Anno XIX. nr. 161 | LUGLIO/AGOSTO 2020

italiano - english

ValleyLife

SIENA | VAL D'ORCIA | AMIATA

RIVISTA PANEUROPEA

Trasporti nel futuro

SUMMER EDITION

Periodico mensile di informazione culturale e pubblicitaria ValleyLife, Iscr. Trib di Perugia, del 17/05/2007 n.23/2007. Dir. Resp. Simone Bandini. Grafica: Michele Scalacci - Prestampa e stampa: IGP.

Proud to be an associate of Savills

savills abode®

www.abodeitaly.com

Italian property sales in 2020?
We're raising glasses!

Abode Srl
E: info@abodeitaly.com. T: 0039 075 941 7554

In copertina: "Crociani express"

LUGLIO/AGOSTO 2020

EDITORE, DIRETTORE RESPONSABILE
Simone Bandini

DIRETTORE EDITORIALE
Jori Diego Cherubini

PROGETTO GRAFICO e IMPAGINAZIONE
Michele Scalacci

IN REDAZIONE
Jori Diego Cherubini
Simone Bandini
Michele Scalacci

TRADUZIONI
Ray Keenoy

AUTORI
Jori Diego Cherubini
Simone Bandini
Leonardo Porcelloni

PHOTO CREDITS
Alice Santella

ILLUSTRAZIONI
Francesca Tanzarini
Viola Niccolai

PUBBLICITÀ Tel. 328.5816968

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

ValleyLife

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

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

Questa rivista è stata chiusa sabato 1 Agosto, ore 15,43

Sped. Abb. Post. 70% - Apt. Cns/Cbpa/Centro1 - Iscr. R.O.C. n. 18175

ValleyLife Sommario summary

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

10 Un'Estate italiana
An Italian summer

lifestyle

16 L'eccellenza dei trasporti, la perfezione nella logistica
The excellence of transport, perfection in logistics

24 ADF, Sì unanime al Protocollo di economia circolare
ADF Yes, all agreed on the Circular Economy Protocol

30 Vivi Santa Fiora!
Long Live Santa Fiora!

36 Quando la pelle risplende
When the skin glows

44 Il terrazzo sulla Val d'Orcia
The terrace onto the Val d'Orcia

Sommario
summary

pleasure

54 Il piacere delle Logge
The pleasure of Le Logge

62 Passeggiare con classe
Walk with style

68 La valle dell'asino
Donkey Valley

culture

76 Paesaggi del Padule di Francesca Lanzarini

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

88 L'identità di un paesaggio
The identity of a landscape

92 Famous sports people are paid too much money. Do you agree?

IL PASSAGGIO

BY CAPANNA

Food & Wine Emotions

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

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

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.

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

E con il pensiero la libertà, nel suo senso più elevato che contempla vieppiù 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

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

Patto della Mayflower del novembre 1620, Jean Leon Gerome Ferris

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.

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.

Ascolto consigliato: *Recommended listening:* Luciano Ligabue - Il mio pensiero

TOP IN OKITE

AL SOLITO PREZZO DEL LAMINATO*

CORAZZI

MOBILI & ARREDO

PIANCASTAGNAIO (SI) 53025 VIA S. MARTINO, 52 +39 0577 78 66 97

www.mobilicorazzi.it
info@mobilicorazzi.com

*promozione valida fino al 31 Agosto 2020

Un' ESTATE ITALIANA

An Italian summer

di Jori Diego Cherubini - disegni di Viola Niccolai

Caldo. Mare. Amore. Spiaggia. E Brigitte Bardot. Almeno se stiamo pressappoco ai Sessanta. Chi scrive sarebbe nato due decenni dopo. Chi scrive però è come se le avesse vissute, le estati del Novecento. Interiorizzate tramite foto ingiallite di nonni e genitori e riprese in Super 8. Tramite la cultura pop, la «locura», di cui era ed è colmo l'italico spirito quand'ha i piedi a mollo. Poiché «Non c'è che una stagione: l'estate» (Flaiano docet).

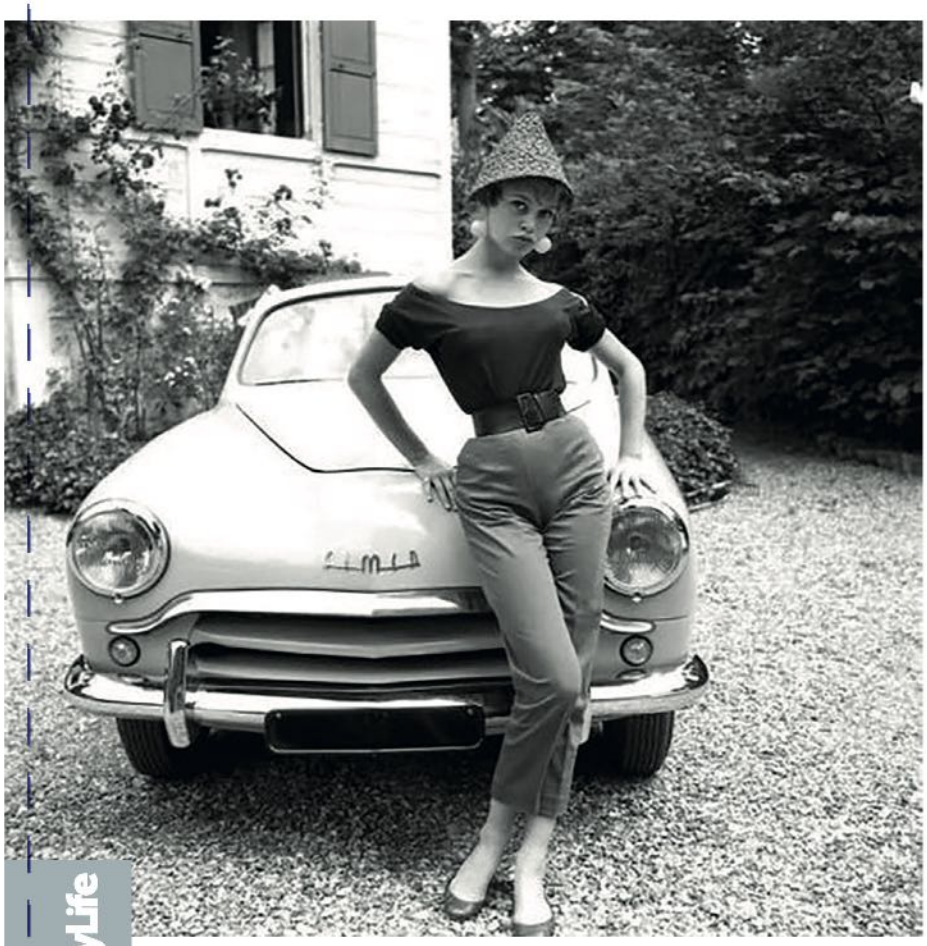
Heat. Sea. Love. Beach. And Brigitte Bardot. At least if we're hitting our sixties. The writer was born two decades later. But the writer feels as if he had lived through them, the summers of the twentieth century. Internalized through yellowed photos of grandparents and parents and Super 8 films. Through pop culture, the 'madness' ['locura'] which permeated and permeates the Italian spirit when it dips its feet in the water. Because "There is only one season: summer" (As Ennio Flaiano put it).

Spirito dei '60 che oggi si rinnova grazie a un libro, vergato su carta da Mauro Zanon, dove la bella stagione, intesa come gioia e libertà, è dappertutto: nel titolo Brigitte Bardot, Un'estate italiana (GOG edizioni, 20 euro) e nella copertina rivieresca dove spicca una sensualissima B.B. Il tomo vale l'acquisto, solo, si fa per dire, per la prefazione di Giampiero Mughini: «Non ricordo più se a Verona o Padova - scrive - mi si presentò con un microfono in mano una ventenne o poco più, alta, molto bella, fiammeggiante in quella sorta di gilet che lasciava vistosamente scoperto l'ombelico e i suoi dintorni. Da come mi si rivolgeva, capii che della Bardot non gliene importava un fico secco; a un certo punto mi disse che gliene aveva parlato suo padre, e lo diceva con l'aria di chi si riferisse a una che aveva vissuto al tempo degli etruschi. Gli feci notare che il suo cipiglio regale nell'andare vestita a quel modo, lei lo doveva tutto intero alla Bardot, a una che aveva insegnato alle donne la gloria del loro corpo».

Scorrendo le pagine ci sono le parole del giornalista e scrittore veneziano Mauro Zanon (già corrispondente de Il Foglio e delle pagine culturali de Il Giornale), che annotano le «piroette» dell'Attrice, da Milano, dove «Era impossibile non notarla quando camminava lungo i Navigli», Roma «In una vasca piena di latte», in Costa Azzurra dove «la biondina acerba e tentatrice avrebbe conquistato i cuori di un villaggio di pescatori, prima di invaghire tutto il mondo in Et Dieu... créa la femme. Sfogliandolo si legge

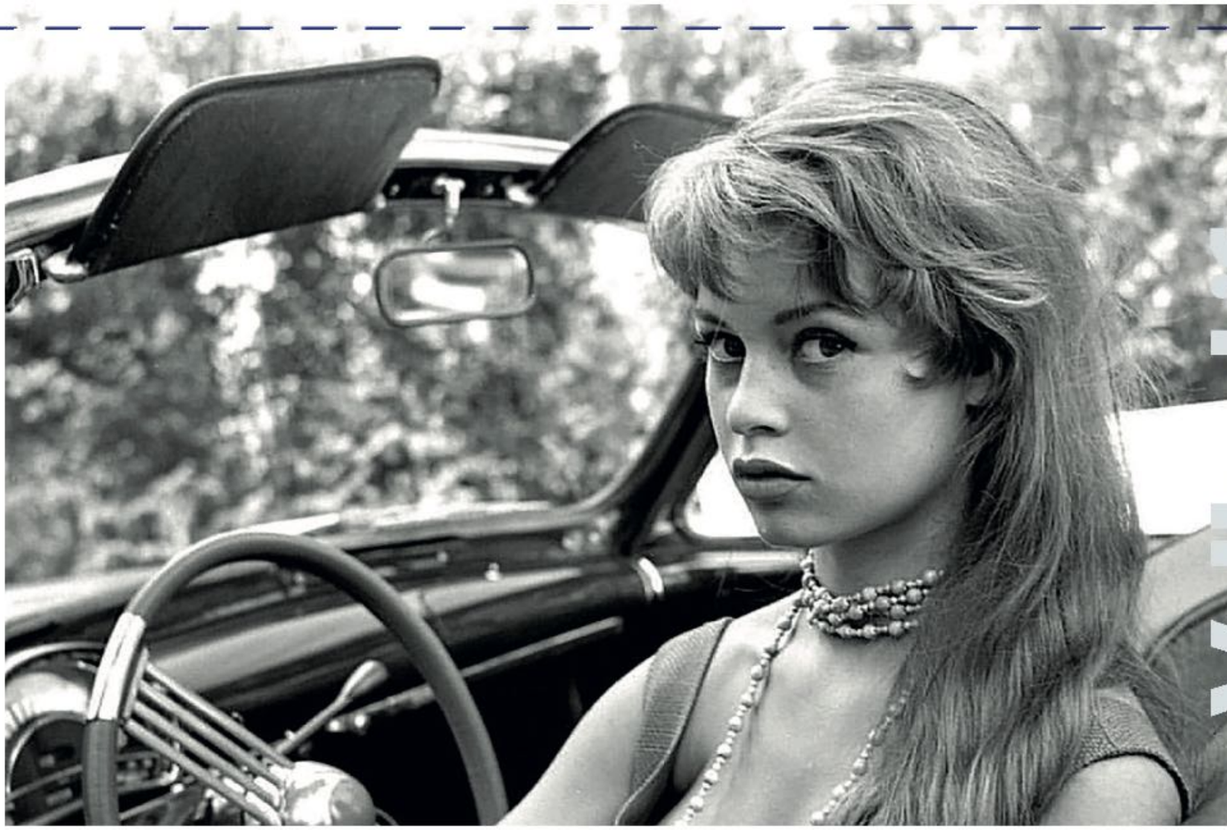
The spirit of the 1960s that is revisited today thanks to a book, laid down on paper by Mauro Zanon, where the summer heat, perceived as joy and freedom, is everywhere: in the title Brigitte Bardot, Un'estate italiana (GOG edizioni, 20 euro) [Brigitte Bardot, An Italian summer] and on the Riviera-set jacket where a very sensual B.B. stands out. The tome is worth its price, so to speak, for the preface by Giampiero Mughini: "I can't remember whether it was in Verona or Padova – he writes – that I approached her microphone in hand, twenty-years-old or a little older, tall, very beautiful, flaming in that sort of top that left the navel and its surroundings uncovered. From the way she addressed me, I realized that Bardot didn't give a damn; at a certain

di hotel (quando cinque stelle significava signorilità e lusso), Radiotelevisione italiana, di peccati, di Pio XII e Democrazia Cristiana, delle apparizioni insieme a Kirk Douglas, dei Festival di Cannes, di Moravia, Mastroianni, Anita Ekberg e Claudia Cardinale, del cielo di Venezia, di Cortina e Saint-Tropez, di un'estate lontana eppure presente in noi, che alberga - casomai inconsapevolmente - nel cuori degli italiani contemporanei. Luoghi, quelli citati poc'anzi, divenuti ancor più fascinosi, qualcuno direbbe glamour, dopo il passaggio di Brigitte. Si parla di lei, la diva, l'attrice, la ballerina, nuda, seminuda, attraverso gli occhi di chi ha avuto la fortuna di ammirarla nel suo splendore transeunte (eppure eterno). Tra questi occhi sembra quasi si celassero quelli di Milo Manara, da come dipinge ed esalta la figura della Diva, limitandosi al ritratto, pardon, al tratto-carnale. Attraverso numerosi bozzetti (graditi presenti al centro del libro), dove è tutta matita ma è lei, è lei, seminuda o nuda, in viso, attraverso le mille espressioni, ora sen-



point she told me that her father had talked to her about it and she said that with the air of someone referring to one who had lived in the time of the Etruscans. I pointed out to her that her regal hauteur going dressed like that, she owed entirely to Bardot, who had taught women the glory of their own bodies."

Turning the pages we find the words of Venetian journalist and writer Mauro Zanon (former correspondent of Il Foglio and of the cultural pages of Il Giornale), who notes the 'pirouettes' of the Actress, in Milan, where "It was impossible not to notice her when she walked along the Navigli", in Rome "In a vat full of milk", on the French Riviera where "this fresh and tempting blonde would have conquered the hearts of a fishing village, before charming the whole world in ...And God Created Woman. Leafing through it you can read about hotels (when five stars really meant nobility and luxury), Italian radio and television, about sins, about Pius XII and the Christian Democratic Party, about appearances with Kirk Douglas, at Cannes Festivals, with Moravia, Mastroianni, Anita Ekberg and Claudia Cardinale, about the skies of Venice, Cortina and Saint-Tropez, of a distant summer yet one still present in us, which dwells – albeit unconsciously – in the hearts of contemporary Italians.



suali, ora pensanti, ora vaganti: «Non mi piace andare nei posti dove c'è tanta gente - disse B.B. - Mi annoia. E anche le scarpe mi annoiano. Mi danno fastidio. Preferisco girare a piedi nudi. Ho voglia di vivere e di ballare». Il libro, 152 pagine - rilegatura rigida - scorrono veloci e rappresentano un inno alla bellezza, alla vita, alla sensualità, alla Libertà con la l maiuscola, ovvero totale e totalizzante. «La dea di cui aveva bisogno un'epoca priva di dei» (Jean Cocteau), come la nostra, mentre la descrizione perfetta è opera di Simone de Beauvoir: «La femminilità - scrisse - balza esuberante dal suo busto incantevole; le sue labbra accennano un piccolo broncio puerile e nello stesso tempo invitano a baciare; cammina a piedi nudi, se ne infischia di come è vestita, non porta gioielli, non ricorre a busti, non si profuma, pur tuttavia le sue movenze sono lascive e un santo si dannerebbe soltanto a vederla danzare». Dea in un'epoca priva di dei. Passando alla musica: imperdibile il nuovo vinile (a proposito di anni che tornano) - appena licenziato dalla benemerita «Dead Oceans» - dei Khruangbin (nome impronunciabile, lo so) intitolato Mordechai. Disco capace di inventar-

Those places mentioned above which became even more fascinating, some would say glamorous, after the passage of Brigitte. We talk about her, the diva, the actress, the dancer, naked, half-naked, through the eyes of those who had the good fortune to admire her in her transient (yet eternal) splendour. Among these eyes it seems that Milo Manara's almost hid themselves, from the way he draws and exalts the figure of the Diva, limiting himself to the portrait, pardon, of the carnal sin [portrait/carnal sin make a pun in Italian, tr.]. Through numerous sketches (a welcome present at the centre of the book), just pencil lines but it is she, it is she, half-naked or naked, her face, through a thousand expressions, now sensual, now thinking, now wandering: "I don't like going to places where there are lots of people – said BB – I get bored. And even shoes bore me. They annoy me. I prefer to walk around barefoot. I want to live and to dance." The book, 152 pages – a hardback – reads easily and represents a hymn to beauty, life, sensuality, freedom with a capital F, total and totalising. "The goddess needed an era devoid of gods" (Jean Cocteau), like ours, while the

si un universo, di suoni, colori e ritmi sconosciuti eppure familiari. Un trio texano - e si vede da come vestono: è come se i texani avessero un unico megastore dove acquistare capi d'abbigliamento, ci torneremo - amante di atmosfere etno, tex-mex, soul, jazz, rock, ritmi brasiliani e Gainsbourg - difficili catalogarli: volano altissimo, sopra e dentro i generi. Ancor più belli, et appaganti, in quanto misura del nostro tempo. Gli siamo contemporanei. Ci appartengono. E sono un flusso ipnotico e solare dove lasciarsi perdere. Il disco perfetto di questa e di ogni estate.

Ascolti consigliati: *Recommended listening* ♪ Kuruangbin - Pelota / Gino Paoli - Sapore di sale

perfect description is in the work of Simone de Beauvoir: "Femininity – she wrote – leaps exuberantly from these enchanting breasts; her lips hint at a small childish pout and at the same time invite you to kiss; she walks barefoot, does not care how she is dressed, does not wear jewellery, does not resort to bras, does not perfume herself, even though her movements are lascivious and even a saint would be damned seeing her dance." Goddess in an age devoid of gods. Moving on to music: don't miss the new vinyl (about the years turning back) – just minted by the praiseworthy Dead Oceans – by Khruangbin (unpronounceable name, I know) entitled Mordechai. A disc capable of generating a universe of unknown yet familiar sounds, colours and rhythms. A Texan trio – as you can see from how they dress: it's as if Texans had a single megastore where they get their clothes, we'll go there – lovers of ethno, tex-mex, soul, jazz, rock, Brazilian rhythms and Gainsbourg atmospheres – difficult to catalogue them: they fly very high, above and within genres. Even more beautiful, and rewarding, in how they mark out our era. We are their contemporaries. They belong to us. And they are a hypnotic and solar flow in which you can let yourself go. The perfect record for this and every summer.

free style
PARRUCCHIERI

noi ci

SIAMO

#freestyle.parrucchieri

RICEVIAMO SOLO SU APPUNTAMENTO
TELEFONO 0577.779397
WHATSAPP 351.7799197
OPPURE TRAMITE LA NOSTRA APP GOBOOKING*

Google play
Available on the App Store

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

L'eccellenza dei trasporti, la perfezione nella logistica

The excellence of transport, perfection in logistics

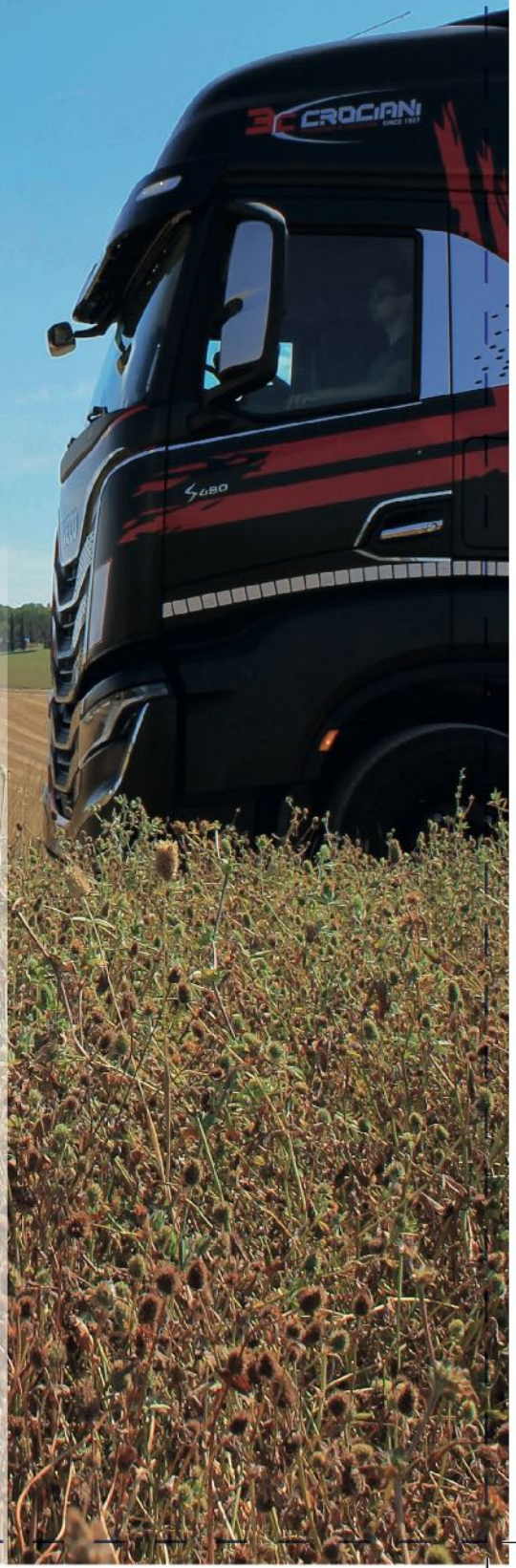
di Jori Diego Cherubini

Tutto inizia nel lontano 1957. Con Bruno Crociani, un camion, e trasporti in lungo e in largo per l'Italia. Il testimone è passato poi al figlio Renato, oggi supervisore, per giungere alla terza generazione, con Claudio alla guida dell'impresa, e Cristiano dedito alla parte logistica. Resta intatta la medesima scintilla di passione, con la perfezione raggiunta in virtù dell'alta tecnologia, qui impiegata in ogni ambito, unita a impegno e professionalità.

«Dieci anni fa - racconta Claudio - dopo un periodo di crisi ci siamo rimboccati le maniche, partendo da quello che avevamo, e oggi la nostra azienda conta cinquanta mezzi, cassoni, rimorchi, furgoni di vario tipo, per raggiungere nel minor tempo possibile

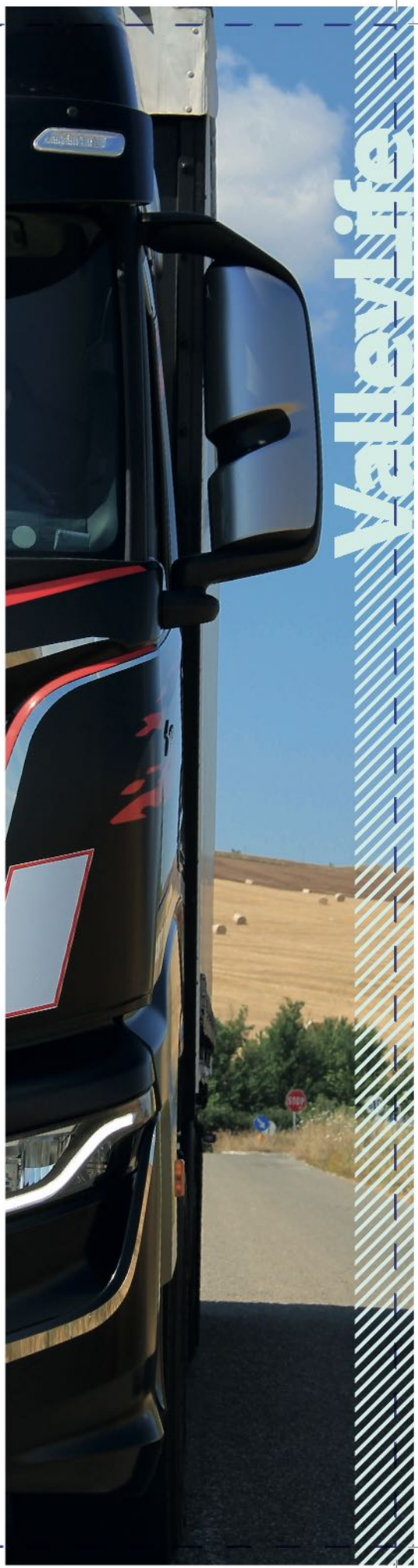
It all started back in 1957. With Bruno Crociani, a truck, and transport services far and wide around Italy. The baton then passed to his son Renato, today supervisor, to reach the third generation, with Claudio at the helm of the company, and Cristiano dedicated to the logistics part. The same spark of passion remains intact, with superior performance achieved by virtue of high technology, used here in every area, combined with commitment and professionalism.

"Ten years ago – Claudio tells me – after a period of crisis we rolled up our sleeves, starting from what we had, and today our company has fifty vehicles, containers, trailers and vans of various



ogni luogo immaginabile, in Italia, Europa e anche oltre». Un comparto in forte crescita, dunque: «Trasportiamo davvero tutto: mobili per cucine, alimenti, macchinari per agricoltura, mangimi, trasporti industriali (specialmente dalla Toscana all'estero, con un occhio di riguardo per il nord Europa)». Il settore della logistica, con distribuzioni di piccolo e grande cabotaggio, anche attraverso la collaborazione di corrieri internazionali, e una serie di corrispondenti minori sui quali il settore investe molto. Crociani oggi si afferma come punto di riferimento cruciale oltre che per i trasporti su Siena città e provincia, per tutta Italia. Territori serviti quotidianamente da una dozzina di camion che si spostano tra Val di Chiana, Val d'Arbia, Val d'Orcia, Crete Senesi e Amiata, non c'è un punto non servito dalla distribuzione, con spedizioni che in breve tempo raggiungono tutto il mondo: «In tre giorni - racconta Claudio - consegnamo in tutta Europa: ritiriamo la merce, la imballiamo (con garanzia) e la spediamo ovunque; inoltre da anni siamo partner ufficiali di Cucine Stosa, partner fondamentale per la nostra impresa». Tutto, in quest'azienda, si basa su una visione dettagliata e a lungo termine, studiata nei minimi particolari. Crociani, lo dice anche il nome, è un'azienda a gestione familiare. E sono una trentina gli operai

types to reach every imaginable place in Italy, Europe and beyond." Very much a sector in strong growth, therefore: "We really transport everything: kitchen furniture, food, agricultural machinery, animal feed, industrial transport (especially from Tuscany to other countries, especially in Northern Europe)." The logistics sector, with small and large cabotage distribution, also works with international couriers and is made up of a series of smaller operators on which the sector depends heavily. Crociani today asserts itself as a crucial point of reference for transport in Siena – both the city and the province – as well as throughout Italy. The local area is served daily by a dozen trucks moving between Val di Chiana, Val d'Arbia, Val d'Orcia, the Crete Senesi and the Amiata, there is no point not served by our distribution, with shipments that quickly reach everywhere in the world: "In three days – Claudio tells me – we can deliver anywhere in Europe: we collect the goods, we pack them (with a guarantee) and we ship them all over; also for years we have been official partners of Cucine Stosa, who are a fundamental collaborator for us." Everything this company does is based on a detailed and long-term vision, worked out in detail. Crociani, as the name also says, is a family-run company. And there

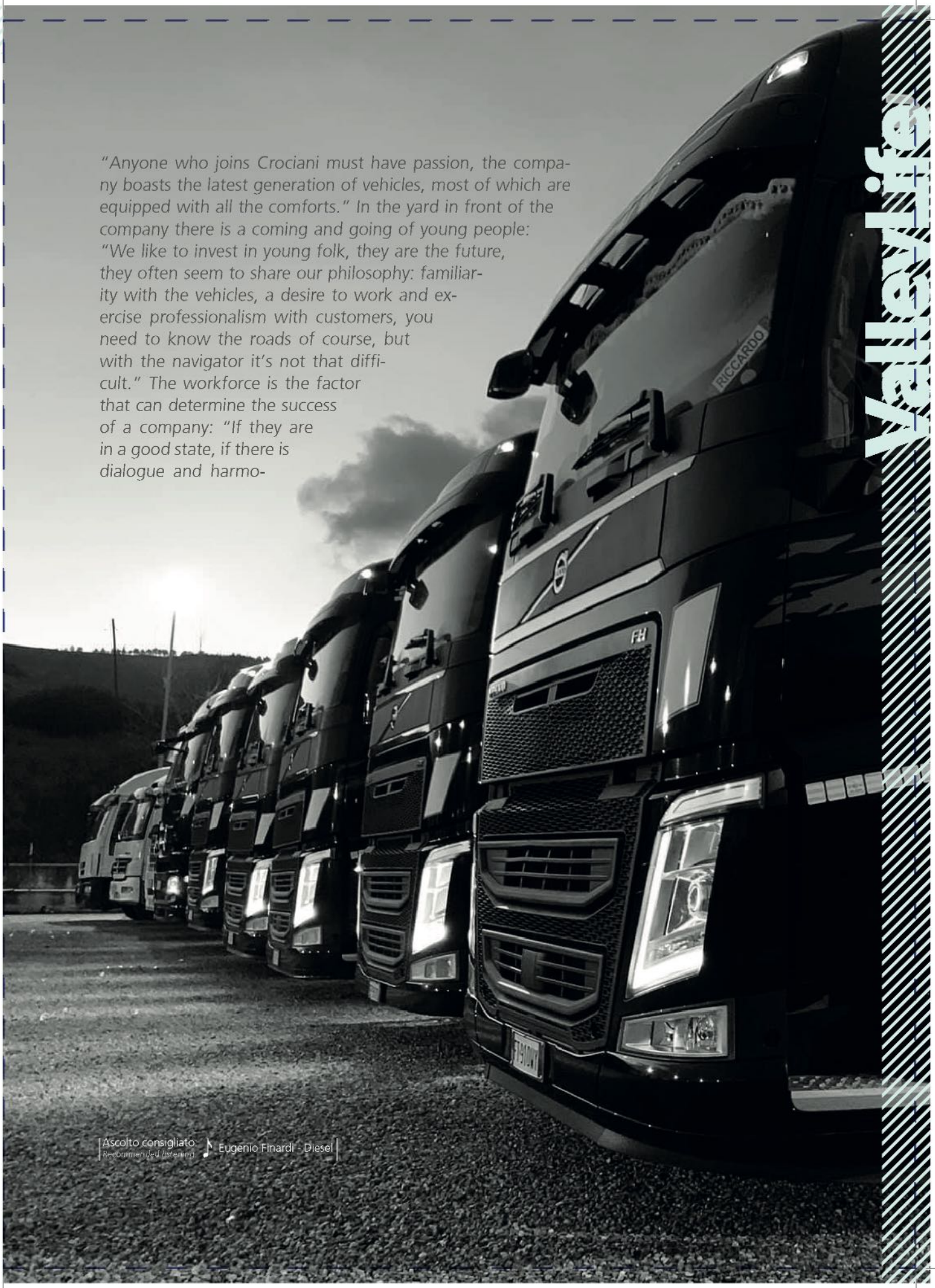


che ci lavorano, provenienti dalla provincia e oltre. «Bisogna investire nei mezzi di trasporto - spiegano - che devono essere eccellenti, dal motore alle gomme, perché, oltre alla soddisfazione del cliente, conta la sicurezza di chi lavora, nel completo rispetto delle norme». E chi lavora qui, come detto, arriva dalle zone limitrofe: Grotte di Castro, Sarteano, Amiata, Montepulciano, e alcuni lavorano qui da decenni. «Chi entra alla Crociani deve avere passione, l'azienda vanta mezzi di ultima generazione gran parte dei quali dotati di tutti i confort». Nel piazzale antistante l'azienda è un viavai di ragazzi: «Ci piace investire sui giovani, sono il futuro, riescano spesso a condividere la nostra filosofia: dimestichezza coi mezzi, voglia di lavorare e professionalità con i clienti, bisogna conoscere le strade, ma con il navigatore non è poi così difficile». Gli operai sono il fattore che può decretare il successo di un'azienda: «Se stanno bene loro, se ci sono dialogo e armonia, stiamo bene anche noi e tutto fila liscio; è un lavoro altamente professionale, con macchine ad alta tecnologia, computer, sistemi anti collisione...». L'esperienza di Bruno è passata a Renato e adesso è tramandata ai figli: «Un'azienda deve sempre crescere, non può fermarsi, abbiamo grandi progetti, investimenti; ultimamente lavoriamo tanto con Montalcino, quindi trasporto di vini e olio di qualità».

are about thirty workers who work there, from the province and beyond. "We must invest in our vehicles – they explain – which must be in tip top condition, from the engine to the tires, because, in addition to customer satisfaction, the safety of the worker counts, in full compliance with all the legislation." And those who work here, as mentioned, come from the neighboring areas: Grotte di Castro, Sarteano, Amiata and Montepulciano while some have been working here for decades.

3C Trasporti di Crociani Claudio e C. SAS – Abbadia San Salvatore (Siena) - Tel. 335.6663369 - 335.6663379 - info@3ctrasporti.com - info.logistica@3ctrasporti.com

Informazione pubblicitaria



"Anyone who joins Crociani must have passion, the company boasts the latest generation of vehicles, most of which are equipped with all the comforts." In the yard in front of the company there is a coming and going of young people: "We like to invest in young folk, they are the future, they often seem to share our philosophy: familiarity with the vehicles, a desire to work and exercise professionalism with customers, you need to know the roads of course, but with the navigator it's not that difficult." The workforce is the factor that can determine the success of a company: "If they are in a good state, if there is dialogue and harmo-

Ascolto consigliato: *Recommended listening* Eugenio Finardi - Diesel

Renato, Cristiano e Claudio, in ordine anagrafico, si commuovono quando raccontano vicissitudini dell'azienda, ricordi e primi automezzi: «Il nonno Bruno era autista, lavorava con una società legata alla miniera e dopo la Seconda guerra mondiale trovò terreno fertile per realizzare l'impresa di trasporto merci... Siamo una bella squadra, e niente nasce dal nulla».

ny, we are in a good state too and everything runs smoothly; it's a highly professional job, with high-tech machines, computers and anti-collision systems..." Bruno's experience has been passed on to Renato and is now being passed on down to his children: "A company must always grow, it can't stand still, we have big plans, investments; lately we've been working a lot with Montalcino, so we transport quality wines and oil."

Renato, Cristiano and Claudio, in age order, are moved when they talk about the company's ups and downs, memories and the first vehicles: "Grandfather Bruno was a driver, he worked with a company linked to the mine and after the Second World War he found fertile ground for building up a freight transport company... We are a good team, and nothing comes from nothing."

Informazione pubblicitaria
ValleyLife

TOP SERVICE

di VALERIO ROSSI

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

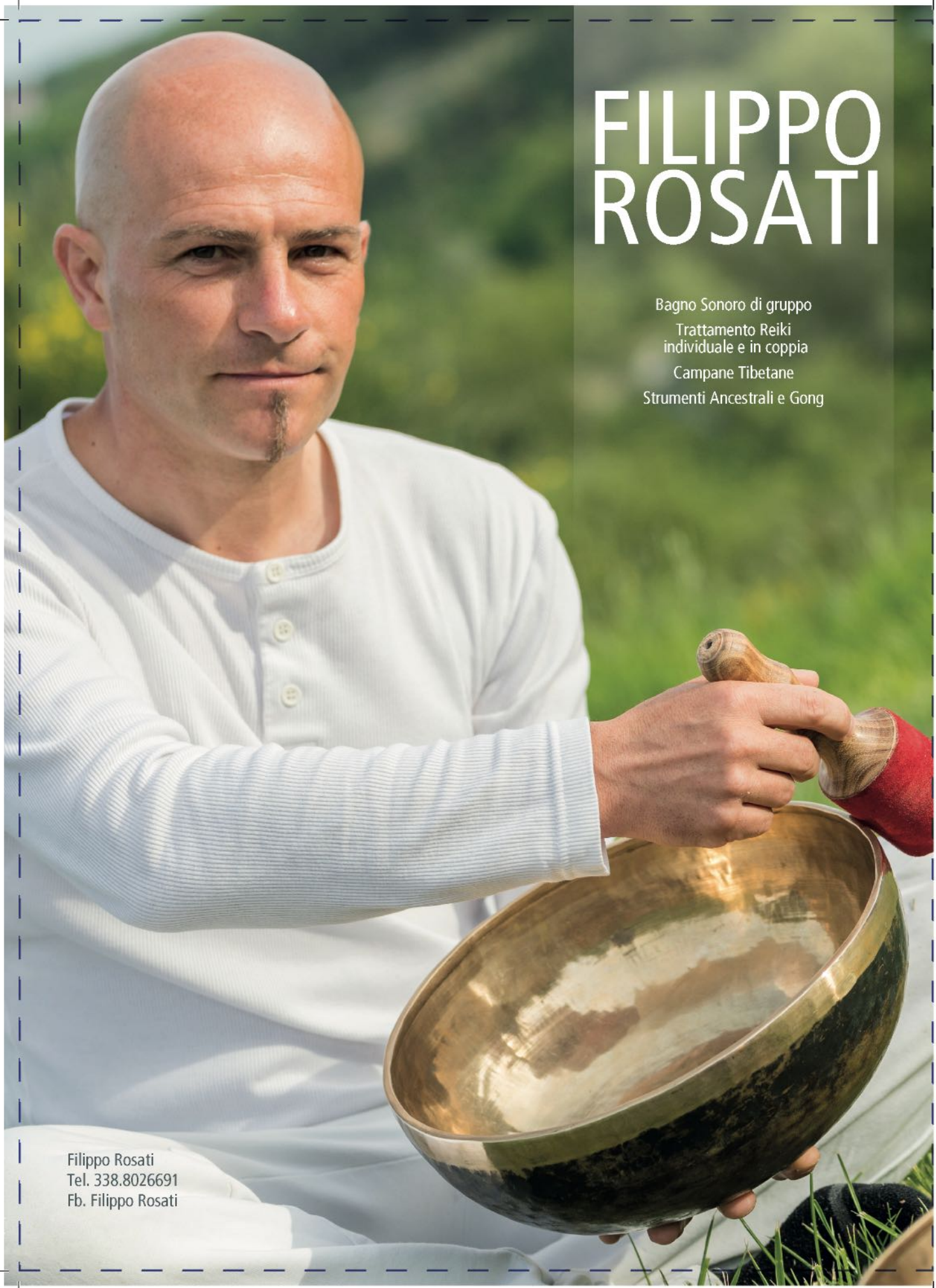
presenta in officina una copia di

italiano - english
ValleyLife
RIVISTA PANEUROPEA

fino al 30 Agosto 2020
OFFERTA ESTATE·
RICARICA CLIMA
a € 69.90

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

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



FILIPPO ROSATI

Bagno Sonoro di gruppo

Trattamento Reiki
individuale e in coppia

Campane Tibetane

Strumenti Ancestrali e Gong

Filippo Rosati
Tel. 338.8026691
Fb. Filippo Rosati

Bindi Costruzioni

Restoring the heritage of the Valdorcia

RECUPERO DI VILLE E VECCHI CASOLARI, CENTRI STORICI

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

FALEGNAME

Pinzuti Roberto

FALEGNAMERIA ARTIGIANA DA TRE GENERAZIONI

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

ADF,

Sì unanime al Protocollo di economia circolare

ADF Yes, all agreed on the Circular Economy Protocol

È stato accolto con favore - a livello locale e nazionale - il modello di sostegno all'economia del territorio per un «green new deal» post Covid19, ideato da Acquedotto del Fiora e destinato a fare scuola su tutta la Penisola.

Ha riscosso grandi consensi il Protocollo presentato il 15 luglio a Monte Argentario, in occasione del convegno nazionale «Fare economia

The model of support for the local economy for a post-Covid 'green new deal' as conceived of by Acquedotto del Fiora [Water utility owned by various municipalities, tr.] and intended to set an example for the whole country, was welcomed both locally and nationally.

The Protocol was presented on 15 July in Monte Argentario, on the occasion of the national conference 'Creating the circular economy, for the well-being of the community and the area' was very popular. On this occasion, the project's great value was widely recognized and it is in fact the first of its kind in Italy. In addition to including the four 'R's of the circular economy – reducing, reusing, recycling and recovering – AdF adds a fifth: return resources. Just as it returns clean water to the environment to give new life, the

Informazione pubblicitaria

circolare/ Per il benessere della comunità e del territorio». Nell'occasione è stato riconosciuto l'alto valore al progetto, primo in Italia nel suo genere. Oltre a fare sue le quattro «r» dell'economia circolare - ridurre, riusare, riciclare e recuperare – AdF ne aggiunge una quinta: restituire. Così come restituisce acqua pulita all'ambiente per donare nuova vita, l'azienda guarda all'economia reale e restituisce risorse alla comunità, coinvolgendo direttamente le imprese locali. È un nuovo patto territoriale per ripartire insieme. Un percorso partecipato, e condiviso con tutti gli stakeholder, per dare vita a uno strumento finalizzato al rilancio economico, al lavoro e allo sviluppo del territorio, a maggior ragione nell'attuale fase di difficoltà in seguito all'emergenza Covid19. Grazie al regolamento operativo, che traduce in pratica il Protocollo di Economia Circolare, AdF istituisce un sistema di qualificazione appositamente dedicato agli appalti cosiddetti «no core business», creando un albo ad hoc per destinare una parte degli affidamenti - non sottoposti alla disciplina del Codice degli Appalti - agli operatori economici del territorio. Si stima che per questo tipo di attività l'importo complessivo annuo sia compreso tra 2 e 3 milioni di euro. Per favorire le buone pratiche di sostenibilità ambientale e sociale, i fornitori dovranno avere im-

company looks at the real economy and returns resources to the community, directly involving local businesses. It's a new territorial pact to share together. A participatory path, shared with all stakeholders, to create a tool aimed at economic recovery, providing employment and the development of the territory, all the more so in the current difficult phase following the Covid19 emergency. Thanks to the operating regulations, which translate the Circular Economy Protocol into practice, AdF establishes a qualification system specifically dedicated to its 'non-core business' contracts, creating an ad hoc register to allocate a part of its spending – where not subject to the discipline of the National Procurement Code – to local economy firms. The total annual amount for this type of activity is estimated to be between 2 and 3 million euros. To foster good environmental and social sustainability practices, suppliers must follow certain significant requirements to be enrolled on the list, including: their headquarters must be in

Piero Ferrari

portanti requisiti per iscriversi all'elenco, tra cui: la sede in uno dei 55 Comuni del territorio serviti; assumere dalle «categorie protette»; tutelare la sicurezza sui luoghi di lavoro; ottenere certificazioni di qualità e ambientali; dimostrare buone pratiche nella gestione dello smaltimento dei rifiuti; dotarsi di mezzi elettrici; garantire stabilità occupazionale, giuste condizioni contrattuali e assunzione di manodopera locale. Il tutto in tempi ragionevoli e potendo contare sul supporto delle banche locali, il cui ruolo nella partita sarà decisivo.

«Non è un punto di arrivo ma di partenza – spiega Roberto Renai, presidente AdF - l'inizio di un «green new deal» post Covid19. La volontà - osserva - è di coniugare ambiente e lavoro, sostenibilità e sviluppo, per dare vita a una catena di fornitura resiliente e responsabile. Vogliamo sostenere al massimo le imprese locali e il rilancio economico del territorio». «L'economia circolare - aggiunge Piero Ferrari, amministratore delegato AdF - può diventare il pilastro portante della nostra filosofia industriale, puntando su investimenti, relazioni, persone, innovazione, sostenibilità e circolarità. Con un unico obiettivo: lavorare per il benessere di comunità e territorio».

one of the 55 municipalities in the area served; they should hire staff from 'protected categories'; ensure workplace safety; obtain quality and environmental certifications; demonstrate good practices in waste disposal management; have electric vehicles; guarantee employment stability, fair contractual conditions and hiring locally. All in a reasonable time-frame and being able to count on the support of local banks, whose role in the game will be decisive.

"It is not a point of arrival but of departure – explains Roberto Renai, AdF president – the beginning of a green new deal after Covid19. The desire – he points out – is to combine environmental protection and employment, sustainability and development, to create a resilient and responsible supply chain. We want to fully support local businesses and the economic recovery of the area." "The circular economy – adds Piero Ferrari, AdF CEO – can become the cornerstone of our industrial philosophy, focusing on investments, relationships, people, innovation, sustainability and circularity. With a single goal: to work for the well-being of the community and the territory."

Roberto Renai

Informazione pubblicitaria

Vivi in paese
#VIVIINPAESE
SANTA FIORA
LA TUA
TOSCANA
Smart Summer Smart Life

baraonda
stock grandi firme
Corso Nasini 34
Castel Del Piano (Grosseto)
Tel. 0564 956459
-30% -40%

PISCINE
camp
di sole
Piazzale Europa (Zona Stadio) Castel Del Piano (Gr)
Tel. 346.7828892 - Orario 9:30/19:00
divertimento e relax in piena sicurezza

BIANCHERIA & TESSUTI

Bardelli
dal 1909

PER LA CASA

Corso Nasini, 4, 58033 Castel del Piano (GR)
• 0564 955224 • 320 0570648

Fashion Beauty Sun

L'attesa è finita grazie di avermi aspettato!

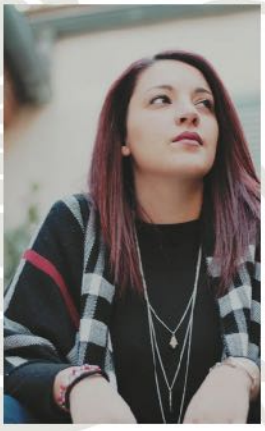
Il centro estetico ha riaperto in completa sicurezza,
per accogliervi con l'entusiasmo e la professionalità di sempre

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

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

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

Marianna
HAIR STYLIST



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

Vivi Santa Fiora!

Long Live Santa Fiora!

Da luglio a settembre corsi di pilates, yoga, fotografia, ceramica e arte, ma anche visite guidate ed escursioni per tutti i gusti e tutte le età.

Pilates, yoga, photography, pottery and art courses from July to September, but also guided tours and excursions for all tastes and all ages.

Il turismo esperienziale apre interessanti opportunità per i piccoli borghi d'Italia, che hanno molto da offrire in termini di tradizioni, bellezza e storia. Il Comune di Santa Fiora, nell'Amiata grossetana, è stato tra i primi a credere in questo percorso, lanciando un progetto strutturato e articolato che si chiama «Vivi Santa Fiora». L'obiettivo: offrire al turista, come al cittadino, una miriade di attività piacevoli, da luglio a settembre, per vivere il paese in modo attivo, perché la vacanza slow, non sia solo relax ma anche un'esperienza autentica. Se il turismo esperienziale è la nuova frontiera, Santa Fiora è decisamente al

Experiential tourism' opens up interesting opportunities for small places in Italy, which often have a lot to offer in terms of traditions, beauty and history. The Municipality of Santa Fiora, in the Amiata region in the province of Grosseto, has been among the first to attempt this trajectory, launching a structured and connected-up project called 'Long Live Santa Fiora'. The goal: to offer tourists, as well as local citizens, a myriad of pleasant activities from July to September to experience the place in an active way, so that a slow holiday is not only relaxation but also an authentic experience. If experiential tourism is the new frontier, Santa Fiora is definitely in step with the times, with many offerings available for all tastes and ages, at highly reasonable prices.

Cooking course: every Tuesday from 9.30, from July to September, at the Fatt'Ammano Bistro [see the article in ValleyLife n.157] at 20 euro per person. Alpaca and cheeses: visit to the Alpaca farm, to the wool workshop, and the Fontemozza dairy, with tastings. Every Thursday and Friday, at 4 pm, from July to September (15 euro per adult, 10 euro children). 'Under the door' pottery course: every Thursday, from July to September, from 5 to 7 pm (basic course at 10 euro, every Tuesday), from 5

passo coi tempi, con tante proposte per tutti i gusti e le età, a piccoli prezzi.

Corso di cucina: tutti i martedì dalle 9,30, da luglio a settembre, al Bistrot «Fatt'Ammano» (articolo su ValleyLife nr. 157) (20 euro a persona). Alpaca e formaggi: visita all'azienda «Alpaca», al laboratorio della lana, e al caseificio «Fontemozza», con degustazione. Ogni giovedì e venerdì, alle 16, da luglio a settembre (15 euro adulto, 10 bambino). Corso di ceramica «sotto al Portone»: ogni giovedì, da luglio a settembre, dalle 17 alle 19 (corso

to 7 pm the bi-monthly advanced course (20 euro per lesson). Photography course on weekends 31 July/1 August and 7/8 August (40 euro for two days). Art and flowers course: every Thursday, from 17 to 19, from July to September, in the square adjacent to the Pieve di Santa Fiora (10 euro). Vedic Art course: every Wednesday, from 16 to 17 pm, from July to September, the course for children (8 euro per lesson); while, from 17 to 19, that for adults (14 euro). Pilates course: every Saturday, from 8.15 to 9 at Parco Gambrinus, from July to September (5 euro per lesson). Yoga course: every Saturday, from 9 to 9.45 in the Parco Gambrinus (5 euro per lesson). Fitness course: every Friday from 17 to 18 at Parco Gambrinus, from July to September (5 euro per lesson). Open-air recreational mobility activity for children: every Monday, Wednesday and Friday, from July to September, meeting at the Tourist Office in Piazza Garibaldi (5 euro). Tour of Santa Fiora, on foot with tour guide: every Friday from 16.30 to 18.30 (13 euro). Tour to the village of Bagnore, on foot with a tourist hiking guide: August 1, August 22, August 12 and August 19, departing at 15.15 from Piazza Garibaldi (cost 12 euro per adult, 8 euro for children). From Santa Fiora to the valley by bike: 29 July, 1 August, 5 August, 12 August, 22 August, with departures at 4 pm from Piazza Garibaldi. Bikes (E-bikes and Hybrid bikes) can be rented at the Santa Fiora pro loco (12 euro euros per adult and 8 euro for children). From Santa Fiora to Monte Labro by bike: 26 July, 2 August and 23 August, starting at 9 with departure from Piazza Garibaldi. Bikes can be rented from the pro loco (10 euro per adult, 8 euro for children). The booking must be made by12 noon on the day before at the tourist office.

base a 10 euro, ogni martedì), dalle 17 alle 19 il corso avanzato bimestrale (20 euro a lezione). Corso di fotografia nei fine settimana 31 luglio/1 agosto e 7/8 agosto (40 euro per due giorni). Corso di arte e fiori: tutti i giovedì, dalle 17 alle 19, da luglio a settembre, nella piazza adiacente alla Pieve di Santa Fiora (10 euro). Corso di vedic-art: ogni mercoledì, dalle 16 alle 17, da luglio a settembre, il corso per bambini (8 euro a lezione); mentre, dalle 17 alle 19, quello per adulti (14 euro). Corso di pilates: tutti i sabati, dalle 8,15 alle 9 al Parco Gambrinus, da luglio a settembre (5 euro a lezione). Corso di yoga: tutti i sabati, dalle 9 alle 9,45 al Parco Gambrinus (5 euro a lezione). Corso di fitness: tutti i venerdì dalle 17 alle 18 al Parco Gambrinus, da luglio a settembre (5 euro a lezione). Attività ludico motoria all'aria aperta per bambini: tutti i lunedì, mercoledì e venerdì, da luglio a settembre, con ritrovo all'ufficio turistico, in piazza Garibaldi (5 euro). Tour di Santa Fiora, a piedi con la guida turistica: tutti i venerdì dalle 16,30 alle 18,30 (13 euro). Tour fino al borgo di Bagnore, a piedi con guida turistica escursionistica: 1 agosto, 22 agosto, 12 agosto e 19 agosto, con partenza alle 15,15 da piazza Garibaldi (costo 12 euro adulto, 8 bambino). Da Santa Fiora verso la valle in bici: 29 luglio, 1 agosto, 5 agosto, 12 agosto, 22 agosto, con partenza alle 16 da piazza Garibaldi. Le bici (E-bike e Hybrid bike) possono essere affittate alla pro loco di Santa Fiora (12 euro per adulto e 8 per bambino). Da Santa Fiora al Monte Labro in bici: 26 luglio, 2 agosto e 23 agosto, a partire dalle 9 con partenza da piazza Garibaldi. Le bici possono essere affittate alla pro-loco (10 euro per adulto, 8 per bambino).

La prenotazione deve essere effettuata entro le 12 del giorno precedente all'ufficio turistico.

Info: 349/7201387 (da lunedì a domenica, dalle 10,30 alle 12,30, e dalle 16 alle 18). I corsi si attivano al raggiungimento del numero minimo di partecipanti.

Carrefour market

Centro Commerciale Esasseta - Via Arno, 4 - Abbadia San Salvatore (Siena) - Tel. 0577.777729

Farmacia Niccolini
dal 1901

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

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

Ferrari Design
PERSONALIZZA LA TUA PASSIONE

Pistoia - Tel. 0573.46795 - 339.4616265
www.ferraridesign.eu - ferrarilucadesign@virgilio.it

Quando la pelle RISPLENDE

When the skin glows

di Simone Bandini

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 ricevemmo un continuo stimolo alla ricerca.

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.

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

Informazione pubblicitaria

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, 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

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 which measures wrinkles, weft, 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

Il Dott. Lorenzo Domini

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."

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.

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.

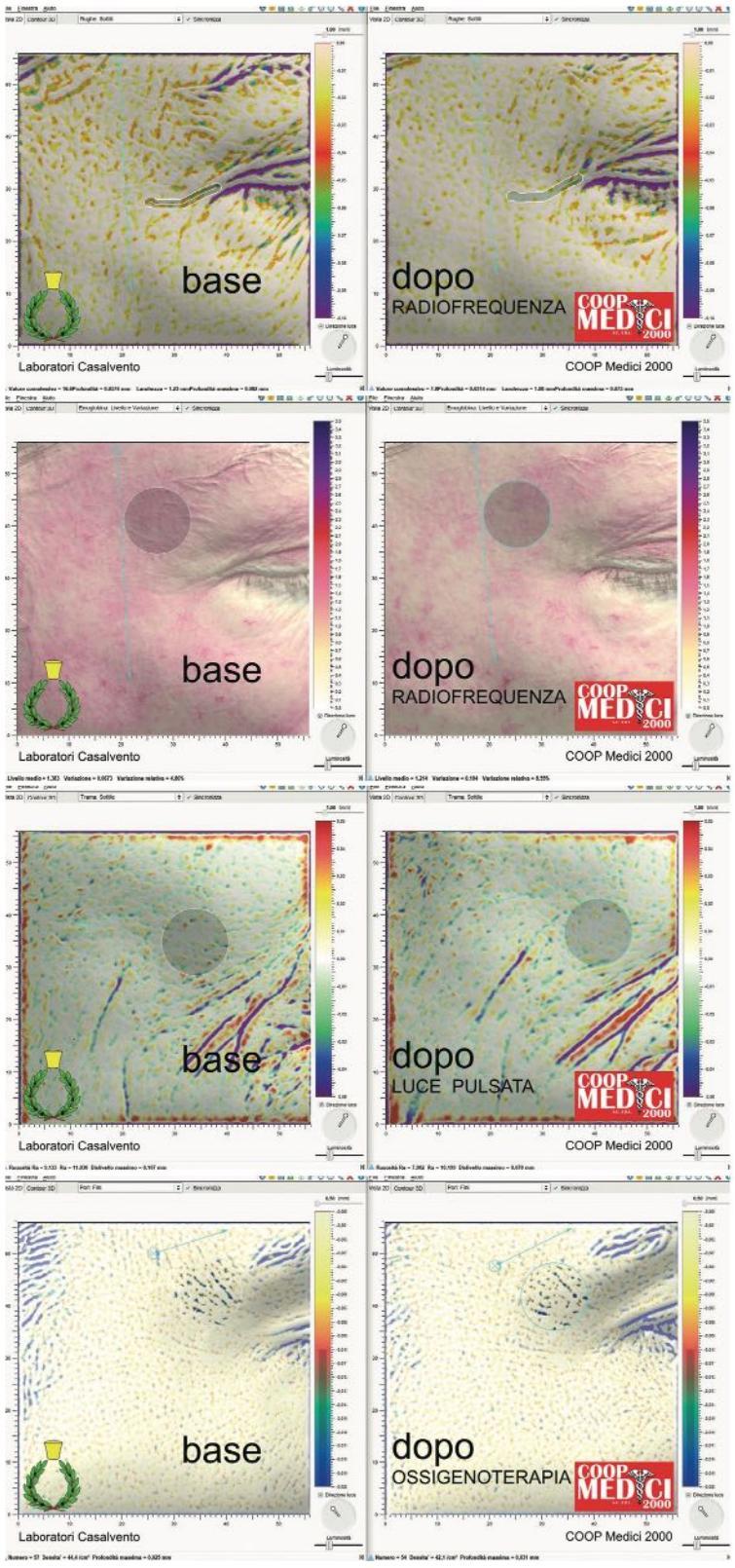
"Non si tratta di chirurgia estetica - precisa Marrelli - al contrario proponiamo una rivitalizzazione, una sorta di orologio che torna indietro: una volta che iniziamo il trattamento l'azione prosegue da sola, le strutture tornano a funzionare e l'azione delle cellule interessate prosegue autonomamente 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.

Centro di Medicina Estetica "Crisalide" - Via Roma 10, Buonconvento (Si) - Tel. 393.2238192 - 348 7238200 - Si riceve su appuntamento - Mail: pp.relli@tin.it

Informazione pubblicitaria



Radiofrequenza, effetto sulle rughe - Radiofrequenza, effetto su indice di eritema - Luce Pulsata, effetto sulla trama - Ossigenoterapia, effetto su pori cutanei

"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.

FARMACIA PINZUTI

Dr.ssa Caterina Pinzuti

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

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

Farmacia Pinzuti Dr.ssa Caterina Pinzuti, Piazza Giuseppe Garibaldi, 32 - 58037 Santa Fiora GR +39 0564 977027

PROFUMERIA
DEL CORSO
JAYA CHERUBINI
ABBADIA SS T 0577.892478 345.6887702

ValleyLife

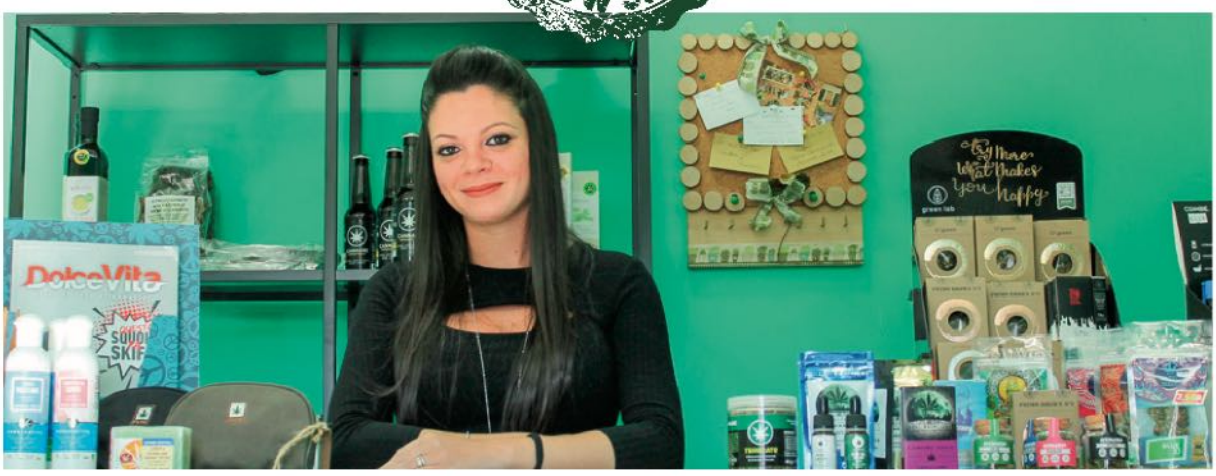
italiano - english

SIENA | VAL D'ORCIA | AMIATA

RIVISTA PANEUROPEA

Diffusione del magazine ValleyLife «Siena, Val d'Orcia, Amiata»: aree territoriali di: Siena, Val d'Orcia e Monte Amiata. Comuni di: Siena, Abbadia San Salvatore, Arcidosso, Asciano, Buonconvento, Castel del Piano, Castell'Azzara, Castiglione d'Orcia, Chianciano Terme, Cinigiano, Civitella Paganico, Montalcino-San Giovanni d'Asso, Montepulciano, Monteroni d'Arbia, Murlo, Piancastagnaio, Pienza, Radicofani, Rapolano Terme, Roccalbegna, San Quirico d'Orcia, Santa Fiora, Semproniano, Seggiano, Trequanda.

ValleyLife è un magazine gratuito (senza costo di copertina), distribuito nelle strutture ricettive di ogni ordine e grado dei territori elencati poc'anzi, oltre a bar, ristoranti, ordini professionali (avvocati, medici, studi dentistici...), e residenti in lingua anglofona. Per richiedere una copia: info@valleylife.it. Tiratura: 48.000 copie/anno.



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

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

L'ARTE DEL FIORE

...da oltre 10 anni
rendiamo indimenticabili i vostri
momenti più belli...

Piante - Fiori - Oggettistica
Allestimenti floreali per tutte le occasioni
Arte funeraria - Fiori artificiali

L'Arte del Fiore
Corso Nasini 51/53A - Castel del Piano (Grosseto)
Tel. 339 1128845

OTTICA ZILIANTI

DAL 1948

Di Claudio e Giorgia

GALILEO

TUTTE LE LENTI

prendi 2 paghi 1

COMPRESE LE MULTIFOCALI ULTIMA GENERAZIONE

Montaggio lenti con mole di ultima generazione

OCCHIALE PRONTO IN 1 ORA

Abbadia San Salvatore (Si) Tel. 0577.776580
giorgia.zilianti@gmail.com

Il terrazzo sulla VAL D'ORCIA

The terrace onto the Val d'Orcia

di Jori Diego Cherubini

Informazione pubblicitaria

Un sogno sognato a lungo. Uno sguardo sulla Val d'Orcia. Un'esperienza che unisce all'ottimo cibo uno sguardo sullo splendore di un paesaggio unico al mondo. L'Antica Fattoria del Grottaione, nome poetico come pochi, è il luogo perfetto per rilassarsi e gustare materie prima di alta qualità.

A long dreamed-of dream. A view onto the Val d'Orcia. An experience that combines excellent food with a panorama of the splendour of a landscape unique in the whole world. The Antica Fattoria del Grottaione, a poetic name like few others, is the perfect place to relax and enjoy food made with high quality raw materials.

«Cercavamo il posto perfetto per aprire il ristorante dei sogni; dopo un lungo pellegrinare in giro per la Toscana, finalmente siamo arrivati qui». È emozionato Flavio, il titolare, quando racconta la sua creatura, e di come sia riuscito, non senza fatica, a trasformare una rimessa per il grano in un magnifico ristorante. «Dove adesso c'è la terrazza - racconta - prima c'era un orto». E dall'orto prende spunto la filosofia di cucina: «Cerchiamo di seguire lo scorrere delle stagioni, con funghi e castagne presenti nel menu solo quando si possono raccogliere, nei boschi non distanti da qui».

pleasure

Entrando in cucina, o, per meglio dire, sfogliando il menu, tra gli antipasti colpisce «Il grottaione», per almeno due persone: un riassunto dei piaceri culinari della Val d'Orcia, con salumi di ogni genere, bruschette, pecorini, ricotta e torte salate; e la tartare di carne maremmana. Tra i primi è squisita la Zuppa amiatina, di ricotta di pecora, bietole e spinaci; poi gli immancabili pici, conditi con briciole di pane tostato, olio e pecorino, o con i condimenti classici, dall'aglione, al ragù. Tra i gustosi piatti «fuori carta», proposti di volta in volta, spicca il risotto con zucchine e fiori di zucca (ricercatissimo in questa stagione), mentre in inverno con la zucca.

Tra i secondi il più richiesto è il Peposo: carne maremmana cotta lentamente, vino rosso e pepe nero; nondimeno si può variare in carne

"We were looking for the perfect place to open our dream restaurant; after a long pilgrimage around Tuscany, we finally arrived here." Flavio, the owner, is excited when he talks about his creation, and how he managed, not without effort, to transform a wheat barn into a magnificent restaurant. "Where there is now a terrace – he told me – was a vegetable patch" And the philosophy of the cuisine is inspired by the garden: "We aim to follow the succession of the seasons, with mushrooms and chestnuts on the menu only when they can be harvested in the woods around here."

Entering the kitchen, or, rather, leafing through the menu, one of the appetizers is particularly striking – 'Il grottaione', for at least two people: a summation of the culinary delights of the Val d'Orcia, with cold cuts of all kinds, bruschetta, pecorino, ricotta and savoury flans; and tartare of Maremma beef. Among the first courses the

exquisite Amiata soup, made with sheep ricotta, chard and spinach; then the inevitable pici, seasoned with toasted bread crumbs, oil and pecorino cheese, or with the classic seasonings, from aglione [kind of local garlic], to the ragù. Among the tasty 'off-menu' dishes, offered from time to time, the risotto with zucchini and zucchini flowers stands out (highly sought after this season), while in winter it's made with pumpkin.

Among the seconds, the most popular dish is Peposo: slow-cooked Maremma meat, red wine and black pepper; nevertheless it can be varied with grilled meat or a succulent Fiorentina steak "with Maremma beef, therefore a little smaller than

the classic version but really amazing, and many, including myself, prefer it to Chianina." Among the fish the cod is a strong point, "unmatched done with chickpea cream, (cooked, boiled and transformed into cream, while the cod, once roasted, is seasoned with extra virgin olive oil from Seggiano." Getting to the sweet course with the gaze lifting from the hills below to a periwinkle sunset, we note a local speciality: "We always offer homemade ice cream, espresso, with fruit or a truly unique taste based on ricotta and olive oil; then cantucci and vin santo, semifreddo and, from late autumn, chestnut cake." The wines too certainly deserve to be mentioned: Here – explains Flavio – we decided to offer, in addition to local prized products, from Montecucco to Brunello, labels from every corner of Italy, from Piedmont down. "People come to the Grottaione to eat and see the enchanting panorama from all over Italy but also many foreigners too. The restaurant belongs to the Slow Food network.

alla griglia o nella succulenta Bistecca alla Fiorentina «di carne maremmana, quindi un po' più piccola rispetto alla "classica" ma davvero strepitosa, in molti, compreso il sottoscritto, la preferiscono alla Chianina». Tra i pesci va forte il baccalà, «inarrivabile assieme alla crema di ceci, (cotti, lessati e trasformati in crema, mentre il baccalà, una volta arrostito, viene condito con olio extravergine di olivastra seggianese». Arrivando ai dolci, con lo sguardo fluttuante tra le colline sottostanti e un tramonto pervinca, si annota una specialità del posto: «Proponiamo sempre il gelato "fatto da noi", espresso, con la frutta o un gusto davvero singolare a base di ricotta e olio d'oliva; poi cantucci e vin santo, semifreddi e, dall'autunno inoltrato, il castagnaccio».

Anche i vini meritano sicuramente di essere menzionati: «In questo caso però - spiega Flavio - abbiamo deciso di proporre, oltre a pregiati del luogo, dal Montecucco al Brunello, etichette provenienti da ogni angolo d'Italia, dal Piemonte in giù». Dal Grottaione arrivano, apposta per mangiare e vedere l'incantevole panorama, da tutta Italia, ma anche tantissimi stranieri. Il ristorante appartiene alla rete Slow-Food.

Ristorante Michelangelo
Antica Cucina

ANTICO COLLE TOSCANO

Park Hotel Spa & Resort

FOUR STAR HOTEL, RISTORANTE "MICHELANGELO", SPA "ANGELICUM"

Ospitalità, gusto e benessere sul Monte Amiata

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

ART5

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

ART5 Soc. Coop. Artigiani Riuniti Torrenieri,
Loc. Bivio dell'Asso, snc, Montalcino (SI), Tel +39 0577.834079
www.infissiart5.it - artcinque@gmail.com

SEVERINI A. & A.

IMPIANTI ELETTRICI
CIVILI ED INDUSTRIALI

Agostino 338.2983272
Gianni 346.2352400

P.le dei Minatori, 6 · 53021 Abbadia San Salvatore (Si)
Tel.0577.775191 · Fax. 0577.773743
www.severinimpianti.it · info@severinimpianti.it

LA CRISALIDE
Centro Medicina Estetica

"Si comincia avendo cura di se stessi"

RADIOFREQUENZA, OSSIGENO, CAVITAZIONE, LUCE PULSATA

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

GEA SPA & BEAUTY CENTER

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

Creating Connections

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

Venite a trovarci!

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

PACINI GROUP
s.r.l.

Vendita materiali edili
Noleggi
Vendita legnami e paleria

Pacini Group
Via F.lli Cervi, 49 - Bagnore, Santa Fiora (Gr)
info@pacinigroupsrl.it. Tel. 339.8058472 - 0564.977007

DITTA
Pepi Luca
ARBORICOLTORE TREECLIMBING

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

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

ICHNOS
di Salvatore Corbeddu

ASSISTENZA, MANUTENZIONE E VENDITA
MACCHINARI ED ATTREZZATURE PER LA RISTORAZIONE

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

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

Comune di Arcidosso · CCN Arcidosso in Vetrina · Pro loco di Arcidosso

Estate ARCIDOSSINA 2020

Ripartiamo insieme...
sul MONTE AMIATA

VENERDÌ 24 LUGLIO

Ore 19,00 ***Aperitivo e Musica*** Bar Fusion MUSICA con i "FAKE TRIO"

SABATO 25 LUGLIO

Passeggiando nel Tempo
Ritrovo ore 17,00 ad Arcidosso, Corso Toscana (Municipio)
L'ESPERIENZA SPIRITUALE ED UMANA DEL PROFETA DELL'AMIATA: il ricordo di David Lazzaretti nel museo a lui dedicato.

Ore 21,30 ***Spettacolo per Bambini***
Parco del Pero L'OROLOGIO DI 13 ORE di e con Sarah Georg e Gabriele Stoppa

DOMENICA 26 LUGLIO

l'Amiata in Cammino
Ritrovo ore 8,30, Parco Faunistico dell'Amiata
MONTE LABRO: SULLA MONTAGNA DEL PROFETA.
Sugli aspri luoghi che ospitarono la Comunità guidata da David Lazzaretti. *Una passeggiata ad anello tra una Natura sorprendente.*

VENERDÌ 31 LUGLIO

Ore 18,00 ***Inaugurazione mostra***
Castello Aldobrandesco
"LA DANZA DEL VAJRA E LO YANTRA YOGA" L'esposizione rientra all'interno della Biennale Internazionale d'Arte Sacra delle Religioni dell'Umanità.

Ore 19,00 ***Aperitivo e Musica***
Bar Bagatto MUSICA con gli "INVERSO ACUSTICO"

SABATO 1 AGOSTO

Ore 11,00 ***Inaugurazione Museo***
Castello Aldobrandesco "COLLEZIONE D'ARMI EMO MECHERONI"

Passeggiando nel Tempo
Ritrovo ore 17,00, Pieve S.Maria ad Lamulas
ARCIDOSSO E LE SUE CHIESE: L'evoluzione stilistica attraverso le epoche storiche ed il sentimento religioso.

Ore 19,00 Castello Aldobrandesco
DEGUSTAZIONE VINI DELLA MAREMMA a cura di ONAV Grosseto

Ore 21,30 ***Concerto*** Teatro degli Unanimi ACCADEMIA AMIATA ENSEMBLE & CORALE GIUSEPPE VERDI. Dir. Corale Enrico Rinocci, musiche di Pärt, Messiaen, Fortmann. *Ingresso libero*

DOMENICA 2 AGOSTO

l'Amiata in Cammino
Ritrovo ore 8,30, Pieve S. Maria ad Lamulas, Montelaterone
L'ANELLO DELLA PIEVE DI MONTELATERONE. Dalla Pieve ad Lamulas al Borgo di Montelaterone.

Ore 11,00 ***Rassegna*** Cascata d'Acqua d'Alto "NOTIZIE DALL'AMIATA 2020" (IV EDIZIONE) prof. Sabino Cassese *giudice emerito della corte costituzionale* intervistato da Giuseppe De Filippi *(Tg5, Il Foglio). Tema dell'incontro* "Doveri".

VENERDÌ 7 AGOSTO

Ore 19,00 ***Aperitivo e Musica***
Enoteca l'ora del Ghiotto MUSICA con i "4 MASS QUARTET"

SABATO 8 AGOSTO

Passeggiando nel Tempo
Ritrovo ore 17,00 presso la Pieve S. Maria ad Lamulas, Montelaterone
ARCIDOSSO, I TEMPLARI E L'ALCHIMIA: ordini cavallereschi e simboli arcani.

Ore 19,00 Castello Aldobrandesco
DEGUSTAZIONE VINI DELLA MAREMMA a cura di ONAV Grosseto

Ore 22,00 Castello Aldobrandesco
Vernissage della mostra & proiezione del film: REQUIEM PER UN BAMBINO MAI NATO di Jochen Meyder. Video realizzazione di Pia Loertscher su la registrazione sonora di Daniele Jungblut e l'Accademia Amiata Ensemble.

DOMENICA 9 AGOSTO

l'Amiata in Cammino
Ritrovo ore 8,15 a Stribugliano
DOVE OSANO LE AQUILE.
Arrampicata da Stribugliano fino al Monte Aquilaia e ritorno.

Ore 21,30 ***Concerto*** Piazza Cavallotti "INVENTARIO" *Ingresso libero*

MERCOLEDÌ 12 AGOSTO

Ore 18,00 ***Presentazione libro***
Sala Consiliare
"SIMBOLI. I SIGNIFICATI NASCOSTI NEI TEMI FIGURATI"
di Giombattista Corallo

Ore 19,00 ***Aperitivo e Musica***
Bar da Begname MUSICA con gli "STUDIO 54"

GIOVEDÌ 13 AGOSTO

Ore 19,00 ***Aperitivo e Musica***
Bar Concerto MUSICA con i "FATTORE M"

VENERDÌ 14 AGOSTO

Passeggiando nel Tempo
Ritrovo ore 17,00 presso la Pieve S. Maria ad Lamulas, Montelaterone
MONTELATERONE E L'INCASTELLAMENTO MEDIEVALE. Breve visita guidata alla Pieve ad Lamulas ed alla Chiesa di S.Lucia alle Stiacciaie.

Ore 19,00 ***Aperitivo e Musica***
Pasticceria Millevoglie MUSICA con "TITO BLUES BAND"

SABATO 15 AGOSTO

Ore 18:00 Piazza Cavallotti
MORELLINO CLASSICA FESTIVAL 2020 ***Concerto al Castello***:
Consort Brass Ensamble Berlin, Dir. Dariusz Mikulsky *con il violinista* Davide Alogna *e il soprano* Aleksandra Gudzio.
Ingresso a pagamento

DOMENICA 16 AGOSTO

l'Amiata in Cammino
Ritrovo ore 9,00 in Loc. Canali
LA FONTE DE' CANALI.
Tra i villaggi nei dintorni di Arcidosso.
Un anello lungo le contrade dei Canali, Bagnoli, Le Piane, L'Acquabona, La Cascata d'Acqua D'Alto e La Sega.

Ore 18,00 ***Presentazione libro***
Piazza Cavallotti ARCIDOSSO NEL XIX E XX SEC. (Una parte di storia dimenticata...) di Giorgio Fatarella

Ore 21,30 ***Spettacolo Teatrale***
Piazza Cavallotti HANNO MESSO IL ROSSETTO IN SEGNO DI LUTTO curato da Teatro Schabernack.
Ingresso libero

MARTEDÌ 18 AGOSTO

Passeggiando nel Tempo
Ritrovo ore 17,00 ad Arcidosso, Corso Toscana (Municipio)
L'ESPERIENZA SPIRITUALE ED UMANA DEL PROFETA DELL'AMIATA: il ricordo di David Lazzaretti nel museo a lui dedicato.

MERCOLEDÌ 19 AGOSTO

Ore 18,00 ***Presentazione libro***
Piazza Cavallotti DAVID LAZZARETTI UNO DELLA MIA TERRA:
il santo e il profeta del monte Amiata
di Paolo Lorenzoni

VENERDÌ 21 AGOSTO

Ore 21,30 ***Concerto*** Piazza Cavallotti
ALESSANDRO LANZONI TRIO.
Ingresso libero

SABATO 22 AGOSTO

Passeggiando nel Tempo
Ritrovo ore 17,00, Pieve S.Maria ad Lamulas, Montelaterone ARCIDOSSO E LE SUE CHIESE: l'evoluzione stilistica attraverso le epoche storiche ed il sentimento religioso.

Ore 19,00 Castello Aldobrandesco
DEGUSTAZIONE VINI DELLA MAREMMA a cura di ONAV Grosseto

DOMENICA 23 AGOSTO

l'Amiata in Cammino
Ritrovo ore 8,30, Parco Faunistico dell'Amiata
MONTE LABRO: SULLA MONTAGNA DEL PROFETA.
Sugli aspri luoghi che ospitarono la Comunità guidata da David Lazzaretti. *Una passeggiata ad anello tra una Natura sorprendente.*

26-30 AGOSTO

NARRASTORIE *e*
FESTE IN ONORE DELLA MADONNA INCORONATA
Le prenotazioni per il Narrastorie apriranno il 1° Agosto

MERCOLEDÌ 26 AGOSTO

Ore 15,00/18,30 Corte del Castello
LABORATORIO TEATRALE
di Francesco Niccolini e Roberto Aldorasi

Ore 16,30 Parco del Pero
SOFFIASOGNI - GUARDARSI DENTRO. FRIDA ALLO SPECCHIO *(dai 6 anni)*
Laboratorio artistico su Frida Kalho

ore 17,30 Parco del Pero
ARIELE VINCENTI in
A RUOTA LIBERA
Spettacolo per bambini con burattini.

Ore 21,30. Piazza Cavallotti
ANDREA RIVERA in
THE BEST(IA) OF RIVERA

GIOVEDÌ 27 AGOSTO

Ore 15,00/18,30 Corte del Castello
LABORATORIO TEATRALE
di Francesco Niccolini e Roberto Aldorasi

Ore 17,00 Parco del Pero
SOFFIASOGNI - UN MESSAGGIO CHE CI UNISCE. Il treno di Keith Haring.
Laboratorio artistico

Ore 21,30 Piazza Cavallotti
EUGENIO FINARDI
chiacchierata in musica con
SIMONE CRISTICCHI

VENERDÌ 28 AGOSTO

Ore 15,00/18,30 Corte del Castello
LABORATORIO TEATRALE
di Francesco Niccolini e Roberto Aldorasi

Ore 16,30 Parco del Pero
SOFFIASOGNI - IL VIAGGIO DELLA BELLEZZA. *(dai 7 anni)* Le meraviglie intorno a noi.
Laboratorio itinerante

Ore 17,30 Parco del Pero
STORIE IN VALIGIA Spettacolo di e con **ELISABETTA SALVATORI**

Ore 21.00 SOLENNE PROCESSIONE IN ONORE DELLA MADONNA INCORONATA

SABATO 29 AGOSTO

Ore 11,00 Parco del Pero
SOFFIASOGNI - TRASFORMANATURA. *(dai 7 anni)*
Giochi a squadre per famiglie sulla natura

Ore 14,00 45° MARCIA DEL CAPERCIO

Ore 16,00 Parco del Pero
LA SOFFITTA DEI SOGNI.
Spettacolo per famiglie con PERFORMANCE MONGOLFIERA. *due spettacoli consecutivi su turnazione da 30 minuti l'uno*

Ore 17,30 Piazza Cavallotti PALCO BIG - SAGGIO FINALE DEI LABORATORI TEATRALI

Passeggiando nel Tempo
Ritrovo ore 17,00 ad Arcidosso, Corso Toscana (Municipio)
ARCIDOSSO MEDIOEVALE.
Visita del centro storico di Arcidosso.

Ore 19,00 Castello Aldobrandesco
DEGUSTAZIONE GUIDATA DEI VINI DOCG DELLA ZONA
a cura di ONAV Grosseto

Ore 19,00 Corso Toscana
VOCI DAL NUOVO MONDO
Aperitivo in musica e laboratori musicali

Ore 21,00 Parco del Pero
LA SOFFITTA DEI SOGNI.
Spettacolo per famiglie con PERFORMANCE MONGOLFIERA. *due spettacoli consecutivi su turnazione da 30 minuti l'uno*

Ore 22,00 Piazza Cavallotti
SIMONE CRISTICCHI E DON GIGI

ore 23,00 ***Concerto*** Piazza Cavallotti
ESIBIZIONE STREET BAND

DOMENICA 30 AGOSTO

durante tutta la giornata
FIERA STRAORDINARIA PER LE VIE DEL PAESE

l'Amiata in Cammino
Ritrovo ore 8,30 Loc. Le Macchie
LA VIA DELLA POESIA,
Anello Macchie – Salaiola.

Ore 21,30 ***Concerto*** Piazza Cavallotti
STAND FUNKY BAND

SABATO 12 SETTEMBRE

GIRO D'ITALIA FEMMINILE SULL'AMIATA
Arrivo ad Arcidosso nel pomeriggio della tappa in memoria di Carlo Poggiolini.
Partenza la mattina del 13 settembre da Santa Fiora.

Illustrazione e Grafica di MICHELE GUIDARINI STUDIO

*** ***data la particolarità del momento il presente programma potrebbe subire delle variazioni.***

PER INFORMAZIONI CONSULTARE IL SITO
www.comune.arcidosso.gr.it
www.prolocoarcidosso.it
OPPURE SCRIVERE A:
locoarcidosso@yahoo.it
OPPURE TELEFONARE AI SEGUENTI NUMERI:
Comune Arcidosso **0564 965055/57**
Lun-Sab 09:00/12:00
Cell. **371 4339714** (anche whatsapp)
Lun-Ven 15:00/18:00
Assessorato al turismo **331 3654927**
Ufficio Pro loco **366 7472612**
9:00/12:30

Comune di Arcidosso **Pro Loco Arcidosso**

Il PIACERE delle Logge

The PLEASURE of LE LOGGE

di Jori Diego Cherubini

Informazione pubblicitaria

Andrea, Elisabetta, Mattia e Silvia. Quattro cugini. Età media 24 anni. In barba a convenienze e statistiche, da Roma, hanno deciso di trasferirsi sull'Amiata per aprire un ristorante, dove mangiare è «un'esperienza totale» che accontenta la vista, in virtù d'impiattamenti da "stellato", e soprattutto il palato, grazie a materie prime di altissima qualità e alla non comune capacità dello chef.

Andrea, Elisabetta, Mattia and Silvia. Four cousins. Average age 24. Against the grain and the usual tendencies, they decided to move to the Amiata from Rome to open a restaurant, where eating out is 'a total experience' that satisfies the sense of sight, by virtue of the presentation of 'starry' dishes, and above all the palate, thanks to the highest quality raw materials and the uncommon ability of the chef.

Ogni piatto è raffinato, laddove l'estetica gioca un ruolo fondamentale nello stuzzicare gli appetiti dei commensali. La cucina delle Logge ha influenze certamente toscane per travalicare gli Appennini e perfino gli oceani, con Andrea e Mattia, amanti del surf, che a ogni uscita, oltre alle tecniche dello sport, portano ai fornelli nuove nozioni di cucina, conferendo alle portate originalità e sapori non scontati. «Chi arriva - raccontano quasi all'unisono - deve sentirsi benissimo, grazie alla nostra cucina che ha avuto un'evoluzione stilistica rispetto alla tradizione culinaria locale: abbiamo rivisitato la Pappa al pomodoro, che proponiamo dentro a una "forma" di Pachino: si apre e all'interno ecco la pappa al pomodoro!». Più nel merito, ecco alcuni tipi di antipasto, che possono variare di giorno in giorno: «È appena arrivato un tonno rosso di 50kg - dice soddisfatto lo chef Mattia - lo sfilettiamo e una parte diventa tartare e una sashimi...». Sempre tra gli antipasti ci sono tartare di manzo con maionese di zafferano, nocciole e carciofi sott'olio; l'uovo su nido di pasta kataifi, crema di patate, carpaccio di porcini e tartufo nero. Insomma, basta sentire i nomi dei piatti per intuire che non siamo di fronte al «classico» ristorante toscano. L'intento dei ragazzi è offrire un'espe-

Each dish is extremely refined and aesthetics plays a fundamental role in whetting the appetites of the guests. The cooking at Le Logge certainly contains Tuscan influences – albeit ones that have crossed the Apennines and even the oceans, with Andrea and Mattia, surf lovers, who on every trip, add to their sporting technique but also bring new cooking notions back to their stoves, giving their dishes originality and subtle flavours. "Our clients – they tell me almost in unison – must feel well satisfied here thanks to our cooking which has undergone a real stylistic evolution compared to the local culinary tradition: we have revisited Pappa al pomodoro [bread, tomato, garlic and olive oil mix], which we offer inside a 'form' of Pachino: yes, open it up and inside is the tomato pappa!". More on their fine dishes, here are some different appetizers, which can vary from day to day: "A 50kg red tuna has just arrived – says chef Mattia happily – we fillet it and part of it becomes tartare and a sashimi...." One always finds among the appetizers beef tartare with saffron mayonnaise, hazelnuts and artichokes in oil; egg on a nest of kataifi pasta, creamed potatoes, porcini and black truffle carpaccio. In short, it is enough to hear the names of the dishes to guess that we are not talking about a 'classic' Tuscan restaurant. The youngsters' idea is to offer a different and total experience, where, from appetiz-

Informazione pubblicitaria

rienza diversa e totalizzante, laddove, dagli antipasti ai vini, nulla è qui per caso. Tornando al menu, e ai primi: «la pasta - racconta Elisabetta - è sempre fatta da noi e il menù segue lo scorrere delle stagioni: dal "mare", in questo periodo, proponiamo gnocchetti di patate con porcini e vongole, e pici "cacio e pepe" serviti con gambero marinato e lime; per la "montagna" invece tagliatelle al ragù di cinghiale ("al coltello"), e carbonara con guanciale di cinta senese». Passando ai secondi, tra gli altri, ecco: «tagliata di manzo con sale marino e olio di olivastra seggianese», poi il peposo, con carne morbidissima cotta almeno sette ore «il coltello nemmeno serve, e il filetto di cinghiale cotto a bassa temperatura». Tra i secondi non poteva mancare il pesce: oggi tagliata di tonno (vedi sopra) scottata col sesamo, mentre, tra le verdure: «è il periodo delle zucchine negli orti, quindi zucchine a volontà...». Non manca il dolce, dove spiccano un'incredibile «albicocca» che si apre e ci sono crema cheesecake e confettura di albicocche; poi tiramisù, a forma di chicco di caffè con crema al mascarpone e mousse di Borghetti; e semifreddo al pistacchio di Bronte con cioccolato fondente.

Poi i vini, con scelte che guardano ai continenti: bianchi, rosati, champagne: «non

ers to wines, nothing is left to chance. Returning to the menu, and to the first courses: "the pasta – Elisabetta tells me – is always made by us and the menu follows the passing of the seasons: from the 'sea' in this period, we offer potato gnocchi with porcini mushrooms and clams, and pici with pecorino and pepper served with marinated shrimp and lime; from the 'mountain' comes hand-cut tagliatelle with wild boar ragù and carbonara with Cinta Senese bacon." Moving on to the second courses, among others, there is: 'sliced beefsteak with sea salt and Seggianese olive oil', then peposo [a peppery stew], with very soft meat cooked for at least seven hours "no need for a knife" and boar fillet cooked at low temperature. Fish has to be amongst the second courses: today it's tuna steak (see above) seared with sesame, while, among the vegetables: "it's zucchini season in the vegetable plot, and so we'll have zucchini across the board..." Don't miss their desserts, with an incredible 'apricot' that opens up and there's cheesecake and apricot jam; then tiramisu in the shape of a coffee bean with mascarpone cream and Borghetti mousse; and semifreddo with Bronte pistachio with dark chocolate.

Then the wines, with choices that cross continents: white, rosé, champagne: "not only that, we have Vermentino from Corsica, German and Chilean wines (two whites and two reds) while the red, although available in major

solo, abbiamo vermentino dalla Corsica, vini cileni (due bianchi e due rossi) e tedeschi» mentre «il rosso, pur presente con etichette importanti, col caldo viene un po' messo da parte, per tornare in autunno e inverno».

Ogni piatto ha la sua personalità, la sua storia, narrata dallo chef Mattia, che ha 27 anni e da 16 lavora tra i fornelli, con trascorsi al Gambero Rosso, in ristoranti stellati e taverne «da battaglia». «Non è solo lavoro - spiega - è piacere, la passione è tutto». «Alle Logge - dice Andrea - d'estate proponiamo sempre aperitivi, con drink mai banali e assaggi gustosi di taglieri, paste, talvolta pesce, e scelte del menu». Alla Taverna si può mangiare e bere all'aperto, sotto alle logge cinquecentesche di Palazzo Nerucci (da qui il nome), nel centro storico della cittadina. «La nostra - conclude Silvia - è stata una scelta radicale, perché la ristorazione è una vita pesante, non esistono feste e si corre sempre, ma tutto è ripagato dal piacere».

varieties, is put to one side in the hot weather to return in autumn and winter."

Each dish has its own personality, its own story, as told by Chef Mattia, who is 27 years old and has been working in kitchens for 16 years, spending time with the Gambero Rosso, in Michelin-starred restaurants and leading-edge hostelries. "It's not just work to me – he explains – it's pleasure, passion is everything". At Le Logge – Andrea tells me – "in the summer we always offer aperitifs, with interesting drinks and tasty tranches of cutting boards, pastas, sometimes fish, and menu dishes." At the Taverna you can eat and drink outdoors under the sixteenth-century loggias of Palazzo Nerucci (hence the name), in the historic town centre. "Ours – Silvia concludes – was a radical choice, because catering is a tough profession, there are no parties and you're always running, but everything is rewarded by pleasure."

La Taverna delle Logge, "Food & Wine". Via della Penna, 1, Castel del Piano (Gr). T. 342.0651966 - loggetaverna@gmail.com - Instagram: taverna_dellelogge - Facebook: taverna delle logge

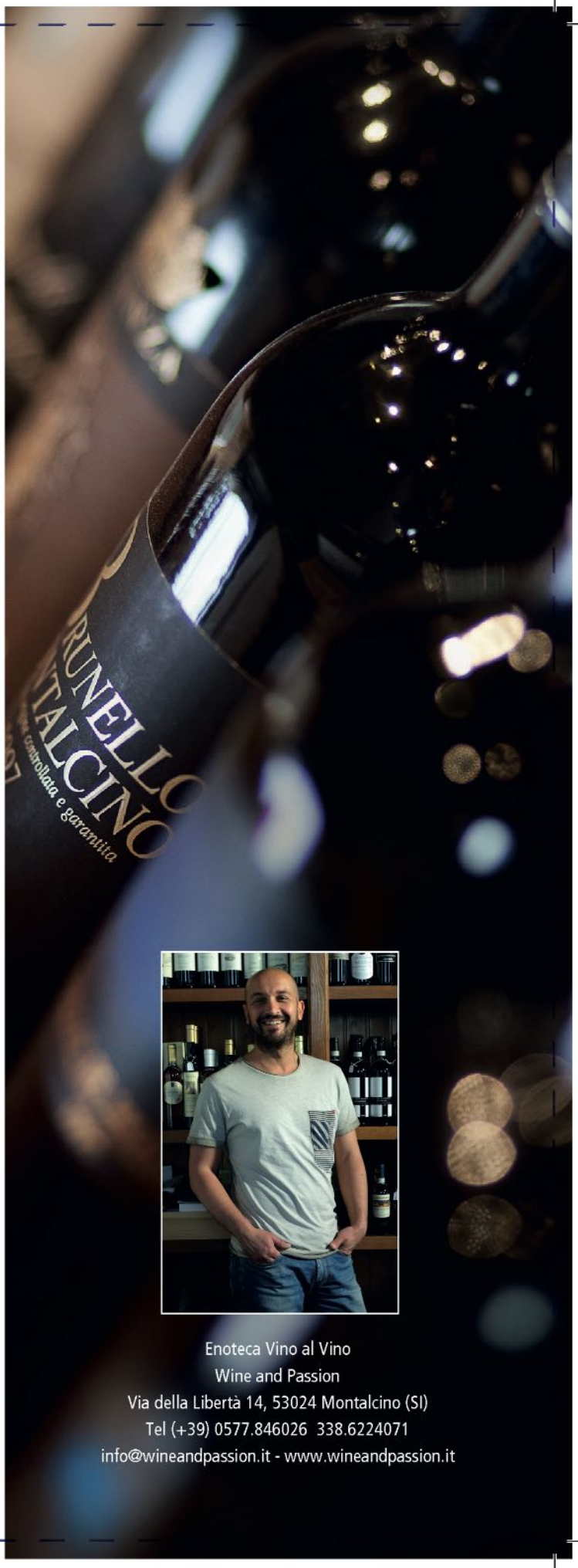
COL D'ORCIA
MONTALCINO

WINE TOURS & TASTINGS

Aperti tutto l'anno dal Lunedì al Sabato
solo su appuntamento
Open year-round from Monday to Saturday
by appointment only

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

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



Enoteca Vino al Vino
Wine and Passion
Via della Libertà 14, 53024 Montalcino (SI)
Tel (+39) 0577.846026 338.6224071
info@wineandpassion.it - www.wineandpassion.it

MEZZAVIA

CASEIFICIO AZIENDA AGRICOLA

Caseificio

AZIENDA AGRICOLA MEZZAVIA

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

www.caseificiomezzavia.it

AMICI DEL CIUCHINO

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

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

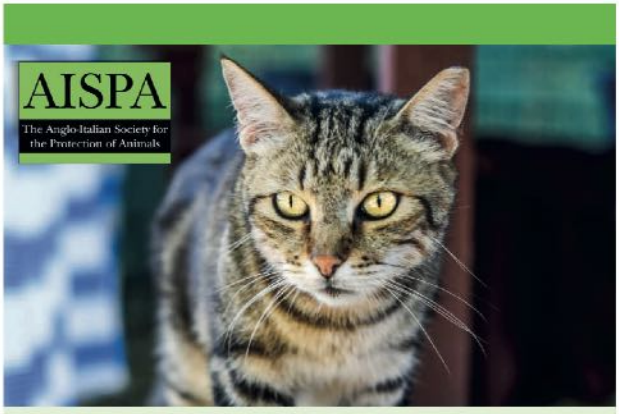
Giornate in fattoria con gli animali

Percorsi per scuole o strutture disabili, minori, anziani

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

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

Abbadia San Salvatore (Si)
Piazza della Repubblica 9/10
Castel del Piano (Gr)
Piazza R. Guarnieri 3C
0577.777356
333.3845138
animalmania
Info.animalmania@gmail.com
www.animalmania-abbadiass.it



AISPA, Anglo-Italian Society for the Protection of Animals

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

6th Floor, 2 London Wall Place, London EC2Y 5AU
www.aispa.org.uk • info@aispa.org.uk • UK registered charity no. 208530

YES, I WANT TO SUPPORT AISPA

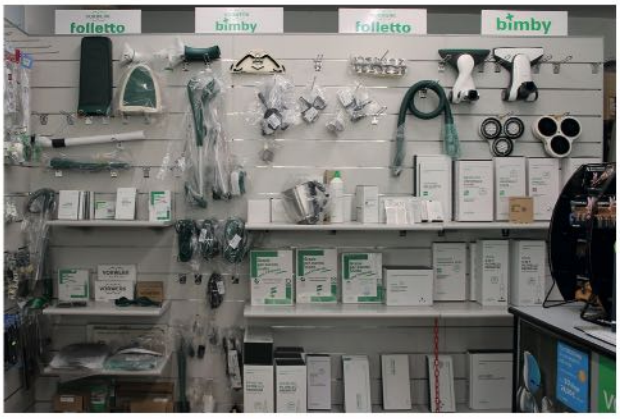
I enclose a donation of £.....
(Cheque/PO/CAF made payable to: AISPA) Please Gift Aid my donation. AISPA will send you Gift Aid information

Name.....
Address.....
..... Post code.....
Email .....

VORWERK

ELETTRO AMIATA
assistenza tecnica autorizzata

folletto bimby



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

Passeggiare con classe

Walk with style

di Jori Diego Cherubini

Un negozio storico sotto i portici del nobile palazzo Sforza, nel centro di Santa Fiora, risalente ai primi del '900. Nel 1994, infatti, Calzature Giuliani ha festeggiato un secolo di attività. A iniziare era stato il trisnonno di Valentina, la bella ragazza che oggi lo gestisce. Entrando, si percepisce la trasversale qualità dei prodotti - «scelti scrupolosamente in base alla qualità» - e il piacere di essere circondati da un salotto elegante.

A long-established shop under the arcades of the noble Palazzo Sforza, in the centre of Santa Fiora, dating back to the early 1900s. In 1994 in fact Calzature Giuliani celebrated a century in business. The founder was the great-grandfather of Valentina the beauty who manages it today. On entering one perceives the superior nature of the products – "carefully chosen on the basis of quality" – and feels the pleasure of being in a rather elegant salon.

A family history therefore, with Valentina at the helm since 2015. "I grew up in this shop – she tells me excitedly – inside here there is my life

Informazione pubblicitaria

Una storia familiare, dunque, che, dal 2015, vede al timone Valentina. «Ci sono cresciuta in questo negozio - dice emozionata - dentro, in qualche modo, c'è la mia vita e la nostra storia». E il fiore all'occhiello del negozio, basta scorgere la ragione sociale, sono sicuramente le calzature: «Principalmente - spiega - artigianali, con marche di alta qualità da da ditte italiane, in particolare dalle Marche, patria della calzatura; nel tempo ci siamo rinnovati con prodotti fuori dal comune e al passo coi tempi». Restando alle scarpe, un reparto è riservato esclusivamente al trekking, con una vasta scelta per gli amanti della montagna. «È fondamentale variare l'offerta e non rimanere fermi con i soliti prodotti - osserva Valentina - chi arriva, oltre ai prodotti di sempre, sa di trovare le novità del momento: quest'anno, ad esempio, vanno di moda i colori pastello». Giuliani, nondimeno, è il luogo perfetto per chi cerca articoli da regalo - come cinture, marsupi, zainetti o portafogli

- ma anche ciabatte di ogni tipo, calzature ortopediche, sandali per il mare e valigeria di marca. Importanti sono certamente le borse: «In questo caso conta il marchio, che deve andare di pari passo con la qualità». Insomma, gli articoli sono destinati a uomo,

donna, adulti e ragazzi, e una linea è studiata per i bambini. Chi sceglie Giuliani lo fa, anche, per il servizio cortese e attento di chi la gestisce: «Nel periodo di villeggiatura, come adesso, arrivano tanti turisti, oggi, per forza di cose, soprattutto italiani, ma durante l'anno da tutta la provincia, e oltre». Il negozio si avvale di profili Facebook, Instagram e Google, aggiornati, ed effettua spedizioni in tutta Italia: «Durante lockdown - racconta - il negozio è riuscito a sopravvivere grazie alle spedizioni, facendo di necessità virtù» (un bell'insegnamento a chi giornalmente se la prende con i social, ndr). «All'inizio di questa avventura un viaggio a New York mi ha dato la spinta che ancora mi mancava

and our family history somehow." And the standard bearers for the shop – just check its nameboard – are the shoes. As to footwear, a whole section is reserved exclusively for trekking, with a wide choice for all mountain lovers. "It is essential to vary what's available and not stand still with the same old products – observes Valentina – whoever comes in, in addition to the usual products, knows they'll find the latest styles: this year, for example, pastel colours are in fashion." Giuliani, however, is also the perfect place for those looking for gifts – like belts, baby carriers, rucksacks or wallets – but also slippers

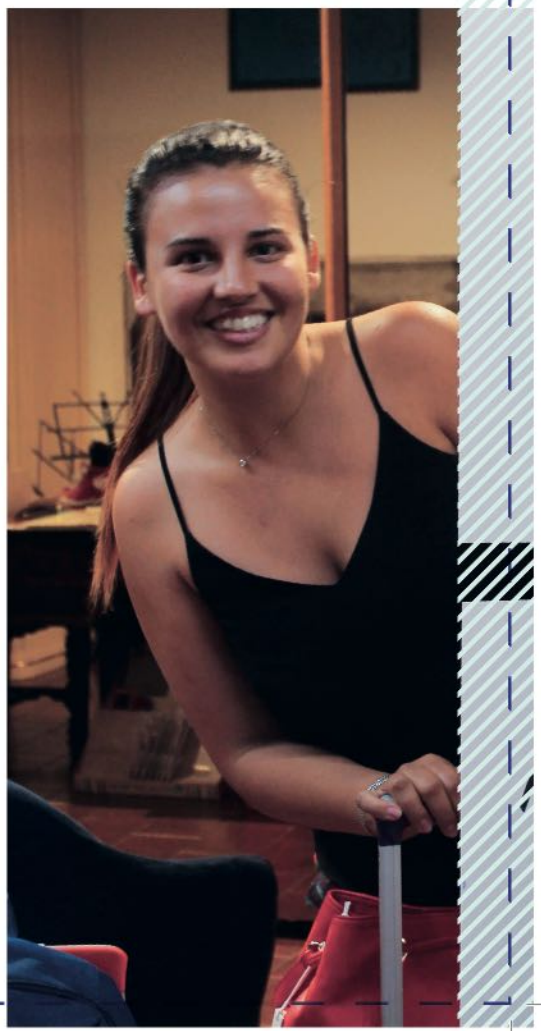
Calzature Giuliani. P.za Garibaldi, 26, Santa Fiora (Gr) tel 0564/978876 - m.me/calzaturegiuliani

Informazione pubblicitaria
ValleyLife

of all kinds, orthopaedic footwear, beach sandals and branded luggage. The bags are certainly important here: "With these the brand really counts, and that goes hand in hand with quality." In short, there are goods for men, women, adults and youngsters and a line especially designed for children. Those who choose Giuliani do so too for the courteous and attentive service of those who run it: "During the holiday period, as now, many tourists arrive, today, with the present circumstances, they are mostly Italian, but throughout the year they come from all over the province, and beyond." The shop updates on Facebook, Instagram and Google and makes shipments throughout Italy: "During the lockdown – she tells me – the shop managed to survive thanks to shipments, making a virtue of necessity" (a nice lesson for those who get angry all the time with social media, editor's note). "At the beginning of this adventure, a trip to New York gave me the push that I still lacked – says Valentina – I realised that I could take a chance and that, actually, it made sense, certain that my taste coincided with that of my mum (who recently left, and managed the shop for several years); for example, I chose to add colours, always trying to vary what we sell. Then a lesson in style: "Even a simple product must be special: shoes and bags are accessories that must excite and attract attention, despite their simplicity, and in this colour plays a fundamental role." Finally the relationship with Santa Fiora is really strong: "I am in love with this place, with its people and with its peaceful way of life." Sporty, elegant and classic shoes are here and the next step will probably be to expand the children's section. The shop is also opens on holidays, and in August even in the evening after dinner.

- racconta Valentina - ho capito che potevo permettermi di osare, e che, anzi, era opportuno farlo, certa che il mio gusto coincidesse con quello di mia mamma (che se n'è andata da poco, e per diversi anni ha gestito il negozio); ad esempio, ho scelto di inserire i colori, cercando sempre di rinnovare le proposte». Poi una lezione di stile: «Anche un prodotto semplice si deve distinguere: scarpe e borse sono accessori che devono emozionare e attirare l'attenzione, pur nella semplicità, e in questo i colori giocano un ruolo fondamentale». Infine il rapporto con Santa Fiora, davvero forte: «Sono innamorata di questo luogo, delle persone e del modo di vivere tranquillo». Calzature sportive, eleganti, classiche, e il prossimo passo sarà, probabilmente, quello di ampliare gli articoli destinati ai bambini. Il negozio apre anche nei giorni festivi, e in agosto anche la sera dopo cena.

Ascolto consigliato: *Recommended listening* R.E.M. - We Walk



bar la casetta

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

RISTORANTE, HOTEL, BAR
IL GARIBALDI

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

Pizzeria del Corso

Pane - Pizza - Dolci

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

PORCELLUM
OSTERIA · VINAIO · ENOTECA
MERENDE · PRODOTTI TIPICI

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

La Faggia

Ristorante - Pizzeria

La Faggia - Ristorante Pizzeria.
Via Abbadia, 10, Bagnolo, Santa Fiora (Grosseto).
Tel. (+39) 0564.953006

OSTERIA 101

Loc. Secondo Rifugio, Abbadia San Salvatore (Si)
Tel (+39) 0577.789705 - osteriacentouno@gmail.com
Facebook Osteria101

I LECCI RISTORANTE

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

Ponte del Prato

Ristorante Pizzeria
Via 1° Maggio, 23/25/27, Abbadia San Salvatore (Siena)
Tel. (+39) 0577.776410 - www.pontedelprato.com

La Valle dell'asino

Donkey Valley

di Jori Diego Cherubini

Riproduzione riservata

Pony, galline, gallo, tacchini, Pois il maialino vietnamita, conigli nani dalla folta chioma, gatti in ognidove e ovviamente asini. L'idea della fattoria, o per meglio dire, biofattoria, è senza dubbio suggestiva e romantica. Ciononostante in pochi poi riescono a realizzarla, anche in una terra apparentemente vocata come la Toscana. Tra le eccezioni c'è Andrea, una ragazza decisa e intraprendente: dopo gli studi universitari è «tornata a casa» per creare uno spazio suggestivo, pieno di animali, paesaggi, leccornie e suggestioni.

Ponies, chickens, roosters, turkeys, Pois the Vietnamese piglet, dwarf rabbits with thick fur, and of course donkeys. The idea of a farm like this, or rather a biofarm, is undoubtedly inspiring and romantic. Nevertheless, few people manage to create one, even in a land apparently so well suited to it as Tuscany. Among the exceptions is Andrea, a determined and enterprising young woman: after university studies she came back home to create a wonderful space full of animals, beautiful landscapes, delicacies and inspiration.

Con la fine della mezzadria la famiglia di Andrea acquistava il bel podere dove ci troviamo: «Ci abitavano in sedici - dice - dopo una ristrutturazione l'abbiamo trasformata in una biofattoria, o fattoria didattica». Girando davanti al grande podere, che spazia su splendide valli, si ha l'impressione di vivere in un piccolo zoo, ma la parola è fuorviante dato che gli animali hanno tantissimo spazio a disposizione, ma anche un ristorante tipico con eccellenze del territorio. «Arrivano tanti bambini - spiega Andrea - per le attività più svariate, e in particolare per la pet therapy, in voga in nord Europa, da qualche anno sta prendendo piede anche in Italia dove spesso viene suggerita direttamente dallo psicologo». L'asino smuove le emozioni: «si crea un rapporto empatico - racconta - e da questi ragazzi riesce a tirare fuori le emozioni; sono animali cognitivi, a dispetto della nomea, anche molto intelligenti, metodici e accoglienti».

L'incontro con l'animale dura un'ora e mezza, durante la quale il genitore non partecipa. All'Upupa si possono anche organizzare feste di compleanno, con buffet dei prodotti locali. Ma anche pranzi e cene, su ordinazione. Animazione a tema, caccia al tesoro, lavori nell'orto per conoscere le verdure, e la natura è sempre al centro del discorso. «Proponiamo anche un "Giro-visita" di un'ora con interazione con animali e uno stuzzichino finale». Non è finita. All'Upupa si trovano prodotti di questa terra, prelibati: «Siamo produttori di cereali e legumi, dal raro farro "monococco", apprezzatissimo (essendo il più integrale che ci sia), è un po' il riso nostrano, poi cece piccolo toscano, lenticchia etrusca, cicerchia dell'alto Lazio e fagiolo toscanello, tutti prodotti di altissima qualità di cui andiamo davvero fieri». Prodotti che si possono acquistare direttamente sul posto (riferimenti a lato) o a San Quirico d'Orcia, alla Bottega di Porta Nuova o

Informazione pubblicitaria

With the end of share-cropping Andrea's family bought up the beautiful farm where we are now "Sixteen people used to live here – she tells me – after renovation we transformed it into a bio-farm, or farm school." Turning in front of the large farm, spread over beautiful valleys, one has the impression of being in a small zoo, but the word is misleading given that the animals have a lot of space available and there's also a restaurant with excellent classic local products.

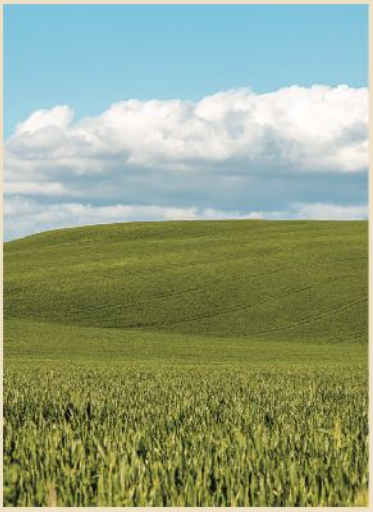
"Lots of children visit us – Andrea tells me – for very varied activities and in particular for pet therapy, which has been in vogue in northern Europe for some years and has also taken root in Italy where it is often recommend by a psychologist." In Tuscany Andrea, together with the girls of the Amici del Ciuchino (more in ValleyLife, see page 39), is trying to create an ad hoc association to work with adults and children and especially with those who have issues of autism." The donkey is capable of engendering many emotions: "an empathic relationship is created – she explains – and the animal manages to bring out the emotions from the children. They are highly aware animals; in spite of their reputation, also very intelligent, calm and welcoming." The encounter with the donkey lasts an hour and a half and doesn't involve the parent. Birthday parties can also be organized at Upupa, with a buffet of local products. But also lunches and dinners to order. Themed events, treasure hunts, work in the vegetable garden to get to know about plants and nature is always at the heart of things. "We also offer a one hour tour and visit, the shortest one, with interaction with animals and a snack at the end." That's not all. At Upupa you'll find delicious products from their fields: "We produce cereals and legumes, from the rare highly appreciated monococco spelt, (being the most

alla «Triccheria» lungo il corso principale. «Poi abbiamo la pasta con grani nostri macinati al Mulino della Val d'Orcia». Da Upupa, su prenotazione, possono mangiare fino a dodici persone: «Proponiamo un menù fisso: piattone di antipasti con affettati e formaggi scelti, crostini con sugo di fegatini toscano, un primo come pici o pappa al pomodoro, e dolci, in questo periodo la mousse di ricotta di Vergelle al limone (dalla Sicilia) e all'odore di menta, e dell'ottimo vino». La strada «di Vergelle», dove si trova la fattoria, è davvero magica, c'è Upupa con tutto quello che abbiamo raccontato, ci sono una macelleria (Mencarelli), poi cantine di Brunello, Orcia doc, caseifici... «L'anno scorso - riprende Andrea - abbiamo testato la canapa, un esperimento sospeso a causa di un vuoto legislativo, ma la vendita è stata molto apprezzata con infusi per tisane, avevamo in testa di collaborare con Mountain Grow Shop (vedi pag. 24, ndr), il negozio di Abbadia San Salvatore... magari in futuro». Andrea parla ottimamente inglese, e vi aspetta alla Biofattoria.

wholemeal there is), and a little Tuscan rice, then the small Tuscan chickpea, the Etruscan lentil, cicerchia from northern Lazio and Tuscan beans, all high quality products that we are really proud of and we're always experimenting with new ones." These products that can be purchased directly on site (see below) or in San Quirico d'Orcia at the Bottega di Porta Nuova or at the Triccheria on the main street. "Then we have pasta made from our grains ground at the Mulino della Val d'Orcia." Upupa can feed up to twelve people: "We offer a fixed menu: platters of appetizers with cold cuts and selected cheeses, crostini with Tuscan liver paté, a first course such as pici or pappa al pomodoro, and desserts, in this period mint-scented Vergelle ricotta mousse with lemons (from Sicily) and excellent wine." The 'di Vergelle' road, where the farm is located, is truly magical, there is Upupa with everything we have mentioned, there is a butcher (Mencarelli), then the Brunello cellars, Orcia DOC, dairies... "Last year – Andrea continues – we tested hemp, an experiment suspended due to a legislative vacuum, but the sale was highly appreciated with infusions for herbal teas, we had in mind to collaborate with the Mountain Grow Shop (see page 24), the Abbadia San Salvatore shop... maybe in the future." Andrea speaks excellent English, and looks forward to seeing you at the Biofattoria.

Informazione pubblicitaria

BioFattoria l'Upupa. Fattoria didattica. Podere Olivello, 60 - Montalcino (Si). +39 348/3220222 - info.lupupa@libero.it



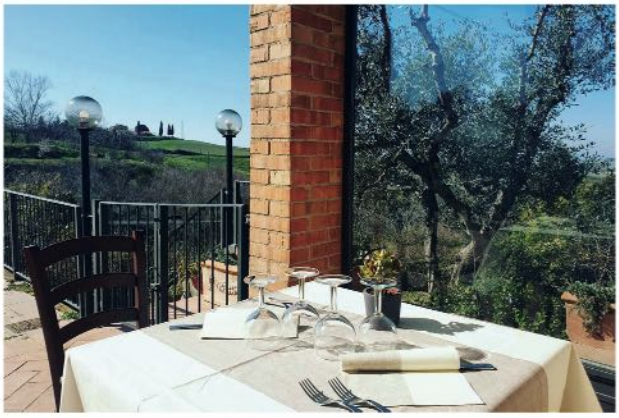
Pasta Panarese
coltivatori di pasta

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

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

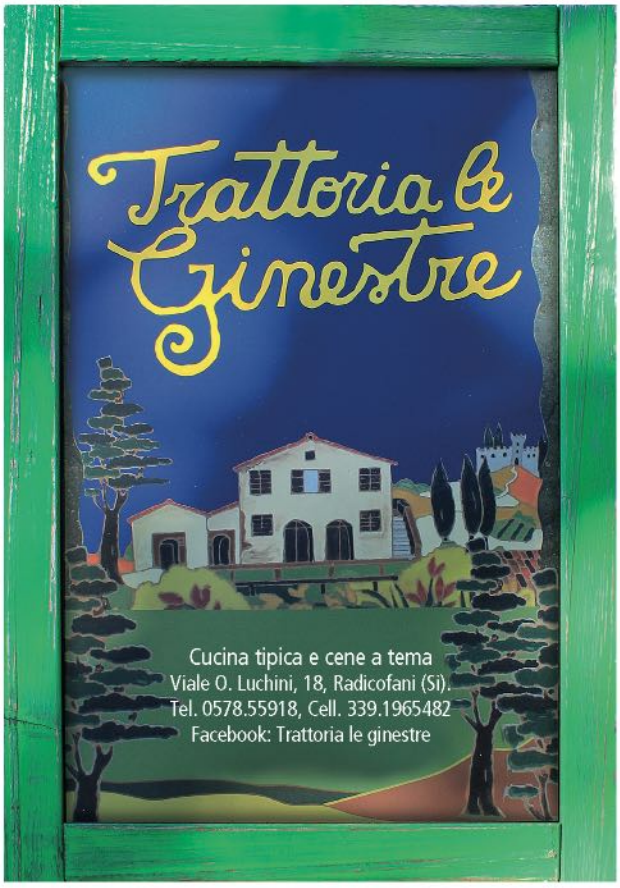
da Thaby
BIOAGRITURISMO

...



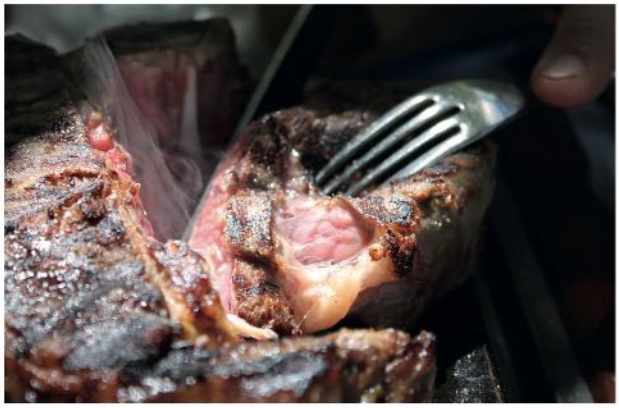
...

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



Trattoria Osenna

...



...

Via Dante Alighieri, 42 - San Quirico d'Orcia (Si)
info@trattoriaosenna.com
Tel. (+39) 0577.897541

Lo zafferano puro della Val d'Orcia

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

OSTERIA IL MANGIONE

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

Osteria il Gatto & la Volpe Pizzeria

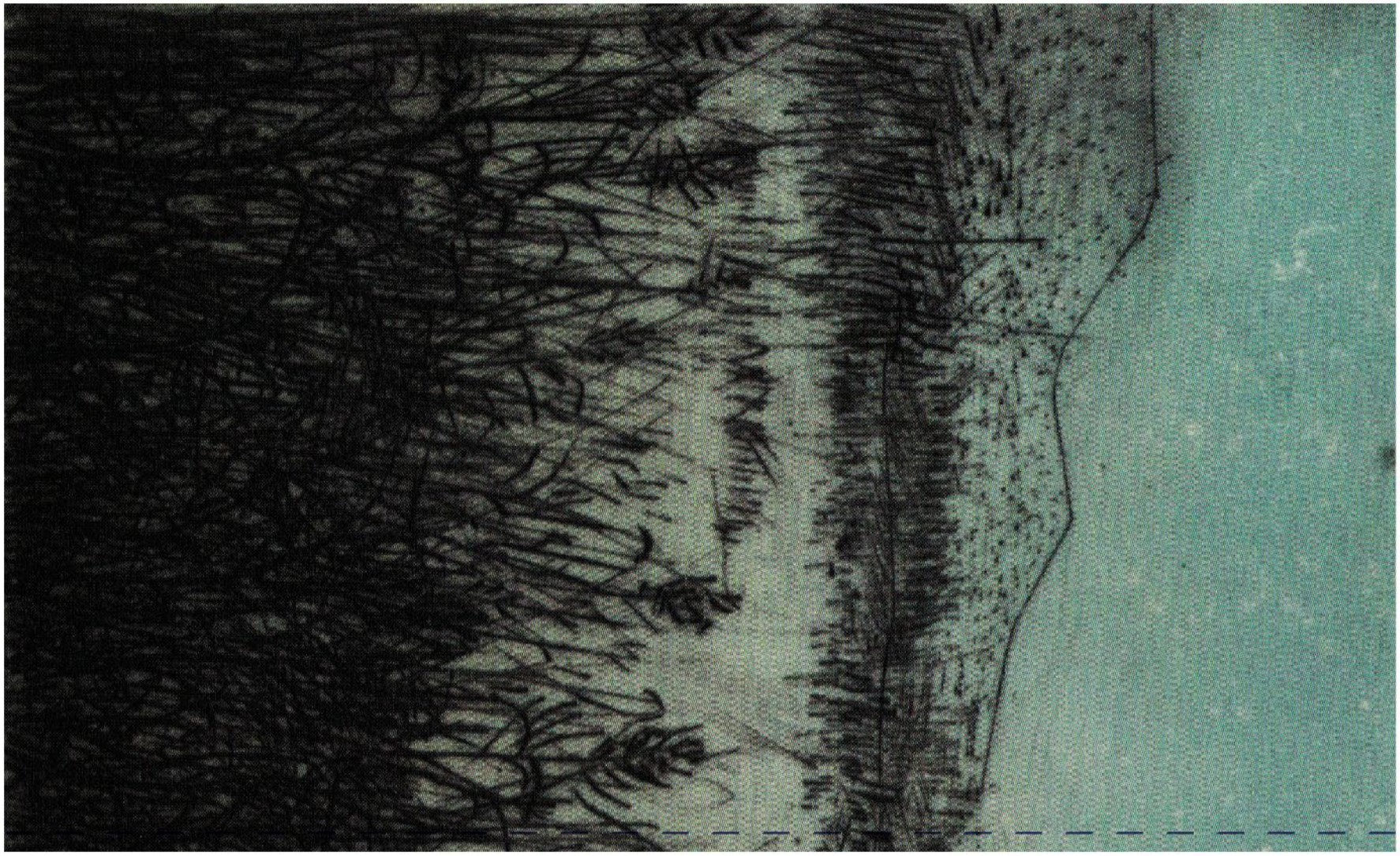
Via della Pace, 44, Abbadia San Salvatore (Siena)
www.osteriailgattoelavolpe.it - info@osteriailgattoelavolpe.it
tel. (+39) 0577.778751

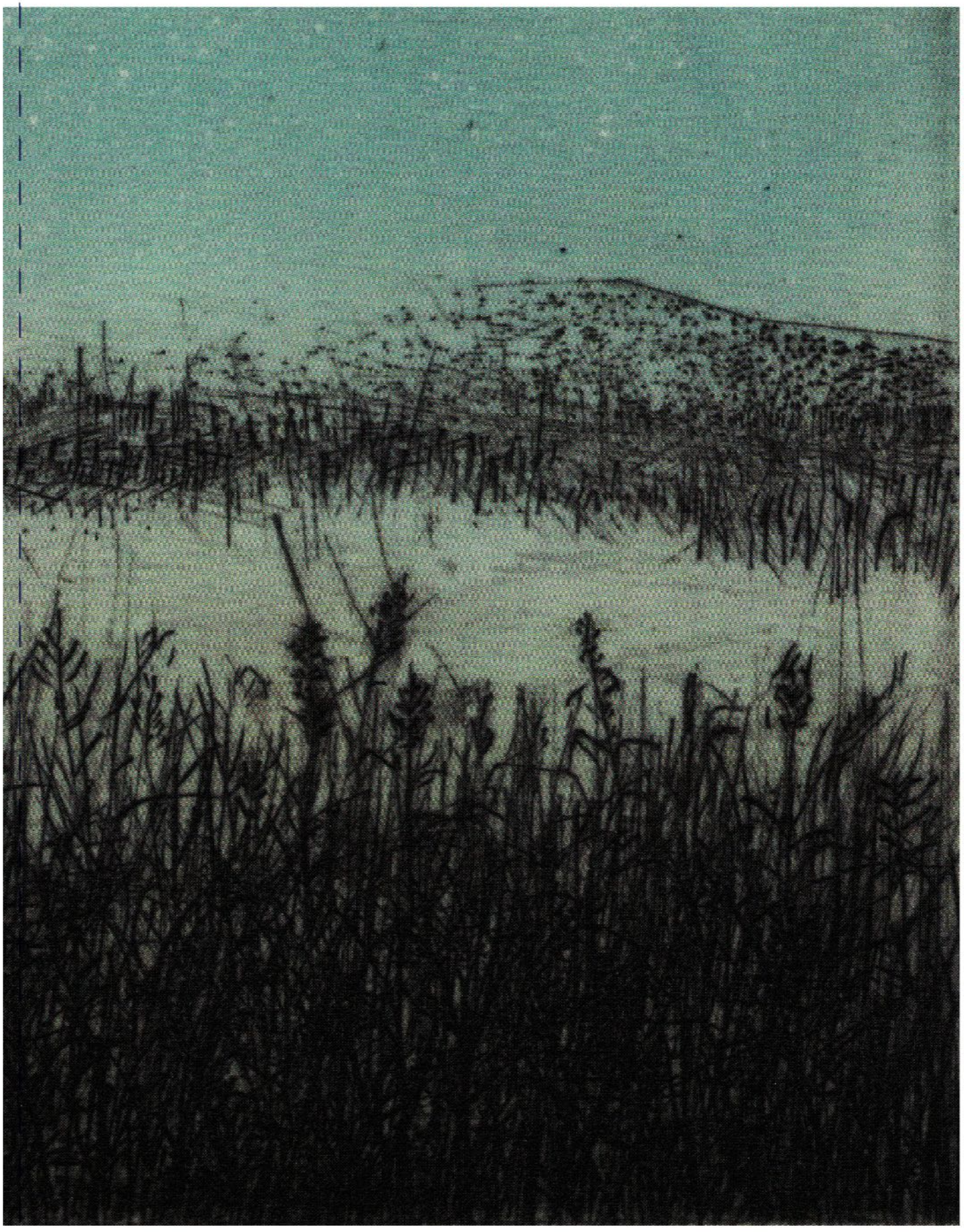
pasticceria TICCI dal 1908

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

Paesaggi del Padule

di Francesca Lanzarini





Paesaggi del Padule

di Francesca Lanzarini

daVenerio

ALBERGO RISTORANTE

Piazza Rosa Tiberi Guarnieri Carducci, 18, 58033 Castel del Piano (Grosseto)
Tel. 0564.955244 - 347.6440076
www.davenerio.com

Affittacamere l'Orcia

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

Bar La Cascata

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

La Sosta dei Barrocciai

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

BioFattoria l'Upupa

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

La poesia della Valdo nella pasta di Alessio

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

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.

Informazione pubblicitaria

orcia
o Panarese

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

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

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 pici 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 pici 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 pici, annovera tagliatelle, pappardelle, calamarata, conchiglioni, fusilloni, gigli toscani, linguine, mezze maniche, 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.

Il produttore e coltivatore Alessio Panarese con i suoi figli

Informazione pubblicitaria

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."

Pici 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 Pici 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 pici, includes tagliatelle, pappardelle, calamarata, conchiglioni, fusilloni, Tuscan lilies, linguine, half sleeves, paccheri, penne, 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.

La Porta
MONTICCHIELLO

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

TRATTORIA
Il Pozzo
"Anche da Asporto"

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

NANNETTI & BERNARDINI
PRODOTTI TIPICI
PIENZA

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

L'OMBELICO
DEL MONDO
a Montisi

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

da BEGNAME

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

White Bar
Jolly Caffè

Organizziamo eventi e compleanni

WHITE BAR
di Vaseva Hristina
Piazza Garibaldi, 15, Santa Fiora (Grosseto)
Tel. (+39) 349.0910031

L'IDENTITÀ di un paesaggio

The identity of a landscape

di Leonardo Porcelloni*
Ricercatore di Geografia
all'Università di Nottingham

Attraversiamo il sentiero che taglia il ripido bosco di castagni, i muri a secco, i pali scortecciati, gli ancor giovani abeti, i ciuffi d'erba piantati in ordine sparso, la capanna, le sorgenti, le floride felci.

La cultura di un paesaggio deve essere narrata, possibilmente, da chi ha contribuito a modellarlo. L'estensione non è rilevante. Ciò che è essenziale è la memoria del passato: l'arte di saper intervenire armoniosamente sull'ambiente naturale. Mentre in molte delle zone rurali, come sul Monte Amiata, il processo di abbandono progredisce inosservato - a volte ostacolato da pratiche lontane dalla cultura del luogo - c'è chi ridà, con piena coscienza, forma identitaria a una tessera di paesaggio dimenticato. Un paesaggio identitario è quel luogo in

We take the path that cuts through the steep chestnut wood, past dry stone walls, stripped poles, still young beech trees, with tufts of planted grass scattered through it, the hut, the springs, the flourishing ferns.

The culture of a landscape should be narrated, arguably, by those who helped to

cui gli elementi sono organizzati secondo una logica che rievoca pratiche, e culture, di epoche passate, che ne contraddistinguono l'identità. Da un segno sul paesaggio se ne trae il suo valore funzionale, ovvero come l'uomo un tempo ne ricavava beneficio. Gli usi, le tecniche e l'economia del territorio si trasformano e il paesaggio a sua volta muta. Rimettere in atto pratiche dimenticate significa restituire alla comunità parte della propria storia, la quale si può decifrare nella diversa gestione degli alberi da frutto, in un certo tipo di taglio, dalla presenza di una vegetazione piuttosto che un'altra, nell'abitare, e nelle tecniche costruttive. A pochi passi dall'Abbazia San Salvatore, Ugo - eccezionale conoscitore di questo territorio - ci conduce attraverso una vera e propria riserva di paesaggio storico. Il viottolo è composto di pietre locali scalpellinate e incastrate a mano, così come il muro a secco che sostiene il terreno superiore e accompagna il cammino. A valle, lungo la ripida scarpata, comincia un bosco di castagni inselvatichito e inaccessibile per quanto ripido. Poi però si scorge il temerario sentiero che taglia le pendenze, serpeggia tra gli alberi e conduce verso le prime peculiarità, ancor più intuibili se indicate dalla voce narrante di Ugo. Si scopre che ogni elemento ha uno scopo specifico. Per primo le cortecce indicano gli

who return, with proper awareness, a form of identity, to a corner of a forgotten landscape. A landscape with identity is a spot where the elements are organized according to a logic that recalls practices and cultures of past eras which constitute its particular identity. Its functional value is that it shows us how man once used and benefited from it. The uses, techniques and economy of the area are transformed and the landscape in turn changes. Putting forgotten practices back into action means giving back to the community part of its history, which can be deciphered in the ways of cultivating fruit trees, in a certain type of woodcutting, by the presence of one vegetation rather than another, in dwellings, and in construction techniques. A few steps from the San Salvatore Abbey, Ugo – an exceptional connoisseur of this area – leads us through a real reservoir of historical landscape. The path is composed of local stone chiseled and laid by hand, alongside a dry

create it. It's size isn't relevant. What is essential is the memory of the past: the art of knowing how to work harmoniously with the natural environment. While in many of our rural areas, such as on Monte Amiata, the process of abandonment progresses unnoticed – sometimes held up by practices that are very distant from the culture of the place – there are those

innesti «a marrone» sul castagno. Intorno a essi un'accurata pulizia delle piante selvatiche per favorire la raccolta delle castagne. Una parte del castagneto è adibita a bosco ceduo. Quando l'albero è della giusta dimensione viene tagliato e scortecciato nel periodo di luna calante; così resiste anche cinquant'anni, invece di 15. Lo scopo è di farne dei pali, tipica espressione di sfruttamento del legname di castagno, specialmente, un tempo, in miniera per i ponteggi delle gallerie. Intorno qualche faggio è stato aggiunto appositamente. «Io a memoria visiva - spiega Ugo - voglio ricostruire com'era». Ecco che spuntano ciuffi d'erba sottile raggruppati in piccoli cespugli, tipici delle zone di montagna, indicati localmente come barba dei cappuccini o erba volpina. Trattasi con molta probabilità della Festuca Heterophylla, una specie che difficilmente si ritrova nelle zone abitate, tanto che Ugo ne ha riportate zolla per zolla tra una pietra e l'altra

stone wall that supports the upper terrace and follows the path. Downstream, along the steep escarpment, a forest of chestnut trees that have gone wild on an inaccessible steep slope. But then you can see the daring path that cuts down the slope, meanders through the trees and leads to the first oddities, rather clearer if pointed out by the narrative voice of Ugo. It turns out that each element here has a specific purpose. First, the bark display the 'marrone' grafts on the chestnut trees. Around them, a thorough cleaning away of wild plants to facilitate the collection of chestnuts. A part of the chestnut grove is used as a coppice. When the tree is the right size, it is cut and debarked in the waning moon period; thus it lasts up to fifty years, instead of fifteen. The aim is to make it into poles, a typical mode of exploitation of chestnut wood, especially, in the past, used in mines for propping tunnels. Some beech trees have been specially added around them. "I want to reconstruct what it was like from visual mem-

Ascolto consigliato
Recommended listening
♪ Boards Of Canada - Geogaddy

del sentiero. Provvederanno poi loro stesse a recuperare lo spazio.

In molte delle zone «a castagno», nella fascia compresa tra l'abitato di Abbadia San Salvatore e l'anello della faggeta, vi erano numerose capanne sparse, metà in pietra e metà in legno, ricoperte da zolle. Servivano da riparo temporaneo per le famiglie che, mentre raccoglievano castagne, venivano colpite dai temporali. Alcune di queste avevano una sorta di canna fumaria per accendere il fuoco e così potersi asciugare. E ciò fino ad almeno la metà del secolo scorso. Ugo ha ricostruito un prototipo di questa capanna, ammodernata dalla muratura e alta a sufficienza perché ci si possa stare in piedi, al contrario delle storiche capanne, nelle quali si poteva stare solo accucciati. Proseguendo sul sentiero, a tratti ancora tagliato a monte e sorretto da muriccioli a valle, si sente lo sgorgare dell'acqua: una vasca artificiale che sfrutta due sorgenti, dove «una volta nuotavano le trote». La presenza dell'acqua influisce sulla vegetazione, ne forniscono un esempio le felci, qui così rigogliose. Lasciamo il sentiero che taglia il ripido bosco di castagni, i muri a secco, i pali scortecciati, gli ancor giovani abeti, i ciuffi d'erba piantati in ordine sparso, la capanna, le sorgenti, le floride felci. L'uomo deposita un significato simbolico sull'ambiente in cui esercita la propria esperienza, ciò comporta un senso di radicamento con i luoghi vissuti, un legame identitario con il paesaggio. In questo senso il paesaggio diventa un testo decifrabile per chi ne ha preso parte e chi dispone delle chiavi per interpretarlo. Se chiunque esamini il mondo intorno a sé è in qualche misura geografo, come scriveva David Lowenthal, rimettere in piedi la «scenografia» del luogo è un atto di coscienza che tutela la memoria di un'intera collettività.

ory" – explains Ugo. Here are tufts of thin grass grouped in small bushes, typical of mountain areas, locally called 'cappucin monks' beard' or 'fox grass'. It is most likely Festuca Heterophylla, a species difficult to find in inhabited areas, so much so that Ugo has put it back to back between each stone of the path. They will then take care of the space themselves.

In many of the chestnut areas, in the strip between the town of Abbadia San Salvatore and the ring of beech forest, there were numerous scattered huts, half in stone and half in wood, covered with clods. They served as temporary shelter for families who, while harvesting chestnuts, were caught in thunderstorms. Some of these had a sort of chimney to permit a fire so they could dry out. And this until at least halfway through the last century. Ugo has rebuilt a prototype of one of these huts, modernized in its masonry work and high enough to stand up in, unlike the historic huts where you could only crouch. Continuing on the path through the valley, sometimes climbing and supported by low walls, you can hear the gushing of water: an artificial tank that uses two springs, where 'trout used to swim'. The presence of water affects the vegetation with very lush ferns for example. We leave the path that cuts through the steep chestnut wood, past dry stone walls, stripped poles, still young beech trees, with tufts of planted grass scattered through it, the hut, the springs, the flourishing ferns.

Man deposits a symbolic meaning on the environment in which he lives out his life and work, this entails a sense of grounding with the lived place, an identity link with the landscape. In this sense, the landscape becomes a decipherable text for those who are part of it and those who have the keys to interpret it. Anyone who examines the world around him is to some extent a geographer, as David Lowenthal wrote, putting back the 'scenography' of the place is an act of conscience that protects the memory of an entire community.

FAMOUS SPORTS PEOPLE ARE PAID TOO MUCH MONEY. DO YOU AGREE?

Di Amy Salvioni

Alunna di 15 anni che alla scuola Creating Connections di Montalcino si sta preparando per la certificazione «FCE» di Cambridge.

To start with, I would say that there are definitely conflicting opinions about this topic. Some people believe that sports people's earnings are excessively large. However, many people argue that they deserve that money. In this essay, I will discuss both points of view and agree with the idea that they receive too much money.

Firstly, I strongly believe that many well-known athletes have really huge incomes just because they play in a popular sport team, such as Real Madrid or Manchester United. This can be because they provide a lot of entretainment for all their fans.

Yet, a lot of people work really hard to get a normal salary just to have a modest life, but when they see how much sportsmen earn, they feel resentment about this injustice. It is true that sports people spend most of their time training hard in order to achieve their goals and gain such good results in world competitions. Despite this, we cannot deny that actually their income comes largely from advertising products on TV.

To sum up, considering that famous athletes have enormous earnings thanks to their fame, in my opinion, we should reduce their salaries to an appropriate level.

Informazione pubblicitaria

PASTA FRESCA E ROSTICCERIA
da Silvia
Piancastagnaio (Siena), Viale Vespa, 191
Tel. 0577.785310
Facebook: Pasta fresca da Silvia

PER I VOSTRI MOMENTI DI RELAX

Antica Fattoria del Grottaione
Flavio Biserni

Flavio Biserni vi dà il benvenuto all' Antica Fattoria del Grottaione, ristorante Slow food, nel piccolo borgo di Montenero D'Orcia, a due passi da Montalcino, Grosseto, Castel del Piano e dai borghi del Monte Amiata. La vasta terrazza ha una delle più belle viste sulla Val D'Orcia con castelli e borghi Unesco, per non parlare dei tramonti che tolgono il fiato. Potrete gustare piatti tradizionali della stagione con vini della zona come Montecucco o Brunello di Montalcino. Benvenuti!

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

PER PRENOTAZIONI

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

Tel: 0564 182 7081
Cell: 320 063 6757
(anche WhatsApp e sms)

info@anticafattoriadelgrottaione.it
www.anticafattoriadelgrottaione.it

SCANSIONAMI

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

RISTORANTE

il Desco

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

RISTORANTE
Sasso del Locco

La pizza GOURMET con farine antiche, lunghe lievitazioni
e un caldissimo forno a legna. Ecco la ricetta della vera e genuina pizza!

Via Piscinello 49/b, Abbadia San Salvatore (SI)
Indicazioni stradali: m.me/sassodellocco - Tel. 0577 191 7360

LUCKY LAKE

Pizzeria Birreria · Gelateria · Petit Restaurant

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

Albergo · Ristorante

Olimpia

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

Acquedotto del Fiora

VERSO IL FUTURO, INSIEME.

#Best**water** #AdF**Digital**

Scarica l'app MyFiora

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

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

Acquedotto del Fiora

fiora.it

Google play

Download on the App Store