

EUROELETTRIK SEEDEN EUROELETTRIK SEEDEN

IMPIANTI ELETTRICI CIVILI E INDUSTRIALI IMPIANTI TERMOIDRAULICI **IMPIANTI TECNOLOGICI SERVIZI TERMOELETTRICI E ELETTROTECNICI CLIMATIZZAZIONE CONSULENZA E ALLACCI AL TELERISCALDAMENTO EFFICENTAMENTI ENERGETICI IMPIANTI PUBBLICA ILLUMINAZIONE**

PER INFO E PREVENTIVI

(+39) 389 69 03 034 euroelettrik@libero.it

PIANCASTAGNAIO











LOCALITÀ SAN LORENZO, ABBADIA SAN SALVATORE (SI) TEL. (+39) 0577 78 50 03 - WWW.RELAISSANLORENZO.IT





In copertina: Francesco Santioli

LUGLIO - AGOSTO 2022

EDITORE,

DIRETTORE RESPONSABILE Simone Bandini

DIRETTORE EDITORIALE Jori Diego Cherubini

PROGETTO GRAFICO E IMPAGINAZIONE

creactivityadv.com Il Quadrifoglio Gruppo Cooperativo

IN REDAZIONE

Jori Diego Cherubini Simone Bandini Ray Keenoy Filippo Raffi Ilaria Peretti

> TRADUZIONI Ray Keenoy

AUTORI

Jori Diego Cherubini Simone Bandini Ray Keenoy

PHOTO CREDITS

Archivio Thatsamiata.com Daniele Badini Simone Bandini Lorenzo Fei Gabriele Forti Beatrice Mancini Giada Pascucci

CONTATTI E ABBONAMENTI

Tel. (+39) 328 58 16 968

Invitiamo gli inserzionisti a inviare foto e/o materiale grafico entro e non oltre il 15 di ogni mese. Grazie per la collaborazione



REDAZIONE

JDC Media & Communication Via della Pace. 13 53021 Abbadia San Salvatore (SI) Tel. (+39) 328 58 16 968 www.valleylife.it jori.cherubini@gmail.com

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

Gli articoli non firmati sono da intendersi del direttore editoriale (JDC)

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

Questo numero è stato chiuso venerdì 1 luglio alle 16,54 sotto al sole d'Agosto.

Sommario Summary

- CulturaLifestylePleasure
- 8 Il cantante pavido The scared singer
- 14 La nostra editoria di prossimità Our proximity publishing house
- 18 Sostenibilità, il futuro dell'impresa Sustainability, the only possibile future
- 28 Sali & Giorgi
- 36 L'esperienza del mirtillo The blueberry experience
- 46 My pink world
- 54 Il cuore dell'estetica Cinzia's modern beauty
- 62 Ikebana tropical
- 70 Il ristorante in cima al mondo The restaurant on the top of the world
- **80** Estate Arcidossina
- 82 L'estate a Santa Fiora





Let Your Soul Fly at the Spa





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

Da Capanna puoi trascorrere molte vacanze in una.

FILL UP ON LIFE.

Capanna opens its doors to guests at the Winery, the Suites luxury accommodations and their restaurant, Il Passaggio.

Be immersed in the world of Brunello filled with surprising flavors, a world of comfort and relaxation as well as discovery and dynamism.

At Capanna you can experience many different holidays all in one place.







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

Il cantante pavido

di Jori Diego Cherubini

Ton è obbligatorio indignarsi contro la guerra, o contro il tiranno che la guerra rappresenta. Potevano essere Stalin o Hitler, in passato. Oggi il volto del male ha nome e cognome: Vladimir Putin. Ebbene, forse per paura di perdere il consenso degli amici russofili, o dei russi stessi, molti cantanti se la prendono banalmente contro la guerra. Ovvero contro un'astrazione, qualcosa che significa tutto e niente. Prendi Vasco Rossi: durante il recente concerto di Firenze ha inscenato un monologo che più banale davvero non poteva essere: «Fanculo la guerra - ha urlato il rocker di Zocca - tutte le guerre sono contro l'umanità, tutte le guerre sono contro la civiltà, tutte le guerre sono contro i bambini, le donne, gli anziani, fuck the war, fanculo la guerra», e grazie al cazzo verrebbe da aggiungere; o Laura Pausini che agli European Award Music si è lasciata andare, col suo tono aggraziato, a un dirompente «Viva la pace!», come se ci fosse qualcuno (sano di mente) a favore della guerra.

Si salvano alla grande i Måneskin: oltre agli assoli di chitarra il gruppo romano ha tirato fuori gli artigli, dimostrando coraggio, personalità e di non temere il parere di chi la pensa diversamente: oltre ad annullare il tour in Russia.

■t's not compulsory to demonstrate indignation against a war, or against the tyrant Lbehind that war. In past times that could have been Hitler or Stalin. Today the face of evil also has a first name and surname: Vladimir Putin. Well, perhaps for fear of losing the backing of their Russophile friends, or of the Russians themselves, many singers are taking a trivialising stance against this war. That is, railing against an abstraction, something that means everything and nothing. Take Vasco Rossi: during his recent concert in Florence he came out with a monologue that really couldn't have been more banal and misguided: "Fuck the war - yelled the rocker from Zocca - all wars are waged against humanity, all wars are waged against civilization, all wars are waged against children, women, the elderly, fuck the war, fuck war", well thanks a lot dickhead one might add; or Laura Pausini who at the European Music Awards indulged us, in her dulcet tones, with a subversive "Long live peace!", as if there were anyone (in their right mind) in favour of war...

Måneskin saved the day (big time): in addition to their refulgent guitar solos, the Roman group pulled out its claws too, demonstrating

The scared singer

Brano consigliato: Måneskin - Zitti e buoni

hanno preso una posizione per nulla ambigua urlando al pubblico del Coachella (California) un inequivocabile: «Free Ukraine, Fuck Putin», contestualmente invitando il pubblico a schierarsi a favore dell'Ucraina: «Vi siete divertiti? Anche noi ci divertiamo. È un privilegio vivere mentre le bombe cadono sulle città».

Ciò che allarma del «cantante pavido» di cui sopra è il riflesso condizionato su di noi: ogni volta che annacquiamo un post o evitiamo di pubblicarlo per timore di ferire un collega, il capo, un amico, o l'opinione pubblica in generale, commettiamo un errore simile. E il confine tra prudenza, buon senso e pavidità è assai labile. Ma se noi siamo, diciamo così, perdonati, il «cantante pavido», detto in modo generico, rinuncia a dire ciò che pensa per quieto vivere. Anche di fronte a chi uccide donne e bambini, creando un aggravante rispetto al semplice cittadino. Difficile allora non essere d'accordo con Manuel Agnelli: «Hanno tutti una divisa (...) stanno in club esclusivi, al cui interno esprimono tutti la stessa cosa e in maniera molto poco pericolosa».

some courage, personality and fearlessness of those who think otherwise: in addition to cancelling their tour in Russia, they took a completely unambiguous and raw position, shouting out to the public at Coachella (California) an unequivocal: "Free Ukraine, Fuck Putin!", at the same time inviting the public to take sides with Ukraine: "Did you have fun? We had fun too. It's a privilege to be here while bombs are falling on cities".

What perhaps alarms the 'scared singers' is the conditioned reflex that springs up every time we water down a post or avoid publishing it for fear of disturbing a colleague, boss, friend, or public opinion in general, we make the same mistake. And the boundary between prudence, common sense and timidity is a blurred one. But if we are, let us say in general, forgiveable, let's be clear the scared singer renounces saying what he or she thinks in order to live quietly. Even in the face of those who kill women and children they make things worse by being on the sidelines like any other indifferent or dumb fellow citizen. So we have to agree with Manuel Agnelli when he says: "They all wear the same outfit (...) they're in their little cliques and inside them they all express the same thing in a very safe way".



"Oggi il volto del male ha nome e cognome: Vladimir Putin."

"Today the face of evil also has a first name and surname: Vladimir Putin."





Vivrete una giornata dedicata al relax più esclusivo in una delle più affascinanti terme e spa in Toscana: tra bagni termali, massaggi e trattamenti benessere.

Piscina termale terapeutica

Immergetevi e rilassatevi nelle calde acque termali ricche di preziosi minerali e oligoelementi della piscina termale di Fonteverde. La temperatura naturale è di 38°C. Il susseguirsi dei getti a collo di cigno.

La splendida cascata, che regala un intenso massaggio naturale. Il potere salutare dell'acqua termale. Tutto questo dà vita a un vero e proprio paradiso dove rilassarvi e rigenerarvi.

Un'esperienza unica e indimenticabile.

La Piscina Termale Terapeutica è aperta tutti i giorni dalle 10 alle 19. Il martedì la Piscina Termale chiude alle 15. Prenota in anticipo il tuo ingresso. I posti sono limitati in ottemperanza alle normative vigenti.

Ingresso alla piscina termale

(incluso utilizzo accappatoio Fonteverde): Giornaliero > euro 28,00 - Pomeridiano > euro 23,00 Weekend solo giornaliero (sabato, domenica, festivo e prefestivo) > euro 32,00 Noleggio telo e ciabattine Fonteverde: giornaliero > euro 6,00

Noleggio lettino e ombrellone: giornaliero > euro 8,00 Ingresso bambini: feriale > euro 15,00 - festivo solo giornaliero (sabato, domenica, festivo e prefestivo) > euro 19,00

Percorso termale rigenerante

L'offerta include: Ingresso alla piscina termale con cascata e idromassaggi - Percorso Bioaquam con 22 diversi tipi di idromassaggio. dal lunedì al venerdì dalle 10.00 alle 18.00 > Euro 52,00. Sabato, domenica e festività dalle 10.00 alle 19.00 > Euro 59.00

Day Spa purificante

L'offerta include: Ingresso alla piscina termale con cascata e idromassaggi. Massaggio total body purificante alla lavanda 50' > Euro 115,00

Info e prenotazioni:

Tel. (+39) 0578 572 405 ricevimento.terme@fonteverdespa.com www.fonteverdespa.com

FONTEVERDE

Vieni a scoprire i nuovi rivestimenti airfresh per cuscini e materassi e regala al tuo sonno freschezza e benessere!

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

in f @

www.mobilicorazzi.it info@mobilicorazzi.co

Non lasciare che sia il materasso...



...a rendere le tue notti bollenti!

La nostra editoria di prossimità

Our 'proximity' publishing house

di Simone Bandini

"Credo che sia più facile istituire un governo dispotico presso un popolo, in cui le condizioni siano eguali (di eguaglianza, n.d.e), che presso un altro e penso che un governo di questo genere, una volta che fosse saldamente stabilito in un simile popolo, non solo opprimerebbe gli uomini, ma finirebbe per togliere loro molti dei principali attributi dell'umanità. Il dispotismo mi sembra, quindi, particolarmente temibile nei tempi di democrazia". Alexis de Tocqueville, La Democrazia in America, II (1835)

i dice che chi fa (o coloro che fanno) la storia - che si tratti della propria vicenda personale o di azioni politiche dagli esiti collettivi - sia 'straordinariamente incosciente'. O meglio che costui non si renda propriamente conto di essere la contingenza stessa, la realtà che accade, l'epifania di un mito e un fiore d'oro della sua civiltà. Questo poiché le rivoluzioni accadono quando il cambiamento si è già annidato e innestato profondamente nella coscienza personale, sociale e collettiva; esse non sono che la manifestazione materiale di una condizione che è già reale, mutata. Un assestamento, un riadattamento e giammai invero un colpo di mano romantico ed estemporaneo, un colpo di teatro che stravolge lo status quo politico. I grandi uomini della storia sono tout court degli attori, ispirati e trascendenti interpreti del flusso degli accadimenti. Chissà se già vive una tale figura in Italia e in Europa - che sia un uomo, un movimento aristocratico o di popolo - in questo tempo oscuro che vede la trasfigurazione delle democrazie rappresentative in quelle 'virtuali', delle repubbliche popolari suffragate dal voto in tecnocrazie globaliste legittime di per sé, per definizione, mai contestate per debolezza, vacuità o stordimento.

Che fossimo in una fase di decadenza avanzata è evidente da tempo. Problemi italiani certo, pur tuttavia con una radice globale: l'omologazione sociale e culturale, la promozione d'ufficio del pensiero fluido e indifferenziato, il neo statalismo burocratico e accentratore dei poteri. le limitazioni della libertà imposte sub iudice dei feticci capi popolo, la svalutazione dell'etica del lavoro, in specie imprenditoriale, a favore di politiche di assistenzialismo clientelare, la mancanza reale di misure a sostegno della natalità e della famiglia, i montanti problemi ecologici frutto di un capitalismo collassato in logiche meramente mercantili e di profitto. Un liberismo che ha financo perduto l'etica confessionale dei 'Pilgrims' che traversarono l'oceano sulla Mayflower per co-Ionizzare una terra florida, ma virtuosa, dove i principi dell'economia potessero discendere da concetti spirituali, morali, e non fossero una esclusiva e squallida teodicea del profitto.

È sempre stato compito economico, etico e politico di questa rivista il voler difendere la libertà nell'accezione che questo gruppo editoriale ritiene più elevata, promuovendo l'identità. l'autodeterminazione e l'intraprendenza delle nostre valli, delle comunità locali - incoraggiando cultura ed economia di prossimità, al fine di raccontare e testimoniare l'unicità incorrotta della loro natura - affinché possano continuare ad esistere e a difendersi dall'assalto globalista dei consorzi sovranazionali, il cui eldorado operativo è oggi l'acquisto incondizionato a suon di eurodollari di tutte le tipicità, i marchi e gli asset nazionali e locali. Ma le 'forze del male' non vinceranno; si udiranno colpi di tamburo, giochi di destrezza e amore, le antiche melodie torneranno a risuonare nelle nostre valli.

Se l'ascesa dell'equaglianza delle condizioni, come già rilevò Alexis de Tocqueville, fu un dato storiografico e una certezza già nell'Ottocento, defunte le grandi ideologie del Novecento e scavalcato il Secondo Millennio nella novella civiltà digitale, lo stato di equaglianza è oggi pura indifferenziazione globalista.

E come ogni 'indifferenziato' va destinata al posto che le compete: la discarica generalista. Che risorgano le valli e le comunità locali.

E che torni ad echeggiare il gusto per l'indipendenza e la libertà.

"I believe that it is easier to establish a despotic government among one population, in which conditions are equal (of equality, ed.), than with another and I think that a government of this kind, once it was firmly established would not only oppress men, but would end up robbing them of many of humanity's main attributes. Despotism seems to me, therefore, particularly fearful in times of democracy ". Alexis de Tocqueville, Democracy in America, II (1835)

Tt is said that those who make (or those who make) history - whether it be their personal **L**story or political actions with collective results - are 'extraordinarily unconscious'. Or rather that they do not properly realize that they are a contingency themselves, the reality

that happens, the epiphany of a myth and a golden flower of their civilization. is because revolutions happen when the change has already nestled and grafted deeply into the personal, social and collective consciousness; they are but the material manifestation condition a is already real, changed. An

adjustment, a readjustment and never really a romantic and impromptu coup de hand, a coup de théâtre that upsets the political status quo. The great men of history are tout court actors, inspired and transcendent interpreters of the flow of events.

Who knows if such a figure already lives in Italy and in Europe - whether he is a man, an aristocratic or a popular movement - in this dark time that sees the transfiguration of representative democracies into 'virtual' ones, of people's republics supported by the vote in selflegitimated global technocracies, by definition, never contested for weakness, emptiness or daze. That we were in an advanced stage of decay has been evident for some time. Certain Italian problems, albeit with a global root: social and cultural homologation, the official promotion of fluid and undifferentiated thought, the neobureaucratic and centralizing power of statism,

the limitations of freedom imposed sub iudice of the fetish leaders of the people, the devaluation of the work ethic, especially entrepreneurial, in favour of patronage welfare policies, the real lack of measures to support the birth rate and the family, the mounting ecological problems resulting from a capitalism collapsed into a merely mercantile and profit logic. A liberalism that has even lost the sectarian ethic of the 'Pilarims' who crossed the ocean on the Mayflower to colonize a flourishing but virtuous land, where the principles of the economy could descend from spiritual, moral concepts, and were not an exclusive and bleak theodicy of profit. It has always been the economic, ethical and political task of this magazine to want to defend freedom in the sense that this editorial group considers highest, promoting the identity, self-determination and the enterprising spirit

> of our valleys, of local communities encouraging culture proximity economy, in order to tell and testify to uncorrupted uniqueness of their nature they can continue to exist and defend themselves from the global assault supranational consortia, whose operational eldorado is today unconditional

purchase of all Eurodollars typical products, brands and national and local assets. But the 'forces of evil' will not win; you will hear drumbeats, games of dexterity and love, the ancient melodies will resound in our valleys.

If the rise of equality of conditions, as Alexis de Tocqueville has already pointed out, was a historiographical datum and a certainty already in the nineteenth century, the great ideologies of the twentieth century died out and the second millennium passed in the new digital civilization, the state of equality is today pure globalist undifferentiation. And like any 'undifferentiated', it must be assigned to its rightful place: to a 'general' landfill. Let the valleys and local communities rise again. And let the taste for independence and freedom echo again.

Ascolto consigliato: Always on my mind", Elvis Presley



VallevLife



GASOLIO DA RISCALDAMENTO GASOLIO DA AUTOTRAZIONE GASOLIO AGRICOLO OLII LUBRIFICANTI CISTERNE OMOLOGATE DISTRIBUTORI STRADALI SUPER - DIESEL - GPL

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

kaloroil





Percorso e successo

«Si inizia con l'ascolto dell'imprenditore o del manager - racconta Francesco Santioli - per poi redigere insieme un piano di sostenibilità, in modo da delineare un percorso di accompagnamento che porti l'azienda a essere "compliance" in termini di sostenibilità ambientale, sociale e di governance, i famosi ESG Environment Social Government. L'azienda viene supportata attraverso la consulenza e la formazione fino alla redazione di bilanci o relazioni di impatto. Insieme, intraprendiamo un cammino finalizzato a svolgere quei compiti che permettono alla PMI di diventare una società sostenibile. Durante il primo incontro realizziamo un assessment di sostenibilità; indispensabile a inquadrare il livello di rispetto ambientale e sociale, le relazioni con gli stockholder, le risorse umane interne, le relazioni con i fornitori e il rapporto con la comunità di appartenenza». Sostenabitaly restituisce un report con il quale l'imprenditore comprende il percorso ottimale da seguire, e i tempi per raggiungere gli obiettivi. La misura del percorso dipende dal livello iniziale: può durare da qualche mese a qualche anno, redigendo una relazione di impatto che mostra i miglioramenti dell'azienda.



Essere sostenibili significa essere attrattivi

Perché è ormai imprescindibile essere, o diventare, sostenibili? «La tua azienda - prosegue l'Ideatore - genera qualcosa di positivo? Ti permettiamo di comunicarlo nel migliore dei modi, a clienti, azionisti, banche e media del territorio; perché un'azienda attenta a determinate tematiche attrae facilmente investitori e ragazzi preparati che vogliono lavorare per qualcosa ad alto valore. Molte persone stanno abbandonando il proprio lavoro per cercare un nuovo ruolo all'interno di aziende che scelgono di aiutare la società, oltre che perseguire il proprio business. La sostenibilità è il modo di conferire valore a ciò che facciamo e questo attrae il mercato, i clienti e le persone che vogliono scegliere i loro prodotti in maniera etica e responsabile. Chi va in questa direzione diventa attrattivo sotto tutti i punti di vista, migliorando il proprio posizionamento, la fiducia nei propri confronti fino al rating attraverso la redazione dei bilanci di sostenibilità».

"Insieme, intraprendiamo un cammino che permetta alla PMI di diventare una società sostenibile."

Pathway and success

"It all starts with listening to the entrepreneur or manager - Santioli tells me - and then drawing up a sustainability plan, in order to outline a pathway that leads the company into compliance in environmental, social and governance sustainability, the famous ESG Environmental, Social and Governance. The company is supported with consultancy and training right up to the drafting of financial statements or impact reports. Together we undertake a journey aimed at carrying out the tasks that allow the SME to become a

sustainable business in every respect. At the first meeting we carry out a sustainability assessment which is indispensable in framing the level of environmental and social respect, relations with stockholders, internal human resources, relations with suppliers and the relationship with the community to which one belongs." Sostenabitaly provides a report so the entrepreneur can understand the optimal path to follow, and a time-frame to achieve its objectives. The extent of the journey depends on the initial level: it can last from a few months to a few years, and then we draw up an impact report to show the improvements the business has achieved.



Being sustainable means being attractive

Why is it not only useful but now essential to be, or become, sustainable? "Does your company - Santioli asks - generate something positive? We help you communicate that in the best possible way, especially to your customers, shareholders, the banks and the local media; because a company that is attentive to certain issues attracts investors more easily and also the skilled young people who want to work for a business with values. Many of the people presently leaving their jobs are doing so to seek a new role with companies that choose to help society, as well as pursuing their own business interests. Sustainability is the way to add value to what we do every day and this helps in the marketplace with customers who want to source their products in an ethical and responsible way. Those who go in this direction become more attractive from

all points of view, improving their positioning and their public trust right up to their ratings in sustainability reporting".

"Insieme, intraprendiamo un cammino che permetta alla PMI di diventare una società sostenibile."

VallevLife

Attenzione all'immagine e alle prossime generazioni

Di recente il Governo Draghi tramite il PNRR ha inserito alcuni obblighi di sostenibilità ambientale a cui viene sottoposto chi intende accedere ai fondi europei: «esatto, inoltre gli enti pubblici controllano l'impatto delle imprese incaricate di svolgere i lavori, quindi i vantaggi sono, tra gli altri, il posizionamento dell'immagine, l'attrazione dei clienti che hanno interesse verso questioni etiche, e il rating finanziario; poi, oltre a fare business, fai qualcosa di eccellente per noi e le generazioni future».

Società benefit

Il Decreto legge del 28 dicembre 2015, ha introdotto una rivoluzione epocale nel sistema economico italiano, aprendo le porta alla nuova forma giuridica delle Società Benefit. Di che si tratta? «Sono una nuova forma giuridica che permette a molti tipi di società, come le srl, le S.p.A. o le cooperative, di diventare «società benfit» aggiungendo alla propria ragione sociale "S.B." come la nostra, Sostenabitaly S.R.L. S.B. Questa forma societaria - che non cambia a livello amministrativo - permette a ogni azienda di promuovere, oltre all'obiettivo economico e quindi la massimizzazione dei profitti. anche un obiettivo sociale o ambientale. diventando una società differente e sostenibile. In Italia abbiamo esempi virtuosi, come Illy Caffè, Aboca erbe, il Gruppo Chiesi e molte altre. Dall'inizio dell'anno a oggi una Spa su cinque sta cercando di diventare SB». Le società benefit possono scrivere nello statuto un oggetto di beneficio comune: chi si occupa di aiuto alla povertà, chi di inquinamento, chi di aiutare i senza tetto, e così via. Questa scelta permette di comunicarsi come impresa con una mission valoriale, distinguendosi dai propri competitor e spingersi verso traguardi che oltrepassano il business. Diventando non solo uno strumento economico, ma una realtà che contribuisce al miglioramento della società e del pianeta.

Non c'è altra strada

«Non esiste un'altra strada - dice senza mezzi termini Santioli - noi occidentali possiamo dire di essere nati dalla parte fortunata del mondo: abbiamo ricevuto un'educazione e sappiamo distinguere ciò che è potenzialmente giusto. Questo ha permesso che la responsabilità collettiva negli ultimi anni salisse vertiginosamente, le persone hanno compreso che non siamo qua per sfruttare il mondo, e che il nostro operato non si può misurare solo con il denaro ma anche in benessere e felicità. Le stesse Nazioni Unite hanno delineando 17 obiettivi che dobbiamo raggiungere entro il 2030 per migliorare il pianeta e la vita delle persone.

Quindi entra in gioco il mondo imprenditoriale, che vive all'interno della società e grazie alla società: dove trova i propri clienti, partner, fornitori, e quindi non può sottrarsi ad ascoltare questo grido di aiuto che la comunità globale sta inviando.

Economia

Economia, dal greco «gestione della casa», va oltre la gestione del denaro: «noi abbiamo la responsabilità di gestire il luogo dove viviamo, lo abbiamo compreso e non possiamo non occuparcene. Le imprese sono la forza più importante e impattante che l'uomo abbia mai creato. Se riusciamo ad aiutarle a perseguire gli obiettivi rispettando l'impatto ambientale e sociale l'umanità cambierà più velocemente "dei mille proclami che a volte sentiamo" e lasceremo un mondo migliore. E se andrà come credo, tra poco sarà un dovere di tutte le imprese. quindi chi inizierà per primo quadagnerà mercato e reputazione.

Vedere lontano

Se il tema della sostenibilità negli ultimi dieci anni è dovuto alla sensibilità dell'imprenditore, fessionale leggera e a basso costo per iniziare a comprendere i punti di riferimento e i primi passi da compiere».

Attention to image and to new generations

Recently, the Draghi Government, through the PNRR, introduced some environmental sustainability obligations to which those who intend to access European funds are subjected: "that's it, and public bodies monitor the impact of companies in charge of carrying out the work, therefore the advantages are, among others, improved image, attracting customers who have an interest in ethical issues, and financial ratings; then, in addition to doing business, you do something good, indeed excellent, in the here and now, for us and for future generations".

Social Benefit companies

The decree of 28 December 2015 introduced an epochal revolution in the Italian economic system, as had already happened in other countries, opening the door to the new legal form of the Community Interest Company or SB in Italy. What is it all about? "They are a new legal form that allows many types of companies, such as srl, SpA or cooperatives, to become a CIC by adding SB to their company name, such as our company Sostenabitaly SRLSB. This company form doesn't change the rules of the company at the administrative level but allows each company to promote, in addition to its economic objectives and therefore the maximization of its profits, a social or environmental objective as well, thus becoming a different and sustainable business. In Italy we already have some excellent examples, such as Illy coffee, Aboca herbs, the Chiesi Group and many others. From the beginning of this year to today, about one in five s.p.a. companies have been trying to achieve SB status". Benefit companies can write a community benefit mission into their company rules: those involved in poverty relief, those involved in pollution reduction, those involved in helping the homeless, and so on. This choice makes it possible to communicate as a company with a values mission, distinguishing itself from its competitors and pushing towards goals that go beyond 'simple' business. Thus becoming not only an economic tool, but a business that contributes to the improvement of society and the planet.

There is no other way

""There's no other way - says Santioli bluntly - we Westerners can say that we were born in the fortunate part of the world: we have had an education and we can (more or less) distinguish what is potentially right. This has allowed collective responsibility to skyrocket in recent years, people have understood that we are not here only to exploit the world, and that our work cannot be measured just with money but also in terms of well-being and happiness. The United Nations has itself outlined 17 goals we should achieve by 2030 to improve the planet and peoples' lives. And then the economic and entrepreneurial world comes into play, which lives within society and indeed lives thanks to the society where it finds its customers, supplier partners, and therefore cannot shy away from hearing the cry for help that the global community is sending.

Economy

'Economy', from the Greek word for home management, is a word that goes beyond money management, we have a responsibility to manage the place where we live, finally we have got that and we certainly cannot but take care of it. Businesses are the most important and impactful force that man has ever created. If we can help companies pursue their goals while considering their environmental and social impact. humanity will change faster than "the thousand proclamations we sometimes hear" and we will certainly leave a better world than the one we found. And if it goes as I think it will, soon there will be no one who will be able to choose to do it or not, but it will be the duty of all companies, so whoever starts first will gain market and reputation.

Looking to the future

"If the drive for sustainability over the last ten years has come from the sensitivity of entrepreneurs, in the next ten it will become an obligation for any company that intends to survive". The far-sighted cannot fail to tackle sustainability: "we have created an online platform for SMEs (Small and Medium Enterprises) which allows light and low-cost professional training to begin so as to understand the reference points and the first steps to take".

nei prossimi dieci diventerà un obbligo. Chi è lungimirante non può non occuparsi di sostenibilità: «per le PMI abbiamo creato una piattaforma che permette una formazione pro-

22



Riguarda tutti o non In breve è cambiamento

Perché vi siete concentrati sulle Piccole e medie imprese e non sulle grandi? «il tema "sostenibilità" - osserva Santioli - è diventato un trend, ma pochi hanno compreso concretamente come applicarlo in un contesto lavorativo. Anche perché si tratta di un profondo cambio di paradigma. In Italia sembrava rimanere appannaggio delle grandi aziende, di chi ha tempo e grandi capitali. Assurdo! La sostenibilità deve essere un tema per tutti. Noi, al contrario, abbiamo scelto di fare qualcosa che supporti le PMI, uno strumento per chi non possiede risorse in larga scala. La sostenibilità è un interconnessione, se non la fanno tutti è inutile, dobbiamo superare la soglia del 70% di tutte le imprese per far cambiare il sistema Paese»

Italia, il punto

Trentino alto Adige, Emilia Romagna, Campania, Lombardia (con Milano città simbolo) sono le regioni più attente al tema. La Toscana è in corsa per le prime posizioni: «Noi di fatto siamo gli inventori delle banche, dell'economia e della filantropia: con i Medici che sovvenzionavano l'arte e i culti religiosi. Le trasformazioni delle aziende sono un po' faticose, non tutti credono subito alle novità, ma in molti stanno cambiando idea. Credo che ogni regione partirà da un focus specifico, la Toscana forse dovrà ascoltare i turisti, che cercano un'esperienza sostenibile, un albergo che operi in maniera etica, lo chiedono le persone e le istituzioni, ora il passo spetta alle aziende».

«Ci occupiamo di consulenza, formazione e anche informazione per tutte le imprese che vogliono iniziare un percorso di sostenibilità o mialiorare

le proprie performance. Aiutiamo le imprese nella trasformazione in "società benefit" come forma giuridica, le supportiamo a migliorare il proprio posizionamento rispetto alla clientela, redigiamo la documentazione non finanziaria (come bilanci sociali o relazioni di impatto) e strutturiamo corsi di formazione per la crescita del personale. Inoltre, abbiamo fondato una community che ti permette di stare in contatto con professionisti e imprenditori che in Italia operano su questo tema, scambiando idee e sviluppando progetti. Uno spazio reale e autentico dove incontrarsi e confrontarsi. La sostenibilità è l'asticella che ci obbliga all'evoluzione. Spesso costruire e innovare è molto più complicato di conservare. Il pianeta, la società in cui viviamo e il nostro bagaglio culturale ci obbligano ad agire immediatamente, non per risanare gli errori fatti nel passato ma per modellare un futuro sostenibile. Noi vogliamo contribuire in questa strada.

Il team

Sostenabitaly, la cui sede si trova a Roma, arriva in tutta Italia ed è formata da un team di sette professionisti. Oltre agli ideatori - Francesco Santioli, Luca Alici e Gabriele Gabrielli - figurano grandi nomi come Massimiliano Trojani, Giorgio Giordani, Massimo Romano, Sara Colangeli, Pierpaolo Episco, Anna Eleni Chantzis e Laura Ruggiero.

sostenabitaly

integrale o non è sostenibilità

I nostri docenti









Our teachers

Either it concerns everyone In short or it is not real change

Why did you focus on small and medium-sized enterprises and not on large ones? "The idea of sustainability has become a trend, it is talked about everywhere but very few have concretely understood how to apply it in a working context. Also because it is a profound change in the economic paradiam. In Italy it seemed that it remained as the prerogative of large companies, with lots of resources and capital. Ridiculous! 'Sustainability' must be a theme for everyone. So in the light of this we chose to do something that supports SMEs, to be a tool for those who do not have large-scale resources. Sustainability is about interconnection, if everyone doesn't do it it's useless, change either affects everyone or it isn't real change, we must get over the 70% threshold of all companies to change the national picture".

Italy

Trentino Alto Adige, Emilia Romagna, Campania, Lombardy (with Milan as the urban poster boy) are the regions most on the ball here. And Tuscany is on the way to the top. We in fact "invented banks and the economy as we know it today and of philanthropy which started with the Medici who subsidized art and religious cults. Company change is a bit tiring, not everyone immediately believes in this new approach, there is some diffidence, but many are changing their minds. I believe that each region will start from a very specific focus, Tuscany will perhaps have to listen to tourists, who are increasingly looking for a sustainable experience, for an accomodation venue that operates in an ethical way and is respectful of the area, the people and the institutions are asking for this now, the next step is up to businesses.

We take care of consulting, training and also information for companies that want to start on the path to sustainability or improve their performance. We help companies in the change to a social benefit company as a legal form and we support them to improve their positioning with respect to customers, we draw up non-financial documentation (such as social balance sheets or impact reports) and organize training courses for staff development. We have also founded a community that allows you to stay in touch with other professionals and entrepreneurs who work in Italy in sustainability, who exchange ideas and develop projects together and thus gain a real and authentic space in which to meet and discuss. Sustainability is the bar that forces us to evolve. Building and innovating is often much more complicated than staying the same. The planet, our society and our cultural background oblige us to act immediately, not just heal the mistakes made in the past but to shape a sustainable future. We want to contribute to that...

The team

The Sostenabitaly team, which is based in Rome, travels throughout Italy and is made up of seven people. In addition to the founders Francesco Santioli. Luca Alici and Gabriele Gabrielli - there are other great professionals such as Massimiliano Trojani, Giorgio Giordani, Massimo Romano, Sara Colangeli, Pierpaolo Episco, Anna Eleni Chntzis and Laura Ruggiero.



IGIENE ORALE
STAGIONALI
NATURALE
I NOSTRI
CONSIGLI



LA TUA FARMACIA HI-TECH

SEI DIABETICO?
SEI IPERTESO?
SEI SPORTIVO?
SEI SOVRAPPESO?
SEI IPERCOLESTEROLEMICO?

LA FARMACIA FABBRINI IN COLLABORAZIONE CON LA

DOTT.SSA ERICA LOMBARDI

TI OFFRE DELLE GIORNATE DI CONSIGLI NUTRIZIONALI PERSONALIZZATI ED ESAME DELLA COMPOSIZIONE CORPOREA





Farmacia Fabbrini

via Federico Hamman, 18 Abbadia San Salvatore (SI)

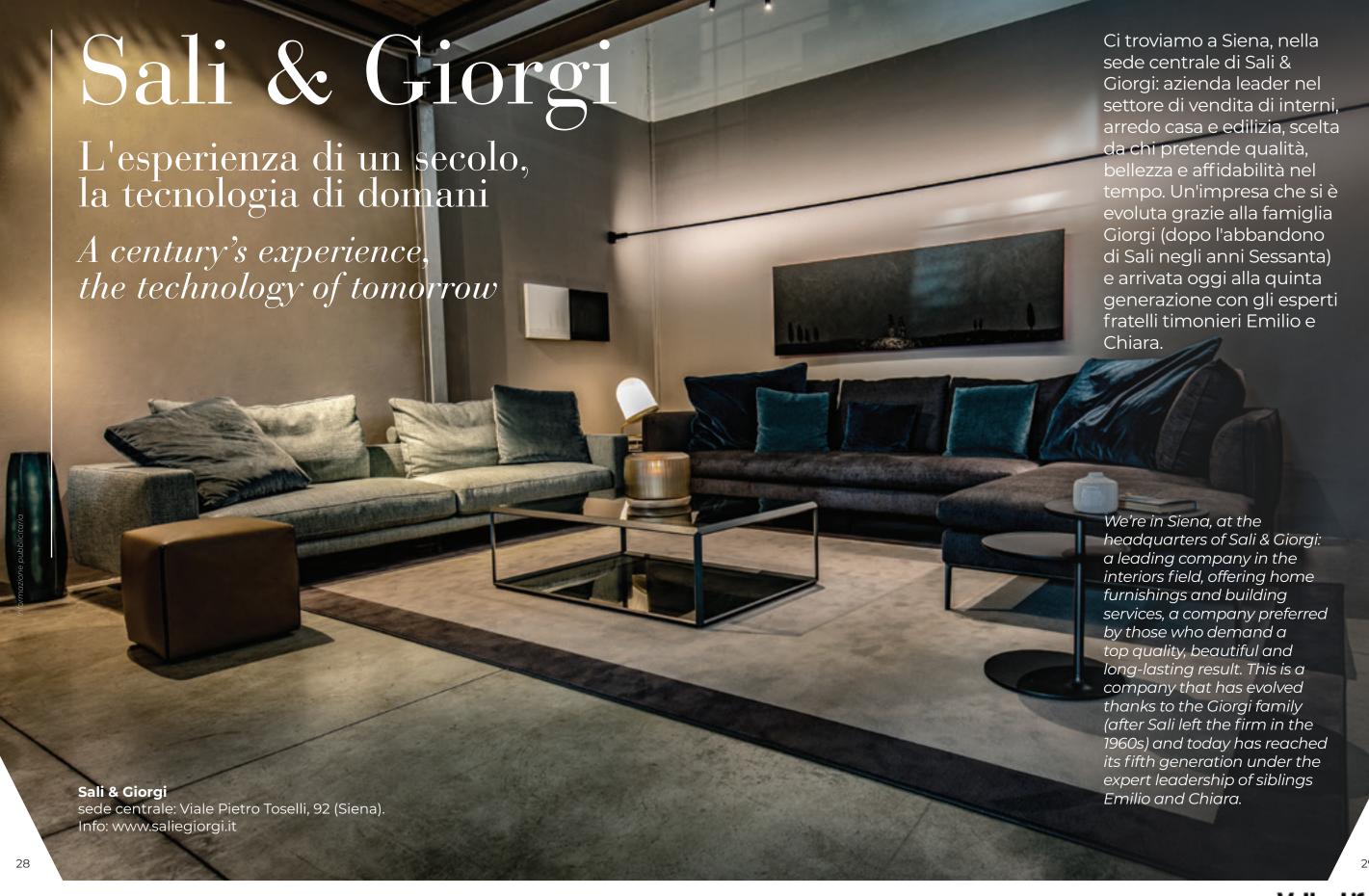
Farmacia Fabbrini

(+39) **388 73 07 687**

Tel. (+39) 0577 77 82 57

farmaciafabbriniabba@libero.it







┪hi sogna una casa meravigliosa e al passo coi tempi non può fare a meno ✓ di ingaggiare dei professionisti del settore. Ci riferiamo alla Sali & Giorgi. Una realtà in espansione e di lungo corso (si appresta a spegnere le cento candeline) che, giorno dopo giorno, conquista un numero sempre maggiore di clienti grazie alla trasversale qualità delle proposte, ai marchi scelti e a un servizio che soddisfa le necessità di privati e architetti più esigenti. Ne abbiamo parlato con Emilio Giorgi che insieme alla sorella, Chiara Giorgi, porta avanti l'attività di famiglia. Porta lo stesso nome del fondatore, una grande responsabilità: «Certamente - spiega Emilio Giorgi - con mia sorella Chiara cerchiamo di onorare il lavoro di chi ci ha preceduto. attraverso la fiducia che ci viene riposta dalla clientela, ai solidi rapporti con i fornitori e in



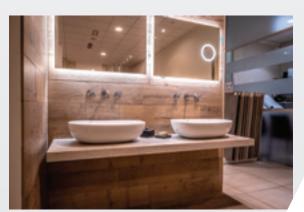
virtù del clima disteso e collaborativo che si respira in azienda».

Qual è il segreto per distinguersi in un mercato competitivo? «Segmentando e diversificando l'offerta pur garantendo un altissimo livello dei servizi, a iniziare da tutta la fase della progettazione, affiancando professionisti e clienti privati anche nel supporto delle scelte tecniche e offrendo sempre i migliori materiali reperibili sul mercato». Ad esempio? «Che si tratti di illuminazione, pavimenti (in ceramica, legno, o "continui"), rivestimenti, mobili da bagno, materiali edili e di arredo, fino al variegato mondo delle cucine, garantiamo diversi livelli di mercato con il meglio del design italiano. Quando, grazie ad anni di storia, buon lavoro e precisione amministrativa, hai la fortuna di conoscere i fornitori più in gamba, sei anche in grado di anticipare i prodotti migliori, come un bagno firmato Antonio Lupi Design».

Quanto ai materiali - che fanno sempre la differenza - quali sono oggi i più richiesti? «Vanno tantissimo i pavimenti "continui" - in resina, microcementi o impasti a base cementizia - che rappresentano una tendenza spinta ai massimi livelli dagli architetti, che ne vanno ghiotti: da non molto sono entrati anche nell'utilizzo domestico, nei bagni, ma non solo». Altro grande settore riguarda l'edilizia: «Anche in questo caso ci distinguiamo per la scelta dei prodotti, dove è possibile fare la differenza grazie alle finiture, ai marchi se-

Those who dream of a wonderful and up-to-date home cannot help but go to L the professionals in the sector. We refer to Sali & Giorgi. An expanding and long-established business (it's preparing to blow out its first hundred candles) which, day after day, wins an increasing number of customers. This thanks to the transversal quality of its offering, the brands chosen, and a level of customer service that satisfies the needs of the most demanding private individuals and architects. We talked about all this with owner (along with sister Chiara) Emilio Giorgi. He bears the same name as the founder, a great responsibility: "Of course - he explains - myself and Chiara try to honour the work of those who preceded us, the trust placed in us by our customers, the solid relationships with suppliers and maintain the relaxed and collaborative atmosphere that reigns in the company". What is the secret to standing out in such a highly competitive market? "By segmenting and diversifying the business offering: we guarantee a very high level of service, together with total assistance on the design side, along with making the best materials on the market available to our clients". For example? "Whether it's lighting, flooring (ceramic, wood, tiled or 'continuous'), coatings, bathroom fittings, building and furnishing materials - including the varied world of fitted kitchens - we guarantee the best of Italian design at varied market levels. When you

are lucky enough - thanks to years of history, good work and administrative precision - to know the best suppliers, you are also able to get hold of the best products ahead of time, such as a bathroom by Antonio Lupi Design". As for the materials - which always make such a difference - which are most popular these days? "'Continuous' floors - in resin, micro-cements or cement-based mixtures - are very popular - they represent a trend pushed to the highest level by architects, who are fond of them, and have not been used in homes for very long: in bathrooms for example, but not only". Another major sector is in the construction industry: "Here too we stand out for our choice of products, which makes a big difference thanks to the finishes, with brands such as Fassa Bortolo or Mapei, and last but not least we give value for money".





lezionati, come Fassa Bortolo o Mapei, e non ultimo al rapporto qualità-prezzo».

Poi c'è il cartongesso, un settore sempre più strategico: «siamo stati i primi a introdurre l'area dedicata alla muratura a secco e alla bio-edilizia, anticipando il tema della sostenibilità, oggi molto dibattuto (vedi copertina, ndr)».

Ma dove si trova Sali & Giorgi? «A Siena, in viale Toselli e in via delle Terme nel centro storico, dove presentiamo le soluzioni più innovative su arredamento, finiture per interni e bagni; lo store in centro (che si chiama "Bienvivre") concettualmente è diviso in due: "Materiali", rivolto alla presentazione, alla proposta tecnica e alla progettazione, mentre "Casa Bienvivre" è dedicato alla presentazione e alla vendita di complementi di arredo, cucine e illuminazione presentati, in abbinamento con le altre finiture, in maniera emozionale ricreando un vero e proprio spazio abitativo, con professionisti pronti ad aiutare il cliente durante ogni passaggio».

Gli ultimi vent'anni sono stati fondamentali nell'ulteriore sviluppo dell'azienda. Con l'apertura di nuove sedi, a Renaccio, Buonconvento, Castelnuovo Berardenga e Abbadia San Salvatore, oltre a un piccolo showroom a Pienza. «Inoltre - proseque Giorgi - recentemente abbiamo rilevato "Casanova", sempre in viale Toselli a Siena, che si occupa principalmente di arredamento (con la guida di Chiara e il suo entusiasmo) ridando nuova vita a un negozio storico. Anche nelle sedi

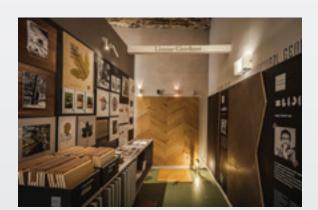
in provincia abbiamo un'area dedicata all'arredamento, proponendo un livello medio e medio-alto caratterizzato dalla qualità e dalla garanzia nel tempo».

L'obiettivo, o la mission, come si dice oggi, supera la "banale" accoglienza, ma riguarda il fornire il massimo conforto al cliente e al professionista: «oltre alla preparatissima consulenza tecnica circa la progettazione, sbrighiamo alcune incombenze, come quella di conversare con il muratore o l'idraulico che devono effettuare i lavori: iniziando con il sopralluogo, seguendo costantemente i lavori e fornendo tutte le garanzie; ché un cliente felice, oltre a rappresentare una soddisfazione personale, è anche un ottimo canale pubblicitario». Non mancano i cosiddetti servizi collaterali, come il recupero di calcinacci: «sequiamo normative severe, e ci teniamo a essere corretti con la sostenibilità e l'ecologia». Inizialmente Sali & Giorgi produceva materiali per l'edilizia e mattonelle in cemento. Come vi siete evoluti nel tempo? «Dagli anni Sessanta/Settanta ci siamo sviluppati grazie alla vendita di pavimenti, rivestimenti, arredo bagno e finiture per interni». Col tempo l'azienda - che conta una cinquantina di dipendenti «come una grande famiglia» - si è attestata come punto di riferimento non solo per gli abitanti di Siena e provincia, ma anche per molti stranieri, o italiani che arrivano da altre zone, che possiedono un immobile nel territorio. Insomma per la casa la risposta perfetta si chiama Sali & Giorgi.

Then there is plasterboard, an increasingly important sector "and we were the first to introduce a section dedicated to dry stone walling and green building, anticipating the issue of sustainability, much debated today (see cover, ed.)".

But where is Sali & Giorgi located? "In Viale Toselli in Siena, in Via delle Terme and in Renaccio, where we present the most innovative items of furniture, interiors, kitchens and bathrooms. While the store in the centre (which is called Bienvivre) is conceptually divided into two: 'Materials', aimed at the technical-traditional part and the home, and the second part intended for design, with professionals ready to help the customer at every step".

The last twenty years have been fundamental in the further development of the company, with the opening of new centres in Buonconvento, Castelnuovo Berardenga and Abbadia San Salvatore, as well as a small showroom in



Pienza. "Furthermore - continues Giorgi - we recently inaugurated 'Casanova', also in Viale Toselli in Siena, which mainly deals with furniture. Also in the centres in the province we have an area dedicated to furnishing, offering a medium and medium-high level characterized by quality and durability".

The goal - or mission as they say these days - goes beyond the 'obvious' welcome and means a maximum of ease to the client and the professional: talking with the bricklayer or plumber who must carry out the work: starting with the site inspection, constantly checking the work and providing all the guarantees; because a happy customer, in addition to representing a personal satisfaction, is also an excellent advertising channel for us". There is no shortage of so-called collateral services, such as the recovery of rubble: "there are strict regulations, and we want to be correct in sustainability and ecology".

Initially Sali & Giorgi produced building materials and concrete tiles. How have you evolved over time? "Since the Sixties/Seventies we have developed thanks to the sale of flooring. partitioning, bathroom fittings and interior finishes". Over time the company - which has about fifty employees - 'like a big family' - has established itself as a point of reference not only for the inhabitants of Siena and its province, but also for many foreigners and Italians from other areas who own properties in the area. In short, for the perfect home the answer is 'S&G'.

32







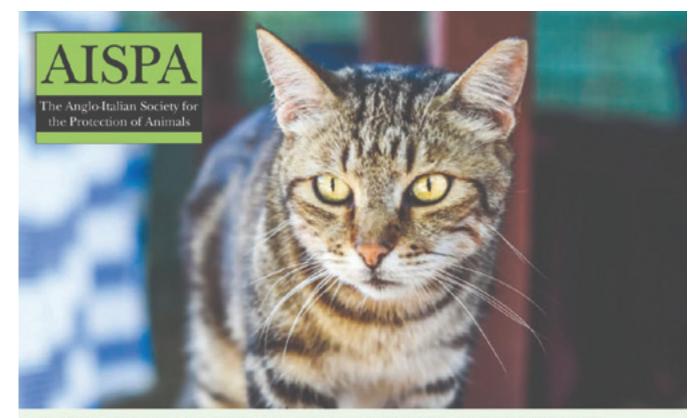




E' giunto il momento che tu ti dedichi a te stessa...

Buon inizio percorso, goditi la pensione!

Giulia, Andrea, Lorenzo, Maria



AISPA, Anglo-Italian Society for the Protection of Animals

FOR 70 YEARS AISPA HAS BEEN THE VOICE OF THOSE WHO DO NOT HAVE A VOICE.

Thanks to you support we can help animal welfare projects in Italy to rescue, lovingly look after and find a new home for thousands of animals.

Please help our projects to do more and to do it better. Please check out our website and donate online www.aispa.org.uk Email us at info@aispa.org.ik or fill out the form below and return it to us by post.

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

YES, I WANT TO SUPPORT AISPA

enclose a donation of L	
(Cheque/PO/CAF made payable to: AISPA) Please Gift Aid my donation. A	ISPA will send
you Gift Aid information	
Name	
Address	
Post code	
Email	



Ci troviamo sul monte Amiata in compagnia di Rossana. Il posto si chiama Valle Gelata, ma la temperatura oggi rasenta i 30°. I mirtilli stanno sbocciando quasi a vista d'occhio nei campi davanti a noi. Nel 2018 con il marito Mattia Rossana ha dato vita a un mirtilleto biologico, che oggi produce quintali di frutti puri, gustosissimi, croccanti e dal sapore unico. L'azienda, che si chiama Amiata Bio, produce anche lamponi, more, ribes, marroni, olio biologico DOP, miele, e molto altro. Una storia tutta da scoprire.

We are on Mount Amiata in the company of Rossana. The place is called Frozen Valley, but the temperature today is close to 30° C. The blueberries are almost visibly blooming in the fields ahead of us. In 2018, with her husband Mattia Rossana, she gave life to an organic blueberry grove, which today produces tons of pure, very tasty, crunchy fruits with a unique flavour. The company, which is called Amiata Bio, also produces raspberries, blackberries, currants, chestnuts, organic PDO oil, honey, and much more. A story to be discovered.



ui - racconta Rossana senza girarci intorno - ho scoperto il Paradiso: castagne, frutti di bosco, more, fragole, lamponi, sone un dono che abbiamo deciso di valorizzare; grazie anche a un bando della Regione Toscana, abbiamo dato vita a questo sogno: concentrandoci sulla produzione di mirtilli; tra oltre 500 varietà ne abbiamo scelte quattro, dopo esserci confrontati con agronomi e università, basandoci sul tipo di suolo, altitudine (siamo a mille metri) e il terreno che si addice perfettamente alla coltivazione. Infine abbiamo trovato le varietà perfette in Oregon (!), e abbiamo piantato 10mila piante con una maturazione scalare».

In Italia finora non esisteva una produzione del genere, caratterizzata, oltre che dalla raccolta in diverse fasi, dalla grandezza del frutto ma soprattutto da un'incredibile bontà e croccantezza (provare per credere): «mordendolo - spiega Rossana - vivi un'"esperienza": senti il crac del frutto e si sprigiona la polpa succosa, qualità che sono date dallo sbalzo termico ma anche dall'amore che mettiamo nel lavoro: parlo alle piante, chiedo loro come stanno e le coccolo, la risposta è sempre ottima».

Il primo anno di raccolta, nel 2021, è stata una sorpresa: «in tantissimi ci hanno chiesto i frutti, acquistando un senso per noi e per la comunità. Adesso inizia la seconda annata, ci saranno più di guaranta quintali di mirtilli da raccogliere uno a uno: una scelta che richiede tempo ma paga sulla qualità». Come detto, siamo in un luogo bellissimo, ValleyLife consiglia di provare almeno una volta questa esperienza sensoriale e incredibile: «comprende la visita ai campi, la raccolta e l'assaggio, un'esperienza desiderata da chiunque, in molti sono arrivati da Roma, Mantova, Padova, e insomma da tutta Italia». Rossana e Mattia non intendono «fermarsi» ai mirtilli: «presto arriveranno marmellate di frutti di bosco, fragole, more, lamponi e ribes (rossi e neri), poi i derivati, come la birra di mirtilli o il sorbetto».

> «Qui ho scoperto il Paradiso»

ere - Rossana says without turning around - I discovered Paradise: chestnuts, berries, blackberries, strawberries, raspberries, are a gift that we have decided to enhance; thanks also to a call from the Region of Tuscany, we have given life to this dream: concentrating on the production of blueberries. We have chosen four of over 500 varieties, after having discussed with agronomists and universities, based on the type of soil, altitude (we are at a thousand meters) and the soil that is perfectly suited to cultivation. Finally we found the perfect varieties in Oregon (!), And we planted 10 thousand plants with a gradual ripening ».

In Italy up to now there was no production of this kind, characterized not only by the harvest in different phases, but also by the size of the fruit but above all by an incredible goodness and crunchiness (seeing is believing): "biting it - explains Rossana - live an experience": you feel the crunch of the fruit and the juicy pulp is released, qualities that are given by the thermal shock but also by the love we put into work: I talk to the plants, I ask them how they are and I cuddle them, the answer is always excellent". The first year of harvest, in 2021, was a surprise: «Many asked us for the fruits, acquiring a meaning for us and for the community. Now the second year begins, there will be more than forty quintals of blueberries to be harvested one by one: a choice that takes time but pays off on quality ». As mentioned, we are in a beautiful place, ValleyLife recommends trying this sensory and incredible experience at least once: "it includes visiting the fields, harvesting and tasting, an experience desired by anyone, many have come from Rome, Mantua, Padua, and in short from all over Italy ». Rossana and Mattia do not intend to "stop" at blueberries: "soon there will be jams of berries, strawberries, blackberries, raspberries and currants (red and black), then the derivatives, such as blueberry beer or sorbet".

«Here I discovered Paradise»



Amiata Bio significa un'agricoltura biologica rispettosa dell'ambiente e dell'uomo, grazie all'attenzione dedicata a ogni passaggio: «La natura - prosegue Rossana - se la sappiamo ascoltare ci insegna tutto; per questo lungo i filari abbiamo portato la pacciamatura di cippato di legno locale: al fine di mantenere la giusta umidità alle piante e una temperatura invariata, risparmiando così due terzi di acqua; una scelta importante e naturale, specialmente in periodi in cui la risorsa idrica scarseggia». A proposito di natura, un'altra scelta naturale al 100 per cento riguarda la crescita di erbe, piante e fiori spontanei, intorno ai filari, una biodiversità che permette agli insetti di continuare a vivere senza però intaccare le piante di mirtilli.

Amiata Bio è dislocata a Saragiolo, nel comune di Piancastagnaio, ma anche in altre zone della montagna, in particolare in località Pozzaroni (Abbadia San Salvatore) è in corso la realizzazione di un vitigno che produrrà uno speciale vino bianco a 1100 metri di altezza «Abbiamo trovato un terreno inospitale, pieno di radici e pietre aguzze, e lo abbiamo trasformato in un vitigno meraviglioso, una cosa unica per la Toscana, viste le caratteristiche, non ultima l'altitudine». Mentre in località Cipriana (Abbadia San Salvatore) c'è un grande prato con un casale storico, incastonato tra i boschi, dove saranno organizzati eventi e aperitivi con prodotti a «chilometro zero.



Amiata Bio means organic farming that respects the environment and man, thanks to the attention dedicated to each step: «Nature - continues Rossana - if we know how to listen to it, it teaches us everything; for this reason we have brought the mulch of local wood chips along the rows: in order to maintain the right humidity for the plants and an unchanged temperature, thus saving two thirds of water; an important and natural choice, especially in times when water resources are scarce ». Speaking of nature, another 100 percent natural choice concerns the growth of wild herbs, plants and flowers, around the rows, a biodiversity that allows insects to continue living without affecting the blueberry plants. Amiata Bio is located in Saragiolo, in the municipality of Piancastagnaio, but also in other areas of the mountain, in particular in the locality of Pozzaroni (Abbadia San Salvatore) a vine is underway that will produce a special white wine at an altitude of 1100 meters "We found an inhospitable terrain, full of roots and sharp stones, and we transformed it into a wonderful vine, a unique thing for Tuscany, given its characteristics, not least the altitude ». While in Cipriana (Abbadia San Salvatore) there is a large lawn with a historic farmhouse, nestled in the woods, where events and aperitifs with "zero kilometer" products will be organized.



Qui a fianco la Madonna "Virgen de Caacupe" proveniente dal Paraguay; inserita in una nicchia del podere la Cipriana



Sempre nella stessa zona, abbiamo riportato altri 15 ettari ad agricolo con opere idrauliche (ciglionamenti per migliorare la regimazione delle acque, dove a breve pianteremo luppolo, segale e grano saraceno». Invece a Seggiano Amiata Bio, grazie a 600 piante di olivi secolari, produce un eccellente olio «di montagna», certificato DOP e biologico; essendo soci del frantoio «La Seggianese» riescono a seguire l'intera filiera produttiva a tutto vantaggio dell'estrema qualità.

E non poteva mancare il miele, con arnie ricavate nei tronchi degli alberi. L'azienda garantisce spedizioni in tutta Italia, con la consegna del prodotto fresco nel giro di 24 ore.



Still in the same area, we have brought another 15 hectares to agricultural land with hydraulic works (embankments to improve water regulation, where we will soon plant hops, rye and buckwheat. "Instead in Seggiano Amiata Bio, thanks to 600 centuries-old olive trees, produces an excellent "mountain" oil, certified PDO and organic, being members of the mill "La Seggianese" they are able to follow the entire production chain to the advantage of extreme quality.

And honey could not be missing, with hives obtained from tree trunks. The company guarantees shipments throughout Italy, with the delivery of the fresh product within 24 hours.







FACILE COME VUOI TU

Bolletta Web si trasforma in un'area digitale facile da navigare, intuitiva, organizzata in sezioni per accedere in modo semplice alle informazioni sulla tua fattura idrica. Un cambiamento che segue il restyling della bolletta cartacea e che ti offre un'esperienza di lettura agile e interattiva: puoi controllare i tuoi consumi, il dettaglio dei costi in bolletta, accedere ai servizi digitali e tanto altro. Troverai anche uno spazio per saperne di più sulla tua acqua e lasciare un commento su questo nuovo servizio. In più, Bolletta Web aiuta l'ambiente perché riduce il consumo di carta e le emissioni di CO₂

ACCEDI SUBITO ALL'AREA RISERVATA MYFIORA









The elegant summer of My Pink World



Viale Roma, 10, Abbadia San Salvatore (Siena) Mail: monika100784@gmail.com









y Pink World è sicuramente il posto ideale per chi vuole comprarsi un bellissimo Lcostume: «proponiamo dei segmenti brillanti e colorati - dice Monika - caratterizzati da eleganza e colore. A tal proposito, quelli che vanno per la maggiore sono blu, bianco, beige dorato, riscontrabili nelle nuovissime collezioni griffate Twinset e Verdissima (una marca molto in voga). Mentre per lui le marche scelte sono Guess e Bikkembergs®: sia costumi lunghi che corti, slip, boxer, ma anche t-shirt (da abbinare con il costume) e intimo, optando sempre per classe e semplicità. Sempre per l'uomo proponiamo infradito e ciabatte».

Costumi dunque, ma non solo: nel negozio di Monika si possono trovare borse per la spiaggia e sandali. E non manca l'intimo, con tessuti in puro cotone, e reggiseni, con taglie anche extra-large, piccole o a schiena aperta: «ogni donna ha il suo seno - spiega - e in tante hanno problematiche legate a interventi, e cercano prodotti di qualità, spesso senza ferretto». Poi ci sono canottiere, slip e tantissimi costumi, sia per gli adulti che per ragazzi. «Quest'anno per lei vanno di moda il rosa - che riprende il nome del negozio - il bianco, il blu e il dorato. Mentre per l'uomo colori tiffany, blu e rosso».

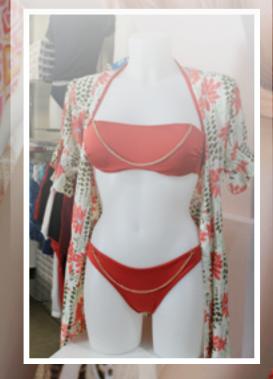
Il negozio dispone di due comodissimi camerini; qualora non ci fosse la giusta taglia si può ordinare e in due o tre giorni arriva a destinazione. Molto importanti sono anche gli abbi namenti: borse, abiti, costumi, copricostume pantaloni e telo da mare. Ma anche la possibilità di abbinare i vestiti della mamma con quel li della bambina. Poi i pantaloni, usati anche come copri-costume.

> "proponiamo dei segmenti brillanti e colorati caratterizzati da eleganza e colore"

«Per l'estate 2022 - prosegue - va di moda il costume intero, poi la "mutanda alta" che copre la pancia, e naturalmente il bikini in due pezzi». Inoltre c'è un reparto completamente dedicato ai bambini fino a due anni d'età: «Abbiamo tutto, sia per il maschietto che per la femminuccia: body, pagliaccetti, costumi, bavaglini, cappellini (sempre, volendo, abbinati agli abiti), copertine per passeggino e fascettine per capelli. Oltre a tutto ciò che occorre alla neo-mamma che si prepara ad andare in ospedale per partorire». La marca usata in questo caso è principalmente Minibanda (in puro cotone e italiana al 100%) con la nuova collezione 2022.

Questo è il sogno di Monika: «ho avuto la fortuna di realizzarlo - racconta - prima svolgevo un lavoro che non mi piaceva, adesso invece non mi sembra nemmeno di lavorare: la mattina non vedo l'ora di aprire il negozio». Quando Monika parla del suo lavoro le si illuminano gli occhi. Da My Pink World arrivano dalla V d'Orcia e da tutta l'Amiata, e i prodotti presto potranno acquistare anche online, o attrave le pagine di Facebook e Instagram.

La parte invernale, fuori dall'autunno, riguaro invece calze e pigiami, indumenti natalizi (s rosso) da adulto o bambino, accessori e ciab te di pelo. Il negozio si trova nel pieno centro Abbadia San Salvatore.



"proponiamo dei segmenti brillanti e colorati caratterizzati da eleganza e colore"

y Pink World is certainly the ideal spot

for those who love to dress well, star-

ting with the costumes: "many have

bright colourful sections - Monica tells me

- and are distinctively elegant and vivid. The

fashionable ones this year, for her, are in pink

- which gives us the name of the store - whi-

te, blue and gold, or white and beige, found in

the brand new Twinset and Verdissima desi-

gner collections (both very popular brands).

While for him the top brand is Bikkembergs®: both long and short swimsuits, but also briefs, boxers, slip-ons, tank tops, underwear and t-shirts (to combine with the swimsuit), always crafted with class, simplicity and style".

You can find bathing costumes here then, but not only. In Monika's shop you can also pick up beach bags and sandals. And there is no lack of underwear, with pure cotton fabrics, and bras, with extra-large, small or open back sizes: "every woman - Monika tells me - has her own shaped breasts, there are those who have problems following operations and are looking for high quality products suitable for this situation, often without under-wiring. The colours that are in fashion for men are tiffany, blue and red".

The shop has two very comfortable dressing rooms; if the right size is not immediately available, you can order it and in two or three days the garment will be there.

Matching sets are highly recommended by My Pink World: bags, dresses, costumes, cover-ups, trousers (also used as cover-ups) and beach towels, with the option of matching mother-and-daughter clothes. "For summer 2022 - Monika continues - one-piece swimsuits and the 'high pant' that covers the belly are in fashion, and of course bikinis".

In addition, there is a department just for children aged up to two years old: "We have everything, for both boys and girls: bodysuits, rompers, costumes, bibs, hats (always with matching clothes), stroller covers and Alice bands. We also have everything a mother-tobe needs for going into hospital to give birth". The brand here is usually Minibanda (in pure cotton and 100% Italian-made) with a new 2022 collection. The winter collection available from autumn carries socks and pyjamas, Christmas clothes (in red) for adults or children, accessories and fur slippers.

The shop is located in the heart of Abbadia San Salvatore and is actually the realization of a personal dream: "I was lucky enough to make it come true - Monika says with shining eyes - before this I did a job I didn't like, now this doesn't even feel like work, and in the morning I can't wait to open up my shop". You can also source My Pink World products online, or through their Facebook and Instagram pages; it's a fast, intuitive and very simple to use

service.

ValleyLife





GARA GOLIARDICA

HERMANN ROUTE

APERTURA STAND ISCRIZIONE GARA ore 14:00

INIZIO GARA ore 15:30

Amessi alla gara soltanto bici vintage tipo "graziella" e prototipo di ogni genere **PERFORMANCE**

MUSICA

SOLIDARIETÁ

DONAZIONE

Tutti i proventi saranno donati ad una associazione benefica del territorio

























Qual è la filosofia dietro al tuo lavoro, Cinzia? «Ho trovato la bellezza in un percorso diverso, abbracciando il "Metodo Lucia Torri Cianci" che individua il riflesso dei sentimenti nel corpo: il viaggio di un'emozione che, qualora trattenuta, non vissuta o non manifestata, si ferma nel corpo e può creare delle problematiche, che noi aiutiamo nel superare».



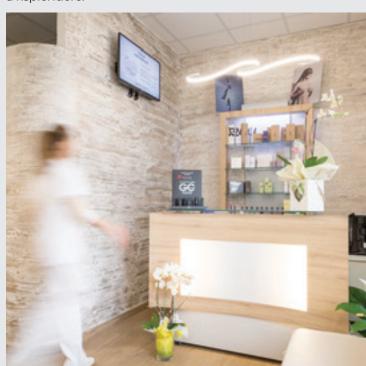
Il valore aggiunto del Centro estetica moderna, oltre alla solarità e alla cortesia, riguarda una vasta scelta di servizi all'avanguardia, come la radiofrequenza, che stimola la formazione di collagene, i trattamenti sul corpo effettuati con minerali vulcanici, il rassodamento dell'ovale del viso e del corpo e la tecnica dell'elettroporazione: una specie di siringa virtuale capace di veicolare vitamine o acido ialuronico per un trattamento mirato e scrupoloso». L'estetica di oggi - appunto, moderna - riguarda anche gli uomini, che arrivano in particolare per depilazione, lampada abbronzante, massaggi e perfino manicure. «L'estetica - spiega Cinzia - rispetto anche solo a dieci anni fa è sempre più importante per trovarsi a proprio agio nella società, e la cura della persona non può prescindere da questo. Il futuro sarà sempre più caratterizzato da prodotti naturali e basato sull'ascolto delle persone, un po' come suggerito dal film "Avatar"».

Quali sono i servizi che vanno per la maggiore? «trattamenti corpo e viso, manicure (semipermanente e ricostruzione unghie), pedicure, ceretta, depilazione, epilazione brasiliana. Molto richiesti anche solarium, idromassaggio, bagno turco e trattamenti di vario genere, come radiofrequenza, elettroporazione e pressoterapia». Poi c'è la stanza dei massaggi, dove entrando si viene avvolti da profumi, musica e luci soffuse, e dalla preparatissima Alexandra, che propone massaggi che possono durare fino a un'ora, durante

i quali si ha modo di rilassarsi completamente e scordarsi il mondo esterno; si varia dalla riflessologia e all'ayurvedico, al massaggio estetico (per contrastare la cellulite). Il bello è che ci si immerge «anima e corpo» in una dimensione profumata, colorata e piacevole.

Nel Centro si possono trovare prodotti eccellenti, come smalti, correttori, base trucco, trattamenti agli oli essenziali, per rughe, e per ogni tipo di problematica connessa alla pelle. Poi ancora: trucchi (Linea Baldan e Pablo Gil Cagnè), smalti di ogni colore, ombretti e fondotinta. Cinzia lavora anche per i matrimoni, truccando le spose direttamente andando a casa o nella location.

«Lo stress è talmente forte - racconta Cinzia - che non c'è tempo per noi, e quando arrivi qui ti concentri su di te, grazie anche alla musica di sottofondo, come quella di Emiliano Toso, che come Mozart o i Pink Floyd mira alla cellula attraverso gli hertz: questa musica viene subito recepita anche perché raggiungono la cellula, dimora della consapevolezza. Il nostro percorso sensoriale è simile a una situazione ovattata. La percezione, dopo un massaggio, resta interi giorni: si prova una sensazione di relax che ti porti nella vita, e poi è chiaro che torni. Se ti fai uno o due massaggi al mese sicuramente vivi meglio. Il benessere è la colonna portante di noi, e va sempre ricercato in ogni cosa, dall'aspetto fisico e quello emotivo, l'emozione va ascoltata altrimenti il corpo somatizza: ascolto e azione». Il centro è molto elegante, con pareti rastremate, colori, profumi e richiami al legno e alla natura. Il luogo perfetto per tornare a risplendere.



What is the philosophy behind your work, Cinzia? "I found the world of beauty on a particular path by embracing the 'Lucia Torri Cianci method' which seeks to explore bodily feelings and the trajectory of emotions which, if held back, not experienced or not manifested, remain trapped in the body and can create problems; we help you in locating these problems and in resolving them. The added value at Cinzia's Centro Estetica Moderna in addition to the kindness and courtesy you'll encounter there, involves a wide choice of cutting-edge services, such as radio-frequency, which stimulates the formation of collagen, the oval firming of the face and body, then the technique of electro-poration: a kind of virtual syringe capable of delivering vitamins or hyaluronic acid for a perfect treatment. Today's beauty treatments - in fact, modern treatments - are for men too who come to Cinzia in particular for hair removal, tanning, massages and even manicures. "Grooming - Cinzia explains - compared to even just ten years ago is increasingly important so as to be at ease in society, and personal care cannot be separated from this. The future will be more and more natural and based on listening to people's hearts like in the film Avatar".

What are the most popular services? "Manicure (semi-permanent and nail reconstruction), pedicure, waxing, hair removal, Brazilian hair removal (done in the groin area and allows the total or almost total removal of pubic hair and hair between the buttocks). Solarium, hydro-massage, Turkish bath and various types of treatments, such as radio-frequency, electro-poration and pressotherapy, are also in great demand". Then there is the massage room, where upon entering you are enveloped by perfumes, music and soft lights and are attended by the skilful Alexandra, who offers massages that can last up to an hour, during which you can relax completely and forget the outside world; techniques used vary from reflexology and Ayurvedic to aesthetic massage (to combat cellulite). The beauty of massage is that you immerse yourself body and soul in a fragrant, colourful and pleasant dimension. Body treatments are carried out with volcanic mine-

Inside the centre you can find excellent products such as nail polishes, concealers, make-up bases, treatments with essential oils for wrinkles, and for any type of problem related to the skin. Then again: make-up (Linea Baldan and Pablo Gil Cagnè), nail polishes of all colours, eye shadows and foundations. Cinzia also works in wedding preparation, making up the brides directly at home or at the venue. For nails, strong colours, such as fuch-

sia green, are in fashion and usually follow clothing. "There is so much stress nowadays - Cinzia tells me - that we have no time for ourselves, but when you get here you focus on yourself, thanks also to the background music, like that of Emiliano Toso, which like Mozart or Pink Floyd goes to the cell level through its frequencies: such music is immediately absorbed and allows you to relax completely. Our everyday sensory journey is similar to being muffled. One's clearer perception, after a massage, remains for days: you experience a feeling of relaxation that enters your life, and then for sure you'll come back. If you get one or two massages a month, you will surely live better. Well-being is our backbone, and must always be sought in everything, from the physical to the emotional aspect, feelings must be listened to otherwise the body somatizes them: listen and act".

The centre itself is extremely elegant, with tapered walls, colours, scents and suggestions of wood and nature. The perfect place to shine again.







ValleyLife

56



















hiara ha un'anima rock. Si vede dai tatuaggi e dal suo A amore per la musica anni '80. Passioni che oggi rivivono nel suo negozio, che si trova nel centro di Abbadia San Salvatore, e propone un'offerta a dir poco variegata: «Esatto - racconta Chiara - se prima ci si basava sulla vendita, oggi ci occupiamo di eventi, di allestimenti per matrimoni, di cene di gala, compleanni e cerimonie di ogni tipo». Dal 2014 Chiara collabora con Marianne e Etis di «Taste of Tuscany» (vecchia conoscenza di ValleyLife): un'organizzazione che si occupa di matrimoni negli angoli più esclusivi della Toscana, e con Clio eventi (importante realtà di Abbadia San Salvatore).

hiara ha un'anima rock. Si vede dai tatuaggi e dal suo amore per la musica anni '80. Passioni che oggi rivivono nel suo negozio, che si trova nel centro di Abbadia San Salvatore, e propone un'offerta a dir poco variegata: «Esatto - racconta Chiara - se prima ci si basava sulla vendita, oggi ci occupiamo di eventi, di allestimenti per matrimoni, di cene di gala, compleanni e cerimonie di ogni tipo». Dal 2014 Chiara collabora con Marianne e Etis di «Taste of Tuscany» (vecchia conoscenza di ValleyLife): un'organizzazione che si occupa di matrimoni negli angoli più esclusivi della Toscana, e con Clio eventi (importante realtà di Abbadia San Salvatore).



"Ogni pianta cela sempre un messaggio: che sia la Festa della mamma o una celebrazione religiosa si deve sempre cercare la più adatta"

Ogni pianta cela sempre un messaggio: «che sia la Festa della mamma - dice - o una celebrazione religiosa si deve sempre cercare la più adatta». A tal proposito: «oggi le più richieste sono le peonie, molto amate dalle spose, la rosa, che non passa mai di moda, l'elicrisio, il geranio o la tropicale anthurium o dipladenia». Non manca davvero niente, passando dalle piante aromatiche. Mentre una nuova tendenza riguarda il fiore essiccato, come la pampas: «lunghi spennacchi utilizzati per l'addobbo di case e cerimonie». Con la moderna vita frenetica non tutti hanno il tempo di annaffiare: «in questo caso proponiamo marimo un'alga-palla conservata in bellissimi vasi di vetro: basta cambiare l'acqua ogni 15 giorni e può vivere fino a duecento anni». È vero che i fiori e le piante sono creature da accudire, ma alcuni non richiedono cure particolari. È il caso delle piante grasse: «sono sempre molto richieste, soprattutto d'estate». E per le più rare? «troviamo anche quelle - spiega - abbiamo un canale diretto con l'Olanda, con un arrivo settimanale tramite il quale è possibile reperire davvero tutto». Fiori, ma anche oggettistica: «Proponiamo, fra l'altro, le ceramiche "Pomme pidou", coloratissime e ricercate, come il famoso rospo, mentre il trend dell'anno sono le "teste fiorite" (vasi a forma di testa con all'interno i fiori)».

Chiara per trovare il meglio partecipa a numerose fiere in tutta Italia, soprattutto a Milanosua città natale - e conosce tutti i segreti per valorizzare case e terrazze: «Un balcone con i fiori valorizza tantissimo una casa, come anche l'entrata di un negozio, visto che l'occhio cade sempre dove c'è un punto di colore. Per i negozi - spiega - in molti usano cipressi, ulivi o l'arte topiaria (piante potate secondo una forma scelta)».

Poi ecco un servizio davvero utile: da Ikebana è possibile inviare un bouquet in ogni parte d'Italia: «siamo un gruppo di negozi che da Lugano a Favignana può inviare fiori ovunque e senza costi maggiorati». Come se non bastasse, Chiara è, nondimeno, una consulente esperta, dalla scelta alla cura della pianta fino al «Pantone» di riferimento su cui si basano gli allestimenti: «quest'anno è il pervinca, un colore tra il lillà e l'azzurro, e si tiene di riferimento per i matrimoni». Chiara vanta esperienze a tutti i livelli, avendo collaborato, ad esempio, con Walter Valente (noto flower designer milanese) alla cena di gala del calendario Pirelli, lavorando al Pirelli Hangar-Bicocca di Milano, oppure a Benvenuto Brunello, cena di gala con Carlo Cracco, fino a New York, unendo jazz-set, moda, musica e fotografia.

Ogni pianta cela sempre un messaggio: «che sia la Festa della mamma - dice - o una celebrazione religiosa si deve sempre cercare la più adatta». A tal proposito: «oggi le più richieste sono le peonie, molto amate dalle spose, la rosa, che non passa mai di moda, l'elicrisio, il geranio o la tropicale anthurium o dipladenia». Non manca davvero niente, passando dalle piante aromatiche. Mentre una nuova tendenza riguarda il fiore essiccato, come la pampas: «lunghi spennacchi utilizzati per l'addobbo di case e cerimonie». Con la moderna vita frenetica non tutti hanno il tempo di annaffiare: «in questo caso proponiamo marimo un'alga-palla conservata in bellissimi vasi di vetro: basta cambiare l'acqua ogni 15 giorni e può vivere fino a duecento anni». È vero che i fiori e le piante sono creature da accudire, ma alcuni non richiedono cure particolari. È il caso delle piante grasse: «sono sempre molto richieste, soprattutto d'estate». E per le più rare? «troviamo anche quelle - spiega - abbiamo un canale diretto con l'Olanda, con un arrivo settimanale tramite il quale è possibile reperire davvero tutto». Fiori, ma anche oggettistica: «Proponiamo, fra l'altro, le ceramiche "Pomme pidou", coloratissime e ricercate, come il famoso rospo, mentre il trend dell'anno sono le "teste fiorite" (vasi a forma di testa con all'interno i fiori)».

Chiara per trovare il meglio partecipa a numerose fiere in tutta Italia, soprattutto a Milano - sua città natale - e conosce tutti i segreti per valorizzare case e terrazze: «Un balcone con i fiori valorizza tantissimo una casa, come anche l'entrata di un negozio, visto che l'occhio cade sempre dove c'è un punto di colore. Per i negozi - spiega - in molti usano cipressi, ulivi o l'arte topiaria (piante potate secondo una forma scelta)».

Poi ecco un servizio davvero utile: da Ikebana è possibile inviare un bouquet in ogni parte d'Italia: «siamo un gruppo di negozi che da Lugano a Favignana può inviare fiori ovunque e senza costi maggiorati». Come se non bastasse, Chiara è, nondimeno, una consulente esperta, dalla scelta alla cura della pianta fino al «Pantone» di riferimento su cui si basano gli allestimenti: «quest'anno è il pervinca, un colore tra il lillà e l'azzurro, e si tiene di riferimento per i matrimoni».

Chiara vanta esperienze a tutti i livelli, avendo collaborato, ad esempio, con Walter Valente (noto flower designer milanese) alla cena di gala del calendario Pirelli, lavorando al Pirelli Hangar-Bicocca di Milano, fino a New York, unendo jazz-set, moda, musica e fotografia.

"Ogni pianta cela sempre un messaggio: che sia la Festa della mamma o una celebrazione religiosa si deve sempre cercare la più adatta"

Brano consigliato:Depeche Mode - World In My Eyes





64



DA NOI PUOI TROVARE

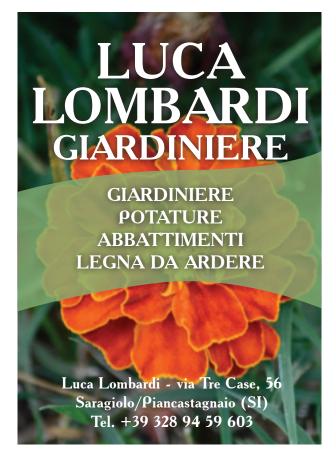
BIANCHERIA PER LA CASA, DETERSIVI, CASALINGHI, IGIENE PERSONALE, FIORI ARTIFICIALI, ARTICOLI REGALO, COMPLETI ARREDO, ARTICOLI STAGIONALI...

VIA PIETRO PIFFERI 6/8 ARCIDOSSO (GR)









f : ENTRA GUARDA E COMPRA

: ENTRAGUARDAECOMPRA

(2): +39 389 007 8993













Avete mai provato a mangiare sulla vetta di una montagna? Se la risposta è no, allora non siete mai stati al Bar-ristorante la Vetta, detto «da Gigi», in nome di chi lo ha realizzato nel 1967, e. con la figlia Silvia, ha trasformato una rivendita per souvenir in un apprezzato ristorante (in cima al monte Amiata, letteralmente). Ci troviamo a 1735 metri di altezza, proprio di fronte alla Croce monumentale: si gode una vista incredibile che spazia in mezza Italia. Abbiamo parlato di questo e molto altro (come la sopraffina cucina) con la titolare Silvia Landi.

Have you ever tried to eat on the top of a mountain? If the answer is no, then - you have never been to La Vetta Bar-restaurant, known as 'da Gigi', from the name of the person who opened it in 1967 and with his daughter Silvia transformed a souvenir shop into a well-regarded restaurant (which is literally on top of Mount Amiata). Located at 1735 meters, right in front of the monumental Cross: you can take in an incredible view that sweeps across half of Italy. We talked about this and much more (such as the excellent cuisine) with owner Silvia Landi.



'impressione - ci racconta Silvia - è di essere in un posto sospeso tra i faggi e le nuvole: una visuale infinita, che comprende il Gran Sasso, i Sibillini, il Soratte (declamato da Orazio), gli Appennini, i laghi Bolsena e Trasimeno e il Tirreno con la laguna di Orbetello e l'Isola del Giglio». Chi «sale» da Gigi trova una cucina unica: «per gli antipasti proponiamo ottimi crostoni: pane toscano e formaggio da accompagnare con prosciutto, salsicce (anche di cinghiale), lardo di Colonnata o porcini; e taglieri con formaggi locali, prosciutto di cinghiale, finocchiona, verdure sott'olio, pecorini e ciaccia coi friccioli». I primi, sono forse il fiore all'occhiello del locale: «proponiamo pici, tagliatelle, gnocchi e tortelli, sempre fatti a mano, conditi con sughi di porcini, cinghiale, cervo, capriolo, agliata, ragù (anche di cinghiale); poi abbiamo zuppa di funghi e polenta». Quanto ai secondi: «si varia dalla carne alla brace, come salsiccia, bistecca di vitello, al cinghiale in umido, da accompagnare con patate arrosto o funghi porcini (arrosto e trifolati) raccolti nei dintorni da Gianluca (che lavora qui, tra i fungaioli più affermati dell'Amiata)». Passando ai dolci, non mancano la Ricciolina, il salame del re o i classici cantucci e vin santo. Per finire, niente di meglio di un amaro alle erbe o la grappa al lampone, entrambi prodotti in casa. Tra le etichette, ci sono l'ottimo «Erpico», ma anche brunelli di Montalcino o l'eccellente «Sor Unno Primo» (un vino ottimo quanto perfetto per questa cucina). Importante anche la scelta delle birre, provenienti dalla Val d'Orcia.

Al Bar-rifugio Vetta si ha l'impressione di accedere a una baita, un luogo dove l'atmosfera è fa-







miliare. A tal proposito, Giovanna e Patrizia sono le due cuoche, Giorgio e Gianluca si occupano di sala e accoglienza, laddove Silvia e babbo Gigi pensano «un po' di tutto: «Il mio mondo - dice Silvia - è qui, questa è la mia famiglia, il mio habitat».

Interessante anche la storia del posto: «inizialmente - osserva Silvia - vendeva souvenir e panini; nel 2007 abbiamo ristrutturato, aggiungendo grandi vetrate, che di estate si aprono, che danno l'impressione di essere immersi nel bosco». E chi arriva quassù? «Gruppi di amici, per una gita o per festeggiare un compleanno o una laurea, ma anche tante coppie o persone che vengono a sciare (si arriva da entrambi i versanti della montagna anche con l'ausilio della seggiovia, ndr)». «Anche d'estate qui c'è quasi sempre il fuoco acceso, staff al completo fino a quindici persone,

Mentre parliamo un forte temporale si abbatte sulla montagna, rendendo l'atmosfera davvero montanara, grazie anche al camino scoppiettante che conferisce alle stanze un'atmosfera surreale e piacevole. Alla fine dell'intervista, ecco il sole.

Curiosità: l'interno del ristorante si trova nel comune di Castel del Piano. i tavoli esterni ad Abbadia, mentre il magazzino a Seggiano, «fare la ristrutturazione - ride e conclude Silvia - è stato un miracolo».

Raccomandata la prenotazione.



The impression you get - Silvia tells us - is of being in a place suspended L between beech trees and clouds: an infinite view, which includes the Gran Sasso, the Sibillini, the Soratte (which Horace wrote of), the Apennines, the lakes of Bolsena and Trasimeno and the Tyrrhenian Sea with the lagoon of Orbetello and the island of Giglio». Those who 'salt' at Gigi's find a unique cuisine: *«we offer excellent crostoni for the appetizers:* Tuscan bread and cheese served with ham. sausages (including wild boar), Colonnata lard or porcini mushrooms; and platters with local cheeses, wild boar ham, finocchiona, vegetables in oil, pecorino and ciaccia coi friccioli». The first courses are perhaps our flagship: «we serve pici, tagliatelle, gnocchi and tortelli, always handmade, seasoned with porcini, wild boar, venison, roe deer, garlic sauce, ragù (also wild boar); then we have mushroom and polenta soup». As for the main courses: «they range from grilled meat, such as sausage, veal steak, to stewed wild boar, served with roast potatoes or porcini mushrooms (roasted and sautéed) collected in the surrounding area by Gianluca (who works here and is one of the most reknowned mushroom foragers of the Amiata)». Moving on to desserts, there is no shortage of Ricciolina [a chocolate meringue tart, tr.], il salame del re [a super rich Swiss rolll, tr.] or the classic cantucci and vin santo. Finally, nothing better than a herbal amaro or raspberry brandy, both home-made. Among the wines on offer, there are the excellent Erpico. but also various Brunelli di Montalcino or the excellent Sor Unno Primo (a wine as excellent as it is perfect for this cuisine). There is a winning choice of Val d'Orcia beers too.

At the Bar-Rifugio Vetta you have the impression of entering a rural chalet, a place with a cosy family atmosphere. As far as this goes Giovanna and Patrizia are the two cooks, Giorgio and Gianluca take care of the dining

room and reception while Silvia and father Gigi tackle 'a bit of everything': «My world -Silvia tells me - is here, this is my family and my habitat».

The history of the place is also interesting: «to begin with - Silvia observes - it sold souvenirs and sandwiches; in 2007 we renovated the place, adding large windows which open in summer, which give the sense of being immersed in the woods».

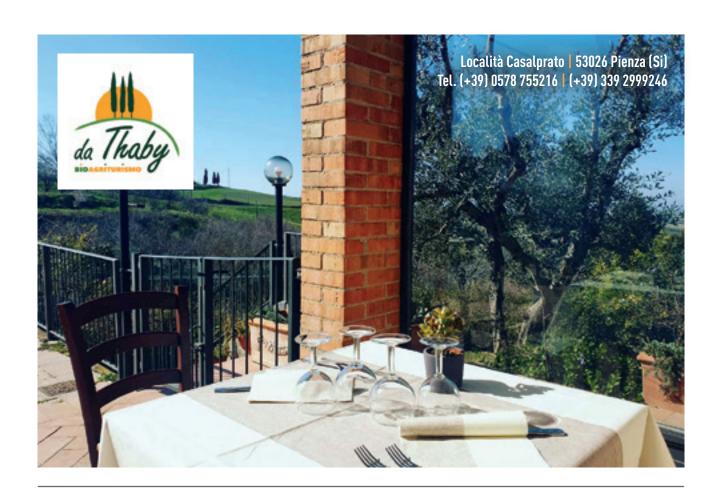
And who comes up here? «Groups of friends for a trip or to celebrate a birthday or graduation, but also many couples or people who come for skiing (you can get there from both sides of the mountain with the help of the chairlift, ed.). Even in summer there is almost always a fire lit and full staff of up to fifteen people.»

As we speak a strong storm hits the mountain, making the atmosphere truly mountainous, thanks also to the crackling fireplace that gives the rooms a surreal and pleasant atmosphere. At the end of the interview, the sun comes back.

Curiosity: the inside of the restaurant is located in the municipality of Castel del Piano. the outside tables are in Abbadia, while the storage pantry is in Seggiano, «getting the renovation done - Silvia laughs and concludes - was really a miracle».

Reservation recommended.









Cucina tradizionale dal 1968

Siamo aperti per tutto il 2022

in questi mesi sono sempre disponibili piatti a base di tartufo locale

Vi aspettiamo!

Piazza Castello, snc | 53024 Montalcino (SI)
Tel. (+39) 0577 844 015
trattoriailpozzo@virgilio.it
www.trattoriailpozzo.com



HAI BISOGNO DI CREARE UN LOGO, UN BIGLIETTO DA VISITA, STAMPARE MATERIALI PUBBLICITARI O REALIZZARE IL SITO INTERNET DELLA TUA ATTIVITÀ?

Contattaci, ti aiuteremo a trovare la soluzione più adatta a te

(+39) **328 58 16 968**

Carrefour (F) market

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





Via della Pace, Abbadia San Salvatore (Si)

ORARIO: Tutti i giorni 15,30 - 19,45 Sabato e festivi 10,30-13 e 15,30-19,45

Luglio e agosto aperto anche dopo cena

Tel. 340 271 5239 | e-mail: capezza.m@gmail.com 👍 gelateria da nadia n 20 🎯 gelateria_da_nadia_nr20

Ora come una votta, la tradizione della pasta fatta in casa









Viale Giuseppe Vespa, 25, Piancastagnaio (SI) - Tel. (+39) 0577 785310



















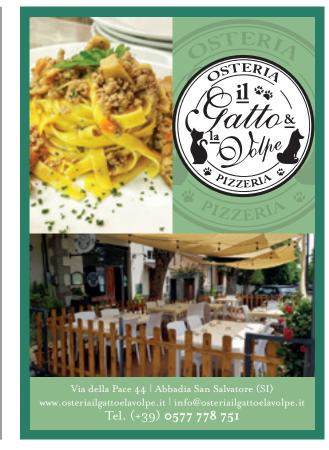




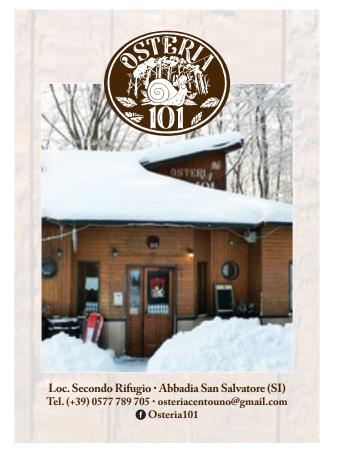




Poggio al Leccio 18 | Seggiano (Gr) Tel. +39 0564 1950132 info@terredorcia.it



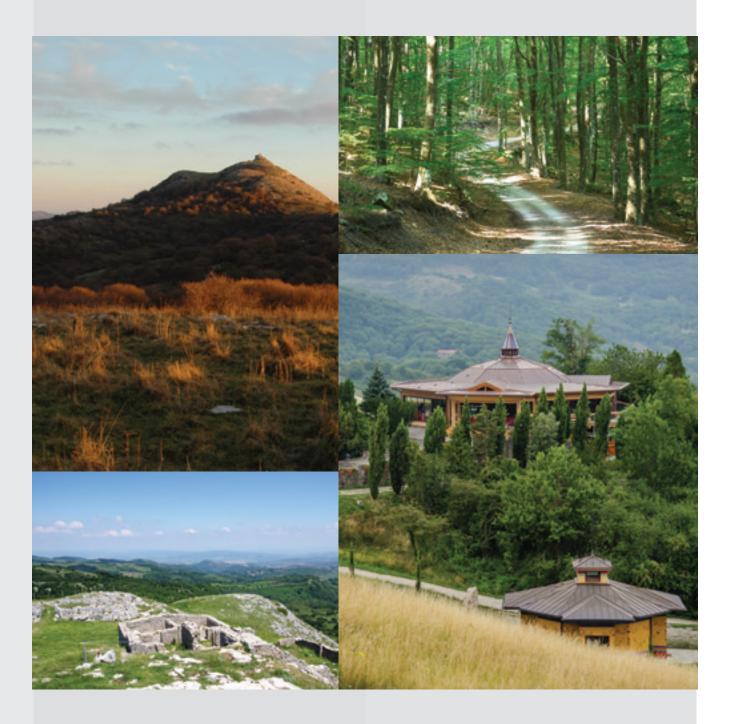




ESTATE ARCIDOSSINA 2022

Alla scoperta dell'Amiata, una montagna che fa bene

rcidosso e le sue frazioni propongono per questa estate un cartellone ricco di eventi Le appuntamenti all'insegna del benessere fisico e spirituale in piena armonia con la natura e la storia di questi splendidi luoghi. Tale angolo di paradiso rappresenta la destinazione naturale per chi vuole rigenerarsi dopo oltre due anni di convivenza forzata con la pandemia. Qui si possono vivere e condividere esperienze uniche, inaspettate e tutte da scoprire. La montagna sacra degli etruschi, poi arricchita di pievi e abbazie medievali, foriera dell'avventura mistica e sociale del profeta Davide Lazzeretti e della sua chiesa giurisdavidica, fino all'insediamento della comunità tibetana di Merigar West, offre spunti e occasioni di meditazione per ritrovare il giusto equilibrio interiore. Allo stesso tempo la fitta rete di sentieri - che attraversano i boschi di faggi e castagni, passando tra borghi, castelli e torri, cascate e torrenti, aree protette e belvedere, accompagnati da esperte guide a piedi, in mountain bike o a cavallo - offrono l'opportunità di scoprire come nel corso dei secoli l'uomo e la natura da queste parti hanno convissuto pacificamente. Ecco quindi che la programmazione messa in cantiere dalla Proloco di Arcidosso e dalle numerose Associazioni ricreative, culturali e sportive che animano il nostro territorio, punta proprio alla valorizzazione di questo patrimonio materiale ed immateriale: escursioni naturalistiche e visite quidate culturali, corsi di yoga al parco del Tennis, celebrazioni religiose, attività sportive per principianti e agonisti, poesia sotto le stelle vi aspettano per godere appieno dei nostri borghi e della nostra natura. Ma l'estate è anche sinonimo di vacanza e leggerezza e il cartellone degli eventi non si dimentica certamente degli spettacoli e della voglia di fare festa: musica dal vivo nelle piazze e piano bar nei dehors del Centro Commerciale Naturale, animazione per bambini e artisti di strada, sagre e ricorrenze paesane, movimenteranno le serate del capoluogo e delle sue frazioni.



ARCIDOSSINA SUMMER 2022

Discovering the Amiata, the mountain that does you good

his summer Arcidosso and its hamlets offers a program full of events and sessions dedicated to physical and spiritual well-being in full harmony with the nature and history of this splendid area. This corner of paradise is the natural destination for those who want to regenerate after more than two years under the uncomfortable reign of the pandemic. Here is a place where you can discover and share unique and surprising experiences. The sacred mountain of the Etruscans, later encrusted with medieval churches and abbeys, home to the mystical-socialist experiment of the prophet Davide Lazzeretti and his Giurisdavidica [David's Law] movement and to the settlement of the Tibetan community of Merigar West, offers ideas and opportunities for meditation to rediscover the right inner balance. At the same time the dense network of paths that traverse the beech and chestnut woods, passing by villages, castles and towers, waterfalls and streams, protected areas and viewpoints, accompanied by expert guides on foot, by mountain bike or on horseback, offer the opportunity to discover how over the centuries man and nature have coexisted peacefully in these parts. And so the program organised by the Proloco di Arcidosso and the numerous recreational, cultural and sports associations that enliven the area, aims precisely at the enhancement of this tangible and intangible heritage: nature excursions and cultural tours, yoga courses at the Tennis club, religious celebrations, sports activities for both beginners and competitors and poetry under the stars await you so you can fully enjoy our villages and our nature. But summer is also synonymous with holidays and entertainment and the program of events doesn't by any means leave out shows and there'll be partying with live music in the piazzas and a piano bar in the environs of the Natural Shopping Center, entertainment for children and street artists, festivals and village celebrations, all this will enliven the evenings of Arcidosso and its hamlets.

80

Vi saranno poi anche eventi Internazionali come Clazz e oltre alle tradizionali sagre eventi legati allo Street Food. La collaborazione tra Pro Loco, Comune e Associazioni del Territorio ha portato a creare un programma ricco di eventi semplici ma significativi per il nostro territorio, eventi che si concluderanno con l'ultima settimana di Agosto nella quale verranno festeggiate le Feste Tradizionali del Paese, le Feste della Madonna Incoronata. In quei giorni conviveranno eventi religiosi, spettacoli pirotecnici e eventi legati alle tradizioni e alla musica tradizionale, locale e non. Musica tradizionale che rivivrà con gruppi storici e che vedrà anche il festeggiamento dell'anniversario dei 40 anni della Corale Giuseppe Verdi, l'affermazione della Street Band Locale che si confronterà con altre formazioni di altri paesi vicini e provenienti da altre regioni in un'ottica di gemellaggio tra culture diverse. Arcidosso rivivrà di una nuova luce.

I musei saranno aperti tutti i giorni e potranno ospitare tutti coloro che vorranno conoscere la cultura e le tradizioni di Arcidosso ma anche i luoghi orientali che ci hanno contaminato e che sono presenti nei nostri luoghi. L'estate arcidossina ti aspetta.

Infopoint:

Arcidosso, Piazza Indipendenza. Tel. (+39) **366 74 72 612** Il programma completo disponibile su: www.comune.arcidosso.gr.it https://it-it.facebook.com/locoarcidosso/



Un occhio di riguardo agli eventi nelle frazioni:

SALAIOLA	
tutti i fine settimana	"Festa della poesia"
di luglio	
13 Agosto	"Forest Bathing"
	"Cirque en ciel,
	Spettacolo circense"
14 agosto	"Festa della Luna"
_	

	ATE	

6 agosto	"Come le mine fest"
15 agosto	"Festa della Madonna
	della Pieve de Lamulas"
14 agosto:	"Cirque en ciel,
	Spettacolo Circense"

STRIBUGLIANO

23 e 24 luglio	"Strabilia, Il Paese in festa"
6 agosto	"Cirque en ciel,
	Spettacolo circense"

BAGNOLI

dal 4 al 7 agosto	"Incontrandosi sotto le		
	stelle"		

FORNACI

11 Agosto	"Cirque en ciel,
	Spettacolo Circense'

LE MACCHIE

dal 19 al 21 agosto

"Sagra della patata macchiaiola"

PARCHI E MUSEI

Per info e prenotazioni contattare Pro Loco di Arcidosso tel: 366 747 2612 web: https://it-it.facebook.com/locoarcidosso/

- Parco Faunistico
- Riserva Naturale Monte Labbro
- Polo Museale Castello Aldobrandesco
- MACO Museo d'Arte e Cultura Orientale
- Il Museo de "La Casa dei Secchi & dei Triachi"
- Cascata d'Acqua d'Alto

There will also be international events such as Clazz and in addition to traditional festivals. events related to Street Food. The collaboration between Pro Loco, Municipality and the Territory Associations has led to the creation of a program full of simple but significant events for our territory, events that will end with the last week of August in which the Traditional Festivals of the country will be celebrated, the Feasts of the Crowned Madonna. In those days religious events, fireworks and events related to traditions and traditional music. local and otherwise, will coexist. Traditional music that will relive with historical groups and which will also see the celebration of the 40th anniversary of the Giuseppe Verdi Choir, the affirmation of the Local Street Band that will compare itself with other bands from other neighboring countries and from other regions in a perspective of twinning between different cultures.

Arcidosso will relive in a new light.

The museums will be open every day and will be able to accommodate all those who want to know the culture and traditions of Arcidosso but also the oriental places that have contaminated us and that are present in our places. An Arcidossine summer wait for you!















Autentica pasta di semola di grano duro della Val d'Orcia Via del Colombaio, Loc. Gallina, 53023 Castiglione d'Orcia (SI) Tel. +39 0577 880233 - info@pastapanarese.it - www.pastapanarese.it















Località Le Pergole, 56/57 - Arcidosso – GR Tel. 0564964034 - 0564964901 Email dabegnamesrl@libero.it www.dabegname.it

English Camp di Creating Connections

Inglese, piscina, giochi, break dance ed esperienze immersive nel mondo di Harry Potter e i Pirati dei Caraibi; e un'Accademia di giovani talenti. C'è ancora posto per la terza settimana!



Prima settimana 20-24 giugno Harry Potter Experience

Seconda settimana 28 giugno-1 luglio Pirates of the Caribbean

Terza settimana 4-8 luglio Child Academy Accademia dei talenti

Presso Agriturismo Cordella Montalcino

Tel. (+39) 339 80 38 517







UNA MONTAGNA DI COSE DA FARE

PARCO VIVO Via delle Sorgenti, Vivo d'Orcia (Siena)

www.parcovivo.it info@parcovivo.it

tel. +39 370 3311025 +39 334 3914010



"Banco" e Abbadia San Salvatore, un rapporto storico

Il rapporto tra il Banco del Mutuo Soccorso e Abbadia San Salvatore dura da decenni. Diversi sono stati i concerti nella cittadina amiatina. A partiredal "Festival pop" del 1974. In seguitosarebberotornati altrequattrovolte: nel 1995, conuno storico concerto in miniera al nascente Parco museo minerario; nel 1996 l'incontro di Vittorio Nocenzi dal titolo "Il suono, la tecnologia, la composizione", nel 1998 con un concerto acustico al Cinema teatro Amiata, e di nuovo nel 2003 sempre con Nocenzi ha inaugurato il "Centro giovani". Oggi, tornano ad Abbadia per festeggiare 50 anni di attività, con un concerto dal forte impatto emotivo che prenderà in considerazione l'intera carriera del gruppo romano. Auguri!

Il Salvadanaio, la storia del Prog

ABBADIA S.SALVATORE 30 LUGLIO 2022 Festa della Birra



Via Roma

Concerto gratuito nell'ambito della Festa della Birra organizzata da:

ore 18.00 Apertura stand ore 20.00 La Cruna del Lago ore 21.30 Banco del Mutuo Soccorso



Ufficio IAT Abbadia S.S. Tel .0577 770361 www.comune.abbadia.siena.it

Ri-Vivi Alegoration

Eventi e iniziativ organizzate dalle Associazion locali in collaborazione co





Calendario Eventi Estate 2022

	274	Control of the second second	The state of	通知是一个。少学的	
AMIATA BIKE FEST BIKE CONTEST, BIKE SHOW, FOOD & DRINK, LIVE MUSIC, AREA EXPO, BIKE TOUR	LUG 2-3	ARCADIA WIND ORCHESTRA "TRIBUTO A DISNEY"	AGO 6	FESTA DEI TERZIERI BORGO E MAGGIORE	AGO 13-14
FESTA DEL COSTITUTO BADENGO (CON MERCATINO A KMO)	LUG 8-10	FESTA DEL TERZIERE FABRI	AGO 6-7	FESTIVAL DELLE MINIERE PRESENTAZIONE DEL LIBRO: "FUIIO CHE LA DIFESI A VISO APERTO" DI MARCO FABBRINI E CLAUDIA MACCARI	AGO 13
CAMPIONATO REGIONALE TIRO CON L'ARCO	LUG 10	FESTIVAL DELLE MINIERE INAUGURAZIONE MOSTRA GUERRINI RENATO	AGO 7	FESTIVAL DELLE MINIERE SPETTACOLO: L'UOMO CHE FECE UNA MINIERA. L'INCREDIBILE STORIA DI FRIEDRICH AMMANN"	AGO 13
SALITREDICI	LUG 16-17	FESTIVAL DELLE MINIERE ATTRAVERSO TE – STORIA DI UN VULCANO E DELLA SUA GENTE	AGO 7	FERRA IL BOSKO CENA ITINERANTE E CONCERTO	AGO 14
HERMAN ROUTE	LUG 17	IN VIAGGIO CON DANTE LETTURA DEL CANTO E DEL PARADISO CON MASSIMO SERIACOPI	AGO 8	FERRA IL BOSKO XL CAMPEGGIO LIBERO - GIOCHI BIMBI	AGO 15
TRIBUTO A LUCIO DALLA ARCADIA LIGHT ORCHESTRA	LUG 27	IN VIAGGIO CON DANTE CANTO II DELL'INFERNO CON PAOLA LAMBARDI E COMMENTI SIMONE BARLETTA I CON ACCOMP. MUSICALE	AGO 9	FESTIVAL PUCCINIANO	AGO 16
POLIZIANI: PENSIERI,PAROLE E MUSICA	LUG 28	CANTAUTORE SANT'ANGELO	AGO 9	LIVE: MORGANA RASSEGNA MUSICA DA PASSEGGIO	AGO 17
CONCERTO BAND MUSICAMPUS 2022	LUG 29	CONCERTO FILARMONICA	AGO 10	CALICI DI VINO CON PIANO BAR DI GIUSEPPE DONNINI DALLE 17 SPETTACOLO PER BAMBINI"CICCIA AL SUGO"	AGO 18
FESTA DELLA BIRRA THE PARTNERS IN CRIME (+DJSET)	LUG 29	NOTTE IN MUSICA	AGO 11	CALICI DI VINO LIVE CON "GET LUKY DUO"	AGO 19
FESTA DELLA BIRRA BANCO DEL MUTUO SOCCORSO	LUG 30	FESTIVAL DELLE MINIERE CONVEGNO "LA SOCIETÀ MONTE AMIATA"	AGO 11	ENSEMBLE DI SAXOFONI R. FRANCI	AGO 20
MESSA CANTATA ORCHESTRA SINFONICA DELLA MINIERA, CORO CASTELVISCARDO E D.ZELIO DI PIANCASTAGNAIO	LUG 31	TORNEO DI BIGLIARDINO	AGO 11-13	QUARTETTO D'ARCHI DELL'ORCHESTRA SINFONICA DO CENTRO PORTOGALLO	AGO 26
FESTA DELLA BIRRA THE ORANGE BEAT BAND	LUG 31	FESTIVAL DELLE MINIERE SOLO A VISO APERTO CANTO X INFERNO	AGO 11	ESCURSIONI GUIDATE (SU PRENOTAZIONE)	G <u>I</u> U SĒT
JUNIOR BAND SCUOLA DI MUSICA SPETTACOLO "OCCHI NERI E LA LUNA"	AGO 1	FESTIVAL DELLE MINIERE ORCHESTRA DELLA MINIERA-PIERINO EIL LUPO DI PROKOF	AGO 12	MERCATINO FINIMOLA CO I BUTTÀ (2^ DOMENICA DEL MESE)	G <u>I</u> U SET
LIVE: COSTA VOLPARA RASSEGNA MUSICA DA PASSEGGIO	AGO 3	CORALE DA PALESTRINA	AGO 13	VISITE GUIDATE AL MUSEO MINERARIO (SU PRENOTAZIONE)	G <u>I</u> U SET

Ter tutti gli eventi dell'anno visita il sito prolocoabbadia.it

Spettacoli, Musica, Folklore, Gastronomia di qualità

2 luglio

1º Sagra del Cacio Associazione Culturale per la Selva

L'ESTATE A

17 luglio

Presentazione del libro "Se dormi svegliati" Piazza Garibaldi - ore 18:30

Storie di Ennio Sensi a cura di Roberto Nicorelli Fondazione Santa Fiora Cultura

24 luglio

Raduno Fiat 500 piazza Garibaldi Associazione delle 500

dal 25 al 30 luglio

Empoli camp 2022 Campo Sportivo Santa Fiora Associazione giovanile Amiata

24 luglio

Aspettando il Festival Santa Fiora in Musica Arcadia wind orchestra Presenta Disney Santa Fiora Auditorium della Peschiera - ore 21:15 Festival Santa Fiora in Musica

29 luglio

Marroneto a tutta birra Piana del Riccio Centro Promozionale dell'Assunta

31 Iualio

Palio delle Sante centro storico Santa Fiora Contrada di Santa Fiora

3 agosto

Italian Brass Band Santa Fiora Auditorium della Peschiera - ore 21:15 Festival Santa Fiora in Musica

4 agosto

Orchestra Regionale Toscana Santa Fiora Auditorium della Peschiera - ore 21:15 Festival Santa Fiora in Musica



5 agosto

Madonna delle Nevi Santa Fiora Comune Santa Fiora

6 agosto

Passeggiata per il bosco Sci Club Santa Fiora

Orchestra Multietnica di Arezzo Santa Fiora Auditorium della Peschiera - ore 21:15 Festival Santa Fiora in Musica

7 agosto

Passeggiata delle Fonti Associazione per la Selva

Santa Fiora. chi ci va ci s'innamora! Corale Padre Corrado Vestri e Festival Santa Fiora in Musica

6/7 agosto

Raniero con noi Associazione di promozione sociale Rosso di Sera

9 agosto

Gomalan brass Gershwin Night Santa Fiora Auditorium della Peschiera - ore 21:15 Festival Santa Fiora in Musica

10 agosto

Consegna del Provisino D'Oro

Dal 12 al 21 agosto

Sagra dell'Acquacotta Intercomunale A.s.D

12 agosto

Il Morellino loves Santa Fiora - ore 19.00 Santa Fiora piazza Garibaldi Pro loco Santa Fiora

Piazza Letteraria Silva Gentilini presenta Le formiche hanno le ali" - ore 18 Santa Fiora piazza Garibaldi

13 agosto

Piazza Letteraria Marco Cosentino presenta "Madame Vitti" - ore 18 Santa Fiora piazza Garibaldi

Pizza e Birra! Piana del Riccio Centro Promozionale dell'Assunta

VallevLife



Dal 13 al 15 agosto

6° Sagra della Cipolla Santa Fiora piazza del Drago *Associazione Culturale per la Selva*

14 e 15 agosto

Festa dell'Assunta Centro Promozionale dell'Assunta

Tombola - ore 19.00 Santa Fiora piazza Garibaldi Sciclub

Concerto di Ferragosto Santa Fiora Auditorium della Peschiera - ore 21:15

17 agosto

Notte bianca centro storico Santa Fiora Comune e Pro Loco di Santa Fiora

20 agosto

A Tavola Con Gli Sforza Santa Fiora Sotto al Portone *Pro loco Santa Fiora*

21 agosto

Morgan Solo Santa Fiora Auditorium della Peschiera - ore 21:15 Festival Santa Fiora in Musica

22 agosto

Fabrizio Bosso plays Stevie Wonder Santa Fiora Auditorium della Peschiera - ore 21:15 Festival Santa Fiora in Musica

23 agosto

Canterbury, Acquapendente, Gerusalemme un viaggio musicale verso il Santo Sepolcro Santa Fiora Auditorium della Peschiera - ore 21:15 Corale Padre Corrado Vestri/Festival Santa Fiora in Musica

27 agosto

Let's Play spettacolo per bambini ore 18 Santa Fiora, Peschiera Festival Santa Fiora in Musica

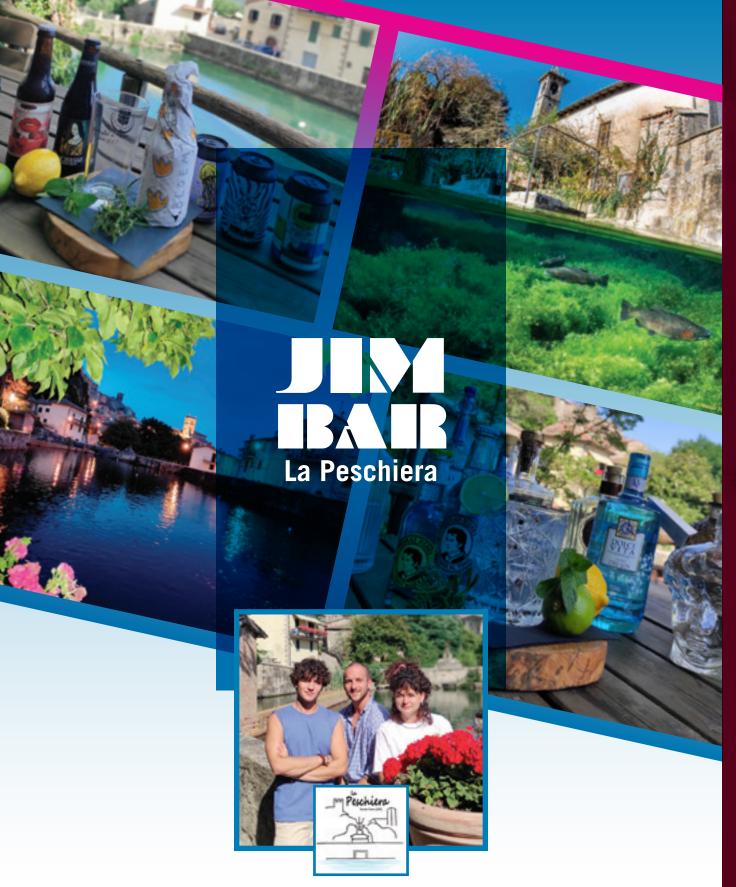
28 agosto

Festa Patronale della Selva La Selva di Santa Fiora Associazione Culturale per la Selva

4 settembre

Volo della capra Contrada di Santa Fiora





Jim Bar - La Peschiera Via della Peschiera, Santa Fiora (GR) - @ Jimba84 - f Jim Bar-La Peschiera Tel. (+39) 329 71 34 109 - (+39) 333 90 23 507

PIANCASTAGNAIO

EVENTI ESTIVI

elementare - ore 17.30

10. Riconoscimento "Città dell'olio" - Convento San Bartolomeo - ore 17.00

Obi Day - Judo Kway Amiatino - Giardino Nasini

6. Saggio "Crescere con la musica" - Parcheggio scuola 11. Il Edizione premio Nazionale Sport e Letteratura -Stadio comunale - ore 8.00 e teatro ore 17.00

11/12. Festa SS Crocifisso

24/26. Un mojito per la vita - Campo di Fiera 30/3. Pici e Lumacci - Contrada di Voltaia

6. Roccalibri: Giovanna Ballerini "L'ombra dell'albero dei kaki" - ore 17.30

7/10. Procenello - Contrada Borgo

9. Passeggiata nel bosco con yoga - Proloco Piancastagnaio Franchi, "Candido" - ore 17.30

14/17. Cialdone - Contrada Coro

16. Roccalibri: Silvana Traversi "La scomparsa di Elisa"

18/24. Roccone - Contrada Castello

23. Festa della trebbiatura - Casa del Corto

Roccalibri: Luigi Bicchi, incontro con l'autore e le sue ultime opere, letture a cura di Chiara Savoi - ore 17.30

29. Roccalibri: Francesco Rossi con il prof. Alfredo

30. Odissea 2001 spettacolo di danza - Piazza 150° Unità d'Italia

Ad loca Mariana, presentazione "La chiesa della Madonna di S. Pietro" - Chiesa della Madonna di S. Pietro - ore 18.30

31. Amiata Walking Marathon - Piazza Castello e Vetta

1. Inaugurazione mostra di Patrizia Almonti - Rocca - ore 17.30 Piazza del castello - ore 21.00 Palio: Notte delle bandiere - Piazza orologio - ore 22.00

2. Perdono d'Assis Leccio delle Ripe - ore 17.00 Ensemble Kadenza, concerto musicisti tedeschi - Convento San Bartolomeo - ore 21.30

3. Roccaubri: Dianora Tinti "Amori sui generis" - ore 17.30

4. Roccalibri: Giuseppina Confidi, conferenza su "Ipazia" - ore 17.30

Dante Alighieri - ore 17.30

5/7. Festa della famiglia

7. Concerto Junior band - Parcheggio scuola elementare

8. I musicanti di Brema, Concerto Filarmonica - Parco Corsa del Palio - ore 19.00 Don Zelio - ore 21.00

10. Palio: Presentazione del Palio, Cupello e Premio Asta e Bacchetta - Piazza dell'orologio - ore 18.00

11. Roccalibri: Giacomo Goglia "Luniverso del cibo" -

Dante Alighieri - ore 17.30 PALIO: Presentazione degli statuti e asta e bacchetta - Ruffini - Parco Don Zelio - ore 21.30

12/13. Commedia soto le stelle - Chiesa Saragiolo-ore 21.00

14. Tappeto di trucioli - Parrocchia Saragiolo

16. Traslazione dell'immagine della Madonna di San Pietro - da San Filippo alla chiesa parrocchiale - ore 18.00 Palio: Corteo storico - ore 21.00

17. Palio: Provaccia - Stadio comunale - ore 17.30 Cene propiziatorie nelle contrade - ore 20.30

5. Roccalibri: Massimo Seriacopi, letture e riflessioni su 18. Palio: Firma dei fantini - Palazzo comunale - ore 10.00 Presentazione del magistrato delle contrade, dirigenze di contrada, fantini e cavallo al popolo -

> Piazza dell'orologio - dopo la Firma dei fantini Partenza Corteo Storico - Madonna di San Pietro - ore 17.00

19. Roccalibri: Giuseppina Corfidi, conferenza "Le troiane di Euripide" - ore 17.30

Sorgenti Film Festival, talk-show con la presenza di illustri ospiti - Parco Don Zelio - ore 21.30

20. Sorgenti Film Festival, proiezione e sketch con 12. Roccalibri: Simone Barlettai, letture e riflessioni su Paola Minaccioni - Parco Don Zelio - ore 21.30

21. Sorgenti Film Festival, proiezione e sketch con Paolo

2/4. Evento sportivo atletico Piancastagnaio

3. Roccalibri: Alessandro speciale "Mario Draghi visto dagli occhi dell'autore" ore 17.30

10. Roccalibri: Roberta Lapucci, Conferenza "Da Artemisia alle altre donne del Caravaggio" - ore 17.30

11. Roccalibri: Claudia Maccari e Marco Fabbrini "Fui io che la difesi a viso aperto -F. Ammann e la nascita delle miniere di Abbadia S. Salvatore" - ore 17.00

16. Giampietro Guerrini e Sandro Lusini "Oltre il cammino" - ore 17.30

30. Roccalibri: Fabrizio Pompily "Antica Maremma - Giuseppe Trombetti: bracciante, stagnino, meccanico e fotografo" - ore 17.30







Sandro Mambrini AUTOMOBILI



Agenzia intermediazione vendita auto/suv Agenzia di realizzazione vendita fra privati Accettiamo Auto/Suv/Veicoli convenzionali in conto vendita

> Per Informazioni (+39) 329 17 694 603