

Anno XX, nr. 165 / AUTUNNO 2021

# ValleyLife

MAREMMA TOSCANA

RIVISTA PANEUROPEA



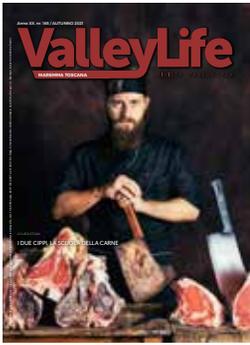
COVER STORY

I DUE CIPPI, LA SCUOLA DELLA CARNE

Supplemento al periodico mensile di informazione culturale e pubblicitaria ValleyLife. Iscr. Trib di Perugia, del 17/05/2007 n.23/2007. Dir. Resp. Simone Bandini. Grafica: Alessio Casi (Tobu Group srl) - Stampa: Industrie Grafiche Pacini



Via Ponte Giorgini, 21 Castiglione della Pescaia (GR) - Tel. 0564 933027  
[www.yachtbarcastiglione.com](http://www.yachtbarcastiglione.com)



In Copertina:  
Lorenzo Aniello de' I Due Cippi

AUTUNNO 2021

**EDITORE, DIRETTORE RESPONSABILE**

Dr. Simone Bandini

**DIRETTORE EDITORIALE:**

Dario Migliorini

**PROGETTO GRAFICO e IMPAGINAZIONE:**

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

**TRADUZIONI**

Ray Keenoy

**AUTORI**

**Simone Bandini:** Editore di Valley Life. Dott. in Filosofia

**Dario Migliorini:** Dj, Direttore Editoriale di Valley Life "Maremma Toscana"

**Giulia Fiska:** Project Assistant di Valley Life "Maremma Toscana"

**Claudia Ciabattini:** Laurea in musica e spettacolo, copywriter, scrittrice.

**Jori Diego Cherubini:** Giornalista, Direttore Editoriale ValleyLife "Siena, Valdorcchia & Amiata"

**Valentina Piccini:** Fashion blogger, direttrice di Valley Life "Alto Tevere"

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 per l'Estate di San Martino, a Castiglione della Pescaia e con uno mojito di fine stagione.

**ValleyLife**

Via Degli Olivi,  
Castiglione della Pescaia (Gr)  
Tel. 339 8192256 (Dario)  
333 1235591 (Giulia)  
maremma.valleylife@gmail.com  
maremma@valleylife.it

**8** Apollo e Dioniso contro il grande nulla  
*Apollo and Dionysus against the great nothingness*

**10** La notte della mia vita  
*The night of my life*

**12** I Due Cippi  
*I Due Cippi*



**CULTURE 18**

**18** L'Art Hotel Lucerna, una finestra sul mondo (e sul Tirreno)  
*The Art Hotel Lucerna, a window on the world (and the Tyrrhenian Sea)*

**26** Una terra amica del cicloturismo  
*A friendly place for cycle touring*

**32** Museo Archivio Bianciardi: un museo del territorio che ci racconta il passato  
*The Archivio Bianciardi Museum: a local museum that speaks about the past*



**LIFESTYLE 38**

**38** In cantiere con la Edilmark  
*On site with Edilmark*

**44** L'emporio dei sognatori  
*The emporium for dreamers*

**48** Una Rotonda ... sul mare (di Grosseto!)  
*A Terrace... at the seaside (in Grosseto)!*

**52** Ritrovare l'equilibrio con il massaggio tibetano  
*Find your balance with Tibetan massage*

**56** L'Antica Barberia "Grosseto" (Dal 1933)  
*The Antica Barberia 'Grosseto' (Since 1933)*

**60** ASCG Service  
*ASCG Service*

**64** Faq Live Music Club  
*Faq Live Music Club*



**PLEASURE 68**

**68** La mia pasticceria "Favorita!"  
*My "Favourite" pastry shop!*

**72** Casina Kitch, da gustare rigorosamente con le mani  
*Casina Kitch, to be eaten strictly hands-on*

**78** Un "Pic-Nic" in pizzeria!  
*A Picnic in a pizzeria!*

**84** La Cantina del Sale  
*The Salt Cellar*

**88** Lassù tra storia, cucina e nuvole: la Confraternita di Celle  
*Up there between history, cuisine and clouds: the Brotherhood of Celle*

**If you have a house in Maremma Toscana areas please subscribe for free and ask for your complimentary copy**



# Mirrolli

GIOIELLERIA

  
ROLEX

**DoDo**  
CHARMING JEWELRY

  
TUDOR

DAMIANI  
HANDMADE IN ITALY SINCE 1924

  
HAMILTON  
AMERICAN SPIRIT • SWISS PRECISION

  
CRIVELLI

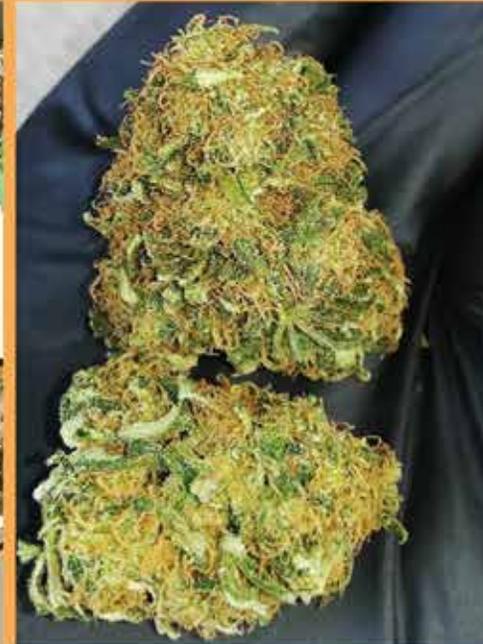
**Mirrolli**  
GIOIELLERIA

Piazzetta Monte dei Paschi, 6 Grosseto (GR) - Tel. 0564 412422



# RUDERALIS

MAREMMA • ORIGINAL



Ruderalis Maremma

**Canapa Ruderalis**

greenlifemaremma@gmail.com

Tel. 393 4984505



# ERBORISTERIA DELLA MAREMMA

*Per tutti coloro che desiderano prendersi cura di sé attraverso l'uso di prodotti naturali e di qualità, l'Erboristeria della Maremma di Spinelli Rosina è il punto vendita perfetto in cui potrete trovare le giuste soluzioni, sia che vogliate prendervi cura del vostro corpo esternamente sia internamente. Infatti l'Erboristeria, oltre a proporre una vasta gamma di prodotti erboristici, offre anche un'ampia scelta di alimenti naturali, quali alimenti Bio e senza glutine, prodotti Vegan ed integratori naturali. Il punto vendita propone una variegata selezione di prodotti erboristici dei migliori marchi in grado di soddisfare qualsiasi esigenza e gusto.*

Via Flli Cervi, 5 58043 Castiglione della Pescaia (GR) - Tel. **0564 934635** - [erb.dellamaremma@libero.it](mailto:erb.dellamaremma@libero.it)





## APOLLO E DIONISO CONTRO IL GRANDE NULLA

Apollo and Dionysus against the great nothingness

DI SIMONE BANDINI

*"Quando la tempesta sarà finita, probabilmente non saprai neanche tu come hai fatto ad attraversarla e a uscirne vivo. Anzi, non sarai neanche sicuro se sia finita per davvero. Ma su un punto non c'è dubbio... Ed è che tu, uscito da quel vento, non sarai lo stesso che vi è entrato".*  
Haruki Murakami, "Kafka sulla spiaggia"

Quello che esattamente vi si chiede è il ribaltamento di questa banale prospettiva, un po' puerile e nevrotica come lo sono i giapponesi dopo il 45'. Tutti abbiamo bisogno della nostra tempesta da attraversare; ma non a queste condizioni, di vigile e fatalistica passività. Siate voi a scegliere la vostra tenebra, coltivatela. Siatene consapevoli. Che la natura e la necessità non si prendano il primato che spetta invece allo spirito e alla libertà. "Se non fai mai niente di diverso, niente cambierà

*And once the storm is over, you won't remember how you made it through, how you managed to survive. You won't even be sure, whether the storm is really over. But one thing is certain. When you come out of the storm, you won't be the same person who walked in. That's what this storm's all about."*  
Haruki Murakami, "Kafka on the beach"

What exactly is asked of you is the overturning of this banal perspective, a bit childish and neurotic as the Japanese have been since 1945. We all need our storm to go through; but not under these conditions, of vigilant and fatalistic passivity. You choose your darkness, cultivate it. Be aware of it. Nature and necessity should not take the primacy that belongs instead to the spirit and freedom. "If you never do anything different, nothing will really change", my coach often told me



Il Vulcano Arenal nella provincia di Alajuela, Costa Rica

davvero”, mi ripeteva spesso il mio allenatore in preparazione della maratona di Reggio Emilia. Correva l’anno 2010 e mi ero proprio intestardito: volevo scendere sotto le 2’40” nella mia seconda sfida ai 42 km e 195 metri.

Fu così che mi imbarcai in un programma di potenziamento fisico per superare la routine di allenamenti che aveva portato ad una stasi nei risultati. Al mattino una serie consistente di balzi, scatti, corse calciate ed esercizi a corpo libero, poi nel corso della giornata la sessione di corsa – per la quale la natura mi aveva dotato in modo formidabile. Un fuoco sacro acceso dentro di me, da rattizzare con cura sacerdotale. Elasticità, potenza e resistenza: un mantra tripartito, sacro, ossessivamente onorato sull’altare degli allenamenti quotidiani. Un inno al superamento continuo dei propri limiti, non v’era mai spazio per la resa né per la prudenza di una navigazione sotto costa. Frece scagliate sempre più lontano, oltre la nebbia, in cerca di nuove terre. Sedute talvolta massacranti, prima e dopo lunghe giornate di lavoro – per nascita e ventura votate all’esercizio dell’intelletto ed alle relazioni umane, altri miei straordinari talenti.

Nemmeno nei tempi di vacanza (intesa come ‘assenza’, sì ma da sé stessi, n.d.a) si poteva indulgere in cedimenti e pericolosi ozi. Ricordo come fosse oggi la sessione in piena notte di tapis roulant all’aeroporto di San Jose dopo la trasvolata oceanica insonne – oppure le 20 variazioni da 2” in salita sulle

pendici del vulcano Arenal di cui rammento un’immagine fugace: le verdissime foglie della foresta nebulosa bucherellate dai lapilli. Linfa e lava, flemma e sangue come due forze escatologici - che in perfetta crasi. Certo non vi si chiede una tale iperurania qualità umana – che appartiene ad una strettissima élite della popolazione mondiale. Sia per ora richiesto solo il ‘sentimento’ di questa qualità, ovvero la tensione verso di essa. Quella radice dell’essere, altra e superiore, che si raggiunge solo con l’ardimento, il distacco e la ‘vittoria’ su sé stessi – con il superamento di quel quotidiano meramente operativo, scadimento della nostra unicità di monadi. Che ci fa comprendere e partecipare del divino. Siate oltremondani.

in preparation for the Reggio Emilia marathon. It was the year 2010 and I was really stubborn: I wanted to get under 2’ 40” in my second attempt at its 42 km and 195 meters.

So it was that I embarked on a physical strengthening program to improve on the training routine that had led to stagnation in my results. In the morning a consistent series of leaps, sprints, runs, kicks and bodyweight exercises, then later in the day the running session – for which nature had gifted me tremendously. A sacred fire lit within me, to be doled out with priestly care. Elasticity, power and endurance: a tripartite, sacred mantra, obsessively honoured on the altar of daily workouts. A hymn to the continuous overcoming of one’s limits, there was never room for surrender or for the prudence of just coasting along. Arrows shot farther and farther, beyond the fog, in search of new lands.

Sessions that were sometimes exhausting, before and after long days of work – by birth and fortune devoted to the exercise of my intellect and to human relationships, my other extraordinary talents. Not even during vacation periods (understood as ‘absence’, yes but from oneself, ed.) could one indulge in yielding and dangerous idleness. I remember even today what the midnight treadmill session at San Jose airport after a sleepless ocean crossing was like – or the twenty two inch variations of gradient uphill on the slopes of the Arenal



La corsa, un gesto classico

volcano of which I recall a fleeting image: the green leaves of the cloud forest pierced by lapilli. Lymph and lava, phlegm and blood as two eschatological forces in perfect crasis.

Certainly you are not asked for such a human quality hyperurania – that belongs to a very narrow elite of the world population. For now, only the sense of this quality, or the tension towards it, is required. That root of being, other and superior, which is reached only with daring, detachment and victory over oneself – with the overcoming of that merely operative daily life with its deterioration in our uniqueness as monads. What allows us to combine with and comprehend the divine. To exist beyond mundanity.

 **ASCOLTO CONSIGLIATO**  
Recommended listening

Franco Battiato, “Gestillte Sehnsucht” (Johannes Brahms)



## LA NOTTE DELLA MIA VITA

The night of my life

DI DARIO MIGLIORINI

Era un pomeriggio del lontano 2001 quando i miei genitori mi accompagnarono al Limbo - una discoteca ormai chiusa - che svendeva le sue attrezzature... ed ecco l'acquisto dei miei primi 'Technics 1200' - non dei semplici giradischi, ma una vera e propria scelta di vita!

Sarebbero seguiti poi vent'anni di serate, successi e fallimenti, ma sempre e comunque nuove avventure.

Poi la pandemia.

Il silenzio, le luci si spengono, le platee si svuotano, niente più mani al cielo, niente più adrenalina... Si va a letto presto, la mia vita non è più la "mia vita"; qualsiasi esistenza, nei fatti, non è più quella di prima.

Non è stato semplice per nessuno. Ma chi viveva e lavorava di notte, con la gente, con il divertimento, ha certamente ricevuto la 'botta', la bordata più forte: più in senso psicologico che economico (almeno per me è stato così). I soldi in qualche modo vanno e vengono, la serenità interiore ha dei tempi di ritorno spesso più lunghi.

Un mondo, quello della notte, già abbondantemente maltrattato e screditato. Tutto questo avrebbe potuto essere il pugno del knock out! Poi, dopo un lungo tunnel, infinito e nero, si vede finalmente la luce e si riparte: e il mondo della notte, che sempre mi stupisce, risorge dalle sue ceneri, più forte che mai. Sì, perché la notte, il divertimento, lo svago, sembrano quasi fasi superflue della vita ma invece ne sono parte integrante e fondamentale: l'essere umano ne ha bisogno, nutrendo la sua anima, liberando la sua mente.

Ma il mio mondo, che lotta per tornare alla sua massima espressione, è tuttora il sorvegliato speciale: come se tutti stessero lì, ad aspettare di metterlo sotto accusa, nuovamente. E mentre gli stadi si riempiono, le piazze sono gremite e i mercati brulicano di persone, le discoteche ancora devono andare a regime 'ridotto'. E questo nonostante i controlli del tutto rigorosi ed eccezionali da superare: tracciamenti, areazioni speciali, obbligo di 'Green Pass', distanziamenti, mascherina sì e mascherina no!

Ma il 'mio' mondo continua a lottare, vuole sopravvivere. E io con lui.

It was an afternoon back in 2001 when my parents took me to Limbo - a nightclub that had closed down - which was selling off its equipment... that was the time I bought my first Technics 1200 - not just a turntable, but a turning point in my life!

Twenty years of evening shows, both successes and failures would follow, but they were always new adventures.

Then the pandemic.

Silence reigns, the lights dim, the audiences empty out, no more hands in the air, no more adrenaline... Early to bed and my life was no longer 'my life'; every existence, in fact, no longer what it was before.

It wasn't too easy for anyone. But those who lived and worked at night, with people, with entertainment, certainly received a real whack, a full broadside: more in a psychological than an economic sense (at least for me it was like that). Money somehow comes and goes, but inner serenity often takes longer to bounce back.

A world, the night-world, already abundantly despised and discredited. All of this could have been the knock out blow! Then, after a long infinite and black tunnel, we finally saw the light and started up again: and the world of the night, which always amazes me, rose from its ashes, stronger than ever.

Yes, because night-time, fun, amusement might seem like superfluous aspects of life but actually they are an integral and fundamental part of it: human beings need it, it nourishes the soul, frees the mind.

But my world, struggling to return to full speed, is still under special observation: as if everyone were there, waiting to condemn it, once again.

And while the stadiums fill up, the squares are packed and the markets swarm with people, discos still have to run with reduced numbers. And this despite the very rigorous and exceptional checks that have to be carried out: tracing, special ventilation, mandatory Green Pass, social distancing, mask yes and mask no!

But my world continues to struggle, it wants to survive. And me with it.

Siamo passati da essere gli untori 'malvagi' della pandemia, ad essere le vittime sacrificali; eppure infine tutto il mondo sta dalla nostra parte e, alla luce dei fatti, come dargli torto! Finalmente tutti se ne rendono conto. Non siamo più soli. Il mio auspicio per tutti voi è di poter tornare alla normalità, e specialmente di poter tornare a vivere la notte: che sarà sempre là ad aspettarvi, per rendere a tutti voi il suo incomparabile servizio. La prossima estate, ne sono certo, sarò lì come sempre ad aspettarvi alla Capannina, nella 'mia' Maremma.

We have gone from being the evil pandemic-infecters, to being the sacrificial victims; and yet, finally, the whole world is on our side and, in the light of the facts, who can blame it! Finally everyone realizes it. We are no longer alone. My wish for all of you is to be able to return to normalcy, and especially to be able to go back to living at night: that it will always be there waiting for you, to provide all of you with its incomparable benefits. Next summer, I am sure, I will be there as always waiting for you at the Capannina, in 'my' Maremma.



Dario Migliorini in veste dj

# I DUE CIPPI

I Due Cippi

DI GIULIA FISCA



1976

idue

# I DUE CIPPI

*da Michele*

[cippi.com](http://cippi.com)

10  
MICHELIN  
2020



*Il nostro racconto comincia qualche anno fa, quando Michele, uno scugnizzo napoletano, incontra Bianca, una ragazza di campagna signorile ed elegante di Saturnia. I due giovani si sposano, mettono su famiglia ed intraprendono il loro cammino, che sarà ricco di eventi sorprendenti ed imprevedibili.*

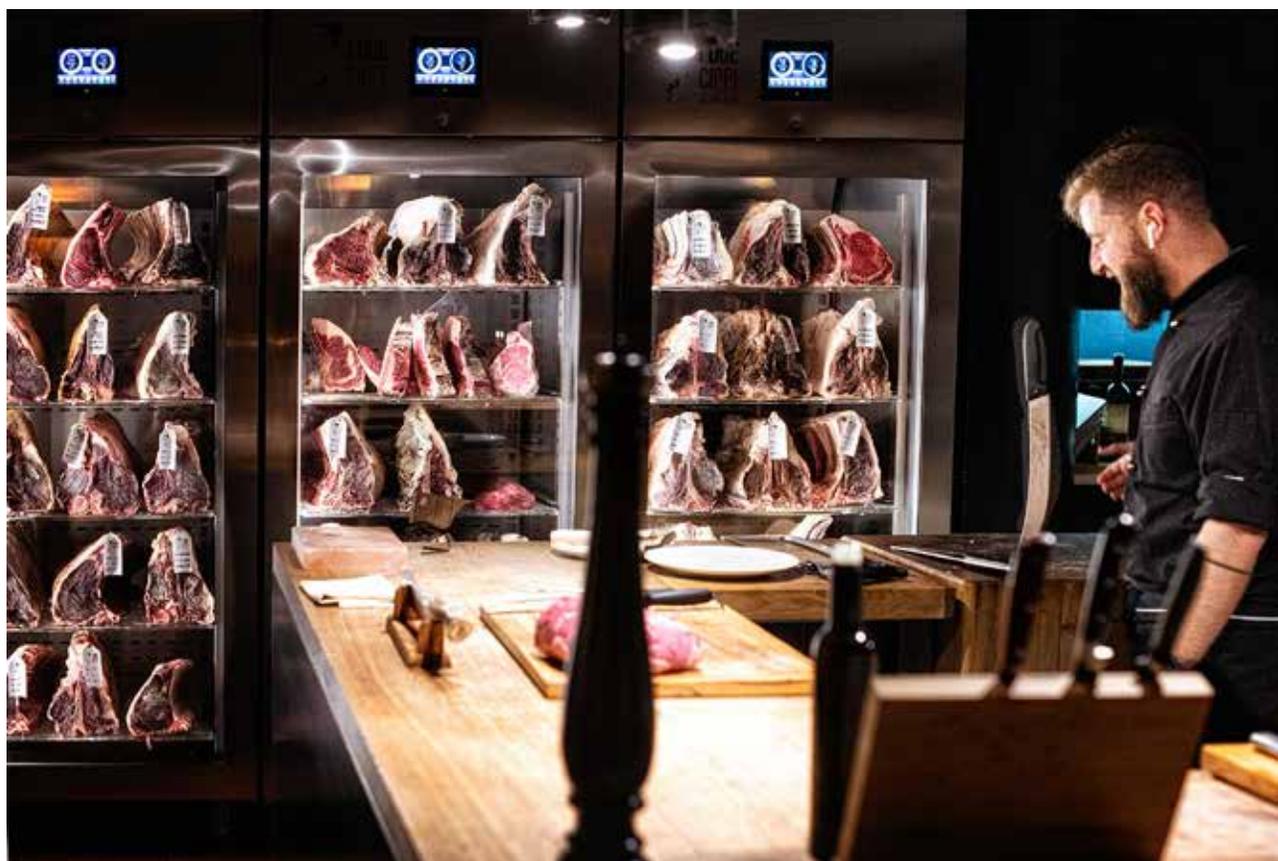
Michele e Bianca sono un connubio perfetto, l'uno completa l'altra: da una parte l'intraprendenza, il coraggio e la volontà di vivere nuove esperienze; dall'altra la consapevolezza, l'amore per la famiglia e la dedizione. Michele possiede un grande intuito, uno spiccato senso degli affari e non si ferma davanti alle difficoltà. Ha voglia di investire nel proprio futuro, di mettere in campo le sue capacità. Bianca lo sostiene nelle sue scelte e lo affianca nel suo percorso.

I due, dopo una permanenza a Roma, nel '76 si trasferiscono a Saturnia e qui cominciano la loro avventura prendendo in gestione un Bar Tabacchi. Michele vende quel poco che possiede e dà fondo a tutte le sue risorse: in paese si diceva che avesse 'le ginestre secche al posto dei lacci delle scarpe'. La povertà però non lo spaventa, supera tutti gli ostacoli e riesce a proporre al piccolo paese un vitale punto di ritrovo. Il locale riscuote subito un gran successo poiché rappresenta una assoluta novità, sia per le svariate offerte, sia per la sincera ospitalità.

Il desiderio di provare nuove avventure e l'audacia spingono Michele ad investire ancora; nell'81 acquista così un ristorante, situato in una vecchia stalla dell'antico castello Ciacci, lo restaura e lo rinnova - rendendolo di fatto l'unica attività di ristorazione del luogo. Il ristorante di Michele diviene così il

*Our story begins a few years ago, when Michele, a Neapolitan Jack-the-lad, meets Bianca, an elegant and rather posh country girl from Saturnia. The two youngsters get married, start a family and embark on their journey together full of surprising and unpredictable events.*

Michele and Bianca are a perfect match, one completes the other: on the one hand the resourcefulness, courage and desire to tackle new experiences; on the other, awareness, love of family and loyalty. Michele has great intuition, strong business sense and ploughs on past difficulties. He wants to invest in his future, to garner his skills. Bianca solidly supports him in his choices and in his chosen trajectory. The two, after a stay in Rome, moved to Saturnia in 1976 and here they began their adventure by managing a Bar Tabacchi. Michele sold off the little he possessed and put in all his resources: in the town they said he used twigs instead of shoe laces. But poverty didn't scare him, he overcame all obstacles and managed to offer Saturnia a vital meeting point. The venue immediately achieved great success as it was something quite new, both for the various services offered and for the sincere hospitality. The desire to embark on new adventures and his general audacity pushed Michele to make another investment; in 1981 he bought a restaurant situated in an old stable of the old Ciacci castle, restored and renovated it - thereby creating the only restaurant business in the area. Michele's restaurant became the first in the province of Grosseto to be in the Michelin guide. Here he devoted all his attention to cooking and grilling, flanked by his two sons and expanded his business by



Una scelta di carni e frollature senza pari



Un'immagine 'artistica' di Lorenzo

primo ristorante citato nella guida Michelin della provincia di Grosseto.

Qui dedica tutta la sua attenzione alla cucina e alla brace, affiancato dai suoi due figli, allarga la sua attività con la produzione di prodotti toscani genuini che esporta anche all'estero. Con un pizzico di fortuna e con tanta forza di volontà, in pochi anni la famiglia gestisce un ristorante, un laboratorio, una fornitissima enoteca e un piccolo hotel. Con il passar del tempo Michele cede il posto ai suoi figli che nel 2015 si dedicano completamente alla ristorazione. Nel 2016 Michele si ammala e, dopo un lungo periodo di sofferenza, muore. La scomparsa di Michele provoca un grande vuoto nella famiglia che, oltre al forte dolore, si ritrova a doversi rimboccare le maniche e cercare nuove certezze.

I suoi figli Alessandro e Lorenzo non dimenticano gli insegnamenti del loro padre e forti di una grande esperienza, dopo vari tentativi, scoprono qual è la loro strada. Stravolgono l'organizzazione precedente e pur mantenendo l'anima originale del locale lo rendono più moderno. Oggi al ristorante "I Due Cippi" si respira davvero un'aria nuova, ma allo stesso tempo si percepisce una grande storia e un'antica tradizione. Il locale richiama la nostra attenzione con il suo grande camino - che padroneggia all'interno della sala.

creating genuine Tuscan products which he also exported abroad. With a bit of luck and a lot of willpower, in a few years the family had developed a restaurant, a production kitchen, a well-stocked wine shop and a small hotel. With the passage of time Michele passed the business to his children who in 2015 dedicated themselves completely to catering. In 2016

Michele got sick and after a long period of suffering died. Michele's death created a terrible vacuum in the family which, as well as mourning him, had to roll up their sleeves and create a new stability. Alessandro and Lorenzo didn't forget their father's lessons and, thanks to their experience, after several attempts discovered their proper path in life. They changed the previous set-up and - while maintaining the original soul of the place - modernised it. Today at the Due Cippi restaurant you can really breathe innovation in the air, but at the same time



Il braciere, il tempio de' I Due Cippi

you sense great history and venerable tradition. The restaurant draws our attention with its large fireplace which dominates the dining room. The gastronomic offering is a traditional yet fun journey, with a great variety of grilled meats. The ageing of meat which Michele began with back in the 1980's has become Lorenzo's main focus with a selection of over three tons of meat undergoing it. The grill, managed with great professionalism and skill, makes the dishes really opulent - magnifying

La proposta gastronomica è un viaggio tradizionale eppure divertente, con una grande varietà di carni cotte alla brace. La frollatura della carne che già Michele faceva dagli anni '80, diventa il focus principale di Lorenzo, con una selezione odierna di oltre tre tonnellate di carne in maturazione. Il fuoco, gestito con grande professionalità e maestria, rende le portate opulente - magnificando i sapori e allo stesso tempo esaltandone la genuinità.

La grande conoscenza di prodotti tradizionali e le antiche ricette permettono di proporre piatti unici dai sapori autentici che arricchiscono il menù e lo rendono originale e raffinato. Ogni singola materia è scelta con cura e selezionata con attenzione alla fonte - prima tra tutte la succulenta carne chianina ma anche di altre venti razze provenienti da tutto il mondo che, a seconda del periodo, sono accompagnate da 'contorni' di altissima qualità, come i funghi porcini e i tartufi della zona.

Si possono ordinare una grande selezione di carni crude, animelle, lampredotto, lingua e lattuga alla brace condita con olio, aglio e acciuga. La grande griglia di sala è la vera star di questa cucina gourmet, che oltre alle bistecche vede cuocere lumache, 'budelline', piccioni, quaglie, lingua e molti altri tagli. Come non ricordare poi gli altri favolosi piatti come le pappardelle al cinghiale, il raviolo di piccione, i ravioli di chianina e ancora agnello, maialino di cinta senese, guancia di vitella brasata; una lunga lista di cotture originali e ricercate, ma allo stesso tempo preparate con semplicità e professionalità. Molti prodotti sono di produzione propria come l'eccellente olio extravergine d'oliva, il pane fragrante e le croccanti schiaccie. Ogni dettaglio è scelto come le note di una magica melodia.

flavours and at the same time assuring their authenticity. The great knowledge of traditional products and old-fashioned recipes here offers unique dishes with true flavours that enrich the menu with originality and refinement. All raw ingredients used are carefully chosen and selected with attention to their source of origin - in the first place the succulent Chianina meat which, depending on the season, is accompanied by very high quality 'side dishes' such as porcini mushrooms and local truffles. You can order a large selection of raw meats, sweetbreads, tripe, tongue and grilled lettuce seasoned with oil, garlic and anchovy. The large dining room grill is the real star of this gourmet show which, apart from steaks, produces snails, blood puddings, pigeons, quails, tongue and many other cuts. And how can we not mention the other fabulous dishes here such as pappardelle with wild boar, polenta with black cabbage, pumpkin and lamb ravioli, Cinta Senese suckling pig and braised veal cheek; a long list of original and refined dishes, prepared with both simplicity and professionalism. Many ingredients are home-produced such as the excellent extra virgin olive oil, the fragrant bread and the crunchy schiaccie. Every detail is chosen to be a note of a magical melody. The well-stocked restaurant cellar has more than a thousand different bottles, all selected from the best Italian and French producers. Champagne occupies a special place: a fine collection of sparkling wines enhances tastes and aromas, thrilling even the most demanding gourmets.



Una sala intima ed evocativa



Come si cuoce una bistecca...

La fornitissima cantina del ristorante annovera più di mille etichette, tutte selezionate tra i migliori produttori italiani e francesi. Un posto speciale occupa lo Champagne: una pregiata collezione di frizzanti bollicine esaltano i gusti e i profumi, entusiasmando anche gli ospiti gourmet tra i più esigenti. Alessandro e Lorenzo portano avanti il sogno di un grande uomo, il padre Michele: tutti i giorni mostrano passione, dedizione ed impegno - facendo tesoro degli insegnamenti ricevuti. Orgogliosi del loro passato, guardano al futuro come ad una inebriante, luminosa, meta da raggiungere.

Alessandro and Lorenzo carry on the dream of a great man, their father Michele: every day they show passion, dedication and commitment - treasuring the guidance they received from him. Proud of their past, they look to the future as an intoxicating, luminous, goal to reach.



Alessandro in cantina



Braciere e tagli di carne a vista

Info e prenotazioni:  
Piazza Vittorio Veneto 26/A, Saturnia (Gr)  
Tel. 0564 601074 / iduecippi@gmail.com



# L'ART HOTEL LUCERNA, UNA FINESTRA SUL MONDO (E SUL TIRRENO)

The Art Hotel Lucerna, a window on the world  
(and the Tyrrhenian Sea)

DI SIMONE BANDINI



Dalla sofisticata hall dell'hotel

*"Modificare la vita fino al punto da annullarla, sostituendo un ideale di poesia alla squallida prosa del quotidiano."*

*"A ritroso". (À rebours), Joris-Karl Huysmans (1884)*

Il nostro incontro con Laura Raffi avviene in una ancor tiepida mattinata settembrina. Il suo Art Hotel Lucerna ci accoglie con le sue 'stanze della meraviglia', gloriose, come fosse una creatura silente e innamorata. Nel suo 'ventre' dorato una hall con sculture curiose, libri e manuali d'arte, quadri di artisti a cui lei si dice molto affezionata. Procediamo verso la loggetta del bar e la sala colazione, in un gioco di luci e d'immagini che ci trasportano altrove, nel mondo caleidoscopico della possibilità.

Storico e pionieristico hotel della riviera, il Lucerna fu fondato a Castiglione della Pescaia nel lontano 1958 da Nello Raffi, nonno di Laura. Nello stesso anno, pensate, nasceva il noto albergo "Riva del Sole". Fu nel 1972 che i genitori Gino e Brunella presero ad occuparsene tanto che la giovane Laura qui trascorse la sua gioventù, respirando l'aria e la vita dell'albergo nell'opera di gestione quanto nella straordinaria 'ambiente' di incontri, frequentazioni e con i personaggi 'legendari' del tempo.

"Quando dal 2013 ho iniziato ad occuparmi dell'hotel in via esclusiva - ci racconta ancora Laura - me ne sono presa cura come di un figlio, gli ho dedicato tutto quello che avevo, con una costante e progressiva opera di ammodernamento che lo

*"Change your life so as to cancel it out, substituting an ideal of poetry for the drab prose of the daily paper."*

*À rebours [Against Nature] Joris-Karl Huysmans (1884)*

Our meeting with Laura Raffi takes place on a still warm September morning. Her Art Hotel Lucerna welcomes us with its 'rooms of wonder' glorious, as if it were a silent and enamored creature. In her gilded 'belly' a hall with curious sculptures, books and art folios, paintings by artists she is very fond of. We proceed towards the loggia of the bar and the breakfast room, in a play of lights and images that transport us elsewhere, into the kaleidoscopic world of possibility.



Laura Raffi, owner

A historic and ground-breaking Riviera hotel, the Lucerna was founded in Castiglione della Pescaia in 1958 by Nello Raffi, Laura's grandfather. In the same year, just think, that the famous Riva del Sole hotel opened. It was in 1972 that her parents Gino and Brunella started working so much there that the young Laura spent her youth here, breathing the air and life of the hotel in the management work as well as in

the extraordinary ambience of encounters and acquaintances with the legendary characters of the time.

"When in 2013 I started to take care of the hotel exclusively - Laura continues - I looked after it as if it were my own child, I dedicated everything I had to it, with constant and progressive modernization work that made what you see



Lo spazio espositivo

ha reso ciò che oggi si presenta alla vista e ciò che parimenti si riceve in servizio". Tanta soddisfazione personale, coraggio d'impresa ed orgoglio 'materno'.

Nel 2018 poi una svolta importante: "Avviene il mio incontro con l'Architetto e artista 'visuale' Massimo Viti, il quale interpreta perfettamente questa mia richiesta esistenziale e professionale: poiché appassionata ed amante dell'arte, avevo desiderio fortissimo di portarla in albergo e, dunque, a casa mia e nella mia vita".

Laura sente profondamente la necessità di contornarsi del bello – e per questo lavora al completamento delle sue 'stanze delle meraviglie', di memoria ottocentesca, per appagare completamente questa sua aspirazione, non solo estetica ma a questo punto essenziale e 'vitale'.

Nel corso della passata estate poi, la conoscenza e la preziosa collaborazione con il critico d'arte Mauro Papa, Direttore del Polo Culturale Le Clarisse di Grosseto - e l'allestimento di una stagione importante di mostre qui in riviera con le esposizioni di Guido Venturini, Germano Paolini, Monica Mariniello, Francesco Burla, lo stesso Massimo Viti e Giuseppe Linardi. Stagione che si è recentemente conclusa con una antologica di tutti gli artisti coinvolti. Un grande interesse e molti visitatori per questa struttura che ha dato linfa innovatrice e avanguardie di cultura e colore alla vita di Castiglione della Pescaia.

"Ed è così che condivido con i miei ospiti la mia dilezione per l'arte", prosegue. Giorno dopo giorno una sorta di annullamento del quotidiano o meglio, diciamo noi, una sua estetizzazione sistematica. "Libri, opere visive, sculture, moda e le mie adorato e particolarissime ceramiche" concertano melodie sinfoniche accompagnando la mia vita.

"L'hotel è oggi lo spazio della mia bellezza – e qui arriviamo al suo ultimo desiderio – per questo rendo disponibili questi ambienti a chiunque voglia confrontarsi con il 'mio pubblico' attraverso le sue opere, che siano figurative o astratte, artigianato di qualità, oggettistica o design", ci dice entusiasta. Un luogo che molto si presta, aggiungiamo noi, a presentazioni di libri nonché al lancio di prodotti commerciali, riunioni aziendali od esclusivi 'business happenings' - con la sua dotazione di cucina e coffee break.

L'arte è per Laura "sostanza degli occhi, dell'anima, emozione e coinvolgimento", una dimensione ontologica che supera l'utile e la mera operatività. Il suo oggi è un quotidiano

today and likewise the level of service you receive". There is a lot of personal satisfaction, business courage and maternal pride here.

Then in 2018 an important turning point: "I met with the architect and visual artist Massimo Viti, who perfectly interprets this existential and professional request of mine: being a passionate lover of art, I had a very strong desire to bring that to the hotel and, therefore, to my home and life".

Laura deeply feels the need to surround herself with beauty – and for this reason she works to finish her nineteenth-century style 'rooms of wonders' to completely satisfy her aspiration, not only aesthetic but at this point essential and vital too.

During the past summer there has been the knowledge input of and precious collaboration with art critic Mauro Papa, Director of the Polo Culturale Le Clarisse in Grosseto – and the preparation of an important season of exhibitions here on the Riviera with exhibitions of Guido Venturini, Germano Paolini, Monica Mariniello, Francesco Burla, Giuseppe Linardi and Massimo Viti himself. A season that recently ended with an anthology show of all the artists involved. Great interest and many visitors for this place that has brought innovative energy and avant-gardes of culture and colour to the life of Castiglione della Pescaia.

"And this is how I share my love for art with my guests," she continues. Day after day a sort of annulment of the everyday or rather, we should say, a systematic aestheticization of it. "Books, visual works, sculptures, fashion and my beloved and very special ceramics – the concert of symphonic melodies that accompanying my life.

"The hotel is today the space of my beauty – and here we come to her final wish – and so I make these spaces available to anyone who wants to deal with my audience through their works, whether they are figurative or abstract, quality craftsmanship, objects or design", she enthusiastically explains. A place that lends itself, we add, to book presentations as well as the launch of commercial products, corporate meetings or exclusive business events – ready with its kitchen and coffee break arrangements.

For Laura, art is "the substance of the eyes, of the soul, emotion and involvement", an ontological dimension that goes beyond the useful and the merely operative. Her daily existence is something carefully curated. The guests at the Lucerna, on the other hand, never stop looking around,



L'arte che si 'respira' ed è protagonista

'qualificato'. Gli ospiti del Lucerna, d'altronde, non smettono mai di guardarsi attorno, rapiti dal bello avulso che promana e trascende da questo non-luogo, utopia audace nel cuore di Castiglione della Pescaia.

Non ci resta allora che scegliere una delle 50 camere dell'albergo per trascorrere giorni sognanti in riva al mare e a due passi dal centro festaiolo, deliziati vieppiù dalla cucina maremmana del suo ristorante – aperto solo di sera – e gestito con passione dal fratello "Nello", come l'amato nonno.

enraptured by the beautiful detachment that emanates and transcends from this non-place, a daring utopia in the heart of Castiglione della Pescaia.

We just have to choose one of the 50 rooms of the hotel to spend dreamy days by the sea and a stone's throw from the festival zone, increasingly delighted by the Maremman cuisine of the restaurant – open only in the evening – and managed with passion by brother Nello, named like the beloved grandfather.



A due passi il mare



Le camere su toni chiari e rilassanti



La struttura nel centro di Castiglione della Pescaia

Per richieste in merito alle esposizioni, info e prenotazioni:  
Art Hotel Lucerna, Via IV Novembre 27, Castiglione della Pescaia (Gr)  
Tel. 0564 933620 / email: [info@hotellucerna.it](mailto:info@hotellucerna.it) / [www.hotellucerna.it](http://www.hotellucerna.it)

# CWS

CASTIGLIONEWATERSPORTS.IT



**EasyBike**  
E-BIKE EXPERIENCE  
SCOPRI LA  
MAREMMA CON  
EASY BIKE TOUR!  
Bike tour per 21 km/h



**Riva del Sole**

**Castiglione della Pescaia**

**Tel.351 5254300 - info@castiglionewatersports.it**



STUDIO  
IMMOBILIARE

COMPRAVENDITE

AFFITTI

STIME

L'agenzia immobiliare FB di Francesco Bindi mediatore dal 1996, con oltre venti di esperienza nel settore immobiliare, opera in Toscana.

Garanzia di assoluta affidabilità e competenza per essere assistiti nel migliore dei modi durante l'acquisto, la vendita o l'affitto di una casa oppure di una struttura aziendale.

La professionalità è un altro elemento fondamentale dell'agenzia immobiliare FB. Infatti sarà possibile affidarsi ad un personale qualificato ed esperto per ricevere ogni tipo di supporto e consiglio sul mondo immobiliare. In questo modo si potrà ottenere la miglior soluzione possibile a seconda delle proprie esigenze e preferenze.



Via C. Colombo, 10 - 58043 Castiglione della Pescaia (GR)  
388.8176866 - 0564 935324 - [info@immobiliarefb.it](mailto:info@immobiliarefb.it) - [fb.binfi@gmail.com](mailto:fb.binfi@gmail.com)  
[www.immobiliarefb.it](http://www.immobiliarefb.it)



# UNA TERRA AMICA DEL CICLOTURISMO

A friendly place for cycle touring

DI SIMONE BANDINI



Acrobazie con vista!

Nel comune di Castiglione della Pescaia parte il progetto per la riqualificazione dei Sentieri Castigliesi. Coinvolti privati, associazioni, amministrazione e il Consorzio Turistico Maremma Experience

The project for the redevelopment of Castiglione's footpaths or bridleways [sentieri] has begun in the municipality of Castiglione della Pescaia. Companies, associations, the local administration and the Maremma Experience Tourist Consortium are all involved.

A Castiglione della Pescaia antichi sentieri e vecchie mulattiere dell'entroterra sono al centro di un importante progetto di riqualificazione. L'obiettivo è rendere più sicuri i Sentieri Castigliesi e offrire maggiori confort e servizi agli amanti del cicloturismo. Impegnati nel progetto sono: l'amministrazione comunale che da anni crede ed investe nel settore bike, il Consorzio Maremma Experience con i suoi professionisti della Bike (Easy Bike Maremma, Hakuna Matata, ASD Punta Ala trail center, Bagnoli Bike, Saletti Bici, Maremma Freeride) e l'Associazione Albero delle Idee.

In the hinterland of Castiglione della Pescaia ancient footpaths and mule tracks are at the centre of an important redevelopment initiative. The goal is to make the 'Castigliese Trails' safer and offer greater convenience and services to lovers of cycle touring. The municipal administration which has believed and invested in the bike sector for years, the Maremma Experience Consortium with its allied Bike professionals (Easy Bike Maremma, Hakuna Matata, ASD Punta Ala trail centre, Bagnoli Bike, Saletti Bici, Maremma Freeride) and the Associazione Albero delle Idee are all committed to the project.

"I sentieri Castigliesi sono circa 100 chilometri di vie immerse nella natura che collegano la zona costiera con l'entroterra castigliese. - spiega Enzo Riemma, presidente del Consorzio Maremma Experience - avvalendosi dei professionisti della bike, nostri associati, e di quelli dell'Albero delle Idee che dal 2013 in collaborazione con l'amministrazione comunale sono impegnati in queste attività, crediamo di poter rendere questi percorsi maggiormente fruibili per gli amanti del cicloturismo".

"The Castigliese Trails are about 100 kilometres of paths in the depths of nature that connect the coastal area with the Castigliese hinterland" - explains Enzo Riemma, president of the Maremma Experience Consortium - making use of bike professionals, our associates, and folk from the Associazione Albero delle Idee who have been engaged in these activities since since 2013 in collaboration with the municipal administration we believe we can make these routes more usable for cycling tourism lovers."

Il progetto, che vede per la prima volta collaborare diverse realtà del territorio in sinergia con l'Amministrazione comunale, è stato realizzato nel corso del 2021 grazie ai fondi percepiti dal Piano di Sviluppo Rurale.

The project, which for the first time sees different local businesses and organisations collaborate in synergy with the municipal administration, began in the course of 2021 thanks

**MAPPA TRAILS MAP**

sentieri castigliesi

CASTIGLIONE DELLA PESCAIA

MAREMMA EXPERIENCE

PETRICCIO TRAIL AREA

più di 100 km. di sentieristica segnalata

50 percorsi per mountain bike trekking

escursioni guidate tutto l'anno

excursions guided all the year

more than 100 km. of paths reported

50 mountain bike trekking trails

escursioni guidate tutto l'anno

svolto fino ad oggi, introdurranno numerose novità e, infine, consolideranno le relazioni tra i diversi progetti.

I maggiori interventi attesi riguardano la realizzazione di una nuova segnaletica, l'istallazione di nuove indicazioni per gli agriturismi, il ripristino ambientale, la regimazione idraulica dei sentieri e, infine, l'istallazione di colonnine elettriche per e-bike e manutenzione per le biciclette.

"Sono previste modifiche ai tracciati – prosegue Riemma – tutti gli interventi pianificati valorizzeranno le opere naturalistiche garantendo un corretto inserimento paesaggistico e una maggiore compatibilità ambientale; pedalare e vivere giorni like e local".

Turismo sostenibile e mobilità dolce sono due aspetti che grazie a questo progetto cammineranno di pari passo. Per incrementare confort e servizi ai ciclisti è prevista l'istallazione di stand, dislocati nel capoluogo e nelle frazioni del Comune, dotati di attrezzi per le semplici riparazioni e di una pompa manuale con manometro incorporato. Inoltre, è previsto anche il kit per la ricarica delle bici elettriche e la nuova mappa dei sentieri.

"Mantenere percorribili i sentieri che attraversano il nostro Comune- conclude Riemma - significa assicurarsi uno strumento capace di innescare processi virtuosi di valorizzazione del nostro territorio. Stiamo lavorando per il coinvolgimento della destinazione con politiche dell'accoglienza per turisti in bicicletta. La meta è rendere Castiglione della Pescaia "una terra della bike", dove cicloturisti ma anche appassionati di mountain bike possano riscoprire il piacere di viaggiare in bici e conoscere una terra ricca di natura, cultura, tradizioni e storia. Una terra amica delle due ruote".

to funds received from the Rural Development Plan.

There are many initiatives in the pipeline that will integrate the work carried out to date and bring in numerous innovations and, finally, will consolidate the relationships between the various projects.

The major interventions expected concern the creation of new signs, including for agriturismi [farmhouse holiday venues], environmental restoration, the hydraulic regulation of the paths and, finally, the installation of electric columns for e-bikes and facilities for bicycle maintenance.

"Changes to the routes are planned – Riemma goes on – and all the planned works will enhance the natural environment ensuring proper landscape integration and greater environmental compatibility; pedal away and experience beautiful local days out."

Sustainable tourism and low-impact transportation are two aspects that thanks to this project will go hand in hand. To increase convenience and services for cyclists stands will be installed in both Castiglione and the outlying hamlets of the Municipality equipped with tools for simple repairs and a manual pump with a built-in pressure gauge. In addition, there will also be equipment for recharging electric bikes and a new map of the trails.

"Keeping the paths that cross our Municipality useable – concludes Riemma – means we have a means of triggering virtuous processes that will enhance our locality. We are working to involve hosts with hospitality policies for bicycle tourists. The goal is to make Castiglione della Pescaia 'a bike destination', where cyclists and mountain bikers can rediscover the pleasure of travelling by bike and get to know an area very rich in nature, culture, traditions and history. A two wheels friendly zone.



Un momento di riposo scrutando l'orizzonte



Il cicloturismo è in grande crescita

[www.turismocastiglionedellapescaia.it/sentieri-castiglionesi/](http://www.turismocastiglionedellapescaia.it/sentieri-castiglionesi/)  
[info@experiencemaremma.it](mailto:info@experiencemaremma.it)

### CASTIGLIONE DELLA PESCAIA

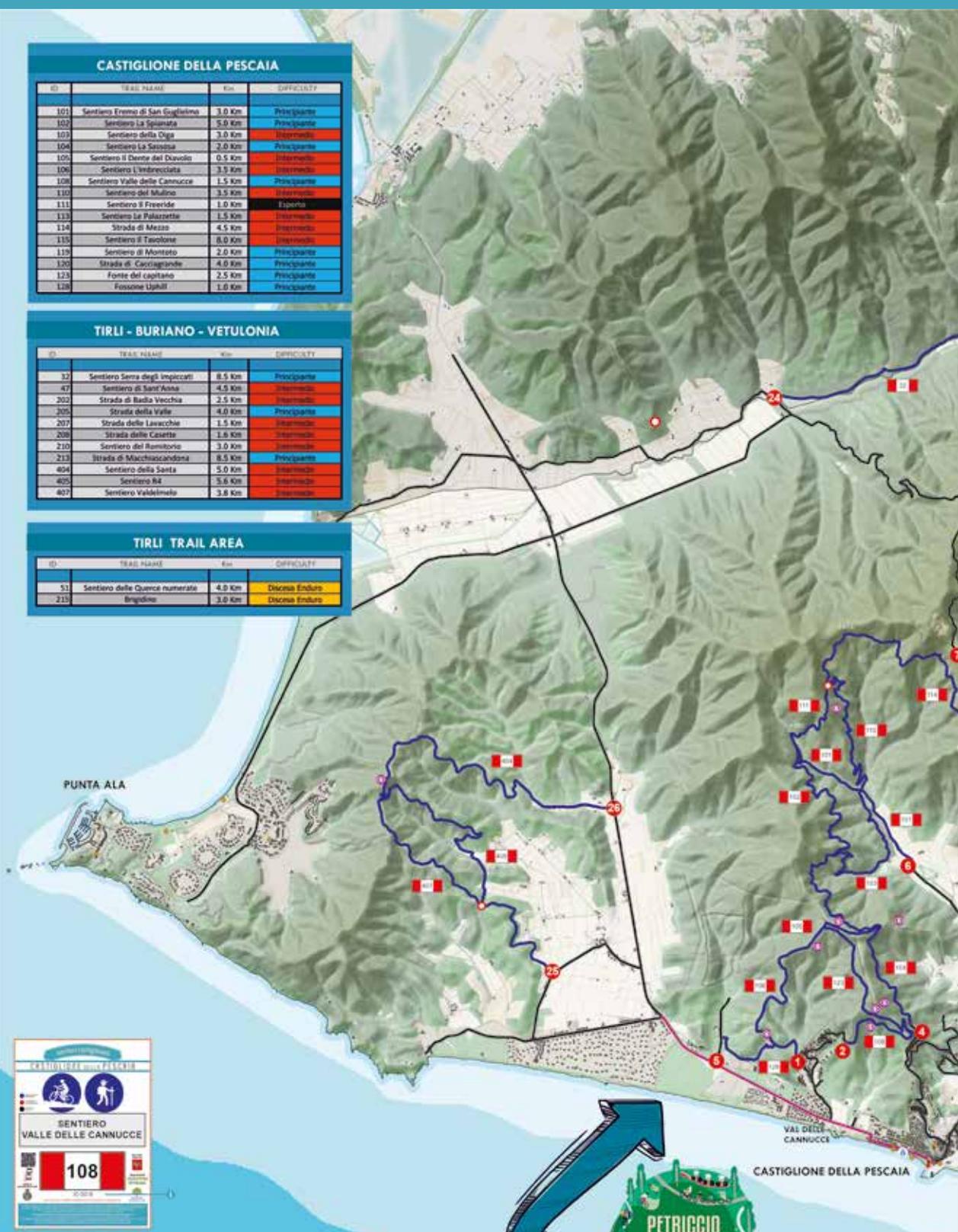
ID	TRAIL NAME	Km	DIFFICOLTÀ
101	Sentiero Ermo di San Guglielmo	3.0 Km	Principiante
102	Sentiero La Spianata	5.0 Km	Principiante
103	Sentiero della Diga	3.0 Km	Intermedio
104	Sentiero La Salsola	2.0 Km	Principiante
105	Sentiero Il Dente del Diavolo	0.5 Km	Intermedio
106	Sentiero L'Inferocciata	3.3 Km	Principiante
108	Sentiero Valle delle Cannucce	1.5 Km	Principiante
110	Sentiero del Mulino	3.5 Km	Intermedio
111	Sentiero Il Freveride	1.0 Km	Espresso
113	Sentiero Le Palazette	1.5 Km	Principiante
114	Strada di Mezzo	4.5 Km	Principiante
115	Sentiero Il Tascione	8.0 Km	Intermedio
119	Sentiero di Montato	2.0 Km	Principiante
120	Strada di Carciagnone	4.0 Km	Principiante
125	Fonte del Capitano	2.5 Km	Principiante
128	Fossone Uphill	1.0 Km	Principiante

### TIRLI - BURIANO - VETULONIA

ID	TRAIL NAME	Km	DIFFICOLTÀ
32	Sentiero Seno degli Impiccati	8.5 Km	Principiante
47	Sentiero di Sant'Anna	4.5 Km	Intermedio
200	Strada di Badia Vecchia	3.5 Km	Intermedio
205	Strada della Valle	4.0 Km	Principiante
207	Strada delle Lavarchie	1.5 Km	Intermedio
208	Strada delle Casette	1.8 Km	Intermedio
210	Sentiero del Rumitorio	3.0 Km	Intermedio
213	Strada di Macchiascardona	8.5 Km	Principiante
404	Sentiero della Santa	5.0 Km	Intermedio
405	Sentiero B4	5.6 Km	Intermedio
407	Sentiero Valdelmelo	3.8 Km	Intermedio

### TIRLI TRAIL AREA

ID	TRAIL NAME	Km	DIFFICOLTÀ
51	Sentiero delle Querce numerate	4.0 Km	Dicosa Enduro
215	Brigidino	3.0 Km	Dicosa Enduro



### LEGENDA

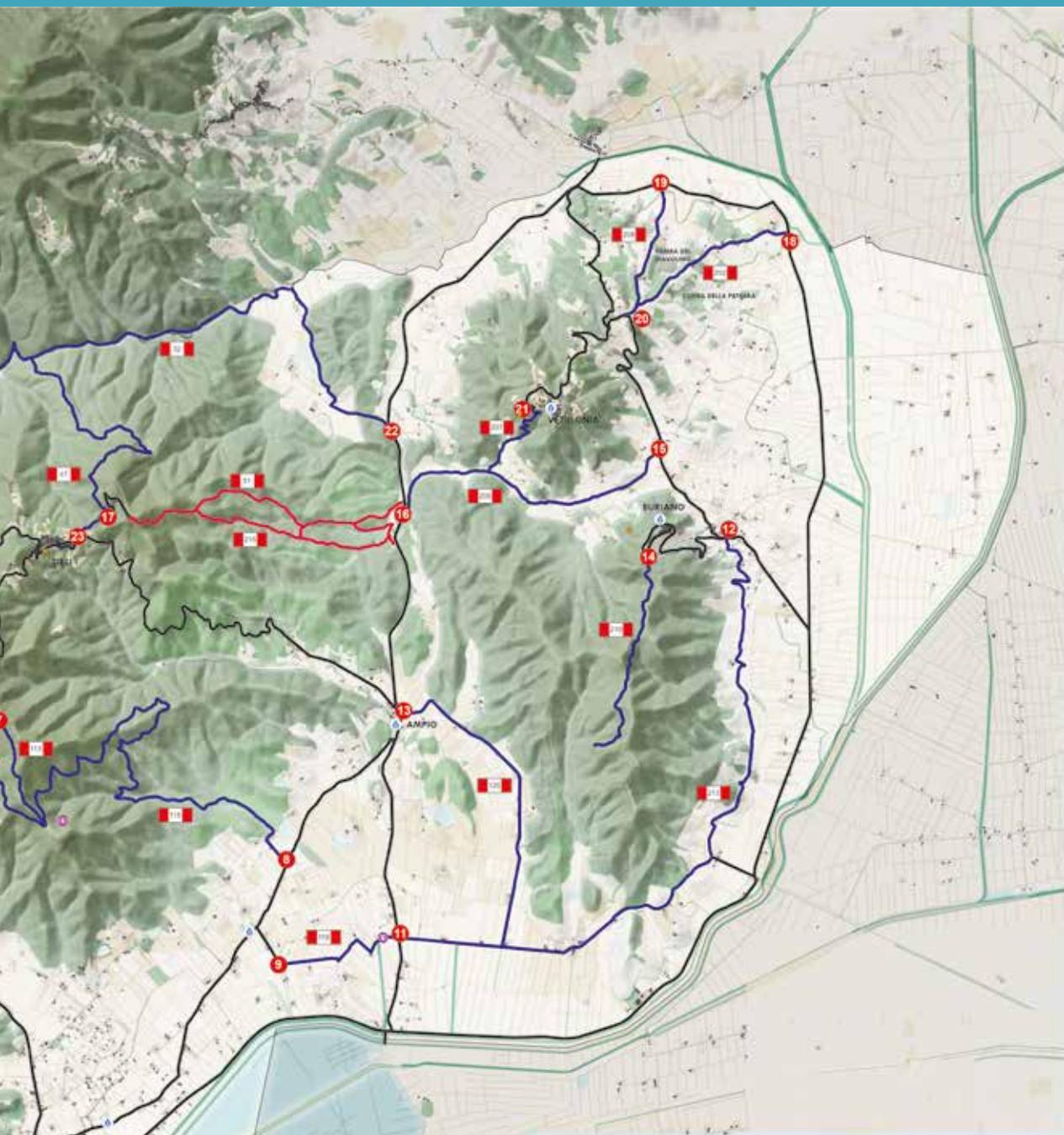
- SENTIERI TRAILS
- STRADA ASFALTATA ROADS
- CICLABILE CYCLE PATH
- DICESA ENDURO enduro trails
- RIFORMIMENTO IDRICO WATER SUPPLY POINT
- PUNTO PANORAMICO OBSERVATION POINT
- INGRESSO SENTIERO TRAIL ACCESS



MAPPA DEI SENTIERI TRAILS MAP



CASTIGLIONE DELLA PESCAIA



MAPPA TRAILS MAP



sentieri castiglionesi

CASTIGLIONE DELLA PESCAIA

GUIDE QR CODE

più di 100 km. di sentieristica segnalata



50 percorsi per mountain bike trekking



escursioni guidate all'anno



PETRICCIO TRAIL AREA



colonnina ricarica charging station e-bike

PROGETTO REALIZZATO DAL CONSORZIO TURISTICO MAREMMA EXPERIENCE FINANZIATO DAL COMUNE DI CASTIGLIONE DELLA PESCAIA  
[www.turismocastiglionedellapescaia.it](http://www.turismocastiglionedellapescaia.it)





L'Archivio cartaceo: l'imponente archivio che raccoglie secoli di storia di questo territorio.

# MUSEO ARCHIVIO BIANCIARDI: UN MUSEO DEL TERRITORIO CHE CI RACCONTA IL PASSATO

THE ARCHIVIO BIANCIARDI MUSEUM: A LOCAL MUSEUM THAT  
SPEAKS ABOUT THE PAST

DI CLAUDIA CIABATTINI

La famiglia Bianciardi, nell'omonimo palazzo a Castellina in Chianti - tra Siena e Firenze - ha custodito per secoli, oltre a un'importante biblioteca, un archivio di pergamene, documenti e carte che dal 1300 raccontano la storia del territorio.

The Bianciardi family, in the palace of the same name in Castellina in Chianti - between Siena and Florence - has kept for centuries, in addition to an important library, an archive of parchment manuscripts, various documents and papers retelling the history of the area since 1300.

Gli eredi della famiglia Bianciardi hanno creato l'Associazione Amici di Palazzo Bianciardi con l'intento di rendere fruibile questo patrimonio attraverso la creazione del MAB, Museo Archivio Bianciardi, in modo che possa diventare una risorsa per la comunità e non solo.

*Gaia Bastreggi Bianciardi*, poco dopo la scomparsa della mamma *Vanna* - figura di spicco nella vita culturale e politica di Castellina in Chianti e stimata docente - ha portato alla luce l'archivio custodito fra le mura del palazzo e, dopo un'attenta valutazione di tutto quello che ha ritrovato, ha deciso di prendere in mano questa immensa eredità:

"Sono cresciuta con la consapevolezza del valore di queste carte e di questi preziosi volumi, ma per la prima volta nella mia vita ho sentito che se non li avessi trasformati in qualcosa di vivo nel presente, probabilmente la memoria storica di questo patrimonio sarebbe andata perduta".

Gaia si destreggia con grande spontaneità in un archivio che raccoglie carte, atti e pergamene che a partire dal 1300, con straordinaria precisione, ci parlano del territorio e dei tanti risvolti di quella che per secoli è stata la terra contesa tra Siena e Firenze: il Chianti.

Come ci raccontano gli eredi della famiglia, i Bianciardi, hanno antiche origini fiorentine, ma ad un certo punto - forse in seguito ad una *damnatio memoriae* - le loro tracce vengono cancellate completamente da Firenze, anche se alcuni membri della famiglia sono stati seppelliti in Duomo, perché rettori di Santa Maria del Fiore.

The heirs of the Bianciardi family have created the *Friends of Palazzo Bianciardi Association* with the aim of making this heritage accessible through the creation of the MAB, the Bianciardi Archive Museum, so that it can become a resource for the community and beyond.

*Gaia Bastreggi Bianciardi*, shortly after the death of her mother *Vanna* - a leading figure in the cultural and political life of Castellina in Chianti and an esteemed teacher - brought to light the archive kept within the walls of the palace and, after a careful evaluation of everything that she found decided to take this immense legacy in hand:

"I grew up with the awareness of the value of these papers and these precious volumes, but for the first time in my life I felt that if I didn't convert them into something alive in the present, probably the historical memory of this heritage would be lost."

Gaia juggles with great spontaneity an archive that collects papers, deeds and parchments that since 1300, with extraordinary precision, tell us about the territory and has many implications for what for centuries was the disputed land between Siena and Florence: the Chianti.

As the heirs of the family, the Bianciardi, tell us, they have ancient Florentine origins, but at a certain point - perhaps following a *damnatio memoriae* - Their traces were completely erased from Florence, even if some members of the family were buried in the Duomo as rectors of Santa Maria del Fiore.



I libri: la ricca collezione che spazia tra scienza, filosofia, arti, materia giuridica e religiosa.



Monica Bastreggi fotografa lo spazio che ospiterà il MAB



Le pergamene: dal 1300 queste preziose pergamene hanno sancito compravendite, atti giuridici, contribuzione, attribuzione e restituzione di doti, testamenti e accordi.

Verso il 1300, come la maggior parte dei Ghibellini in fuga da Firenze, anche questa nobile famiglia si sposta, giungendo così a *Castellina in Chianti*: nel 1434 acquista, dai Ricasoli, Palazzo Bianciardi: il contratto originale d'acquisto è un esempio dei tesori ancora consultabili nell'archivio.

Con la stessa minuziosa cura sono stati conservati resoconti di scambi commerciali, acquisti di libri e di opere d'arte, prime esportazioni di vino con l'estero, compravendite di terreni e proprietà, matrimoni, diatribe e privilegi: uno spaccato di quella che era la vita delle grandi famiglie toscane durante ed oltre il Rinascimento.

Tutto questo e molto altro compone l'archivio custodito per secoli a Palazzo Bianciardi, ma non è tutto: esiste un'intera biblioteca di volumi che vanno dal 1500 al 1800 e che raccoglie scritti rari e preziosi: due edizioni del Mattioli - un erbario cinquecentesco di assoluta importanza - un volume di "Medicina per la Commare" - trattato per le levatrici - ed uno dei primissimi Calepini - uno dei primi dizionari di lingua latina.

Arricchisce la biblioteca anche una raccolta di volumi, conservata pressoché integra, di Bartolus da Sassoferrato, che costituisce un testo di straordinaria importanza per la disciplina del diritto.

Una delle cose più emozionanti che si possono trovare in questa biblioteca, oltre appunto ai volumi che ne fanno parte, sono le tracce antiche ed "umane"

Towards 1300, like most of the Ghibellines fleeing from Florence, this noble family also moved, thus arriving in *Castellina in Chianti*: in 1434 they bought Palazzo Bianciardi from the Ricasoli: the original purchase contract is an example of the treasures still available in the archive.

With the same meticulous care, reports of commercial exchanges, purchases of books and works of art, the first exports of wine to foreign countries, sales of land and properties, weddings, disputes and privileges have been preserved: a cross-section of the life of the great Tuscan families during and beyond the Renaissance.



Le reliquie: dalla fine del 1600 a tutto il 1700 la famiglia ha avuto un ruolo molto importante nella chiesa: in quegli anni viene concesso il Privilegio di lucrare l'indulgenza plenaria nella piccola cappella del palazzo, durante le ricorrenze francescane.

All this and much more makes up the archive kept for centuries in Palazzo Bianciardi, but that's not all: there is an entire library of volumes ranging from 1500 to 1800 and which collects rare and precious writings: two editions of Mattioli - a sixteenth-century herbarium of great significance - a volume of 'Medicine for the Commare' - a treatise for midwives - and one of the very first Calepini - one of the first dictionaries of the Latin language.

The library is also enriched by a collection of volumes, preserved almost intact, by Bartolus da Sassoferrato, which constitutes a text of extraordinary importance for the discipline of law.

One of the most exciting things that can be found in this library, in addition to the volumes that are part of it, are the ancient

di chi questi libri li ha vissuti in origine: è straordinario ritrovare le note, gli appunti e anche i semplici scarabocchi di studente appassionato che arricchiscono ogni libro: gli occhi e l'anima di Gaia si illuminano quando legge una delle tante filastrocche che si trovano a margine dei testi.

Un immenso lavoro di censimento e catalogazione, quindi, che è stato possibile anche grazie alla consulenza del Professor Massimiliano Bellavista - Università degli Studi di Siena - che ha seguito Gaia e la sua famiglia durante la manutenzione e il restauro di tutto il patrimonio librario:

"Si tratta di un patrimonio di assoluto interesse - dice - sia per la rarità di alcuni volumi ma anche, e soprattutto, per le numerose note vergate a mano e firme di possesso che gettano luce sul quotidiano e sugli episodi curiosi della vita del paese tra cinque e settecento. Anche se restano da censire alcuni libri tuttora in restauro e una serie di volumi più recenti (1800 primi del '900), è quasi ultimata la catalogazione delle pergamene (1300-1700) - curata da un dottorando che lavora su un progetto seguito dall'Università di Pisa - ed è stata fatta una prima valutazione dell'importante patrimonio di reliquie sacre dal Professor Paolo Torriti dell'Università di Siena".

Il materiale già catalogato costituirà il Museo *Archivio Bianciardi* che debutterà come museo online - [www.mab-it.org](http://www.mab-it.org) - in attesa di diventare museo a tutti gli effetti, una volta ottenuti i finanziamenti necessari. Nel frattempo la *collezione privata* può essere visitata su prenotazione. Il progetto sarà presentato alla stampa e alle istituzioni il 23 ottobre 2021 a Palazzo Bianciardi.

In questa fase di Start Up, l'*Università degli Studi di Siena* supporterà il progetto dando la possibilità a 3 studenti di accedere ad un corso di alta formazione, specificatamente dedicato alla gestione ed alla valorizzazione e promozione dei beni culturali, incentrato sull'animazione di questa nuova struttura museale.

Il MAB costituirà il punto di partenza per una serie di progetti sul territorio, tutti collegati alla storia racchiusa nei documenti a disposizione ed in sinergia con l'*Amministrazione Comunale di Castellina in Chianti* ed i privati che ne vorranno far parte.

and 'human' traces of those who originally lived with these books: it is extraordinary to find notes in the books, notes and also the simple scribbles of a passionate student that enrich each book: Gaia's eyes and soul light up when she reads one of the many nursery rhymes found in the margins of the texts.

An immense work of census and cataloging, therefore, which was possible also thanks to the advice of Professor Massimiliano Bellavista - of the University of Siena - who aided Gaia and her family during the maintenance and restoration of the entire book heritage:

"It is an inheritance of great interest - he tells me - both for the rarity of some of the volumes but also, and above all, for the numerous handwritten notes and owners' autographs that shed light on everyday life and on the curious episodes of the life of the country between the fifteenth and eighteenth centuries. Although some books are still under restoration and a series of more recent volumes (1800 early 1900s) remain to be surveyed, the cataloging of the parchments (1300-1700) is almost completed - edited by a doctoral student working on a project aided by the University of Pisa - and a first evaluation of the important patrimony of sacred relics was made by Professor Paolo Torriti of the University of Siena."

The material already cataloged will constitute the *Bianciardi Archive Museum* which will debut as an online museum - [www.mab-it.org](http://www.mab-it.org) - waiting to become a museum in all respects, once the necessary funding has been obtained. In the meantime, the *private collection* can be visited by appointment. The project will be presented to the press and institutions on 23 October 2021 at Palazzo Bianciardi.

In this Start-Up phase, the *University of Siena* will support the project by giving three students the opportunity to access a higher education course, specifically dedicated to the management and enhancement and promotion of cultural heritage, focused on the organisation of this new museum structure.

The MAB will be the starting point for a series of projects in the area, all connected to the history contained in the documents available and in synergy with the *Municipal Administration of Castellina in Chianti* and private individuals who want to be part of it.



Dall'estate 2020, gli eredi della Famiglia Bianciardi, sotto la guida competente del Professor Massimiliano Bellavista, hanno avviato un importante lavoro di pulitura, manutenzione e piccolo restauro di libri e pergamene.



Lo stemma della famiglia, visibile anche sulla laurea in teologia (vergata in oro zecchino su pergamena) di Cosimo Bianciardi anno 1621. Scannerizza il QR Code.





Gaia Bastreggi Bianciardi al lavoro



partendo da sx: Francesco Bianciardi, Cosimo Bianciardi ed il professor Massimiliano Bellavista. Università degli Studi di Siena.

L'intreccio della storia della famiglia con quella del nostro Paese è qualcosa che difficilmente si può esprimere a parole: i Bianciardi, ed in particolare Gaia, sentono forte la responsabilità di questo dono, tanto da decidere di volerlo esibire per proteggerlo dall'inevitabile dimenticanza alla quale andrebbe incontro se tenuto ancora nascosto.

Quello che colpisce di più in questa magnifica narrazione del passato è la consapevolezza che la memoria storica vada sempre condivisa e resa pubblica, in modo che la curiosità e la conoscenza possano essere la chiave per leggere anche il presente.

In attesa dei finanziamenti istituzionali, il MAB vive grazie all'aiuto dei suoi sostenitori. Si può dare un contributo alla sua realizzazione con una donazione a:

Amici di Palazzo Bianciardi  
IBAN: IT48J0867371940003003038038

The intertwining of the history of the family with that of the history of our area is something that can hardly be expressed in words: the Bianciardi, and in particular Gaia, strongly feel the responsibility of this gift, so much so that they decide they want to exhibit it to protect it from the unavoidable desuetude which it would encounter if kept still hidden.

What is most striking in this magnificent narrative of the past is the awareness that historical memory must always be shared and made public, so that curiosity and knowledge can be the key to reading the present as well.

Pending institutional funding, the MAB lives thanks to the help of its supporters. You can make a contribution to its realization with a donation to:

Friends of Palazzo Bianciardi  
IBAN: IT48J0867371940003003038038



Contatti: Gaia Bastreggi Bianciardi - Presidente APS Amici di Palazzo Bianciardi  
[www.mab-it.org](http://www.mab-it.org)  
[info@palazzobianciardi.com](mailto:info@palazzobianciardi.com)  
Palazzo Bianciardi, via Ferruccio 32, Castellina in Chianti 53011 (SI)



Roberto Brunacci, Simone Palanghi, Mauro Marchetti e Marco Marraccini

# IN CANTIERE CON LA EDILMARK

On site with Edilmark

DI DARIO MIGLIORINI

Siamo a Grosseto: in una gloriosa giornata di sole incontriamo un sorridente Mauro Marchetti che ci apre le porte del suo ufficio e ci racconta la storia della sua 'creatura': la Edilmark.

---

We're in Grosseto: on a glorious sunny day we meet a smiling Mauro Marchetti who opens the doors of his office and tells us the story of his 'baby': Edilmark.

La ditta Edilmark è una realtà importante nel panorama di imprese edili di Grosseto: nata nel 2000 su iniziativa dell'allora operaio Mauro Marchetti, la sua storia ci parla di un inizio fatto di entusiasmo e di grandi sacrifici.

Dalla prima mattina a sera Mauro si adoperava nei cantieri; poi di corsa a casa, una doccia veloce - e tornava in ufficio ad 'inventarsi' altri lavori - oppure si chiudeva nella vecchia sede per le operazioni di contabilità.

Così si accorse che gli affari poteva andare - anzi che il tutto gli riusciva piuttosto bene - ed iniziò a pensare in grande! Decise allora di entrare in società e furono anni di grandi successi.

Nel 2008 poi, liquidato l'allora socio subentrarono Roberto Brunacci e Simone Palanghi.

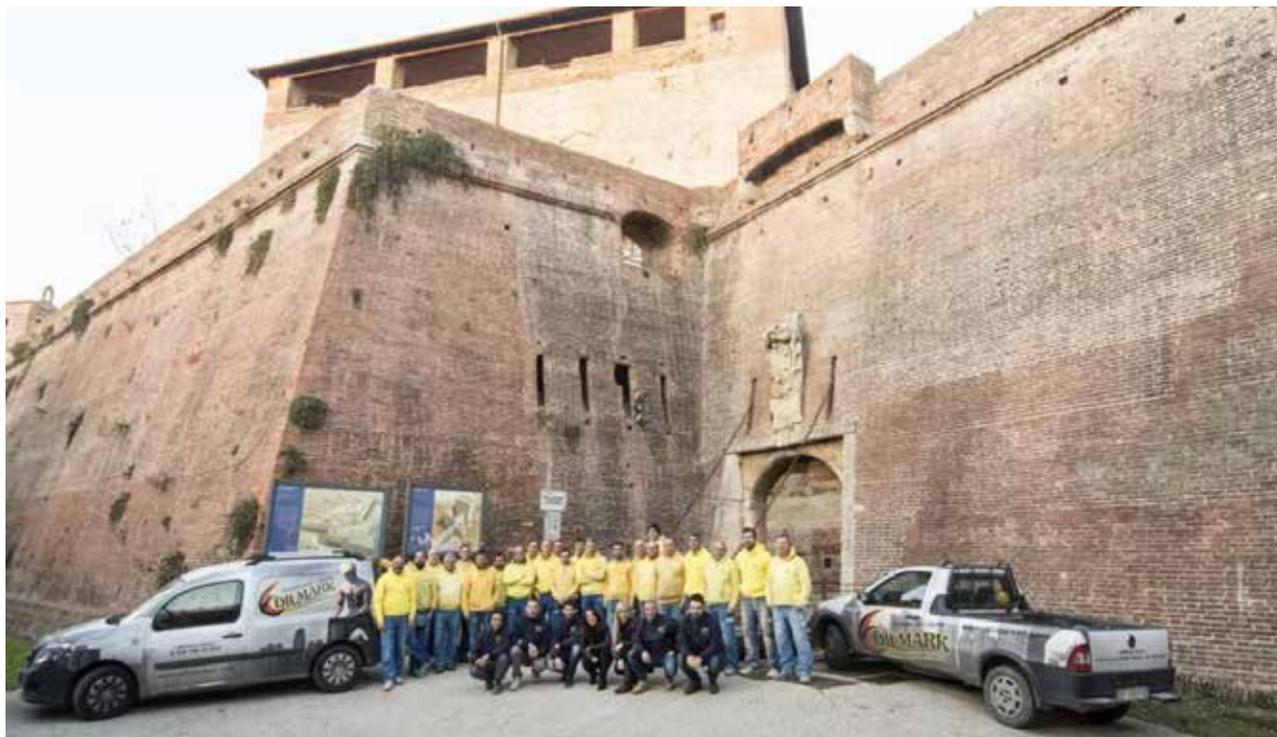
Gli operai, di propria volontà restarono tutti con Mauro - visto il forte legame di fiducia che si era creato.

The Edilmark company is an important player in the panorama of Grosseto construction companies: founded in 2000 on the initiative of the then employee Mauro Marchetti, its history speaks to us of a beginning made with enthusiasm and great sacrifices.

From early morning to evening Mauro worked on construction sites; then he ran home, took a quick shower - and went back to the office to 'invent' other jobs - or he shut himself up in the old HQ building for accounting operations.

So he realized that a business could take off - and in fact that everything was going quite well - and he started to think big! He decided to enter into partnership with Alessandro and they had years of great success.

Then in 2008, Alessandro left and two other partners joined: Roberto Brunacci and Simone Palanghi.



La squadra di Edilmark al completo

I tre, ispirati dal principio che "Lavorare è fare cose utili", dal niente formarono una squadra agguerrita e vincente che, con il tempo, divenne azienda trainante del settore edilizio a Grosseto.

Attualmente i soci sono cinque, tra i quali Marco Marraccini e Simona Lecchi.

Dal cotto fatto a mano per i privati alle resine più innovative per le grandi aziende, Edilmark è un'azienda molto versatile: "Possiamo operare su restauri importanti come castelli o ville antiche ma anche nella piccola abitazione o condominio, lavoriamo a tutto tondo", ci raccontano.

Oggi, grazie all'impegno e alla forte determinazione dei soci, la ditta conta un team composto da circa trenta persone ed ha conquistato un posto di rilievo nella storia della piccola imprenditoria - che da sempre fa grande il nostro paese.

The workforce, of their own volition, all stayed with Mauro - given the strong bond of trust that had been created.

The three, inspired by the principle that "Working is doing useful things", formed a fierce and winning team starting from zero but which, over time, has become the leading company in the construction sector in Grosseto.

Currently there are five members, including Mauro Marchetti and Simona Lecchi.

From handmade terracotta tiles for private individuals to the most innovative resins for large companies, Edilmark is a very versatile company: "We can work on major restorations such as castles or venerable villas but also in small homes or condominiums, we actually work 'in the round'", they tell us.

Today, thanks to the commitment and strong determination of the partners, the company has a team of about thirty people



Un'opera importante: il ponte sul fiume Ombrone

Tutti lavorano con lo stesso scopo: costruire e offrire servizi - e tutti sono altamente qualificati e guidati con esperienza dall'amministratore Mauro che, avendo una grande esperienza di operaio, riesce ad essere un buon 'padre di famiglia' per tutti.

I soci, Roberto, Simone e Marco sono geometri professionisti, attenti e specializzati per quanto riguarda la parte tecnica - mentre Simona si occupa delle questioni contabili; la loro stretta collaborazione e coordinamento da sempre contribuisce alla quadratura e al successo dell'azienda. Nel

and has carved out a prominent place in small business history— and it's our small businesses that have made our country great.

All work with the same purpose: to build and offer services— and all are highly qualified and experienced under administrator Mauro who, having a great experience as a worker, manages to be a good 'family man' for everyone.

In addition, the partners, Roberto, Simone and Marco, are professional and attentive surveyors - while Simona looks after administration and accountancy; their close collaboration



Work in progress

corso degli anni la Edilmark è cresciuta specializzandosi in opere dal forte carattere innovativo, spaziando dal cemento armato alle opere specialistiche come rifiniture di decoro e interventi di coibentazione; dal mercato della committenza privata a quello della committenza pubblica, dalla piccola ristrutturazione alle grandi opere. Sono centinaia i lavori e le ristrutturazioni intrapresi a Grosseto e nella provincia: girando per la città non è difficile imbattersi nel 'gigantesco' logo che punteggia i loro cantieri in corso.

Per fare qualche esempio, nella sola Castiglione della Pescaia sono stati artefici del recupero degli hotels Roma, Aqua, Lucerna, Approdo. A breve partiranno i lavori anche all'hotel Miramare.

Il continuo aggiornamento e la ricerca costante di soluzioni innovative hanno portato la ditta Edilmark a ridefinire il concetto stesso di edilizia locale.

La ditta è in possesso fin dal 2004 della certificazione SOA Cat. OG1 Class. II e, dal 2013, della certificazione UNI EN ISO 9001:2008.

and coordination has always contributed to the balance and success of Edilmark.

Over the years the company has grown by specializing in works of a strong innovative character, ranging from reinforced concrete to particular jobs such as decorative finishing and insulation projects; for private clients and public clients, from small renovations to large works. Hundreds of works and renovations have been undertaken in Grosseto and in the province: walking around the city it is not difficult to come across their gigantic logo affixed to their ongoing construction sites.

To give some examples, in Castiglione della Pescaia alone they were the architects of the restoration of the hotels Roma, Aqua, Lucerna and Approdo. Work will start shortly also at the Miramare hotel. Continuous updating of skills and the constant search for innovative solutions have led Edilmark to redefine the very concept of local builder.

The company has been in possession of the SOA Cat. OG1 Class certification since 2004 II and, since 2013, the UNI EN ISO 9001: 2008 certification .





La Ristrutturazione di una palazzina

Info:  
Via Monte Rosa 38, Grosseto  
Tel 0564 462025 / [info@edilmarksrl.it](mailto:info@edilmarksrl.it) / [edilmarksrl@per.it](mailto:edilmarksrl@per.it)  
[www.edilmarksrl.com](http://www.edilmarksrl.com)





*...in Maremma  
Tuscany*



**IMMOBILIARE  
CIPRIANI & TATA**



*...in Maremma  
Tuscany*



**IMMOBILIARE  
CIPRIANI & TATA**

Via Giuseppe Mazzini, 111/B - Grosseto (GR) - Tel. 393 9045533  
[www.immobiliareciprianitata.com](http://www.immobiliareciprianitata.com)

# L'EMPORIO DEI SOGNATORI

The emporium for dreamers

DI JORI DIEGO CHERUBINI

*Se siete alla ricerca di un negozio specializzato in trekking, camminate, corsa, bike (e molto altro), la risposta si chiama VIAnDANTE. Massimiliano e Francesca hanno aperto lo scorso luglio, dopo essersi trasferiti in Toscana da Milano. Diventando, in poco tempo, un punto di riferimento per tanti appassionati che passano dalla Val d'Orcia. Il posto ideale per chi corre, cammina, pedala, ama le escursioni o viaggiare senza una meta precisa.*

*If you are looking for a shop specializing in trekking, walking, running, biking (and much more), you'll find it at VIAnDANTE. Massimiliano and Francesca opened it last July, after moving to Tuscany from Milan. And it has become in just a short time a point of reference for the many sporting types who pass through the Val d'Orcia. It's absolutely the top spot for those who run, walk, pedal, love hiking or travel without a specific destination.*



«VIAN DANTE - spiega Massimiliano - è per gli esploratori, i sognatori e i curiosi che seguono una strada per nutrire il corpo, la mente e l'anima». Siamo nel centro di San Quirico

d'Orcia, in piena Via Francigena: «Ci siamo ispirati all'itinerario di Sigerico, l'arcivescovo di Canterbury, che iniziò il cammino nel 990 d.C. e durante il viaggio annotava le tappe del percorso fino a creare la relazione più antica sulla Francigena».

VIAN DANTE, nondimeno, rispecchia una filosofia di vita. Riscontrabile nell'eccellenza e unicità dei prodotti: «Ci rivolgiamo a chi ha bisogno di qualità, in articoli come zaini, calzature, bastoni per camminare, oltre a una vasta attrezzatura per il trekking». A proposito di marche: il negozio propone Ferrino, (l'azienda italiana specializzata in outdoor), Asolo (scarpe da trekking realizzate artigianalmente), Scarpa (scarpe per il tempo libero senza rinunciare allo stile),

Tecosport (abbigliamento tecnico per trekking, running e cycling), oltre ad accessori per semplificare la vita di chi viaggia, come luci per la bici, coltellini, borracce, impermeabili per la pioggia e molto altro.

“VIAN DANTE – Massimiliano explains – is for explorers, dreamers and the curious who follow a path so as to nourish the body, mind and soul”. We are in the centre of San Quirico

d'Orcia, in the middle of the Via Francigena: “We were inspired by the itinerary of Sigeric, the Archbishop of Canterbury, who began the journey in 990 AD and during the journey noted the stages of the route thereby creating the oldest extant record of the Via Francigena”.

VIAN DANTE, indeed, reflects a whole philosophy of life. It can be seen in the excellence and uniqueness of the products on offer: “We cater to those who need quality, in items such as backpacks, footwear, walking sticks, as well as carrying an extensive range of trekking equipment”. Speaking of brands: the store stocks Ferrino, (the Italian company specializing in the outdoors), Asolo (handcrafted trekking shoes), Scarpa (leisure shoes without sacrificing

style), Tecosport (technical clothing for trekking, running and cycling), as well as accessories to simplify the life of travellers, such as bike lights, pocket knives, water bottles, raingear and much more.



Massimiliano fuori dal suo negozio



Scarpe tecniche e modaiole



Dal campionario invernale

Ma il fiore all'occhiello di VIANDANTE sono certamente i capi d'abbigliamento, pensati da Massimiliano insieme all'amica stilista e fashion designer Ilaria Volonté. Insieme hanno dato vita a una linea «da indossare in vacanza e rivivere in città», comprendente scarpini (da uomo e donna), cappelli, giacche, maglieria e borse. «Ogni capo - spiega il titolare - si distingue per la ricerca molto accurata di materiali e tessuti, per i dettagli originali e i filati pregiati (come panno casentino, jacquard, merino, fustagno, lino, cachemire, cotone, paglia e cuoio)». E non mancano le proposte più originali: «per l'inverno abbiamo la "stupida", che non è una persona poco intelligente bensì un berretto militare rivisitato; poi il mitico tabarro, un mantello a ruota di antichissime origini che sta tornando di moda; e una nostra

But the flagship of VIANDANTE are certainly the clothing items, designed by Massimiliano together with his friend the stylist and fashion designer Ilaria Volonté. Together they have created a line "to wear on vacation and relive in the city", including shoes (for men and women), hats, jackets, knitwear and bags. "Every garment - the proprietor explains - is distinguished by very careful research into materials and fabrics, made with original detailing and fine yarns (such as Casentino cloth, jacquard, merino, moleskin, linen, cashmere, cotton, straw and leather)". And there is no shortage of more original offerings: "for winter we have the stupida" which is not an unintelligent person but a revisited military cap; then the mythical cloak, a wheeled cloak of ancient origins that is making a comeback; and our interpretation of the pilgrim



Tecnica ed eleganza al ViaNdante

interpretazione della bisaccia del pellegrino, in questo caso da donna, che ha una vestibilità incredibile; oltre a giacche in fustagno e maglieria in cotone, viscosa e merino 100%, poi capispalla in tessuto tecnico, piumino o in morbida lana cotta dell'Alto Adige».

Ma non è tutto. Da VIAN DANTE è possibile trovare il necessario per gli animali che viaggiano, grazie ad accessori comprendenti capi sartoriali, come cappottini in panno casentino, pettorine, borracce, ciotole ripiegabili e trasportini. Trovandoci nel luogo perfetto per chi ama camminare, ecco mappe e cartine centrate su Toscana, Lago Trasimeno, Monte Amiata e Val d'Orcia, e c'è anche il timbro nella credenziale per i pellegrini, essendo l'emporio associato al circuito della Via Francigena.

saddlebag, in this case for women, which has an incredible fit; as well as jackets in moleskin and knitwear in 100% cotton, viscose and merino, then outerwear in a technical fabric, down or soft boiled wool from South Tyrol”.

But that is not all. At VIAN DANTE it is possible to find all you need for travelling with animals, thanks to accessories that include tailored garments, such as Casentino cloth coats, harnesses, water bottles, foldable bowls and pet carriers. Finding ourselves in the perfect place for those who love to walk, here are maps centered on Tuscany, Lake Trasimeno, Monte Amiata and the Val d'Orcia, and one can also get your pilgrim stamp here as the store is associated with the Via Francigena route.



Formalità e Comodità

Info:  
VIAN DANTE  
Via Dante Alighieri 54b, San Quirico d'Orcia (Siena)  
Tel +39 0577 897790  
[info@viandante-francigena.com](mailto:info@viandante-francigena.com) / [www.viandante-francigena.com](http://www.viandante-francigena.com)



Il Bagno La Rotonda è una struttura storica

# UNA ROTONDA ... SUL MARE (DI GROSSETO)!

A Terrace... at the seaside (in Grosseto)!

DI DARIO MIGLIORINI

*Era il lontano 2006 quando Danny andò a lavorare per Gabriele Grifoni al 'Camping Le Marze'. Tanto bastò per farlo innamorare della spiaggia e del mare. I successivi anni egli si separò dal cugino - poi l'esperienza al Baia Verde fu determinante a preparare una nuova avventura: insieme!*

---

*It was back in 2006 when Danny went to work for Gabriele Grifoni at Camping Le Marze. That was enough for him to fall in love with the beach and the sea. The following years they went their separate ways - then the experience at Baia Verde was decisive in them starting a new adventure: together!*

Nel 2018 si ritrovano per mettere su un business sulla canapa legale, e da lì iniziò l'avventura che li riunirà fino ad oggi - dopo essere stati divisi per anni da almeno 200 km.

Lo stabilimento balneare "La Rotonda" è riconosciuto come uno dei tre più antichi d'Europa, con i suoi cento anni di vita ed oltre. Abbandonato a sé stesso negli ultimi 25 anni, necessitava di una nuova linfa in grado di far rinascere una splendida e storica struttura. Ed è così che giunsero Gabriele e Danny.

Durante il primo lockdown arrivò improvvisa la proposta a Gabriele che, essendo cresciuto sulla spiaggia (da quando aveva 14 anni lavora sul mare), iniziò a pensarci seriamente puntando a realizzare un sogno d'infanzia: "Ma sapevo che da solo non ci sarei potuto riuscire". Così abbatté i pregiudizi cercando il socio perfetto. Ed ebbe l'intuizione: suo cugino Danny - che accolse con entusiasmo la proposta e prese subito a lavorare sulla trattativa, da casa, "in pigiama tra ciabatte e video chiamate", ci racconta.

La prima stagione è l'estate del 2021: il cantiere si apre il 26 Aprile, i lavori si concludono in maniera rocambolesca il 10 Luglio. L'estate è davvero a rischio; ma Danny e Gabriele sono due persone con una carica straordinaria e 'riprendono' gran parte di quelle persone che, per forza di cose, avevano deciso di passare l'inizio di stagione altrove.

Ombrelloni e sdraio 'nuove di pacca', un ristorante tutto rinnovato e due istrioni al timone: la ricetta perfetta!

In 2018 they joined up to start a business with legal hemp, and from there began the adventure that brought them together to this day— after having been separated for years by at least 200 km.

The La Rotonda bathing establishment is recognized as one of the three oldest in Europe, with over a hundred years of history. Abandoned over the last 25 years, it needed a new spur capable of reviving this splendid historic structure. And that is where Gabriele and Danny came in.

During the first lockdown an idea popped into Gabriele's head — as someone who had grown up on the beach (he had worked by the seaside since he was 14 years old)— and he began to think seriously of realizing a childhood dream: "But I knew that it wouldn't be a success if I did it all alone". So he put aside any prejudices about the perfect partner. He had an inspiration: try cousin Danny— who welcomed the proposal enthusiastically and started straightaway to work on the deal, from home, "in his pyjamas and slippers including during video calls," he tells me.

The first season was summer 2021: the construction site opened on April 26, the work ending on a daring July 10th. Summer was really a risk; but Danny and Gabriele are two people with extraordinary energy and brought back most of those people who, by force of circumstances, had decided to move the start of their holiday season elsewhere.

Beach umbrellas and a brand-new deck, a completely



Il viale degrada verso il mare

Il concetto è quello di un ambiente raccolto, intimo, familiare, per chi non vuole la confusione ed il caos rivierasco: qua non troverete mai file per mangiare, o accalcamenti al bar ma un giusto e sostenibile equilibrio.

"Difficile trovare chi parla male di noi, ci piace coccolare ogni singolo ospite", dice Danny che prosegue: "crediamo che sia la politica giusta per creare e soddisfare le giuste aspettative"

Al "Bagno La Rotonda" si mangia fronte mare, 50 coperti (non di più) tra amache e tendaggi color turchese che riprendono gli ambienti delle Baleari: bellissimo! "L'importante è il relax", ci dicono, e lo si può trovare nei gazebo sulla spiaggia, o sulle comode poltrone adagiate sui tappeti di paglia: "Vedi che stanno bene tutti!"

Particolarità di questo stabilimento è l'area giochi per bambini, ricavata a fianco del ristorante e che permette ai genitori di pranzare tranquillamente - osservando i loro piccoli giocare sulla spiaggia comodamente seduti a tavola.

Condizione di semplicità informale che ritroviamo anche in cucina: al massimo tre antipasti, cinque primi e due secondi, piatti 'concreti' e perfettamente testati. L'idea è quella di non disorientare a scelta con un menu di 50

pagine. La Chef Flavia Iocchi (moglie di Gabriele) ha creato la carta perfetta; grazie alla sua esperienza internazionale è riconosciuta quale una dei migliori chef della Maremma.

Baccala alla Livornese, passata di ceci con pecorino rosmarino e cozze, impepata di cozze (solo con cozze Sarde) e cozze con la 'nduja: il mio preferito è tuttavia il polpo e patate che "noi a differenza degli altri lo grigliamo". Piatti di una consistenza

renovated restaurant and two comedians at the helm: the perfect recipe!

The concept is that of a cozy, intimate, family environment for those who don't want the chaos and fuss of the coast: here you will never find queues to eat, or crowds at the bar but a fair and sustainable balance.

"It's difficult to find anyone who speaks badly of us, we like to really pamper every guest, Danny goes on to tell me, "we believe the right policy is to create and then meet expectations".

At Bagno La Rotonda you eat facing the sea, with 50 covers (not more) and hammocks and turquoise curtains suggesting the Balearic isles: beautiful!

"The important thing is to relax, they tell me, and you can do that in a gazebo on the beach, or on the comfortable chairs placed on straw mats: "And see that everybody is happy!"

A special feature of this establishment is the children's play area, located next to the restaurant and which allows parents to have a quiet lunch— watching their little ones play on the beach while comfortably seated at table.

We also encounter informal simplicity in the catering: a maximum of three appetizers,

five first and two second courses, solid and perfectly thought-out meals. The idea is not to confuse your choice with a 50-page menu. Chef Flavia Iocchi (Gabriele's wife) created the perfect menu; thanks to her international experience she is recognized as one of the best chefs in the Maremma.

Baccala alla Livornese, chickpea purée with pecorino, rosemary and mussels, peppered with mussels (Sardinian



Pranzo fronte mare



Una delle specialità del Bagno la Rotonda



Un tramonto scenografico

tangibile, grazie alla qualità di prodotti e abbinamenti. Tra i primi, nella scelta della pasta, qua si mangia lo 'scialatiello', classica pasta campana pressoché introvabile nei ristoranti della Maremma: con le vongole veraci o allo scoglio e fatto da Flavia al momento.

Perché non scegliere invece un bello gnocco con burrata, gamberi e pistacchio (o pancetta croccante), oppure un bel risotto alla marinara con i porcini? Ovviamente troveremo anche la classica frittura di calamari e gamberi.

Poi bisognerà anche bere qualcosa con tutto questo ben di Dio! Gabriele e Danny ci spiegano: "Abbiamo pensato a sei vini, e gli abbiamo dato dei nomi come 'Manta' per i bianchi (scelto da Flavia), 'Nevio' per i rossi (Nevio, nome etrusco per eccellenza, era un parente di Danny e Gabriele poi venuto a mancare). I vini sono imbottigliati a Magliano dalla fattoria Mantellassi, seguiti nel concetto grafico da un noto esportatore di vini, creatore di altre linee di enorme successo. Manta rosé e manta prosecco: vini di profilo, freschi e perfetti per essere degustati sulla spiaggia.

180 ombrelli, 10 gazebo e una terrazza che è di una bellezza stordente: un luogo ideale per ogni evento o manifestazione con vista sull'arcipelago toscano.

mussels only) and mussels with 'nduja: my favourite, however, is the octopus and potatoes where "unlike all the others, we grill it". Dishes with a tangible consistency, thanks to the quality of products and combinations.

Among the first courses, in the pasta selection, you can eat scialatiello, a classic Campania pasta almost impossible to find in Maremma restaurants: with clams or other seafood and prepared by Flavia to order.

Or why not choose a nice dumpling with burrata, prawns and pistachio (or crispy bacon), or a nice marinara risotto with porcini mushrooms? Obviously we can also have the classic fried squid and shrimp.

Then you will need a drink with all these good things! Gabriele and Danny explain: "We came up with six wines, and we gave them names like Manta for the whites (chosen by Flavia), Nevio for the reds (Nevio is a real Etruscan name, he was a relative of Danny and Gabriele who passed away). The wines are bottled in Magliano at Mantellassi's, labels designed by a well-known wine exporter, creator of other hugely successful lines. Manta rosé and manta prosecco: definitive wines, fresh and perfect to be drunk on the beach.

180 umbrellas, 10 gazebos and a terrace that is stunningly beautiful: an ideal place for any event or product launch, all overlooking the Tuscan archipelago.



Danny Setti e Gabriele Grifoni con le loro famiglie

Info:  
Bagno La Rotonda  
Marina di Grosseto, Grosseto  
Tel. 393 408 4505



L'applicazione del calore

# RITROVARE L'EQUILIBRIO CON IL MASSAGGIO TIBETANO

Find your balance with Tibetan massage

DI SIMONE BANDINI

*"La mente è l'origine di tutti i mali, ma è anche l'origine di tutte le felicità".*

---

*"The mind is the origin of all evil, but it is also the origin of all happiness"*

*Circa 40 anni fa Aldo Oneto parte per l'India alla ricerca di una prospettiva interiore più profonda, acquisisce la meditazione buddhista e, dopo numerose esperienze nel campo della spiritualità, ritorna in Italia. Nel 1982 entra a far parte del centro tibetano "Merigar", un luogo sulle pendici del Monte Amiata, fondato dal Maestro Chogyal Namkhai Norbu, ideato per chi desidera curare la propria spiritualità e qui lavora senza sosta. Con grande passione apprende le fondamenta della Medicina Tradizionale Tibetana e si dedica con entusiasmo all'arte del massaggio tibetano e alla meditazione.*

Il suo desiderio di conoscenza diventa sempre più forte ed entra in contatto con diversi dottori ed istruttori tibetani; frequenta corsi, partecipa a seminari e arricchisce sempre più le sue conoscenze che diventano per lui una vera e propria filosofia di vita. Sin dal 2007 tiene corsi di formazione, affina le sue capacità comunicative e di contatto individuale che gli permettono di qualificarsi come istruttore specializzato.

Aldo si esprime attraverso il massaggio "Ku Nye", un massaggio tradizionale tibetano che nasce più di 3900 anni fa nell'antico Regno del Tibet. Una vera e propria pratica appartenente alla antica Tradizione Medica Tibetana, la "Sowa Rigpa": un sistema di medicina olistica naturale che, nel corso dei secoli, ha condotto ricerche e sviluppato forme di trattamento terapeutico sulle affezioni fisiche e psicologiche del corpo umano.

Anticamente il popolo tibetano praticava il Ku Nye utilizzando burro, grassi animali, piante, erbe medicinali e radici, per trattare squilibri e diagnosticare malattie, causate anche da un modo di mangiare e da uno stile di vita sbagliati. Con il passare del tempo, il sistema medico tibetano si è arricchito di nuovi elementi e ha integrato altre tradizioni mediche, come quella greca, persiana, indiana e cinese, dando vita ad una profonda ed essenziale conoscenza medica.

*About forty years ago Aldo Oneto left for India in search of a deeper inner perspective, studied ancient techniques of meditation and, after numerous experiences in the world of spirituality, returned to Italy. In 1982 he joined the Merigar Tibet Centre, located on the slopes of Monte Amiata, established for those who want to develop their spirituality and he worked there tirelessly. With great passion he learnt the fundamentals of Traditional Tibetan Medicine and has enthusiastically devoted himself to the art of Tibetan massage and meditation.*

His desire for knowledge grew stronger and he got to know many European countries; he attended courses, participated in various seminars and increasingly enriched his understanding into a real philosophy of life. Since 2005 he has been holding training courses, honing the communication and individual contact skills that allowed him to qualify as a specialized instructor.

Aldo expresses himself through the Ku Nye massage, a traditional Tibetan massage that was born more than 3900 years ago in the ancient kingdoms of Tibet. A practice belonging to the ancient Tibetan Medical Tradition, the Sowa Rigpa: a system of natural holistic medicine that, over the centuries, has researched and developed forms of therapeutic treatment for our physical and psychological ailments.

In ancient times the Tibetan people practiced Ku Nye using specific oils, plants, medicinal herbs and roots to treat imbalances and diagnose diseases caused by a wrong way of eating and lifestyle. With the passage of time the Tibetan medical system has been enriched by new elements, assimilating other medical traditions such as the Greek, Persian, Indian and Chinese, creating a deep and essential medical toolkit.

Ku Nye today is considered one of the best external treatments



Aldo Oneto

Il Ku Nye oggi è considerato uno dei trattamenti esterni migliori per riequilibrare la funzione dei Cinque elementi di cui il corpo fisico è formato: Spazio, Aria, Fuoco, Acqua, e Terra. I suoi benefici portano all'eliminazione delle tossine immagazzinate nel corpo fisico, favorisce l'incremento della vitalità, riduce e allevia vari tipi di dolori e sindromi dolorose. Il massaggio riesce ad attenuare disordini nervosi come l'insonnia, la depressione e l'ansia e risulta efficace per problemi alla schiena, disturbi come emicranie, dolori articolari, problemi mestruali e disturbi del metabolismo, favorendo il benessere dell'individuo.

Il termine "Ku" significa 'ungere il corpo con oli specifici', che vengono scelti a seconda della tipologia della persona, della sua costituzione fisica e del tipo di pelle. Nella prima fase, si praticano manovre per produrre calore che permettono all'olio e alle altre sostanze di penetrare nell'epidermide, poi si passa alla seconda fase, il "Nye" che consiste, invece, nel massaggio vero e proprio, cioè alla manipolazione profonda sulla pelle, sui nervi, sui legamenti e sui corridoi energetici.

Il massaggio inizia dalla testa, si procede poi lentamente lungo tutto il corpo strofinando muscoli e tendini. I movimenti vengono praticati con le dita e il palmo delle mani, sciolgono il corpo e le relative tensioni, eliminano le negatività della persona e consentono un nuovo flusso di energia.

Aldo con le sue sapienti mani riesce ad alleggerire lo spirito e a donare una nuova vitalità al corpo. Il massaggio, unitamente ad una Dieta equilibrata, stimola un globale benessere

to rebalance the function of the Five Elements of which the physical body is formed: Space, Air, Fire, Water, and Earth. Its benefits include the elimination of toxins stored in the physical body, promoting an increase in vitality, reducing and relieving various types of pain and painful syndromes. This form of massage can alleviate nervous disorders such as insomnia, depression and anxiety and is effective for back problems, and ailments such as headaches, joint pain, menstrual issues and metabolic disorders and generally promotes individual wellbeing.

The term Ku means 'to anoint the body with specific oils', chosen according to the type of person, their physical constitution and the type of skin. In the first phase, manoeuvres are practiced to produce heat that allow the oil and other substances to penetrate the epidermis, then we move on to the second phase, the Nye which consists, instead, in the actual massage, i.e. the deep manipulation of skin, nerves, ligaments and energy corridors.

The massage starts from the head, then proceeds slowly along the whole body, rubbing muscles and tendons. The movements are practiced with the fingers and the palms of the hands, releasing the body and its tensions, eliminating the negativity of the person and allowing a new flow of energy.

Aldo, with his skilled hands, manages to lighten the spirit and give a new vitality to the body. The precious oils, the result of long studies, have a soothing effect on the negativities that oppress the spirit. This holistic therapy together with a



Il massaggio tibetano tecnica 'Ku Nye'

psicofisico. Oggi Aldo è un insegnante internazionale vive e lavora a Bagnore – frazione del Comune di Santafiore e, con la collaborazione della Dottoressa Phuntsog Wangmo, è impegnato nello studio di Dieta e Comportamento, presso la Scuola di Medicina Tibetana ATF Foundation della Comunità 'Dzogchen Tenerife'.

balanced diet, stimulates general psychophysical well-being. Today Aldo is an international teacher who lives and works in Bagnore – part of the municipality of Santafiore and, with the collaboration of Doctor Phuntsog Wangmo, is engaged in the study of Diet and Behaviour, at the ATF Foundation Tibetan Medicine School of the Dzogchen Tenerife Community .



Tecnica di mobilizzazione del piede



Tecnica di mobilizzazione del polso

Aldo Oneto pratica anche a domicilio nel rispetto delle normative anti-Covid.  
Aldo Oneto also practices at home in compliance with anti-covid regulations.

Per informazioni e prenotazioni/for information and reservations  
tel. 338 9593865 / aldo.kunye@gmail.com



Riccardo, Marco, Martina e Cristiano: Lo Staff dell'antica barberia

# L' ANTICA BARBERIA "GROSSETO" (DAL 1933)

The Antica Barberia 'Grosseto' (Since 1933)

DI DARIO MIGLIORINI

*Passeggiando per il bellissimo centro storico di Grosseto, in una via parallela al corso principale, non si può non notare la vecchia insegna bianca, rossa e blu esposta (che a me ha sempre ricordato una caramella). Vado a farmi la barba, penso, e anche due chiacchiere...*

*Walking through the beautiful historic centre of Grosseto, in a street parallel to the main street, one cannot fail to notice the old white, red and blue sign on display (which always reminds me of candy). I'm going to have a shave. I think, and also a bit of a chat...*

Sì, perché ad accogliermi ci sono Cristiano, Riccardo, Marco e Martina che oltre ad essere veri professionisti sono anche delle piacevolissime persone con cui dialogare.

Appena entrati nel negozio si respira l'aria del parrucchiere di una volta, dall'arredamento alla strumentazione. Le foto sulla parete raccontano di una storia - che adesso sono ancora più curioso di conoscere.

L'attività di famiglia si tramanda di generazione in generazione dal 1933! Nel Maggio 1989 Cristiano Bernazzi prese a frequentare il vecchio negozio dove già lavorava il padre. Come succedeva una volta la gavetta fu molto dura ma presto comprese che quello poteva davvero essere il suo lavoro - e quindi decise di affinare la tecnica con corsi specializzati (durati poi anni) e periodi di permanenza all'estero.

Anche Riccardo (che è coetaneo di Cristiano) iniziò dal basso: "Si faceva quello che c'era bisogno di fare" nel negozio prima del nonno e poi di sua madre, dove il pubblico era prevalentemente femminile. Con il passare del tempo, i soci fondatori (che

rilevarono a loro volta l'antica licenza del '33) del negozio in cui lavorava Cristiano, iniziarono ad abbandonare il lavoro (chi per motivi di salute, chi per età avanzata). Si unì così alla 'ciurma' proprio Riccardo che assieme a Quintilio (ultimo rimasto della vecchia gestione) costituì il trio che avrebbe traghettato



Gli strumenti del mestiere

Yes, because here's Cristiano, Riccardo, Marco and Martina ready to welcome me who, in addition to being true professionals, are also very pleasant people to talk to.

As soon as you enter the shop you imbibe the atmosphere of a barber's of the past, from the furniture to the equipment. The photos on the wall also tell a story - which now I'm rather curious to discover.

The family business has been handed down from generation to generation since 1933! In May 1989 Cristiano Bernazzi began going to the old shop where his father worked. As it happened, the apprenticeship was very tough but he soon realized that this could really be the job for him - and therefore decided to refine his skills with specialized courses (which continued for years) and periods of working abroad.

Riccardo too (who is the same age as Cristiano) started at the bottom: "We did whatever needed to be done" in the shop first of his grandfather and then of his mother, where the public

was predominantly female. Over time, the founding members (who in their turn had taken over the old 1933 license) of the shop where Cristiano worked began to leave their jobs (some for health reasons, some because of advancing age). Thus Riccardo joined the 'team' who, together with Quintilio (the last remaining from the old proprietors) constituted the trio



Martina all'opera

l'attività fin quasi ai giorni nostri.

Il grande Quintilio iniziò la sua personale gavetta a nove anni, in un tempo in cui le licenze erano contate e serviva davvero un grande "intuito" per potersene accaparrare. Nei fatti, gran parte del merito del buon funzionamento dell'attuale Antica Barberia, deriva proprio dalla sua 'visione'.

Negli anni '90 e 2000 il salone andava a gonfie vele e fu presa la decisione di acquistare un nuovo fondo da personalizzare e sentire "proprio". Ecco quindi che nasceva l'Antica Barberia: era il Primo Agosto 2016.

Impianti moderni e all'avanguardia immersi in un ambiente dal sapore vintage... una combinazione vincente! Quintilio iniziava a meditare il ritiro (come un grande calciatore) quando capitò in negozio un ragazzone che sembrava proprio ripercorrere le orme del giovane Cristiano, nel lontano '89. Marco arrivò in negozio a 14 anni e la legge italiana era abbastanza chiara: "A quell'età non si poteva lavorare!". Così andava a scuola e nel pomeriggio si presentava per spazzare... tuttavia bisognava proprio aspettare la maggiore età!

Scuola, esperienze e, raggiunti i 18 anni, finalmente Marco fu pronto per buttarsi nella mischia... Una squadra vera non sarebbe stata tale se all'interno non ci fosse stata una storia d'amore; a completare lo staff infatti c'è Martina - moglie di Cristiano e madre della loro splendida figlia.

that would ferry the business along almost to the present day. The great Quintilio began his personal apprenticeship at nine, at a time when licenses were limited and a great deal of 'intuition' was needed to get your hands on one. In fact, much of the merit of the good functioning of the current Antica Barberia derives from his vision.

In the 1990s and 2000s the shop was booming and the decision was made to buy a new space to personalize and make their own. Thus, Antica Barberia was born: it was August 1st 2016.

Modern, avant-garde systems within an environment of a vintage flavour... a winning combination!

Quintilio began to think about retiring (like a great footballer) when a boy who seemed to be retracing the footsteps of the young Cristiano, in distant 1989, happened to be in the shop. Marco arrived in the shop aged 14 and Italian law was clear enough: "At that age you just couldn't work!". So he went to school and in the afternoons he came in to sweep up... for that you didn't need to wait until the age of majority!

School, experience and, when he was 18, Marco was finally ready to jump into the fray... It wouldn't be a real team if there wasn't a story of true love in all this; to complete the staff in fact there is Martina - Cristiano's wife and mother of their splendid daughter.

More than a team, a family, a magical place where you can breathe an air of happiness and of professionalism at the same time.



Le postazioni della Barberia



Ancora uno scatto con Martina



Taglio donna

Una famiglia più che una squadra, un posto magico dove si respira 'aria di gioia', e professionalità.

Oltre ai servizi 'classici' quali taglio e colorazione, qua si sta attenti ai particolari. Ad esempio è uno dei pochi parrucchieri dove il lavaggio avviene sia prima del taglio che dopo (per rimuovere i residui) - ed è una cosa da sottolineare in quanto il servizio pare scontato ma invece spesso non è previsto.

Inoltre, all'Antica Barberia puoi farti la barba come si faceva una volta. Troverete Martina all'opera, alunna prediletta del grande Quintilio. Protagonista una splendida poltrona anni '50, poi la schiuma, la lametta e il godurioso panno caldo a terminare il lavoro: un vero spettacolo!

La particolarità di questo servizio è che ai clienti habitué è consegnata una salvietta personale, una propria lametta e il pennellino - custoditi a parte in appositi contenitori nominali. I prodotti per barba e capelli che troverete qua (come Kerastase e Wella) sono tutti di alta fascia e non li troverete di certo al supermercato o nella grande distribuzione. Il servizio è completo ed unisex in quanto i ragazzi sono abili sia con i tagli maschili che femminili. Il negozio ha gli orari classici del barbiere; quindi è chiuso la domenica e il lunedì. Serve ovviamente prenotare.

Adesso che ho finito di raccontare mi vado a fare la barba. Fatelo anche voi!

In addition to the classic services such as cutting and colouring, here special attention is paid to detail. For example it is one of the few hairdressers where washing takes place both before the cut and after (to remove residues)— and that is something to underline as the service seems obvious but instead is often not offered.

In addition, at Antica Barberia you can have a shave just like in the old days. In this case you will find Martina at work, the favourite pupil of the great Quintilio. The pièce de résistance is a splendid 1950s barber chair, then the lather, the razor and the delicious warm cloth to finish the job: a real performance! The peculiarity of this service is that regular customers are given a personal towel, their own razor and brush— kept separately in personal labelled containers.

The beard and hair products that you will find here (such as Kerastase and Wella) are all high-end and you will certainly not find them in the supermarket or other everyday outlets. The service is complete and unisex as the lads are skilled at both male and female cuts. The shop has the classic barbershop hours; therefore it is closed on Sunday and Monday. Obviously you need to book.

Now that I'm done telling you all this I'm going to have a shave. You should too!



L'Antica Barberia e la sua poltrona vintage

Info e prenotazioni:  
Antica Barberia  
Via Aurelio Saffi 7A - Grosseto  
Tel. 0564 412126



# LA ASCG SERVICE

ASCG Service

DI DARIO MIGLIORINI

*Quando l'amore per la musica diventa il lavoro della tua vita.*

*When the love of music becomes your life's work.*



All'opera!

Mi trovo a parlare con Andrea Cocchi. Andrea vive ad Arezzo ed è un imprenditore di 29 anni. Nasce come dj ed inizia ad avvicinarsi al mondo della musica a tutto tondo. Pian piano la sua attenzione si sposta verso l'organizzazione degli eventi con tutto ciò che questo comporta.

Il 25 Marzo del 2016 viene fondata la "ASCG Service" con l'idea di creare un'azienda specializzata nel noleggio e installazione di tutte le attrezzature che servono allo svolgimento di uno spettacolo - audio, luci, video e strutture varie quali palchi e americane.

Il gruppo si compone oltre che da Andrea - che è il titolare - anche da Stefano che si occupa della direzione delle squadre tecniche e di montaggio e può avere, nei momenti di massimo lavoro, fino ad una quindicina di addetti.

Inizialmente l'azienda si occupava per lo più di 'clubbing' quindi si limitava a servire committenti del mondo della notte, garantendo spettacoli e soluzioni davvero specifiche ed importanti.

Nel 2017 iniziano poi collaborazioni prestigiose con grandi discoteche come con la "Capannina" a Castiglione Della Pescaia. Dal 2018 il lavoro aumenta e l'azienda si adatta a soddisfare anche altri tipi di richieste. Iniziano così a curare anche manifestazioni in piazza, live e festival.

"Da ricordare - racconta Andrea - un evento in particolare nel 2019 a Civitanova Marche - con il Djtime in cui presero parte ben 35000 persone!

Un lavoro pazzesco, un ring alto 15 metri con una corona 15x12 mt, impianto audio 120000 watt e 48 corpi luce tra motorizzati, strobo, led e accecatori: "Un'immensa, adrenalina soddisfazione", ci racconta.

Ed è proprio dal 2019 che anche 'dB Technologies' (marca importante audio a livello internazionale) inizia a credere nell'azienda formando una partnership importante e dando

I find myself talking to Andrea Cocchi. Andrea is a 29-year-old entrepreneur who lives in Arezzo. He started off as a DJ and then began to tackle the world of music in the round. Slowly his attention shifted to organising events with all that that entails.

On March 25th 2016, ASCG Service was founded with the idea of creating a company specializing in the rental and installation of all the equipment needed to put on a show- sound, lighting, video and various structures such as stages and equipment rigs.

The team is made up not only of Andrea- who is the owner- but there's also Stefano who is in charge of the management of the technical and assembly teams and can take on, when needed, up to fifteen employees.

Initially the company mainly dealt with the rave scene then limited itself to serving clients from the world of night clubs, offering them specialised and high-end shows and solutions.

In 2017 they began a collaborations with prestigious large discos like the Capannina in Castiglione Della Pescaia. From 2018 work increased

and the company expanded to satisfy other types of client demand. In this way they also began to take care of street events, live shows and festivals.

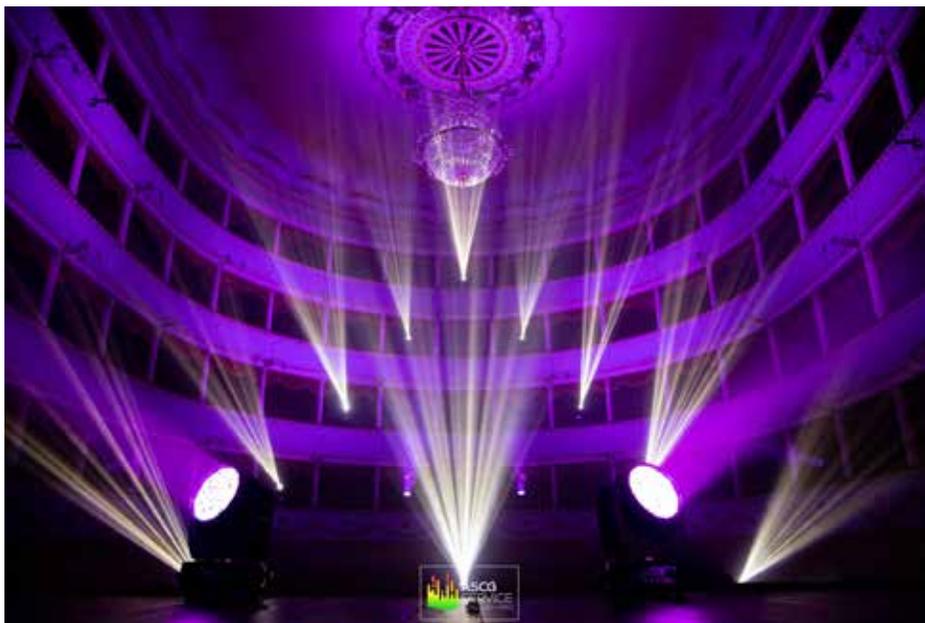
"I remember- Andrea tells me- one event in particular in 2019 in Civitanova Marche- with Djtime in which 35,000 people took part!

A crazy job, a 15 metre high rig with a 15x12 meter crown, 120,000 watt audio system and 48 light sources including motorized, strobe, LEDs and blinders: "An immense, adrenaline-fueled satisfaction", he tells us.

And it is precisely from 2019 that 'Db Technologies' (an important international audio brand) also began to believe in the company, forming an important partnership and giving



Owner, Andrea Cocchi



Effetti luce in teatro

la spinta giusta - e la possibilità ad 'Ascg Service' di esplodere letteralmente sul mercato.

L'impresa resta comunque legato al modo clubbing ed è il 'service' ufficiale di alcuni dei club più rinomati della Toscana e oltre. Questo ha portato collaborazioni con grandi artisti del panorama internazionale.

Nel 2021 è stata il 'service' del 'Domino Festival' ad incisa Valdarno.

Non solo clubbing ma anche conferenze, wedding, live show, festival, feste in piazza. Adesso è fornitore ufficiale anche per gli eventi di Prada.

Se servono luci e suoni, sapete a chi fare riferimento!

the right push- and the possibility for ASCG Service to explode across the market.

However, the company remains tied to the clubbing world and is the official events technical service for some of the most renowned clubs in Tuscany and beyond. This has led to collaborations with great artists on the international scene.

In 2021 it was the technical service for the Domino Festival in Incisa Valdarno.

And not just clubbing but also conferences, weddings, live shows, festivals and piazza parties. Now they are also the official supplier for Prada events. If you need lights and sounds, you know exactly where to go!



Una delle consolle luci dell'ASCG Service



L'allestimento del palco



Civitanova Marche, uno degli allestimenti più importanti

- Info e prenotazioni:
- A.S.C.G. Service
- Tel. 391 4745079 - [amministrazione@ascgservice.it](mailto:amministrazione@ascgservice.it)



On the dancefloor

# FAQ LIVE MUSIC CLUB

FAQ Live Music Club

DI GIULIA FISCA

*Aldo Giuliani ci apre le porte della sua abitazione, siamo a Grosseto. Non possiamo che notare il suo amore per gli animali, l'arte e gli oggetti vintage: il suo ambiente di vita promette un racconto molto interessante.*

---

*Aldo Giuliani opens the doors of his home to us in Grosseto. His love for animals, art and vintage objects is obvious: his living space already promises a very interesting story.*

Già all'età di 16 anni Aldo decide di lasciare la sua amata Grosseto, inizialmente per la pallacanestro, poi per lo studio. Vive per svariati anni in diverse città italiane e all'estero, accumula molteplici esperienze e si dedica all'arte della fotografia riscuotendo molti consensi. Il desiderio di ritornare nella sua amata città è però più forte. Ed è proprio a Grosseto che Aldo ritorna e, con entusiasmo, decide di investire tutte le sue energie nel luogo in cui è nato.

Il suo intento è quello di creare qualcosa che non renda solo economicamente - ma che possa contribuire a trasformare questo incantevole territorio in un posto ancora più ospitale e 'divertente'. Comincia dunque con lo sperimentare varie attività. Poi scocca una scintilla nella sua mente: in quel momento Grosseto è priva di un vero e proprio locale dedicato alla vita notturna... Perché non dare alla sua amatissima città questa possibilità?

Il suo progetto è ambizioso: affitta un fondo e apre un locale, il "FAQ Live Music Club", luogo innovativo e originale dove poter trascorrere il tempo divertendosi e ascoltare buona musica.

Aldo si ispira al modello berlinese: un grande capannone industriale dove poter liberamente organizzare ogni tipo di

Aldo decided to leave his beloved Grosseto at the early age of 16, initially for basketball, then for study. He lived for several years in various Italian cities and also abroad, accumulated many experiences and dedicated himself to the art of

photography, gaining much acclaim. However, the desire to return to his beloved city was very strong. And it was in fact to Grosseto that Aldo returned and, with enthusiasm, decided to invest all his energies in his hometown.

His intent was to create something that not only brought in money - but that could also help transform this enchanting locality into an even more hospitable and fun place to be. So he began trying out various businesses. It was actually during a musical event organized in a store that a real spark came to him: at that time Grosseto lacked a real place dedicated to nightlife... Why not give your beloved city this option? He developed an ambitious project: he rented a ground floor space and opened a club, the FAQ Live Music Club, an innovative and original place where you can

spend time having fun and listening to good music.

Aldo was inspired by the Berlin model: large industrial warehouses where you can freely organize any type of event and thus shake up the city nightlife. Over time he personalized



Aldo Giuliani proprietario del FAQ Music Club



Lo spettacolo della musica dal vivo

evento e dare così una scossa alla vita notturna della città. Con il tempo personalizza il suo progetto e lo rende sempre più polivalente, apporta delle trasformazioni e affina l'offerta.

Il "FAQ Live Music Club" ospita grandi concerti - tra i quali quello di Marlene Kuntz, Levante, Achille Lauro, Sfera Ebbasta, Willie Peyote, Franky High Energy, Brusco e Piotta - che richiamano pubblico da tutta la Toscana ed oltre.

Negli anni prende piede anche il format discoteca "classico" - che dà importanza, oltre che al Live Show, anche al Djset. Si lavora con artisti di zona ma anche con Dj nazionali ed internazionali che rendono il "Faq" un locale alla proposta trasversale per ogni età e interesse.

Oggi il Faq è un vero e proprio cult in città: aperto da ottobre a maggio, il venerdì e il sabato offre occasioni imperdibili di divertimento e allegria. Organizza serate ed eventi a tema davvero unici e sul palco, di circa 25 mq, si esibiscono band di vario genere. Le serate sono molto diverse tra loro.

Il venerdì si esibiscono le 'Tribute Band' ufficiali nazionali ed i gruppi 'Live', sia del territorio che oltre - con originalità e professionalità forgiato serate tutte da godere. Sono proposti spettacoli dalla musica Rock, al Pop alla Disco. Il sabato invece il "Faq" diventa una vera e propria discoteca e propone un'esperienza elettrizzante, ricca di sorprese ed energia.

La programmazione prevede un'alternanza di Dj e artisti grossetani ed anche ospiti 'nazionali' a prendere possesso della consolle, infuocando il dancefloor.

Il "Faq" è un locale molto grande e bene organizzato; grazie alla professionalità e alla dedizione del personale, che lavora a pieno ritmo, è sempre al passo con i tempi. Al fianco di Aldo troviamo Chiara Vegni (suo braccio destro anche nelle sue altre numerose attività), Alessandra Martini (Responsabile del Bar), Cristian Crepaldi (Responsabile di Sala e delle Pubbliche Relazioni) e tanti altri - che collaborano in armonia curando ogni aspetto con dedizione.

his project and made it more and more versatile, transforming and refining what he offered the public.

The FAQ Live Music Club hosts really great concerts— the roster has included Marlene Kuntz, Levante, Achille Lauro, Sfera Ebbasta, Willie Peyote, Franky High Energy, Brusco and Piotta— attracting audiences from all over Tuscany and beyond.

Over the years the classic disco format has also caught on here — which means not only the live sets, but also DJ sessions. They work with local artists but also with national and international DJs who make the FAQ a place with a varied offering for different ages and interests.

Today the FAQ is a real cult happening in Grosseto: open from October to May, on Fridays and Saturdays it offers unmissable opportunities for fun and pleasure. It organizes truly unique themed evenings and events and on the approximately 25 sq metre stage bands of various genres perform. The evenings are very different from each other.

On Fridays the official national Tribute Bands and Live groups perform, both from the locality and beyond — with their originality and professionalism they create truly enjoyable evenings. Shows are offered in genres from Rock, to Pop to Disco. On Saturday, however, the FAQ becomes a real disco and offers an electrifying experience, full of surprises and energy.

The program includes an alternation of Djs and artists from Grosseto and also national guests who take possession of the console, setting the dancefloor on fire .

The FAQ is a very large but well organized place thanks to the professionalism and dedication of the staff who work flat out and it is always in step with the times. Alongside Aldo we find Chiara Vegni (his right hand also in his many other businesses), Alessandra Martini (Head of the Bar), Cristian Crepaldi (Head of the Entertainment Space and Public Relations) and many



I migliori Djs al Faq

Il lavoro di Aldo e della sua squadra è fondamentale per la città in quanto questo locale dona a chiunque ne abbia voglia la possibilità di allontanarsi dalla solita routine e vivere con spensieratezza le proprie serate: la buona musica, la bella compagnia e ottimi drink sono elementi indispensabili per potersi esprimere liberamente.

La mente imprenditoriale di Aldo è sempre all'opera e negli anni, oltre al "Faq" (punto fermo della stagione invernale) gestisce una discoteca estiva all'Argentario, poi un ristorante a Principina ed inoltre, la scorsa estate, l'idea di un nuovo 'concept' per vivere la natura; acquista dei Van 'vintage', li risistema, ed apre una ditta di noleggio: un'esperienza nella natura su quattro ruote! Fantastico!

Ma questa è un'altra storia e ne parleremo sul numero della primavera 2022...stay tuned!

others- who collaborate harmoniously in taking care of every aspect with great dedication.

The work of Aldo and his team is fundamental for Grosseto as this place gives anyone who wants to the opportunity to get away from the usual routine and live out carefree evenings: good music, good company and excellent drinks are the elements essential to express themselves freely.

Aldo's entrepreneurial mind is always at work and over the years, in addition to the FAQ (a fixed point of the winter season) he manages a summer disco on the Argentario, a restaurant in Principina and last summer, the idea of a new concept to experience nature; he bought some vintage vans, restored them, and opened a rental company: an experience in nature on four wheels! Fantastic!

But that's another story and we'll talk about it in the Spring 2022 issue... stay tuned!



Servizio al tavolo curato nei minimi dettagli



Lo show ripreso dal pubblico

Info:  
FAQ Live Music Club, Via Legnano, Grosseto  
Tel. 346 5313 880



Gentilezza e cortesia declinata al femminile

# LA MIA PASTICCERIA “FAVORITA”!

My “Favourite” pastry shop!

DI GIULIA FISCA

Se vi trovate a passare in Via Scansanese – presso Loc. San Martino di Grosseto – non provate nemmeno a resistere alla tentazione! Un delizioso profumo di dolci vi catturerà e vi guiderà, come ipnotizzati, in un laboratorio incantevole e magico: quello della storica ‘Pasticceria La Favorita’.

If you find yourself on the Via Scansanese - in Loc. San Martino di Grosseto - don't even try to resist the temptation! The delicious scent of sweet things will captivate you and guide you, as if hypnotized, into an enchanting and magical shop: the Pasticceria La Favorita.

Nel 2015 Andrea e Fabio Pettorali decidono di dare forma alla loro passione e, con la preziosa presenza di Enzo Carletti, fondano uno delle pasticcerie più rinomate di Grosseto.

I tre cominciano la loro stretta collaborazione: un connubio di esperienze, entusiasmo e creatività. Tutti insieme e ognuno con le proprie idee danno vita al loro sogno. Nasce la "Favorita", una pasticceria che segue una propria 'filosofia', imperniata sulla lavorazione artigianale, con selezionate materie prime locali, a chilometro zero, senza utilizzo di prodotti chimici e sintetici, ma solo genuini e di alta qualità e... non da ultimo la fedeltà alle antiche ricette tramandate.

Ogni ingrediente viene scelto con cura e sono utilizzati solo prodotti locali, come uova, farina e latte che garantiscono naturalezza e autenticità. I pasticceri creano così deliziose golosità e creme personalizzate con cui farciscono bignè, croissant e brioche.

In 2015 Andrea and Fabio Pettorali decided to bring their passion to life and with the valuable help of Enzo Carletti they founded one of the most renowned pastry shops in Grosseto.

The three of them began a close collaboration combining experience, enthusiasm and creativity. All together and each with their own ideas they brought their dream to reality. The Favorita was born, a patisserie that follows its own philosophy, centered on genuine craftsmanship, with selected local low food miles raw ingredients and without the use of chemical and synthetic products— only genuine and high quality ones— and last but not least they faithfully follow venerable handed down recipes.

Each ingredient is carefully chosen and only local products such as eggs, flour and milk are used, which guarantees naturalness and authenticity. Our clever pastry chefs create marvellous delicacies and their own cream fillings



I bignè, specialità della casa



Pasticceria dolce in pro



Dal laboratorio...

La pasticceria inoltre realizza torte per ogni evento: matrimoni, battesimi, comunioni e cresime che, con un design originale, rendono speciale ogni occasione. Durante le feste come Natale e Pasqua crea dolci speciali come soffici panettoni e pandori, tradizionali schiaccie di Pasqua, torrone, panforte, e originali uova di cioccolata personalizzate. Offre ai suoi clienti anche un vasto assortimento di pasticcini da tè, mignon, biscotteria e cioccolatini di ogni tipo e inoltre, una grande e fantasiosa scelta di salato: infatti si possono gustare brioches e tramezzini farciti con ingredienti di produzione propria - e approfittare dell'eccellente servizio di caffetteria per una colazione sfiziosa e invitante.

with which they fill cream puffs, croissants and brioches. La Favorita also makes cakes for every event: weddings, baptisms, communions and confirmations and, with their original designs, make every occasion really special. For the holidays including Christmas and Easter they create special sweets such as soft panettone and pandoro, traditional Easter schiaccie, nougat, panforte, and original personalized chocolate eggs. La Favorita also offers its customers a vast assortment of tea pastries, mignon pastries, biscuits and chocolates of all kinds and in addition, a large and imaginative choice of savouries: in fact, you can enjoy brioches and sandwiches filled with home-grown ingredients— and take



La pasticceria firmata "La Favorita"



Cake design

Il locale si presenta come un vero e proprio angolo di paradiso, dove è possibile deliziarsi con una miriade di manicaretti. Il tutto accompagnato da professionalità, gentilezza ed un'offerta al bancone davvero vasta e fantasiosa.

La pasticceria, oltre ad un locale interno accogliente e curato, possiede anche una saletta esterna, dove è possibile rilassarsi in totale tranquillità.

Il cuore del locale è l'attrezzatissimo laboratorio. Ben cinque pasticceri si dedicano con passione alla creazione di vere e proprie opere d'arte: come il famosissimo e paradisiaco "Lulù" - un grosso bigné ripieno di crema Chantilly che è una vera e propria specialità. Inoltre, tra la grande quantità di dolci, ricordiamo la "Torta San Martino": un dolce molto particolare che nasce dall'antica tradizione, imbottito di soffice crema Chantilly e frutti di bosco, di color 'mattone' - che ricorda le origini di questo luogo con la sua vecchia fornace.

advantage of the excellent cafeteria service for a delicious, inviting breakfast.

The place is like a little corner of paradise, where you can gorge yourself on a myriad of delicacies. a truly vast and imaginative offering is available here and everything is served with professionalism and politeness. The bakery, as well as having a cozy and well looked-after interior also has an outdoor lounge, where you can relax in total tranquility.

The heart of La Favorita is the well-equipped kitchen. Five pastry chefs are passionately dedicated to the creation of true works of art: such as the very famous and heavenly Lulù - a large cream puff filled with Chantilly cream which is a real specialty of theirs. Further, among the large variety of sweet things, we recall the Torta San Martino: a very special dessert with an ancient lineage, filled with soft Chantilly cream and berries, in a brick-like colour which recalls the origins of this place with its old furnace.



Un banco estremamente invitante

Info e ordinazioni:  
Via Scansanese 277, San Martino (Gr)  
Tel. 0564 396008



La Casina Kitch si trova sulla via principale di Castiglione Della Pescaia

# CASINA KITCH, DA GUSTARE RIGOROSAMENTE CON LE MANI

Casina Kitch, to be eaten strictly hands-on

DI DARIO MIGLIORINI

Nel marittimo splendore di Castiglione della Pescaia incontriamo Gabriele Grifoni che ci accoglie nella sua ormai celebre Casina Kitch.

In the seaside splendour of Castiglione della Pescaia we meet Gabriele Grifoni who welcomes us to his now famous Casina Kitch.

Per raccontare la storia di Gabriele e tutte le influenze che lo hanno portato alla creazione di questa forte e identitaria realtà ci vorrebbe un libro intero; purtroppo abbiamo solamente poche pagine di articolo e cercheremo di riassumere al meglio le incredibili gesta di una vita vissuta in giro per il mondo.

L'innata forza di sopravvivenza di Gabriele è subito messa alla prova: rimane orfano di suo padre Remo ancora molto piccolo e capisce fin da subito che: "Essendo nato un metro dietro tanti, avrebbe dovuto essere per forza cinque metri avanti tutti".

Inizia a lavorare a 14 anni come bagnino al 'Bagno Granchio'. Cresce così il suo amore per il mare.

Pochi anni dopo la partenza per il militare negli incursori del battaglione San Marco della Marina militare; altra esperienza importante e poi il ritorno all'amata Maremma.

Da qui un crescendo rapsodico: prende in gestione lo stabilimento Pinetina Nord, poi la 'Bussola' a Punta Ala ed infine la spiaggia del 'Camping le Marze'. Aveva ancora vent'anni.

Ma ciò che più rappresenta Gabriele sono i viaggi fatti in

To tell the story of Gabriele and all the influences that led him to the creation of his highly successful, unique business would take a whole book; unfortunately we only have a few pages here so we'll try our best to summarize the incredible deeds of a life lived around the world.

Gabriele's innate survival strength was immediately put to the test: he was orphaned by father Remo when still very young and immediately realized that: "Having been born one metre behind a lot of people, I needed to be five metres ahead of everyone".

He started working at the age of fourteen as a lifeguard at the Bagno Granchio. Thus his love for the sea grew.

A few years after came his departure for military service with the commandos of the San Marco battalion of the Navy; another important experience and then the return to his beloved Maremma.

From here a rhapsodic crescendo: he took over the Pinetina Nord establishment, then the Bussola in Punta Ala and finally the Camping le Marze beach. He was still only twenty.

But what Gabriele is all about the most are the travels he's



Panino gourmet, patatine e un bianco fresco

giro per il mondo e la sua passione per le culture delle Ande; dall'Australia alla California una serie di grandi avventure. Uno dei viaggi più illuminanti è quello di Los Angeles: partito per dei provini come attore, Gabriele tira fuori il suo essere 'maremmano' e preferisce viverci la città con un lavoro a Hollywood come carpentiere, in una falegnameria di messicani.

"Dopodiché - racconta - mi sono comprato il furgone di A-Team (nota serie televisiva anni '80) ed ho girato mezza America".

La sua ulteriore passione per i deserti lo porta a viaggiare fino alla lontana Australia dove vive per un periodo della sua vita, tra lavoro e surf. Nei momenti sabbatici vive a Roma, dove lavora anche come autista ufficiale della Festa del Cinema (uno dei dodici) e frequenta molti posti del jet set internazionale, tra divertimento, politica e intrattenimento.

E proprio a Roma cambia la sua vita definitivamente.

In quel periodo gira sulla sua Harley Davidson come rappresentante di vendita di macchinari per palestre - e per accattivarsi i clienti se li porta a mangiare in un ristorante francese di alto livello. La Chef è Flavia Iocchi - che diverrà sua futura moglie e madre di suo figlio. Gabriele si innamora perdutamente.

Flavia, anche lei donna di mondo, ricambia ben presto il sentimento verso Gabriele e la coppia, unita e convinta -

made around the world and his passion for the cultures of the Andes; from Australia to California he has had a series of great adventures. One of the most enlightening trips was to Los Angeles: having left for auditions as an actor, his Maremma-ness came out and he preferred to experience the city with a job in Hollywood as a carpenter, in a Mexican carpentry.

"After that - he tells me - I bought the A-Team van (a well-known 1980s television series) and traveled halfway across America".

Another passion, for deserts this time, led him to travel to distant Australia where he lived for a while, alternating work and surfing. On sabbaticals he lived in Rome, where he also worked as an official driver for the Festa del Cinema (one of twelve) and frequented many hang-outs of the international jet set of the worlds of politics and entertainment.

And it was in Rome that his life changed definitively.

At that time he was riding around on his Harley Davidson as a sales representative for gym equipment - and to win customers over, he took them out to eat at an upscale French restaurant. The Chef there was Flavia Iocchi - who was to become his future wife and mother of his son. Gabriele had fallen madly in love.

Flavia, also a woman of the world, soon reciprocated his sentiments and the couple, now firmly united - made the decision to return to their beloved Maremma to build



Gabriele Grifoni e Flavia Iocchi: uniti nella vita e nel lavoro



Non solo Hamburger

prende la decisione di tornare nell'amata Maremma per costruire qualcosa insieme di importante.

Una coppia che si completa sia in amore che nel lavoro -dove Flavia è la 'mente' e Gabriele il 'braccio'.

Per un anno gestiscono così lo stabilimento balneare 'Le Dune' a Principina, poi il Bar 'Fronte Del Porto' a Marina con l'annessa gelateria. L'approdo a Castiglione Della Pescaia avviene con l'apertura della poi diventata storica, piadineria 'Il Diavolo Rosso': "Owvero quello che sono io", dice Gabriele divertito. È il giugno del 2010: a settembre avrebbero già sfornato 12000 pezzi salati.

Più che una piadineria sembrava proprio una consolle in cui Gabriele, con occhiali caleidoscopici, pareva proprio un Dj; con tanto di macchina del fumo annessa... Una follia!

Furono anni di impegno fisico e psicologico importante, tra piadineria e bar; più tardi la decisione di abbandonare questa vita e concentrarsi su un'unica attività che consentisse un impegno sì regolare, ma anche 'umano'.

Nasce così la "Casina Kitch": idea di Flavia e perfezionata da Gabriele, ispirata dalla loro esperienza americana. Ecco a Castiglione la prima vera e propria Hamburgeria! Siamo nel 2013. Proprio durante la costruzione del locale, Flavia rimane in cinta di Edoardo Remo.

Locale fatto ex novo in piena autonomia da Gabriele, con le sue proprie forze e idee - senza l'aiuto di nessuno. Oggi una 'creatura' perfetta, un locale di assoluta rinomanza. Il format e il concept di Casina Kitch è quello di una Hamburgeria 'gourmet': panini di alto livello partendo da una ricetta del

something important together.

A complete couple in both love and work— with Flavia the brains and Gabriele the muscle.

For a year they managed the Le Dune bathing establishment in Principina, then the Fronte Del Porto Bar in Marina with the adjoining ice cream parlour. Their arrival in Castiglione Della Pescaia took place with opening what was to become the noted piadineria Il Diavolo Rosso: "That's what I am", says Gabriele amused. That was in June 2010: by September they had already turned out 12,000 savoury items.

More than a piadineria it seemed like a console in which Gabriele, with kaleidoscopic glasses, looked like a DJ; complete with a smoke machine attached... Crazy!

Those were years of major physical and psychological effort, between the piadineria and the bar; later came their decision to abandon this life and concentrate on a single business that would allow for a regular but also proper human commitment. Thus was born the Casina Kitch: Flavia's idea perfected by Gabriele, inspired by their American experience. Here was the first real Hamburger place in Castiglione! It's 2013. Just during the construction of the restaurant, Flavia was pregnant with Edoardo Remo.

A place made from scratch on his own by Gabriele, using his own strength and ideas— without anyone's help. Today a perfect 'creature', a place with a famous reputation. The format and concept of Casina Kitch is that of a gourmet Hamburger joint: high-level hamburgers starting from a personalized bun recipe, with local low-food-miles products— an effort that

pane personalizzata, con l'acquisto di prodotti di prossimità a chilometro zero – una spesa che Gabriele cura personalmente e giornalmente: "Ho progettato il locale senza mai pensare ad un congelatore", ci dice, un concetto di cucina espresso senza compromessi. Ogni mattina Luca Mascagni e Kamrul Molla (storici collaboratori del locale) preparano tutte le panature per i fritti, le salse e i dolci al momento!

Un prodotto e un servizio così particolari e ben fatti da attirare l'attenzione anche oltreoceano: tre giornalisti da New York sono venuti qui in Maremma a studiare il format "Tuscany Fastfood", realizzando un servizio di successo - poi andato in onda per un anno sulle reti americane della 'Maccaroni Grill'.

Di fatto uno spot per Castiglione Della Pescaia negli Stati Uniti. In Germania e in Austria la Casina Kitch è riconosciuta tra i 27 ristoranti migliori di Toscana: 'Burger Gourmet', filetto di Chianina, tagliata, carne cruda e fritti romani.

E attenzione, qui si mangia con le mani! "Perché il cibo è

Gabriele takes care of personally and daily: "I designed the place without ever thinking of having a freezer", he tells us as he employs an uncompromising express cooking concept. Every morning Luca Mascagni and Kamrul Molla (long-term collaborators of the restaurant) freshly prepare all the batter and coating for the fried foods, all the sauces and the desserts! A product and a service so special and good that it also attracts attention overseas: three journalists from New York came here to the Maremma to study the 'Tuscany Fastfood' format, creating a successful program that aired for a year on the American Maccaroni Grill network.

In fact, it was actually a commercial for Castiglione Della Pescaia in the United States.

In Germany and Austria Casina Kitch is recognized among the 27 best restaurants in Tuscany: for its Gourmet Burger, Chianina fillet, tagliata, raw meat and battered fried items.

And be careful, here you eat with your hands! "Because food is



L'opulenza degli Hamburger della Casina Kitch

passione, e mangiare è come fare l'amore", dice Gabriele. Il menu è davvero spettacolare poiché unisce la cultura americana alla romanitas di Flavia. Possiamo così gustare "Er Buiaccaro" (con uovo, pancetta cipolla), le sfoglie patate, cacio e pepe alla romana oppure "Il Terrone", per citare qualcosa di curioso.

La Casina è aperta sempre, in estate e inverno ed è stata meta di tanti personaggi celebri, tra cui Massimo Boldi, Joe Squillo e Gloria Guida.

"Abbiamo una rivista autografata da Alan Ducasse con tanto di dedica di cui andiamo fieri", conclude.

Ma ora Gabriele deve andare a fare la spesa per il suo locale: lo salutiamo e fissiamo un tavolo per la sera...

passion, and eating is like making love", says Gabriele.

The menu is truly spectacular as it combines American culture with Flavia's romanitas. We can thus taste Er Buiaccaro (with egg, bacon, onion), potato sheets, Roman cheese and pepper or Il Terrone, to name something odd.

The Casina is always open, in summer and winter and has been the a destination for many celebrities, including Massimo Boldi, Joe Squillo and Gloria Guida.

"We have a magazine autographed by Alan Ducasse with a dedication that we are very proud of", he concludes.

But now Gabriele has to go shopping for his restaurant: we say goodbye and book a table for the evening...



Un aperitivo molto invitante

Info e prenotazioni:  
Casina Kitch, Piazza della Repubblica, 2, 58043 Castiglione della Pescaia (Gr)  
Tel. 334 2362195

# UN "PIC-NIC" IN PIZZERIA!

A Picnic in a pizzeria!

DI DARIO MIGLIORINI





Martina e Marco mostrano orgogliosi l'attestato di Eccellenza

*La Pizza con la P maiuscola da dieci anni a Castiglione! Vi raccontiamo la Pizzeria Pic-Nic.*

Siamo a Castiglione della Pescaia e abbiamo un'improvvisa voglia di pizza. Ci dirigiamo verso la pizzeria Pic-Nic dove ci accoglie Marco, proprietario e pizzaiolo del locale.

Nasce tutto da una sua idea, quasi per caso all'inizio. Marco infatti in giovane età lavorava quale tutto fare in un campeggio di zona quando, una sera, l'aiuto pizzaiolo ebbe un problema e fu chiamato a sostituirlo. Furono 3 giorni intensi in cui Marco scoprì una nuova passione e da quel momento passò mattinate intere a guardare ed imparare le tecniche del capo pizzaiolo.

Terminata la stagione la decisione di aprire una propria pizzeria – che oggi si è pienamente affermata nel panorama della ristorazione locale.

Fu allora che Marco iniziò a studiare seriamente l'arte del pizzaiolo, per non giungere impreparato all'appuntamento della vita: l'apertura della 'Sua' pizzeria!

Nel 2011 arrivò il gran giorno. Tutta la famiglia di Marco si strinse attorno al figlio e si mise a disposizione. I primi anni non furono facili - ma da cinque/sei anni l'attività si è assestata su alti livelli di servizio, con Marco al timone e con sempre maggiore esperienza nelle sue mani.

Sono state dieci stagioni di successi in cui Marco, suo padre Luciano Mascelloni, sua madre Graziella Barabesi e da qualche anno anche la compagna Martina Bottacci, hanno reso questo un punto di riferimento per la pizza al piatto e da asporto in Maremma.

Ruolo fondamentale lo ha avuto anche il cameriere storico, Domenico Palomba, che è unico dello staff extra familiare presente sin dal primo giorno di apertura.

Ingredienti territoriali e sani, 100% Italiani e IGP sono il vanto della pizza di Marco, a partire dal pomodoro e dalla mozzarella

*Pizza with a capital P for ten years in Castiglione! We're telling you all about the Pizzeria Pic-Nic.*

We are in Castiglione della Pescaia and get a sudden yen for pizza. We head towards the Pic-Nic pizzeria where Marco, owner and pizza chef of the venue, welcomes us in.

At the beginning it all started from his own idea and almost by chance. In fact as a youngster Marco was working in a local camping area when, one evening, the pizza assistant had a problem and he was asked to stand in for him. There followed three intense days in which Marco discovered a new passion and from that moment on he spent whole mornings watching and learning the techniques of a pizza chef.

At the end of the season he made the decision to open his own pizzeria— which today has fully established itself on the local dining scene.

Back then Marco began to seriously study the art of pizza, so as not to be unprepared for the appointment of his life: the opening of his own pizzeria!

In 2011 the big day arrived. Marco's whole family gathered around their lad and made themselves available to help. The first years were not easy— but after five or six years the business settled in with top quality service, with Marco at the helm and with ever-increasing experience in the business.

There have been ten successful seasons in which Marco, his father Luciano Mascelloni, his mother Graziella Barabesi and for some years also his partner Martina Bottacci, have made this the top spot for eat-in and take-away pizza in the Maremma.

The long-serving waiter Domenico Palomba who is the only one of the non-family staff present since the first day of opening has also played a fundamental role.

Healthy locally-sourced ingredients, 100% Italian and Protected-origin are the pride and joy of Marco's pizza,



Impasti tradizionali e speciali



Fantasie di gusto anche nelle pizze 'bianche'



Marco sforna le sue pizze

fior di latte. Farine anch'esse 100% italiane: tipo 1, macinate a pietra, integrale, multicereale: "Sono tutte farine con germe di grano all'interno - specifica Marco - che rendono il prodotto maggiormente fragrante e digeribile".

La lavorazione avviene con pre-impasti e pre-fermenti e con lunghe lievitazioni: una caratteristica da non sottovalutare è che l'idratazione è molto alta su questi impasti rispetto alla norma.

Dallo scorso maggio, la pizzeria Pic-Nic è entrata a far parte dell'associazione "Eccellenze della Pizza", che promuove sul territorio prodotti di nicchia di filiera corta (come, ad esempio, i 'Pomodorini del Piennolo del Vesuvio' o il 'Filetto di Alici di Cetara'), un segnale della qualità e accuratezza nella scelta degli ingredienti.

Nella Pizzeria Pic-Nic, infatti, si trovano pizze classiche - ma ogni settimana sono proposti abbinamenti particolari per pizze fuori menu, 'gourmet', magari più difficili da capire eppure certamente curiose ed invitanti. Pizze

quest'ultime a nostro parere spettacolari! Così ce ne facciamo preparare due poiché, sinceramente, ci è anche venuta fame! La prima è una pizza 'Mozzarella fior di latte, cavolo nero toscano, petto d'oca affumicato stagionato e taleggio DOP' mentre la seconda è una 'Mozzarella fior di latte, patate rosse

starting with the tomatoes and fior di latte mozzarella. Flours are also 100% Italian: type 1, stone-ground, wholemeal, multi-grain: "They are all flours with wheat germ - Marco specifies - which make the product more digestible".

The processing takes place with pre-doughs and pre-ferments and with long leavening: a characteristic not to be underestimated is that the hydration of these doughs is very high compared to the norm.

Since last May, the Pizzeria Pic-Nic has become part of the Eccellenze della Pizza association, which promotes short supply chain niche products in the field (such as, for example, the Pomodorini del Piennolo del Vesuvio or the Cetara Anchovy fillet), so it represents a sign of distinction and care in the choice of ingredients.

At the Pizzeria Pic-Nic, in fact, classic pizza is on offer - but every week special off-menu combinations are offered with gourmet pizzas, perhaps more difficult to understand yet certainly curious and

inviting. These pizzas are truly spectacular in our opinion! So we have two prepared for us because, frankly, we have also come hungry!

The first is Mozzarella fior di latte, Tuscan black cabbage, seasoned smoked goose breast and Taleggio DOP pizza while



Impasti tradizionali e speciali



Fantasie di gusto anche nelle pizze 'bianche'

di montagna a fette, salsiccia di cinta senese, castagne e crema di pecorino toscano". Stupende e buonissime!

"Da 2 anni - interviene Martina - abbiamo inserito nel menu dei panini fatti con l'impasto della pizza da personalizzare scegliendone l'impasto, il tipo di carne e la successiva composizione con i diversi ingredienti e salse". "Vi abbiniamo - continua - patatine classiche o con cacio e pepe"

Non una semplice pizzeria!

Voglio infine citare un piatto caratteristico del Pic-Nic: il mitico "Polpo fritto". Sì, perché qui si possono gustare anche ottimi antipasti - tra cui questo è il mio preferito, accompagnato dalla stessa maionese di polpo: una prelibatezza!

Non esiste poi, si sa, una buona pizza senza una buona birra. Da loro troverete la 'Birra del Borgo' sia in bottiglia che alla spina ed una selezione particolarissima di birre artigianali: se desiderato vi saranno suggeriti abbinamenti con pizze particolari.

La pizzeria è aperta tutto l'anno ma d'inverno, Marco e famiglia si riposano il lunedì e il martedì per sopperire alle fatiche estive. Prima di lasciarli mi finisco la pizza. E vi invito a provarla. Squisita!

the second is a Mozzarella fior di latte, sliced red mountain potatoes, cinta senese sausage, chestnuts and cream of Tuscan pecorino. Gorgeous and delicious!

"For the last two years- Martina tells me- we have included pannini made with pizza dough on the menu, you can customize them by choosing the dough, type of meat and composition with the different ingredients and sauces. We match them- she continues- with chips or with cacio e pepe". Not just a simple pizzeria!

Finally, I want to mention a characteristic dish at the Pic-Nic: their legendary Fried Octopus. Yes, because here you can also enjoy excellent appetizers- of which this is my favourite, accompanied by octopus mayonnaise: a real delicacy!

Then, as you know, there is no good pizza without good beer. Here you will find Birra del Borgo both bottled and on tap and a very special selection of craft beers: if desired, the best combinations with special pizzas will be suggested.

The pizzeria is open all year round but in winter, Marco and his family rest on Mondays and Tuesdays to make up for their hard work over busy summers.

Before I leave them, I finish my pizza. And I invite you to try it. Exquisite!



Fantasie di gusto anche nelle pizze 'bianche'

Info e prenotazioni:  
Pizzeria Pic-Nic  
Via F. Turati 4/6, Castiglione della Pescaia (Gr)  
Tel. 329 789 2935



Andrew e Guido, titolari della Cantina

# LA CANTINA DEL SALE

## The Salt Cellar

DI GIULIA FISCA

*Entrando nel centro storico di Grosseto attraversando Porta Vecchia, troviamo sulla sinistra Piazza del Mercato, meglio nota come Piazza del Sale. La piazza ha una storia antica e nel corso dei secoli ha subito continue trasformazioni che l'hanno resa un luogo ricco di storia. Visitiamo qui la 'Cantina del Sale' di Guido ed Andrew.*

Dopo varie modifiche, nel XIII secolo viene arricchita di un nuovo edificio il "Cassero del Sale", un grosso magazzino del 1200 costruito dalla famiglia Aldobrandeschi, dove viene depositato il sale estratto dalle saline di Castiglione della Pescaia e del Querciole. Il luogo, grazie alla notevole quantità di sale, acquista una rilevante importanza economica e per questo è citato anche dal poeta Cecco Angiolieri in una delle sue Rime.

Nei secoli successivi, la piazza si trasforma nuovamente, accoglie il mercato settimanale cittadino, si aprono botteghe e negozi e diventa ancora di più in un luogo d'incontro e di scambio.

Il tempo trasforma molte cose, ma la piazza conserva il suo fascino e oggi chi ha voglia di immergersi in un'atmosfera di tempi lontani può semplicemente entrare nella Cantina di Piazza del Sale. Qui Guido ed Andrew, con un entusiasmo incontenibile, si prendono cura di tutti coloro che hanno voglia di stare bene e divertirsi - ma soprattutto sono alla ricerca di un'esperienza unica.

*Entering Grosseto's old town through Porta Vecchia, we find Piazza del Mercato on our left, better known as Piazza del Sale. The square has had a very long existence and over the centuries has undergone continuous transformations that have made it a place very rich in history. We visit Guido and Andrew's Cantina del Sale there.*

After various modifications, in the 13th century the Cassero del Sale was developed with a new building, a large warehouse built by the Aldobrandeschi family, where the salt extracted from the salt pans of Castiglione della Pescaia and Querciole was deposited. The place, thanks to the considerable quantity of salt, acquired a significant economic importance and for this reason it is also mentioned by the poet Cecco Angiolieri in one of his Rime.

In the following centuries, the square was transformed again, to host the weekly city market, shops and businesses open and it becomes even more a place of meeting and exchange. While time transforms many things the square retains its charm and today those who want to immerse themselves in an atmosphere of distant times can simply enter the Cantina di Piazza del Sale. Here Guido and Andrew, with irrepressible enthusiasm, take care of all those who want to feel good and have fun— but who above all are looking for a unique experience.

Guido, after studies in the food and wine sector and years



Vista dal soppalco

Guido, dopo studi nel settore enogastronomico e anni di gavetta, nel 2015 decide di rilevare il locale già esistente e, insieme ad Andrew il suo fidato socio, comincia una nuova avventura.

Guido ed Andrew sono due ex giocatori di basket professionisti ed affrontano questo nuovo inizio con lo stesso entusiasmo con cui affrontavano le sfide in campo, pronti a mettersi nuovamente in gioco. Mettono a frutto le esperienze vissute durante i viaggi in lungo e largo per l'Italia, le nozioni acquisite da anni di studio e il carico di conoscenza accumulata nel tempo. E così realizzano il loro sogno. Spinti da una grande passione e determinazione hanno ricreato un'atmosfera antica e allo stesso tempo nuova. Gli spazi vengono ampliati e resi ancora più accoglienti e, pur mantenendo l'antica struttura, si trasformano in un luogo dove si può assaporare buon cibo, bere vino ricercato e ascoltare ottima musica. La Cantina del Sale dà ai suoi clienti una ampia libertà di scelta, non solo sulle consumazioni, ma anche sugli orari. Si può infatti consumare senza sentirsi "ingessati" da tempi standard come nei tradizionali ristoranti. La parola d'ordine rimane comunque semplicità e professionalità.

La nuova gestione ha focalizzato l'attenzione sulla carta dei vini che è stata notevolmente ampliata. È possibile scegliere tra una vasta gamma di prodotti italiani, dalla Sicilia al Piemonte e anche internazionali come quelli francesi, australiani e americani. La scelta delle consumazioni è molto vasta, si possono ordinare drink con ricercati prodotti di alta qualità, ma anche Whisky, Grappe e Rum, di primissima scelta.

of apprenticeship decided in 2015 to take over the existing restaurant and, together with his trusted partner Andrew, began a new adventure.

Guido and Andrew are two former professional basketball players and they faced this new beginning with the same enthusiasm with which they faced challenges on the pitch, always ready to get back in the game. They make use of their experiences during long and extensive travels in Italy, ideas acquired from years of study and all the knowledge accumulated over time. And so they made their dream come true. Driven by great passion and determination they have created a venerable and at the same time new atmosphere. The rooms have been enlarged and made even more welcoming and, while maintaining the ancient building, they have transformed it into a place where you can enjoy good food, drink refined wine and listen to excellent music. La Cantina del Sale gives its customers a broad range of choices, not only for drinks, but also in serving times. In fact, you can dine there without feeling pressured by standard times as in traditional restaurants. However, the watchword always remains simplicity and professionalism.

The new management has focused a great deal of attention on the

significantly expanded wine list. You can choose from a wide range of Italian producers, from Sicily to Piedmont and also internationals including French, Australians and Americans. The choice of drinks is very wide— always refined products of the best quality— including Whiskey, Grappa and Rum.

Guido and Andrew, great Champagne enthusiasts, have lengthened the list of precious bubbles with Dom Pierre



Bollicine per ben iniziare



Grandi etichette di champagne

Guido e Andrew, grandi appassionati di Champagne, hanno arricchito la lista di preziose bollicine con Dom Pierre Pérignon, Philipponnat e Cristal che inebriano e accompagnano gustose portate. I clienti possono infatti anche ordinare piatti prelibati, preparati con semplicità all'insegna delle antiche tradizioni maremmane come Acquacotta, Ribollita, Trippa e Lampredotto. Oltre ai primi - Sformati, Tagliatelle, Gnocchi, Tortelli - la lista si arricchisce anche di secondi succulenti preparati con carne Chianina fornita da produttori locali e pescato fresco a chilometro zero.

Guido ed Andrew si dedicano con passione alla loro attività, curando nei minimi dettagli ogni aspetto immaginabile. Il loro lavoro di 'squadra' è così, ancora una volta, vincente.

Pérignon, Philipponnat and Cristal to jollify and accompany tasty meals. In fact, customers can order delicious dishes simply prepared in the light of ancient Maremman traditions such as Acquacotta, Ribollita, Tripe and Lampredotto. In addition to the first courses- Flans, Tagliatelle, Gnocchi, Tortelli - the list is also splendid with succulent second courses prepared with Chianina meat supplied by local producers and also local fresh fish.

Guido and Andrew are passionately dedicated to their business, taking care of every conceivable aspect down to the smallest detail. Their team work speaks of a winning combination.



Una proposta della cucina



Tagliata e Brunello, binomio perfetto

Info e prenotazioni:  
La Cantina del Sale  
Piazza del sale, Grosseto  
Tel. 349 5377104 / 338 678 4188

# LASSÙ TRA STORIA, CUCINA E NUVOLE: LA CONFRATERNITA DI CELLE

Up there between history, cuisine and clouds: the  
Brotherhood of Celle

DI SIMONE BANDINI

*Una posizione davvero privilegiata per questo hotel ristorante sull'Alta Valle del Tevere - dall'alto della sua terrazza panoramica: la Confraternita di Celle è più di una dimora antica, completamente ristrutturata, vieppiù una location prestigiosa per ricevimenti esclusivi: dai matrimoni alle cresime, dalle comunioni ai battesimi, meeting o cene business. Un'orchestra sinfonica che suona sinfonie gourmet alla corte dello chef Gianfranco Termine - che qualche anno or sono abbiamo già intervistato sulle pagine di Valley Life.*

*A truly privileged position for this hotel restaurant on the Upper Tiber Valley - from the top of its panoramic terrace: the Confraternity of Celle is more than an ancient residence, completely renovated, more than a prestigious location for exclusive receptions: from weddings to confirmations, from communions to baptisms, meetings or business dinners. A symphony orchestra that plays gourmet symphonies at the court of chef Gianfranco Termine (we have already interviewed him) on the pages of Valley Life.*





Il ristorante di Borgo di Celle si affaccia sulle colline umbre

Il Borgo di Celle è tornato all'antico splendore grazie ad un'accurata opera di restauro che ha riportato alla luce le testimonianze di un glorioso passato. Una storia secolare, ricca di avventure - che si intrecciano con le leggende popolari - e che ha lasciato imprresse sulle pietre incisioni e simboli come la Ruota Celtica, la Croce Templare e il Giglio di Francia che scopriamo per le vie del borgo. Oggi Celle torna a vivere i suoi antichi fasti grazie all'unione di una storia avvincente ed una natura lussuosa nelle fantastiche 'facilities' del Relais, del ristorante e dell'area

The village of Celle has returned to its former splendor thanks to a careful restoration work that has brought to light the testimonies of a glorious past. A centuries-old story, full of adventures - which are intertwined with popular legends - and which left engraved on the stones carvings and symbols such as the Celtic Wheel, the Templar Cross and the Lily of France that we discover through the streets of the village. Today Celle returns to live its ancient splendor thanks to the combination of a compelling history and a luxurious nature in the fantastic facilities of the Relais, the restaurant and the



Non solo carne, i deliziosi primi di pesce di Borgo di Celle



Bella e buona la tartare dello chef



Lo chef al lavoro

wellness - che lo rendono un invidiabile angolo di paradiso, dove rilassarsi e godere di una delle più belle visioni panoramiche dell'Umbria. Il piccolo paese accoglie i suoi ospiti donando loro vera tranquillità e profonda rilassatezza. È proprio lo chef Gianfranco Termine ad illustrare la filosofia culinaria della Confraternita di Celle, laboratorio di ricerca sulla tradizione gastronomica locale, parlando del suo menù all'insegna dei piatti tipici della cucina umbra: "Raffinati profumi e sapori, utilizzando solo i migliori prodotti freschi di stagione, accompagnati da vini selezionati delle migliori cantine".

Solo qualche esempio per suscitare curiosità: tra gli antipasti il "Prosciutto di Norcia tagliato al coltello a vista e fichi", il "Mazzafegato dell'Alta Valle del Tevere - presidio slow food - su crostone di pane e rape", i "Moscardini alla Luciana" oppure la "Seppia grigliata su crema di bietole e cipolla in agrodolce".

Ci sono poi una curatissima selezione di formaggi, una scelta di zuppe, i migliori primi tramandati e rivisitati

quali un "Tortello di zucca e amaretti fatto in casa con burro, parmigiano e tartufo", le "Tagliatelle fatte in casa al sugo d' anatra", il "Cappellaccio di coniglio fatto in casa con porcini e crema di Grana Padano", oppure in alternativa, dei gustosissimi "Spaghetti alla chitarra con calamari, fasolari e gamberi".

Tra i 'main' basti qui immaginarsi la "Guancia di vitello fondente con patata schiacciata e porro fritto" oppure la celebre "Oca arrosto imporchettata come da tradizione", le pregiate tagliate di manzo o le "Costine d'agnello fritte con scarola e olive taggiasche"; o se si vuole continuare con il menù di pesce una bella "Frittura di calamari, gamberi e paranza" oppure un "Trancio d'ombrina su crema di peperoni

wellness area - which make it an enviable corner of paradise, where to relax and enjoy one of the most beautiful views of Umbria. The small town welcomes its guests giving them true tranquility and deep relaxation.

It is the chef Gianfranco Termine to illustrate the culinary philosophy of the Brotherhood of Celle, research laboratory on the local gastronomic tradition, talking about his menu full of typical dishes of Umbrian cuisine: "Refined aromas and flavors, using only the best fresh seasonal products, accompanied

by selected wines from the best wineries". Just a few examples to arouse curiosity: among the appetizers the "Prosciutto di Norcia cut to the visible knife and figs", the "Mazzafegato dell'Alta Valle del Tevere - slow food presidium - on crostone of bread and turnips", the "Moscardini alla Luciana" or the "Grilled cuttlefish on beet cream and sweet and sour onion".

There are also a fine selection of cheeses, a choice of soups, the best first handed down and revisited as a "Tortello of pumpkin and macaroons

homemade with butter, parmesan and truffle", the "Tagliatelle homemade with duck sauce", the "Homemade rabbit cappellaccio with porcini mushrooms and Grana Padano cream", or alternatively, delicious "Guitar spaghetti with squid, clams and shrimp".

Among the 'main' it is enough to imagine the "Guancia di vitello fondente con patata schiacciata e porro fritto" or the famous "Oca arrosto imporchettata come da tradizione", the fine cuts of beef or the "Costine d'agnello fritte con scarola e olive taggiasche"; or if you want to continue with the fish menu a nice "Fried squid, shrimp and paranza" or a "Slice of ombrina on cream of peppers and turnip tops". Now I know you really have an appetite!



Piatti buoni e belli, qui nulla è lasciato al caso



Veduta aerea dello splendido borgo antico

e cime di rapa". Adesso so che avete davvero appetito!

La logica meditata della Confraternita è quella di ritrovare il contatto con la natura ed il fascino della storia attraverso un moderno e intelligente utilizzo delle risorse naturali e delle materie prime offerte dal territorio.

E con l'aiuto della rete curiosiamo su "Tripadvisor" dove troviamo questa recensione: "Abbiamo soggiornato nel borgo ed abbiamo approfittato della presenza di questo valido ristorante. Si cena in terrazza, tempo permettendo, a lume di candela e con la possibilità di ordinare piatti gustosi e ben cucinati. L'antipasto del borgo offriva un'ampia selezione di salumi del posto e la 'tartare' è stata ottima. Buonissimi i primi, soprattutto le tagliatelle al sugo d'oca... speciali. Ottimi anche i vini proposti! Peccato non aver assaggiato il dolce, ma le quantità degli altri piatti non ce l'ha permesso. Rapporto qualità/prezzo giusto".

Il modo migliore per staccare la spina dalla routine giornaliera e lo stress del lavoro è immergersi nelle calde acque della piscina con idromassaggio, provare il nuoto contro corrente e l'idromassaggio, la sauna o il bagno turco e i trattamenti personalizzati. L'area wellness è perfettamente inserita nel contesto storico e può essere sfruttata da tutti voi. Per garantire tranquillità e sicurezza è possibile usufruire della zona benessere ad uso esclusivo e riservato per la coppia o il nucleo familiare. Avere l'intera area a propria disposizione è la dimostrazione dell'attenzione che la titolare dedica alla salvaguardia della salute, specie alle misure anti Covid.

Da ultimo, il consiglio è pressoché obbligatorio: combinare la SPA ad una cena presso il ristorante La Confraternita di Celle, ogni qual volta vorrete concedervi ore preziose ed esclusive.

The logic of the Confraternity is to rediscover the contact with nature and the charm of history through a modern and intelligent use of natural resources and raw materials offered by the territory.

And with the help of the network we browse on "Tripadvisor" where we find this review: "We stayed in the village and took advantage of the presence of this valid restaurant. Dinner on the terrace, weather permitting, by candlelight and with the possibility of ordering tasty and well cooked dishes. The appetizer of the village offered a wide selection of local cold cuts and the 'tartare' was excellent. Delicious the first, especially noodles with goose sauce... special. Excellent also the wines proposed! Too bad we did not taste the cake, but the quantities of other dishes did not allow us. Quality/ price ratio right".

The best way to unwind from the daily routine and stress of work is to immerse yourself in the warm waters of the swimming pool with whirlpool, try swimming against the current and whirlpool, sauna or steam bath and personalized treatments. The wellness area is perfectly inserted in the historical context and can be exploited by all of you. To ensure peace and security you can use the wellness area for exclusive use and reserved for the couple or the family. Having the entire area at your disposal is the demonstration of the attention that the owner dedicates to the protection of health, especially the anti Covid measures.

Finally, the advice is almost mandatory: combine the SPA to a dinner at the restaurant La Confraternita di Celle, whenever you want to give yourself valuable and exclusive hours.



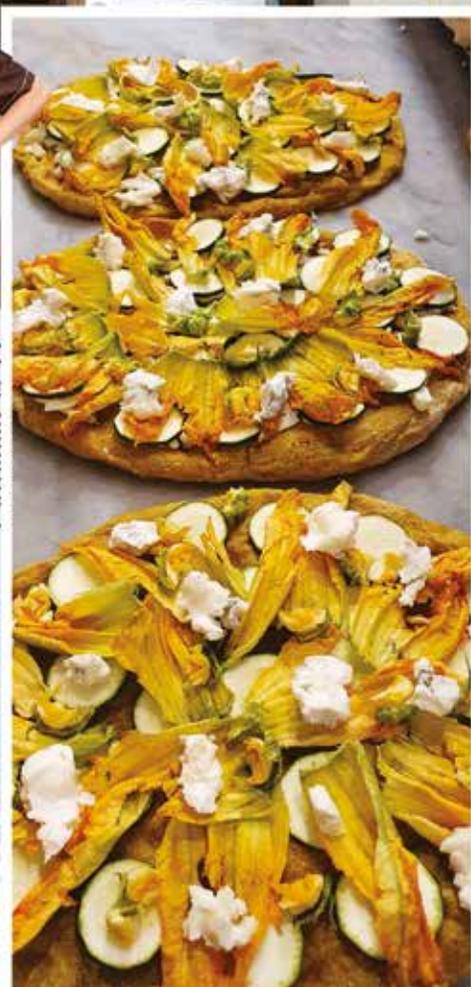
Il raffinato interno del ristorante

Info: Borgo di Celle, Loc. Celle 7, Città di Castello (PG)

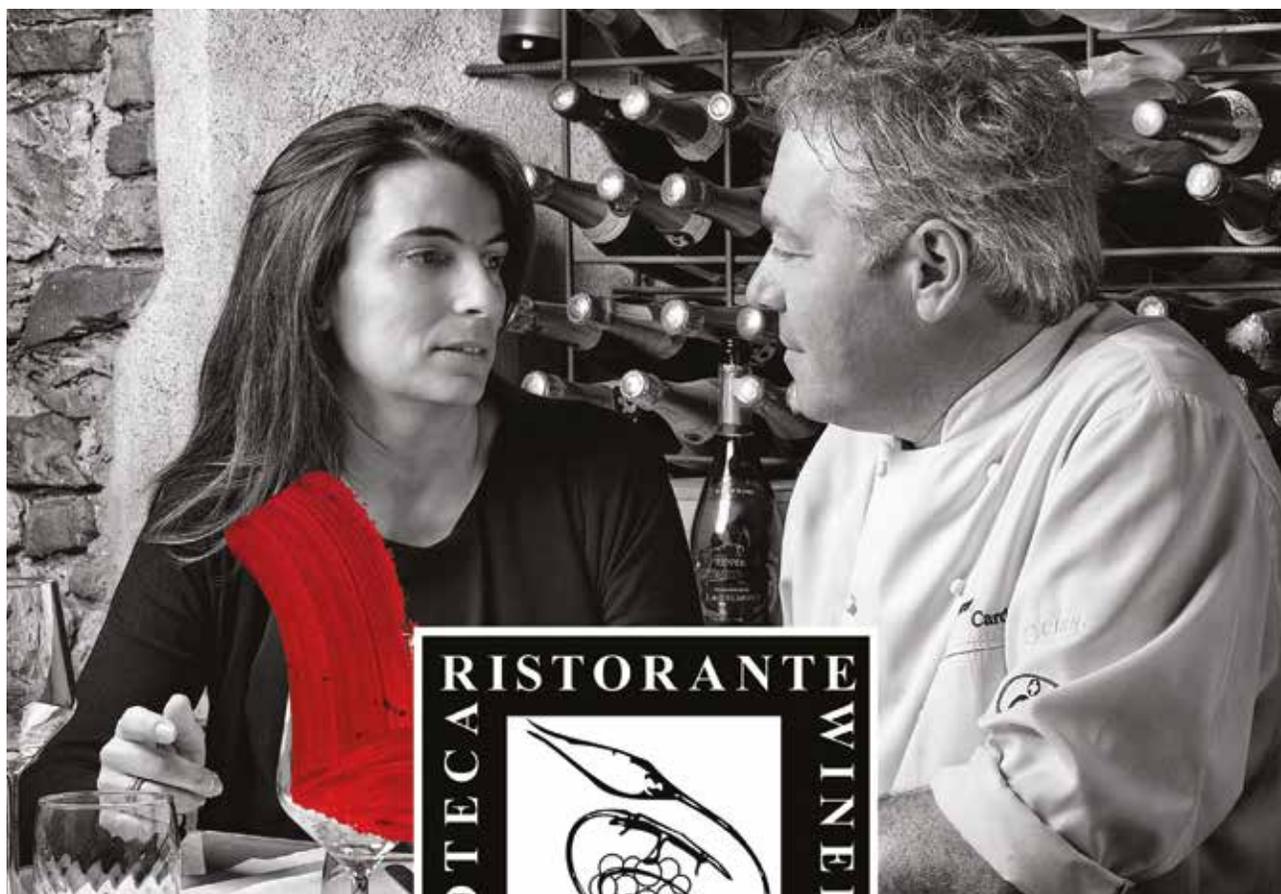
Tel. (+39) 075 851 00 25 / Email: [info@laconfraternitadicelle.com](mailto:info@laconfraternitadicelle.com)

Orari di apertura: Lunedì – Domenica: 12:00 – 14:00 | 20:00 – 23:00

# LA BARCA

The logo for 'LA BARCA' is a decorative, hand-drawn illustration. It features the words 'LA BARCA' in a stylized, outlined font at the top. Below the text is a central circular emblem containing a compass rose with a star above it. The entire emblem is framed by stylized waves and nautical motifs.

Via A.Vespucci n°17 - **Castiglione della Pescaia (GR)**  
Tel. **0564 933741** - [labarcacdp@gmail.com](mailto:labarcacdp@gmail.com)



Via Giuseppe Mazzini, 165 **Grosseto (GR)** - Tel. **0564 411211**  
[www.luvaeilmalto.it](http://www.luvaeilmalto.it) - *all' interno delle mura medicee*





# Osteria del Mare

già il "Vòtapentole"



Via IV Novembre 58043 Castiglione della Pescaia (GR) - Tel. 0564 934763  
[www.osteriadelmarecdp.it](http://www.osteriadelmarecdp.it)



# lux

*narghilè lounge drink*

Lux Bar Via Orcagna 61 - 58100 - Grosseto (GR) - Tel. 320 6272003 - [www.luxgrosseto.it](http://www.luxgrosseto.it)

