'

Il produttore e coltivatore Alessio Panarese con i suoi figli



# LA POESIA DELLA VALDORCIA NELLA PASTA DI ALESSIO PANARESE

The poetry of the Val d'Orcia in the pasta of Alessio Panarese

DI SIMONE BANDINI

Questa volta non scriverò molto del mio amico Alessio Panarese che, fraternamente, ogni volta che decidiamo di incontrarci, mi guida in iconiche e del tutto estemporanee avventure tra i campi ed i declivi della Val d'Orcia. Ma è solo una mia sensazione: lui sa esattamente dove mi sta portando. La sua relazione con questa terra, inarrivabile per armonia e bellezza, appartiene ad una sottile conoscenza intuitiva, al mondo viscerale, irragionevole e mai mediato mondo dei sentimenti e delle passioni.

This time I will not say very much about my friend Alessio Panarese who, fraternally, every time we decide to meet, guides me on iconic and completely impromptu adventures among the fields and slopes of the Val d'Orcia. But that's just my idea: he knows exactly where he's taking me. His relationship with this land, unequalled in its harmony and beauty, belongs to a subtle intuitive knowledge, to the visceral, unreasonable and never mediated world of feelings and passions.

La terra di Val d'Orcia come una seconda pelle

La Val d'Orcia, una valle che da secoli è il tempio del grano duro: con il suo terreno argilloso e le sue calde estati qui cresce un frumento di nobilissima qualità, la cui semola si impasta con l'acqua purissima del Vivo d'Orcia, sugli alti contrafforti del Monte Amiata.

"Faccio la pasta più buona del mondo" mi aveva detto un giorno, ci conoscevamo ancora poco. Mi era subito piaciuto il suo spirito solo apparentemente strafottente, ma certamente da guastatore: "Se certi geni unici ed universali

nella storia dell'arte e della cultura sono nati (e continuano a nascere) in Italia e in Toscana, ci sarà una ragione. Ed assieme ai fattori biologici, climatici e culturali ci sono sicuramente fatti contingenti legati al modo di alimentarsi. Un piatto di pasta porta con sé una carica di profondo e rotondo piacere dovuta alla concentrazione di amidi, maggiore del 60%, che stimolano la produzione di endorfine. Un godimento assoluto".

I picci sono il taglio di pasta certamente più rappresentativo, l'unico formato a nido legato per nome e per tradizione alle terre della Val d'Orcia, trafilati al bronzo, ruvidità e porosità ne fanno un supporto perfetto ad ogni tipo di sugo fatto in casa: "Nasco come maggiore produttore di picci al mondo, è un fatto", aveva rincarato la dose.

Il tempo e la passione lo hanno portato a sviluppare altri formati nelle due linee principali di produzione: quella classica che, oltre ai picci, annovera tagliatelle, pappardelle, calamarata, conchiglioni, fusilloni, gigli toscani, linguine, mezzo maniche,



The Val d'Orcia, has been for centuries a valley that is the temple of durum wheat, with its clay soil and its hot summers here a wheat of great excellence grows, whose flour is mixed with the pure water of Vivo d'Orcia, on the high spurs of Monte Amiata.

"I make the best pasta in the world," he told me one day when we hardly knew each other. I immediately took to this seemingly arrogant but certainly forthright spirit, if certain unique and universal geniuses in the history of art and

culture have been born (and continue to be born) in Italy and in Tuscany, there is a reason. And together with biological, climatic and cultural factors there are certainly contingent facts related to the way of eating. A plate of pasta brings with it a charge of deep and rounded pleasure due to the concentration of starches, over 60%, which stimulate the production of endorphins. Pure enjoyment."

Picci are certainly the most representative type of pasta, the only kind from their very beginning linked by name and tradition to the Val d'Orcia lands; being drawn through bronze, rough and porous make them the perfect basis for all types of home-made sauces: "I started out as the biggest producer of Picci in the whole world, it's a fact," he says, laying it on thick.

Time and passion led him to develop other varieties in the two main production lines: the classic one which, in addition to the picci, includes tagliatelle, pappardelle, calamarata, conchiglioni, fusilloni, Tuscan lilies, linguine, half sleeves, pacchieri, penne,



Con il bassotto Martino



paccheri, penne, pennoni, rigatoni, stracci, spaghetti alla chitarra e spaghetti dell'Orcia – e la linea all'uovo (semola di grano duro ed uova fresche al 30%) con le pappardelle, le tagliatelle ed i tagliatini.

A quale taglio di pasta sei più legato? "Tutti questi formati sono stati concepiti ed allevati come figli (di figli, peraltro, Panarese ne ha tre, e li abbiamo fotografati con lui in queste pagine), quindi è impossibile stabilirlo. Il bene che si vuole ai figli è infatti incommensurabile, indivisibile.

pennoni, rigatoni, stracci, spaghetti alla chitarra and Orcia spaghetti – and the egg pasta line (durum wheat semolina and 30% fresh eggs) with pappardelle, tagliatelle and tagliatini. Which cut of pasta are you most attached to? "All these varieties were conceived and raised like children (of actual children Panarese has three, and we photographed them with him for these pages), so it is impossible to say. The good that one wants for one's children is in fact immeasurable and indivisible.

Info: Pasta Panarese, Loc. Gallina, Castiglione d'Orcia (Si) / Tel. 0577 880233 / [www.pastapanarese.it](http://www.pastapanarese.it) / [info@pastapanarese.it](mailto:info@pastapanarese.it)



Alle pendici dell'antico vulcano dell'Amiata

Gli alpaca, un esercito morbido



# LA VALLE DEGLI ALPACA

## Alpaca Valley

DI PINA CHIRICO

Nei pressi dell'incantevole borgo di Tignano, nel comune di Barberino Tavarnelle, c'è una piccola azienda agricola che si chiama la 'Valle degli Alpaca'. Si trova in un luogo davvero fatato dove possiamo fare un'esperienza indimenticabile.

Near the enchanting townlet of Tignano, in the municipality of Barberino Tavarnelle, there is a small farm called the Valle degli Alpaca [Alpaca Valley]. It is located in an enchanted spot where one can have a truly unforgettable experience.

Antonella Gistri con le sue creazioni

Qui ci accoglie Antonella Gistri che gestisce l'azienda agricola insieme al marito Giancarlo Ortu, uniti da un amore sconfinato per gli animali e per la vita contadina. Una passione che ha coinvolto anche i quattro figli della coppia ed i numerosi nipotini che transitano per la fattoria divertendosi come matti.

Le colline in cui si immerge il podere sono meravigliose e l'offerta proposta per questo 2020 offre ai visitatori grandi e piccoli uno spaccato autentico sulla vita contadina, garantendo la possibilità di entrare in contatto con i numerosi animali che popolano la valle e con gli alpaca in particolare, che Antonella alleva ormai dal 2001.

Li conosce uno ad uno, ce ne sa descrivere temperamento e caratteristiche. Li alleva per l'amore che da subito le hanno suscitato con il loro carattere docile e per il pregiatissimo filato, che lei stessa lavora, puro al 100%, nei toni naturali non trattati del nero, grigio, bianco, beige e marrone.

È una lana confortevole, leggera e caldissima con la quale Antonella confeziona, in purezza oppure in misto lana con gusto davvero raffinato, mantelle, coperto, sciarpe, scaldacollo, cappelli e molti altri accessori, avvalendosi dell'antica macchina da maglieria e rifinendo a mano ogni pezzo.

Conosciuta già dagli Inca, nell'epoca precolombiana del



Antonella Gistri who manages the farm together with her husband Giancarlo Ortu welcomes us – these two are united by a boundless love for animals and country life. A passion that also encompasses the couple's four children and the many grandchildren who swing through the farm having fun like crazy.

The farm is immersed in a wonderful hilly landscape and the 2020 country opening offers young and old visitors an insight into country life, providing the opportunity to get in touch with the many animals that populate the valley and with the alpacas in particular, which Antonella has been raising since 2001.

She knows them all individually and will tell you all about their different temperaments and characteristics. She breeds them for the love that their docile character immediately arouses and for the very precious yarn which she herself works, 100% pure, in the untreated natural tones of black gray, white, beige and brown.

From their comfortable and very delicate wool Antonella manufactures, in truly refined taste, capes, blankets, scarves, neck warmers, hats and many other accessories, using an antique knitting machine and finishing each piece by hand.

Known already to the Incas in pre-Columbian America as the 'wool of the gods', alpaca wool is extraordinarily valuable



Il giardino con piscina per i suoi ospiti

continente americano, come "lana degli dei", la lana degli alpaca è straordinariamente pregiata perché leggera ed impalpabile, ma al contempo resistente e molto durevole nel tempo, non contiene lanolina ed è quindi anallergica ed adatta anche alla pelle delicata dei bimbi.

Mentre Antonella ci racconta tutti i passaggi della lavorazione, dalla tosatura, al lavaggio, cardatura e filatura della lana, loro se ne stanno lì pacifici, qualcuno incuriosito dalla nostra presenza emette qualche flebile mugolio, qualcun'altro riposa somnolento nei prati, altri ancora giocano tra loro. Ci infondono una sensazione di infinita serenità.

Ma le sorprese non sono finite qui! Nella fattoria vivono in allegria e pacata convivenza anche tanti altri animali: incontriamo dei vitelli, due cavalli ed un pony, poi ancora oche, galline, conigli e pecore. Passiamo accanto alle tartarughe che dimorano qui da moltissimo tempo e facciamo anche la conoscenza del falco americano Arris, amico e fedele accompagnatore di Giancarlo. E' una bella esperienza di campagna e di contatto con la natura - che si può approfondire prenotando una visita agli animali, nei pascoli o in stalla, accompagnati da Antonella, o più semplicemente fermandosi alla Valle degli Alpaca per una sosta, un pic nic, una merenda squisita con pane, salumi e formaggi locali, dolci fatti in casa e verdure direttamente raccolte dal grande orto, potendo godere della bellezza di una collina meravigliosa, della compagnia di tutti i suoi simpatici abitanti e potendo usufruire della piscina del podere.

Prenotando per gruppi di almeno 10 persone si può optare per l'organizzazione di una "braciata", a cui è appositamente dedicato uno spazio del podere in un luogo intimo ed ombreggiato, dove è possibile trascorrere alcune ore in totale relax, preparando autonomamente la propria brace con carni, salumi, pane e vino forniti sul posto, dolci fatti in casa e verdure appena raccolte dall'orto, in un'atmosfera sospesa e incantata, nell'abbraccio generoso e rassicurante di una campagna incontaminata e generosa.

because it is light and soft, but at the same time resistant and very durable, does not contain lanolin and is therefore hypoallergenic and also suitable for the delicate skin of children. While Antonella tells us all the steps of the process, from the shearing, washing, carding and spinning of the wool, the animals stay there peacefully, one intrigued by our presence emits a faint moan, another has a sneaky snooze in the meadow, others play around with each other. They give us a feeling of infinite serenity.

But the surprises are not over there! Many other animals live on the farm in happy and peaceful coexistence: we meet the calves, two horses and a pony, then geese, chickens, rabbits and sheep too. We stop by the turtles who have lived here for a very long time and we also get to know the American hawk Arris, a friend and faithful companion of Giancarlo.

All a beautiful countryside experience in contact with nature - which can be deepened by booking a visit to the animals, in their pastures or in the stable, accompanied by Antonella, or more simply, just stopping at the Alpaca Valley for a break, a picnic, a delicious snack with bread, cold cuts and local cheeses, home-made desserts and vegetables harvested from the large garden and being able to enjoy the beauty of this wonderful hill and the company of all its lovely inhabitants.

By booking for groups of at least 10 people you can opt for the organization of a "braciata" when a part of the farm is specially reserved in an intimate and shady place and where you can spend a few hours in total relaxation, preparing your own barbecue with meat, bread and wine provided on the spot, with home-made desserts and freshly picked vegetables from the garden, in an enchanted atmosphere away from it all in the generous and reassuring embrace of an uncontaminated and generous countryside.

Info: La Valle degli Alpaca, Azienda Agricola Gistri Antonella,  
Strada della Valle, Barberino Tavarnelle (PI) / [www.lavalledeglialpaca.com](http://www.lavalledeglialpaca.com)  
Prenotazioni: [antonella@lavalledeglialpaca.com](mailto:antonella@lavalledeglialpaca.com) / Mob. 359 5508216 / 393 7682954



Una lana soffice e caldissima

Una sala ed un banco artistici per Riccardo Stiaccini



# PAESE E POESIA ALLA MACELLERIA STIACCINI

Poetry and pastoreale at the Stiaccini butchery

DI GIOVANNI SALVIETTI

La Macelleria Stiaccini nasce nel 1932 da Giovanni ed Antonio Stiaccini, lavorando carni bovine quali il Vitellone e prevalentemente la Chianina, in modo del tutto artigianale. Fiore all'occhiello della bottega sono le salsicce fresche di puro suino, una ricetta tramandata da quasi cent'anni, oggi custodita dalle ultime due generazioni: il figlio Francesco ed il nipote Riccardo, attuale proprietario.

The Stiaccini Butchery was founded in 1932 by Giovanni and Antonio Stiaccini for hand-preparing beef, especially veal and mainly of the Chianina breed. In pride of place too are the fresh sausages of pure pork from a recipe handed down for almost one hundred years in a tradition now kept up by the newest two generations: the son Francesco and the grandson Riccardo, the current owner.



Da sempre nella macelleria si respira un'aria familiare, nei ricordi di tutta la sua 'gente': la vecchia guardia di macellai ha sempre strappato un sorriso anche ai più timidi aventori, perseguito la genuinità del prodotto quanto la schiettezza del rapporto con le persone, valori che ritroviamo tutt'oggi. Si tratta di un amore immenso ed incalcolabile per il proprio lavoro.

Il filo conduttore che contraddistingue la macelleria sono la tracciabilità delle carni e la macellazione tradizionale, ponendo sempre attenzione agli sprechi e valorizzando anche le parti meno nobili del bovino.

Al taglio fresco si affiancano i semi-preparati elaborati secondo antiche ricette di famiglia: dal 2014 è possibile assaggiare queste leccornie direttamente in macelleria già cucinate da

Silvana, madre di Riccardo e Marzia, una collaboratrice oramai di famiglia.

"Di cotte e di crude" nasce dall'idea di Riccardo che ha dotato il negozio di una cucina per rendere la filiera ancora più corta, evitando inutili sprechi, trasformando frattaglie e quinto quarto in gustosi piatti viepiù oramai dimenticati ma conservati nella memoria

The butcher's has always had a family feel about it, as all its 'people' can tell you; the old guard at the butchery always got a smile from even the shyest customers and emphasised the genuineness of their products as much as the openness of their relationship with clients, values that are still active today and that represent an immense and incalculable love for the profession.

The leitmotives that distinguish Stiaccini's are the traceability of their meat and the traditional slaughtering process, always paying attention to minimising waste, emphasising the less distinguished parts of the animal.

Alongside the raw meat products one can buy part-prepared dishes made according to antique family recipes and since 2014 it's been possible to taste these delicacies straightaway at

the butchery pre-cooked by Silvana, Riccardo and Marzia's mother, an established family helper.

"The cooked and the raw" [Di cotte e di crude] was Riccardo's brainchild as he added a kitchen to the store to make the food chain even shorter, avoiding unnecessary waste, transforming offal and other parts into tasty albeit increasingly



Silvana (sx), Riccardo e Marzia

del paese.

Le preparazioni sono legate fortemente alla tradizione toscana ed alla stagionalità dei prodotti come la vera usanza della zona vuole. Si ritrova anche il folklore: la cucina non segue solo ricette ma anche le festività, affinché ogni boccone sia ricolmo di gusto, valore, storia e ricordi.

Riccardo ci racconta come "la richiesta della bistecca sia in continua ascesa ormai da anni, per questo oltre al 10% circa che si riesce ad ottenere da un intero bovino, la macelleria ha sempre una rete di allevatori della zona che garantiscono la disponibilità di bistecche certificate dal 'Consorzio di tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale', a cui dal 2005 la macelleria appartiene in qualità di associato".

Oltre ai piatti pronti, la formula più amata è quella di scegliersi la carne a taglio direttamente dal bancone e, una volta cucinata, gustarsela nei tavoli affacciati nel centro storico di Castellina in Chianti.

L'abbinamento perfetto alla deliziosa carne grigliata è certamente un buon Chianti Classico, oltre ad una piccola selezione di aziende agricole del territorio castellinese. Si ha la possibilità di portare il vino preferito anche da casa, nella più grande informalità e nello spirito dello stare insieme tipicamente rurale.

La Macelleria è celebre tra i buongustai di tutto il mondo ai quali riserva autentici spaccati di tradizione toscana.

neglected dishes whose memory has been retained in the locality.

The dishes are strongly linked to Tuscan tradition and seasonal availability as is the genuine local way. They also emerge from folklore: the cooking here doesn't just follow recipes but also tracks the festivals, so that each bite is filled with taste, value, history and memory.

Riccardo tells us that "the demand for steak has been growing for years and while we can obtain over 10% from the whole animal, the shop also has a permanent network of local farmers to ensure the availability of steak certified by the Consortium for the protection of the Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, of which the butchery has been a member since 2005."

In addition to ready meals, the most popular formula here is choosing cuts yourself directly from the counter and, once cooked, enjoying them at tables overlooking the historic centre of Castellina in Chianti.

The perfect match for delicious grilled meat is certainly a good Chianti Classico, or one of a small selection of labels from the Castellina area itself. You can also bring your favourite wine from home, in the relaxed spirit of typically rural togetherness. The Stiacchini Butchery is famous among gourmets from all over the world who appreciate its tradition of authentic Tuscan choice cuts.

Info: Macelleria Stiacchini, Via Ferruccio 33, Castellina in Chianti (SI) / Tel. 0577 740558 / [www.macelleriastiacchini.com](http://www.macelleriastiacchini.com)



Una 'tartare' da raccontare



Bruschetta di uovo su spennellata di porcini locali, crema allo zafferano e porcino grigliato (11,00 €)

# UN 'PONTE' TRA ORIENTE E TOSCANA

A bridge between Tuscany and the Near East

DI SIMONE BANDINI





La cucina del ristorante "Al Ponte" di Gaiole in Chianti esprime una koinè irresistibile di tradizione toscana ed esotismi dal vicino oriente. Tutto questo grazie alla lucida ambizione di Admir e Alma Selimanovic – che contribuiscono anche alla gestione de' "Il Celliere" di Castagnoli della madre e chef Fata. Il loro segreto? Un promettentissimo cuoco originario di Adana in Turchia, Can Beydogan – ex brigata del castello di Spaltenna – con il suo piglio rigoroso in cucina e la sua capacità di sublimare piatti perfetti.

Prima la scuola di cucina di Istanbul, poi gli studi alla prestigiosa Accademia Riacci di Firenze; lo chef Beydogan esprime un misto di autorevolezza, entusiasmo ed umiltà e specialmente grande rigore e professionalità, vuoi per l'esperienza maturata nei cinque stelle internazionali del Bosforo, sia per la recente collaborazione con il celebre e già citato ristorante stellato.

Un carattere perfettamente manifestato nei suoi piatti: dimenticatevi quello che avete visto in merito alla interpretazione della cucina Toscana. Siamo in un, fantastico, altro mondo. Completamente diverso.

Attenzione maniacale all'estetica dell'impiattamento, ricerca ossessiva di ingredienti e materie prime territoriali e qualitativamente superiori. "Ho portato molto della mia terra", ci dice, "interpretando senza



Lo chef Can Beydogan

The cuisine at Al Ponte restaurant in Gaiole in Chianti expresses an irresistible koinè of Tuscan tradition with exoticism from the Near East. All this thanks to the lucid ambition of Admir and Alma Selimanovic – who also contribute to the management of mother and chef Fata's Il Celliere in Castagnoli. Their secret? A very promising chef from Adana in Turkey, Can Beydogan – formerly of the kitchen team at the Spaltenna castle – with his rigorous attitude in the kitchen and his ability to bring out the best in his great recipes.

First the Istanbul cooking school, then studies at the prestigious Riacci Academy in Florence; Chef Beydogan expresses a mixture of authority, enthusiasm and humility and especially great rigour and professionalism, both from the experience gained at the Bosphorus with its five international stars and for his recent work at the famous starred restaurant mentioned above.

A character perfectly manifested in his dishes: forget whatever you know regarding the interpretation of Tuscan cuisine. We are in a fantastic other world. Completely different. Maniacal attention to the aesthetics of plating up and an obsessive search for qualitatively superior local ingredients and raw materials. "I brought a lot of things from home, he tells me, I interpret our beloved Tuscan cuisine without wanting to distort it" Let's see how.

First of all with particular



Da sx a dx: Admir Selimanovic, Giacomo Rizzo, Can Beydogan, Lessen Sami, Eiman Barkaoui ed Alma Selimanovic

volerla snaturare la nostra amata cucina toscana". Vediamo come.

Anzitutto con tagli particolari di carne come le costolette di manzo, marinate con le erbe e spezie turche, cucinate sottovuoto fino a venti ore a bassa temperatura. Un procedimento che ne esalta la sapidità, ne mantiene i succhi e ne conferisce una morbidezza insolita. Suo anche il menù a base di porcini, con un rivoluzionario "Tonno del Chianti" che non necessita nemmeno di un coltello per essere gustato – che gioca con le consistenze in una danza tra crema di funghi ed un porcino leggermente più duro e croccante del solito.

Molto buone le casarecce fatte in casa sempre con i porcini, lavanda essiccata e le zucchine dell'orto – così come gli altri formati di pasta come gli gnocchi (Importantissimi! Ci sorride 'serio' Beydogan), i ravioli, le pappardelle ed i maccheroncini. Già l'orto, coltivato tutt'intorno al ristorante, tenuto come una gioielleria.

Vale una menzione la sua bruschetta elegantissima su salsa di zafferano con porcini in duplice consistenza ed uovo marinato con sale bilanciato. Un piatto gourmet, 'stellato', bellissimo alla vista.

Tradizione, passione ed eleganza. Questi i pilastri del management di Admir. Tutti i piatti ricordano nella loro essenza la cucina toscana, ma con una scintilla diversa: dal ragù vecchia maniera al cinghiale ed al cervo, fino alla pasta fatta in casa. Una curiosità? Qui tutti sembrano essere innamorati follemente di piatti e bicchieri!

Conviene dare rilievo alle tecniche ed ai macchinari usati dallo chef Beydogan che adopera ultra-tecnologie quali il "Roner", una vasca che permette di fare cotture lunghissime a bassa temperatura o l'essiccatore per impasto aromatici e polveri ad esaltare i sapori.

Da ultimo il pezzo forte del locale, ovvero la carne alla griglia, preparata "Dry Aged" con una frollatura delle carni che arriva fino a nove mesi a temperatura controllata ed umidità non inferiore all'88%. Si tratta di un'esperienza indimenticabile: è una carne allevata a pascolo naturale e mais dove il grasso superficiale percola dentro le fibre della carne – più la marezatura è elevata, più la carne è pregiata.

cuts of meat such as beef ribs – marinated with Turkish herbs and spices, cooked under vacuum for up to twenty hours at low temperature. A process that enhances flavour, maintains the juices and gives an unusual softness. He also does a menu based on porcini, with a revolutionary 'Chianti Tuna' which you don't even need a knife to eat – it plays with the different consistencies in a dance between mushroom cream and a slightly harder and more crunchy porcino than usual .

The homemade pasta dishes are all very good with porcini mushrooms, dried lavender and courgettes from the garden – in various types of pasta including gnocchi (very important! A 'serious' smile from Beydogan), ravioli, pappardelle and macaroni. The vegetable garden, cultivated around the restaurant, is kept like a jewel.

We must mention his elegant bruschetta with saffron sauce with porcini in a dual consistency combination with marinated egg and balanced salt. A 'starry' gourmet dish, beautiful to the eye.

Tradition, passion and elegance. These are the pillars of Admir's management. All the dishes are reminiscent of Tuscan cuisine, but with a different spark: from old-fashioned ragù with wild boar and venison, to homemade pasta. A curiosity? Here everyone seems to be madly in love with the food and drink offered!

It is important to emphasize the techniques and equipment Chef Beydogan uses including ultra-technologies like the Roner, a container that allows very long cooking at low temperatures and the dryer for aromatic dough and powders used to enhance flavours.

Lastly, the strong point of the restaurant, that is the 'Dry Aged' grilled meat, prepared with a seasoning process of up to nine months at controlled temperature and a humidity of not less than 88%. It is an unforgettable experience: meat raised on natural pasture and corn where the surface fat percolates into the fibers of the meat – the greater the marbling, the more exquisite the meat.

Info: Osteria Al Ponte. Via Antonio Casabianca 25, Gaiole in Chianti (Si)  
Tel. 0577 744085 / osteriaponte@gmail.com / aperto a pranzo e cena



Risotto allo zafferano con crema di pomodorini affumicati e delicato di zucchine di orto (11,00 €)



Prosciutto di maiale cotto a 63°, maionese tonné fatta in casa, semi di zucca e pomodorini del nostro orto (10,00 €)



Tonno del Chianti... Scamerita di Cinta Senese cotta a bassa temperatura, crema di cannellini e porcino fresco (22,00 €)

# LA LOGGIA DEL CHIANTI

La Loggia del Chianti

DI PINA CHIRICO

La Loggia del Chianti è davvero una loggia nel Chianti. Lo dice la rosa alla finestra, che è una rosa alla finestra di una loggia nel Chianti.

The Loggia del Chianti is truly a loggia in Chianti. The rosebush at the window says it all, it's a rosebush at the window of a loggia in Chianti.



Mousse di parmigiano con uovo cotto a bassa temperatura, tartufo di stagione e verdure dell'orto (11,00 €)

Patrizia Ermini e Michele Bianco ci accolgono nel grande ristorante, con la familiarità e la grazia di chi accoglie in casa propria. E' un posto proprio bello, in posizione strepitosa, personalizzato nell'arredamento e vissuto completamente, dove ogni pezzo racconta una storia, un aneddoto, un ricordo.

Anche i quadri alle pareti sono quelli di Patrizia, che un tempo dipingeva, ci racconta, "ma ho voglia di farlo ancora. Ora lo faccio cucinando".

Attivi con il ristorante dal 1987, già conosciuti per la "Pizza di Michele", che ancora viene proposta il giovedì - "un lenzuolo di pizza, enorme e molto sottile" -, e che viene stesa a mattarello.

Assieme ai genitori ora c'è anche il figlio Simone Bianco, che ha sempre tenuto le sue radici salde qui, a Radda in Chianti, anche nei dieci anni trascorsi fuori come professionista del rugby, insieme al fratello Giovanni.

La serenità di questa bella famiglia riunita è palpabile. E lo è soprattutto nella loro cucina, dove la ricerca e la conoscenza della naturalezza è fondamentale. Qui si adoperano religiosamente solo prodotti genuini, molti coltivati proprio qui - nell'immenso orto di verdure e di rose -, altri qui vengono lavorati - come il Tonno del Chianti (non solo classico di maiale!) anche nella versione di selvaggina, di cinghiale e di Cinta Senese, sigillati anche in conserve, per citare una delle esclusive proposte frutto delle ricerche passionante di Simone.

Ricerche che spaziano dallo studio sulle basse temperature di cottura, alla riduzione in polvere del limone e del porcino per fare altri esempi, che abbiamo avuto il piacere di assaggiare. Attualmente lo coinvolge molto un progetto ambizioso di cucina



Patrizia Ermini and Michele Bianco welcome us to this large restaurant, with the familiarity and grace of those who welcome you into their own home. It really is a beautiful place, in an amazing position, personalized and fully alive in its furnishings where each piece tells a story, an anecdote, a memory.

Even the paintings on the walls are by Patrizia, who used to paint she tells us, "and I want to go back to it. Now I do it through my cooking."

They have been running the restaurant since 1987, when it was known for 'Michele's Pizza', which is still offered on Thursdays - "a sheet of pizza, huge and very thin" - rolled out with a rolling pin.

Together with his parents there is now also son Simone Bianco, who has always kept his firm roots here, in Radda in Chianti, even in the ten years spent outside as a rugby professional, together with his brother Giovanni.

The serenity of this beautiful reunited family is palpable. And it is especially so in their kitchen where knowledge and understanding of naturalness is fundamental. Here only authentic products are used and used religiously, many of them grown right here in the immense vegetable and rose garden - others are prepared here - such as the Tonno del Chianti (not just ordinary pork!) [Tonno del Chianti is made from boned piglet, it's not fish, tr.]. Also in the game version - wild boar and Cinta Senese - also sealed and preserved, to mention one of the exclusive offerings resulting from Simone's cuisine research.

Research ranging from the study off low cooking temperatures, to the powdering of lemon and porcini to give other examples, which



Tartare di chianina con polvere di limone arrostito e paprika forte, uovo e tonno di cinghiale con cannellini e cipolla (15,00 €)

Bistecca di cervo con bietole colorate nostrane



Filetto di baccalà fritto su crema di ceci al rosmarino (14,00 €)



toscana, con protagonisti i pesci di fiume, che, in questa terra generosa di acqua, sono un'interpretazione originale e una dichiarazione d'amore per questo territorio.

Il ristorante propone tradizionalmente il pesce il venerdì, ma alcune portate di mare sono sempre previste nel menù. La scelta dei vini privilegia i territori strettamente limitrofi e vignaioli di piccole eccellenti realtà.

Il pane e la pasta sono sempre stati fatti in casa, privilegiando grani antichi come quelli del Mulino Val d'Orcia, grazie alle doti di panificazione di Michele, che ci sorprende coi suoi pani alla zucca, al limone, alla lavanda, agli spinaci, come pure con i suoi tanti distillati e la sua fresca acqua di rose, il cui profumo mi accompagna nel ricordo di questo delizioso posto affacciato sull'infinito del Chianti - simbolo perfetto della conoscenza delle materie prime, della sensibilità verso la terra e della delicatezza artistica che anima il percorso di questa bella e accogliente famiglia di ristoratori.

we had the pleasure of tasting. He is currently very involved in an ambitious Tuscan cuisine project using freshwater (river) fish, which, in this land of many watercourses, is an original interpretation and declaration of love for the area.

The restaurant traditionally offers fish on Friday, but some seafood dishes are always on the menu. The choice of wines strictly favours the neighbouring territories and small high quality vintners.

Bread and pasta have always been home-made here, emphasising ancient grains such as those of the Mulino Val d'Orcia, employing Michele's considerable baking skills, surprising us with his pumpkin, lemon, lavender and spinach breads as well as with his many eau de vies and his fresh rosewater, whose scent accompanies me when remembering this lovely spot overlooking the infinity of Chianti - a perfect symbol of his knowledge of raw materials, his sensitivity to the terrain and the artistic delicacy that animates the journey of this beautiful and welcoming family of restaurateurs.

Info: La Loggia del Chianti, Via degli Ulivi 1, Radda in Chianti (Si) / tel 0577 738491 / [ristorantelaloggiadelchianti@gmail.com](mailto:ristorantelaloggiadelchianti@gmail.com)  
[www.laloggiadelchianti.it](http://www.laloggiadelchianti.it) / Mob. 335 6244657 - 333 1764777



Pici alla Contadina con polvere di porcino disidratato (12,00 €)

Lo storico palazzo che ospita la Trattoria



## PAN CHE CANTI, VIN CHE SALTÌ

Singing Wine, Jumping Bread

DI SIMONE BANDINI

*"D'in su la vetta della torre antica,  
Passero solitario, alla campagna  
Cantando vai finchè non more il giorno;  
Ed erra l'armonia per questa valle.  
Primavera dintorno  
Brilla nell'aria, e per li campi esulta,  
Si ch'a mirarla intenerisce il core".*  
(Giacomo Leopardi, Il Passero Solitario, 1835)

Che angolo di paradiso è la piazzetta sulla sommità di Castellina in Chianti, nei pressi dell'antico bastione merlato! Qui incontriamo Giuseppe Stiaccini, figlio di una famiglia storica del paese. Siamo all'Antica Trattoria "La Torre" – che egli porta avanti, con orgoglio, assieme alla cugina Elisabetta, rinfocolando l'antica vocazione degli antenati.

*'Solitary bird, you sing  
from the crest of the ancient tower  
to the landscape, while day dies:  
while music wanders the valley.  
Spring brightens  
the air around, exults in the fields,  
so the heart is moved to see it'.*  
(Giacomo Leopardi, Il Passero Solitario [The Lonely Sparrow] 1835)

What a little corner of paradise the small square at the top of Castellina in Chianti is, near the ancient crenellated bastion! Here we meet Giuseppe Stiaccini, scion of a long-established local family. We are at the Antica Trattoria 'La Torre' – that he proudly runs with his cousin Elisabetta, rekindling the time-honoured vocation of their predecessors.

Il girarrostro, sapori della campagna di una volta

È lui la persona giusta con la quale iniziare questa vecchia storia. Giuseppe, grande camminatore, laureato in scienze politiche, archivistica con la passione della ricerca storica. Tutto iniziò da Ferdinando Stiacchini, figlio di Gaspero che nelle campagne di un tempo faceva il 'treccione', commerciando prodotti come polli ed acciughe girando per case e fattorie. Così aveva modo di conoscere usi e ricette diverse, tradizionali o innovative.

Si narra infatti che già nel 1892 vi fosse a Castellina una bottega da lui gestita, norcineria e mescita di vini. Da allora le vicende della famiglia si sarebbero intrecciate nei secoli con un certo dinamismo: nel '22 Carlo aveva acquistato il palazzo di fine '800 in piazza dove iniziò la storia vera e propria della trattoria. Nel '42 Giannino ed Antonio aprono la storica macelleria di paese.

Fu da allora che i nonni Rosa e Giuseppe – lui grande rivenditore di agnelli a Firenze andava nelle fattorie a cucinare ed organizzava grandi pranzi per la comunità – si presero cura amorevolmente della trattoria. Il testimone poi passava, nel '56, ai figli Pierluigi, Giancarlo e Lisetta. Erano gli anni in cui a Castellina stava diventando un paese di villeggiatura grazie anche all'opera di Mara Scotoni, di origine svizzera italiana ed alla sua Villa di Ricavo, prima struttura alberghiera del tempo.

Ma torniamo ai nostri Stiacchini... Pierluigi, padre del nostro Giuseppe, fu un grande cuoco giramondo che aveva cucinato perfino per la regina di Svezia, con peregrinazioni a Singapore, Shangai e Stati Uniti. Fu inoltre un grande divulgatore, autore insieme all'antropologo Alessandro Falassi ed al giornalista Riccardo Dicorato di una pregevole ricerca sulla tradizione



He is the right person to start this venerable story with. Giuseppe is a great walker, a graduate in political science and an archivist with a passion for historical research. It all started with Ferdinando Stiacchini, son of Gaspero who used to be the 'grocer' in the countryside of the past, trading products such as chickens and anchovies by going around the houses and farms. And so he had the opportunity to come across various food customs and recipes, traditional or innovative.

In fact, it is said that already by 1892 he managed a shop in Castellina for butchery and wine. Since then, family doings have intertwined over the centuries with a certain dynamism: in 1922 Carlo purchased the late 19th Century building in the square where the real history of the restaurant began. In 1942 Giannino and Antonio opened the long-established village butcher's shop. It was then that grandparents Rosa and Giuseppe – he a great lamb dealer in Florence – who went to the farms to cook and organized great lunches for the community – lovingly took on the restaurant. The baton then passed, in 1956, to their children Pierluigi, Giancarlo and Lisetta. Those were the years in which Castellina was becoming a holiday resort thanks also to the work of Mara Scotoni, of Swiss Italian origin and his Villa di Ricavo, the first hotel structure of the period.

But let's go back to our Stiacchini... Pierluigi, father of our Giuseppe, was a great globetrotting cook who had even cooked for the Queen of Sweden, with pilgrimages to Singapore, Shanghai and the United States. He was also a great popularizer, an author together with the anthropologist Alessandro Falassi and the journalist Riccardo Dicorato of a valuable study on Chianti



Porcini e carni locali, tradizione castellinese

Gustosissimi tortelloni alle erbe fatti in casa



chiantigiana edita nel '78. Senza scordarsi di Mirella Verdiani, moglie di Pierluigi ed ancora ben salda ai fornelli, dal '68 in cucina, che nel 2018 si è tolta una grande soddisfazione: premiata in Parlamento con la medaglia del 'Collegium Cocorum'.

Ma veniamo ai nostri giorni. "Cerchiamo nel nostro territorio e ci sentiamo parte integrante coi vini del Chianti Classico", ci racconta Giuseppe, "volendo mantenere o riscoprire le ricette della cucina contadina ricca e povera del Chianti; piatti come la ribollita ad esempio variano da un paese all'altro, la nostra ad esempio è molto consistente". Sono molto interessanti il 'Carabaccio' una zuppa di cipolle fiorentina con fave e legumi, la zuppa del gonfaloniere, di fagiolo e lenticchie quanto i cannelloni fatti in casa di ricotta e spinaci o i tortelloni ripieni di erbe di campo e di stagione come l'ortica o la malva. I formaggi sono stagionati da Giuseppe nella cantina di piazza ed il risotto ai funghi, piatto del padre, è talmente famoso da non essere indicato nemmeno in carta.

La brace e la carne, come un tempo, certamente hanno il loro rilievo con gli arrostiti della tradizione, la faraona 'Rinascimento', il coniglio ripieno tipico delle fattorie del Chianti - disossato e ripieno di fegatini, carne macinata e uova - lo stracotto o l'ossobuco.

Una menzione per i dolci della pasticceria Novella Stagi, moglie di Giuseppe, in particolare alla pinolata ed al tiramisù - pastorizzato e quindi desiderato senza remore dalle donne incinta! Carlo Mori è infine un preparato e galante cantiniere.

tradition published in 1978. Without forgetting Mirella Verdiani, Pierluigi's wife and still planted in the kitchen - since 1968 in fact - and who obtained a great satisfaction in 2018: being awarded in Parliament with the medal of the Collegium Cocorum.

But let's come to our own times. "We research food across our area and feel an integral connection with the wines of Chianti Classico, Giuseppe tells us, and want to maintain or rediscover both the rich and the poor recipes of the Chianti peasant cuisine; dishes such as ribollita for example vary from one place to another, ours for example is very substantial." The Carabaccio is a very interesting Florentine onion soup with broad beans and legumes, the gonfalonier soup has pheasant and lentils as well

and there's home-made cannelloni with ricotta and spinach or tortelloni filled with field and seasonal herbs such as nettle or mallow. The cheeses are matured by Giuseppe in the cellar in the square and the mushroom risotto, his father's dish, is so famous that it is not even written on the menu. Meat done on a charcoal grill as in the past, certainly has its relevance with the traditional roasts, the guinea fowl Rinascimento, the stuffed rabbit typical of Chianti farmsteads - boneless and stuffed with livers, minced meat and eggs - and the stew or ossobuco.

A mention for the desserts of pastry chef Novella Stagi, Giuseppe's wife, in particular her pinolata and tiramisù - pasteurized and therefore unhesitatingly in demand by pregnant women! Finally, Carlo Mori is their well-trained and gallant cellarman.



Un classico, pappardelle al ragù

Info e prenotazioni: Antica Trattoria La Torre, Piazza del Comune, Castellina in Chianti (SI)  
Tel. 0577 740236 / [www.anticatrattorialatorre.com](http://www.anticatrattorialatorre.com)

La panzanella estiva



## CI VEDIAMO AL PITENA!

See you at Pitena's!

DI PINA CHIRICO

Ci troviamo in Via Ferruccio, la via principale di Castellina in Chianti. Qui incontriamo Daniele Migliorini, classe 1973, castellinese doc, che con intraprendenza ed un forte sentimento di recupero della tradizione paesana, ha rilevato e ristrutturato l'antico fondo già destinato a Bar e conosciuto, sin dai primi del '900, col nome di Pitena, dal soprannome del suo primo fondatore.

---

We are in Via Ferruccio, the main street of Castellina in Chianti. Here we meet Daniele Migliorini, born in 1973, authentic castellinese, who, with resourcefulness and a strong feeling for the restoration of village tradition, took over and renovated the old fondo [ground floor storeroom etc. tr.] and already used as a Bar and known, since the early 1900s, by the name of 'Pitena', from the nickname of its founder.

“Io venivo sempre qui con mio nonno” - ci racconta Daniele - “qui si servivano il vino, lo zibibbo, qualche primo piatto ed il gelato, mentre gli anziani giocavano a carte. È un Bar che ha fatto la storia del paese”.

Con questo spirito di *effettuosa rievocazione*, Daniele ha portato lo storico Pitena nei giorni nostri, restituendo al paese un'autentica *dimensione di socialità* e dotandolo inoltre di un raffinato angolo, la *'Vinosteria'*,

dove il giovane cuoco prepara taglieri di salumi e formaggi rigorosamente di zona e piccoli piatti della tradizione toscana come la panzanella, la pappa al pomodoro con dadolata di bufala, la trippa alla fiorentina e la tartare di Fassona con limone e pomodorini secchi, rivisitandoli con accostamenti speziati per conferire maggiore intensità e gusto. Il menù varia a seconda delle disponibilità stagionali e dell'estro della cucina, mentre per gli abbinamenti ci si affida principalmente alle cantine del Chianti: Rocca delle Macie, il Castellare, Mazzei, Bibbiano e Brancaia e alle bollicine della Ferghettina e Ca' del Bosco.

L'assortimento ampio ed il servizio rapido e cordiale rendono la scelta del Pitena adatta a scandire i diversi momenti diversi della giornata: dalla colazione ad un light lunch, poi l'aperitivo, la cena oppure i cocktail serali, nella suggestiva via del centro, oppure nell'intimità dello spazio interno ricavato nella parte più antica e caratteristica del fondo.

Daniele Migliorini ha investito tutte le sue grandi doti di progettista, maturate nel corso dei numerosi anni in cui si è dedicato alla progettazione e realizzazione di piscine e grandi



“I always used to come here with my grandfather - here they served wine, Zibibbo [a sweet wine], various main courses and ice cream, while the old folk played cards. It's a bar that has been a big part of village history.”

In a spirit of effective re-creation, Daniele brought the old Pitena up to present day standards, giving the town an authentic space for sociability and also providing it with a refined corner, the *Vinosteria*, where

the young cook prepares cutting boards of meats and cheeses strictly from the area and small traditional Tuscan dishes such as panzanella, tomato soup with diced buffalo mozzarella, Florentine tripe and Fassona [a breed of cattle, tr.] tartare with lemon and dried cherry tomatoes, revisiting them with spicy combinations to give greater intensity and taste. The menu varies according to seasonal availability and the inspiration of the kitchen, while for the wine pairings they rely mainly on the cellars of Chianti: Rocca delle Macie, Castellare, Mazzei, Bibbiano and Brancaia and for the bubbles Ferghettina and Ca' del Bosco.

The wide assortment of meals and drinks available and its fast and friendly service make Pitena a great choice adapted to the various different moments of the day from breakfast to a light lunch, then appetizer, dinner or evening cocktails in the charming town centre street, or in the intimacy of the internal space carved out of the oldest and most characterful part of the fondo.

Daniele Migliorini has invested all his great skills as a designer, gained over the many years in which he has dedicated himself



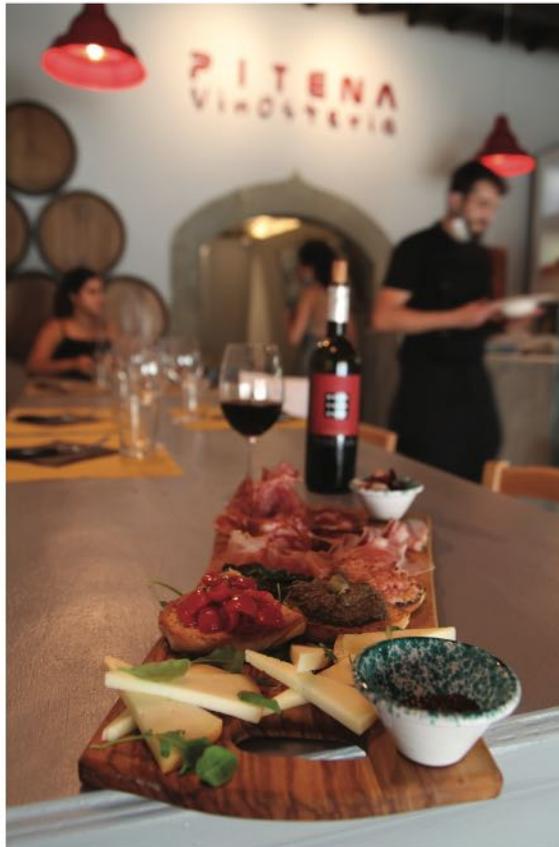
Una pappa al pomodoro reinterpretata

spazi esterni, sia in Italia che in giro per il mondo, nella ristrutturazione non solo del Pitena, ma anche dell'altro grande bar del paese, il Bar Italia, anch'esso recentemente restituito a nuova vita, pur mantenendo la sua vocazione di nucleo di aggregazione per i tanti adolescenti e giovani del paese e delle zone circostanti.

"Siamo tutti cresciuti tra il Pitena e il Bar Italia" ci dice Daniele, orgoglioso del fatto che, grazie alle sue attività ed alla capacità di diversificare l'offerta nei vari esercizi, i castellinesi possono ancora godere di spazi destinati alla convivialità ed alla condivisione, mentre agli avventori di passaggio viene offerta l'opportunità di entrare veramente in contatto con il fulcro sociale del paese, gustando le specialità enogastronomiche in un ambiente rinnovato, giovane ed informale.

Il Bar Centrale è particolarmente adatto per colazioni, pranzi veloci, aperitivi e festeggiamenti. Gode di grandi spazi interni e di una terrazza panoramica, dove poter festeggiare insieme, magari con la pizza gourmet, già molto apprezzata da tutti nel corso delle serate e degli eventi che qui si organizzano.

E per coloro che volessero fare un'esperienza degustativa più approfondita, ricordiamo che Daniele - grande appassionato e conoscitore dei vini della sua zona - cura anche lo spazio 'Inn Piazza Wine Bar', che si trova nella storica Piazza sotto la rocca di Castellina. Qui, in autonomia o in collaborazione con gli altri ristoratori del paese, contribuisce ad animare la vita e le serate estive del borgo chiantigiano, in cui affondano le sue radici e nel quale, dopo aver girato il mondo come progettista, egli ha deciso di restare.



to the design and construction of swimming pools and large outdoor spaces, both in Italy and around the world, in the renovation not only of Pitena, but also of the other large bar in the town, Bar Italia, also recently restored to new life, while maintaining its vocation as the meeting up spot for many teenagers and other young people of the village and surrounding areas.

"We all grew up between Pitena and the Bar Italia," Daniele tells us, proud of the fact that, thanks to his businesses and the ability to diversify the offering in the various establishments, the castellinesi can still enjoy spaces intended for conviviality and sharing, while passing customers are offered the opportunity to really get in touch with the social hub of the place, enjoying food and wine in a fresh, young and informal renewed space.

The centrally situated Bar Italia is particularly suitable for breakfasts, quick lunches, aperitifs and celebrations. It has large indoor spaces and a panoramic terrace, where you can celebrate together, perhaps with a gourmet pizza, of a kind much appreciated by everyone in the evenings and at events organized here.

And for those who want to have a more in-depth tasting experience, we remember that Daniele - a great lover and connoisseur of the wines of his area - also takes care of the Inn Piazza Wine Bar space, which is situated in the historic Piazza beneath the fortress of Castellina. Here, independently or in collaboration with other restaurant owners in the town, he helps to enliven life on summer evenings in a Chianti village where he finds his roots and where, after travelling the world as a designer, he has decided to stay.

Info: Pitena Lounge Bar e Vinosteria, Via Ferruccio 65 - 73, Castellina in Chianti (Si) / tel. 0577 740207.  
Bar Italia, Via Trento e Trieste 34, Castellina in Chianti (Si) / tel. 0577 740258.  
Inn Piazza Wine Bar, Piazza del Comune 20, Castellina in Chianti (Si)



Il nuovissimo Bar Italia

Il ristorante e la Chiesa di San Miniato di Sicelle



## USCIO E BOTTEGA, EQUILIBRIO (ANCHE) IN CUCINA

Uscio and Bottega, balance in the kitchen (as well)

DI PINA CHIRICO

Ci troviamo nel borgo di Sicelle, proprio nel punto in cui le province di Firenze e Siena si incontrano (si separano o si uniscono?), dividendo i due Comuni di Barberino Tavarnelle e Castellina in Chianti. Qui la bellissima scultura di un funambolo sembra ricordarci che la vita, come anche la cucina, è tutta una questione di equilibrio.

We are in the village of Sicelle, right at the point where the provinces of Florence and Siena meet (do they separate or join up?), dividing the two Municipalities of Barberino Tavarnelle and Castellina in Chianti. Here the beautiful sculpture of a tightrope walker seems to remind us that life, as well as cooking, is all about balance.

Abbiamo la fortuna di trovare aperta la meravigliosa Chiesa di San Miniato! Possiamo quindi sbirciarci dentro e restare incantati dall'antichissima pieve in stile gotico. Addossata sulle pareti della Chiesa facciamo la scoperta dell'Osteria Uscio e Bottega, costruita qui verso la metà degli anni '80 - dove un tempo sorgeva una falegnameria - dal ristoratore fiorentino Patrizio Baldi, "il genio che ha inventato questo posto", ci riferisce Marco Del Cucina, titolare dell'Osteria dal 2018 insieme alla moglie Margherita Caviglioli.

Si tratta di una importante storia familiare di passione per la ristorazione quella che la giovane coppia ha alle spalle. Marco e Margherita sono entrambi figli d'arte, si sono conosciuti molti anni fa alla Scuola Alberghiera Saffi di Firenze ed insieme hanno gestito la Cantinetta Sassolini a Panzano in Chianti per circa 10 anni, prima di approdare in questo piccolo cammeo adagiato sulla collina.

Ci accomodiamo nella splendida veranda, curata con delicatezza da Margherita in ogni dettaglio affinché mantenga intatta la sua bucolica rusticità e ci lasciamo guidare da Marco nella scelta delle portate che lui, con l'aiuto di Sofia, appassionata pasticceria, prepara ogni giorno.

Il loro menù cambia almeno una volta al mese, per offrire ai numerosi avventori della zona una scelta sempre diversa, pur contemplando i piatti che hanno già fatto la storia del ristorante, di cui molti sono affezionati estimatori.

Da parte di Marco e Margherita c'è sicuramente una iper-ricerca delle migliori materie prime ed una netta preferenza per i fornitori locali. Marco si diverte mentre cucina, ama sperimentare e



Margherita Caviglioli.

There's a significant family history of passion for catering which the young couple has behind them. Marco and Margherita are both children of the profession, they met many years ago at the Hotel School Saffi in Florence and together they managed the Cantinetta Sassolini in Panzano in Chianti for about 10 years, before landing in this small cameo lying on the hill.

We settle on the beautiful veranda, curated gently by Margherita in every detail so as to maintain intact its bucolic hardiness and let ourselves be guided by Marco in the choice of courses that he, with the help of Sofia, a passionate pastrycook, prepare each day. Their menu changes at least once a month, to offer their numerous patrons in the area an ever changing choice, at the same time contemplating the dishes that have already made the history of the restaurant, of which many are fond admirers.

Marco and Margherita certainly carry out hyper-research on the best available raw materials with a clear preference for local suppliers. Marco has fun while cooking, loves to experiment and revisit while remaining a follower of the Tuscan tradition, learned by entertaining himself with the elderly of the place and in his



Un tagliere pantagruelico

rivisitare pur restando sempre aderente alla tradizione toscana, appresa intrattenendosi con gli anziani del luogo e nei lunghi anni di esperienza sul campo. "Sono così contento quando mi dicono: me lo faceva sempre la mia nonna!"

Iniziamo il nostro percorso con un tagliere di salumi della rinomata Macelleria Parti di San Donato in Poggio ed una selezione squisita di caprini e pecorini, freschi e stagionati, serviti insieme ai coccoli fritti. I taglieri sono personalizzabili con prezzi che variano dai 7,00 € ai 20,00 €.

A seguire scegliamo i "Pici all'aglione" - che Marco propone in una variante bianca con crema di aglione e dadolata di pomodorini, più fresca e delicata della ricetta rossa tradizionale - e per le "Tagliatelle del pastificio senese 'Un mondo di pasta' al ragu toscano", dal sapore deciso e speziato. Entrambi i primi piatti sono proposti al prezzo di 10,00 €.

A seguire scegliamo di assaggiare il famoso "Fritto dell'aia" tipico piatto goloso di pollo e coniglio della tradizione toscana, che qui è servito accompagnato da verdure fritte e da una favolosa salsa di erbe aromatiche ed erbe di campo, di cui giustamente non ci viene rivelato il segreto! (€ 14,00).

L'ultimo piatto che assaggiamo è la "Tagliata di manzo": piatto schietto, servito nella sua semplicità per valorizzare l'ottima materia prima, che ci sorprende per l'armonia di parte magra e grassa e per la cottura perfetta, croccante fuori ed appena scottata all'interno. (€ 14,00).

Il nostro incontro con Marco e Margherita e tutto il loro giovane ed affiatatissimo staff di collaboratori-amici (Alessandro, Dario e Tommaso oltre a Sofia) per ora termina qui, ma c'è ancora una sorpresa che l'Osteria Uscio e Bottega ha riservato ai suoi ospiti per questa stagione 2020: una meravigliosa area pic-nic sul retro, posta in posizione panoramica, aperta nel week end e su prenotazione per feste e ritrovi tra amici, dove poter godere in compagnia di tutte le loro specialità in un grande spazio aperto.



long years of experience in the field. "I'm so happy when they say: my grandmother used to make that for me!"

We begin our journey with a platter of cold cuts from the renowned Macelleria Parti di San Donato in Poggio and an exquisite selection of goat and pecorino cheeses, both fresh and seasoned, served together with fried coccoli [fried doughballs]. The cutting boards can be customized with prices ranging from 7 to 20€.

To follow choose the Pici all'aglione - that Marco offers in a variant with white cream aglione [large local garlic variety] and diced tomatoes, fresher and more delicate than the traditional red recipe - and the Tagliatelle del pastificio senese 'Un mondo di pasta' al ragu toscano [Tagliatelle from Siena. A world of pasta with Tuscan ragu] with a strong and spicy flavour. Both first courses are offered at a price of €10. Afterwards we choose to taste the famous Fritto dell'Aia a classic and tasty dish of chicken and rabbit in the Tuscan tradition, which is served here accompanied by fried vegetables and a fabulous sauce of aromatic herbs and field herbs, whose secret is - quite rightly - not

revealed! (€14).

The last dish we taste is the Tagliata di manzo [beefsteak]: the plain dish, served in its simplicity to enhance the excellent raw material, which surprises us for the harmony of lean and fatty parts and for the perfect cooking, crispy outside and just scalded inside. (€14).

Our meeting with Marco and Margherita and all their young and close-knit staff of collaborators-friends (Alessandro, Dario and Tommaso as well as Sofia) ends here for now, but there is still a surprise that Osteria Uscio e Bottega has reserved for its guests this 2020 season: a wonderful picnic area at the back, located in a panoramic position, open on weekends and by reservation for parties and gatherings with friends, where you can enjoy all their specialities in company in a large open space.

Info: Osteria Uscio e Bottega, località Sicelle 56, Castellina in Chianti (Si) / tel. 0577 733572  
 ristoranteuscioebottega@gmail.com / www.osteriauscioebottega.it



Il goloso Fritto dell'Aia

I cannoli siciliani



# LE 'MILLE E UN DOLCETTO' DELLA PASTICCERIA BARONE

The 'one thousand and one desserts' of Pasticceria Barone

DI PINA CHIRICO

Fra il lontano 1978 quando Giovanni Barone - da sempre meglio conosciuto come "Ciccio" - e la moglie Maria, entrambi di origine siciliana, rilevarono la loro prima attività con bar e biliardo nei locali di via Diaz a Colle di Val d'Elsa. Ben presto la passione per i dolci di mamma Maria e l'apprezzamento da parte degli avventori delle specialità siciliane da lei preparate, fecero sì che il bar si trasformasse in una vera e propria pasticceria, assumendo, dopo una progressiva ristrutturazione, l'aspetto della Pasticceria Barone, così come oggi la conosciamo.

It was back in 1978 when Giovanni Barone - rather better known as "Ciccio" - and his wife Maria, both from Sicily, took on their first business with a bar and billiard hall at premises in Via Diaz in Colle di Val d'Elsa. Soon the passion for Mamma Maria's desserts and the customers appreciation of the Sicilian specialities she prepared meant that the bar was transformed into a real pastry shop, taking on, after a progressive rebuilding, the appearance of the Pasticceria Barone as we know it today.

Jenny e Dimitri

Oggi alla guida della Pasticceria Barone troviamo Jenny, figlia di Giovanni e Maria, e suo marito Dimitri, che con la stessa dedizione della coppia che li ha preceduti, portano avanti una "dolcissima" tradizione familiare, proponendo ancora specialità siciliane e napoletane oltre che toscane, grazie all'indispensabile apporto di una piccola e assortita brigata di pasticceri provenienti da diverse regioni d'Italia.



Running Pasticceria Barone these days we find Jenny, Giovanni and Maria's daughter and her husband Dimitri, who with the same dedication of the couple who preceded them, carry on a 'rather sweet' family tradition, still offering the Sicilian and Neapolitan specialities as well as some Tuscan ones, thanks to the indispensable contribution of a small and varied brigade of pastry chefs from different regions of Italy.

Il vasto assortimento di golosità rende la scelta particolarmente versatile ed adatta a qualsiasi ora della giornata; perchè se è vero che è sempre il momento giusto per concedersi una coccola di dolcezza, è anche vero che la pasticceria propone una grande carrellata di appetizers salati come tramezzini, arancini, rustici, timballi di pasta e pizza al trancio, adatti ad essere consumati sul posto oppure confezionati e ritirati per asporto, per essere gustati nel corso della nostra gita di giornata o nella nostra pausa lavorativa. Si può scegliere inoltre tra frolle, sfogliatelle, babà, ma anche cannoli e cassate con ricotta siciliana, bomboloni e cornetti di produzione propria da farcire a piacimento con confettura, crema al cioccolato e al pistacchio o con il tradizionale delizioso connubio tra crema ed amarena, cantucci, ricciarelli e panforte della tradizione toscana... ed una grande vetrina di piccoli e coloratissimi mignon tra i quali c'è davvero l'imbarazzo della scelta!

The vast assortment of goodies makes the choice available particularly versatile and suitable for any hour of the day; because if it is true that it is always the right time to indulge in a pampering of sweetness, it is also true that the pasticceria offers a large round up of savouries too such as sandwiches, arancini, rustici [puff pastry tartlets], timballi [kind of baked pasta 'cake'] and pizza slices, suitable to be consumed in situ or packaged and collected for take-away, to be enjoyed during a day trip or a break at work.

Non dimentichiamoci poi di assaggiare il buon gelato artigianale, preparato dall'abile Dimitri, che ci tiene a ricordare quanto la sua vocazione sia la ricerca delle migliori materie

You can also choose between shortbread, puff pastries, babà, but also cannoli and cassata with Sicilian ricotta or doughnuts and croissants they make themselves filled with jam, chocolate and pistachio cream or with the traditional delicious combination of cream and black cherry and there are the cantucci, ricciarelli and panforte of the Tuscan tradition... and a large showcase of small and colorful mignon [bite-sized] cakes to really spoil you for choice!

Let's not forget to taste the excellent artisanal ice cream, prepared by the skilful Dimitri, who tells us how his vocation is



Un semifreddo esotico



prime in commercio e che nelle produzioni artigianali gusto e qualità delle materie impiegate devono sempre viaggiare di pari passo.

È anche possibile prenotare stuzzichini dolci e salati per feste private e torte di compleanno, vera specialità della pasticceria. Oltre alle torte della tradizione dolciaria italiana, infatti, il team di pasticceri è specializzato nella realizzazione di "cakes"

personalizzati con stampe e creazioni di rilievi 3D in pasta di zucchero, in grado di sorprendere e far felici grandi e piccini e di portare sulla nostra tavola festosa vere e proprie architetture da gustare.

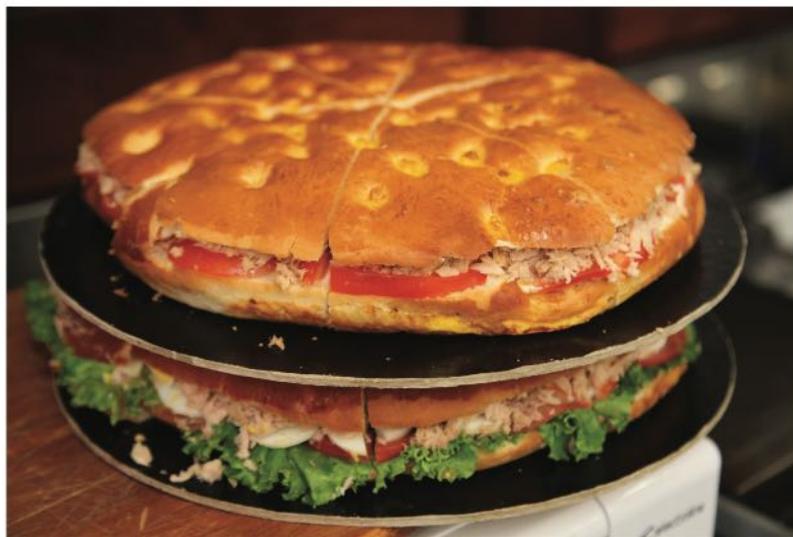
Mentre noi ci concediamo ancora un dolcetto, vi invitiamo a venire a conoscere Jenny e Dimitri e tutto il loro staff qui a Colle di Val d'Elsa, per respirare davvero l'atmosfera colligiana e ristorarvi con una pausa che non dimenticherete!

the search for the best raw materials on the market and that in artisanal production taste and quality of materials used really always travel hand in hand.

You can also order sweet and savoury snacks for private parties and birthday cakes too - a real pasticceria speciality. In addition to traditional Italian cakes the pastry team also specializes in the production of custom name cakes with prints and 3D

relief creations in sugar paste, able to delight and surprise both children and adults and bedeck the festive table with real architectural masterpieces to enjoy.

While we help ourselves to another sweet treat we invite you to come and meet Jenny and Dimitri and all their staff here in Colle di Val d'Elsa, to really breathe the Colligiana atmosphere and refresh yourself with a break you will never forget!



I tramezzini con ricche farce



**FAMILY MANAGED RESTAURANT & PIZZA  
IN THE HEART OF POGGIBONSI**



Pizza Mediterranea



Ovo a 62°



Pizza bianca con mortadella, burrata e granella di pistacchio di Bronte



Pici cacio e pepe al profumo di lime



Sorbetto al mango

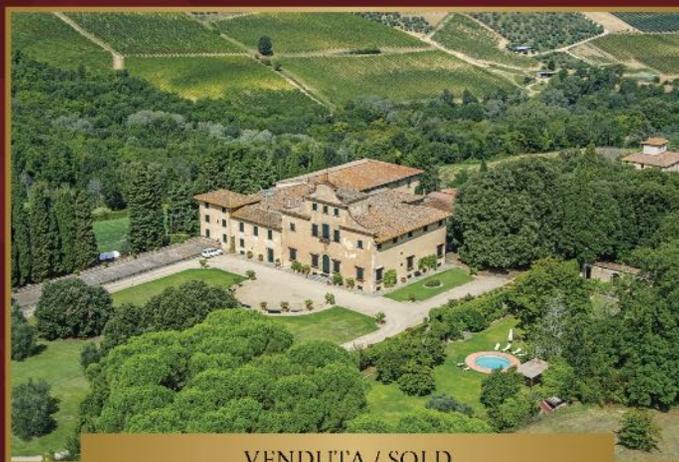
**Via della Repubblica 119, Poggibonsi (Si), Tel. 0577 936257, Mob. 348 2937913  
Aperto dalle 19, giorno di chiusura martedì**



**ROMOLINI**  
IMMOBILIARE

**CHRISTIE'S**  
INTERNATIONAL REAL ESTATE

Ref. 1220 – TENUTA VINICOLA, CHIANTI COLLI FIORENTINI



VENDUTA / SOLD

 [www.romolini.com/it/1220](http://www.romolini.com/it/1220)

[www.romolini.com/en/1220](http://www.romolini.com/en/1220) 

Consulenza per la vendita di aziende agricole  
e vitivinicole sul mercato internazionale  
Desiderate vendere o acquistare una proprietà in Italia?  
Contattateci e saremo lieti di assistervi

*Tailored Vineyards & Wineries Expert-Advice*  
*Selling or buying Italian property?*  
*Contact us and we will be pleased to assist*

**Main Office**

Via Trieste 10-C  
52031 Anghiari -AR-Italy  
T.+39 0575 788948  
F. +39 0575 786928  
M.+ 39 339 3384897

**Showroom**

Via XX Settembre n.152  
52037  
Sansepolcro  
AR-Italy

[www.romolini.com](http://www.romolini.com)

Christie's International Real Estate

LONDON - LOS ANGELES - NEW YORK - PALM BEACH - HONG KONG

[www.christiesrealestate.com](http://www.christiesrealestate.com)