

Anno XXII, nr. 174, Autunno/Inverno 2023-2024

ValleyLife

CHIANTI, VAL D'ELSA & COLLI FIORENTINI

RIVISTA PANEUROPEA



COVER STORY

L'INCANTESIMO DELLE
QUATTRO CATENE



THEHOUSEMASTER
HOLIDAY RENTAL MANAGEMENT COMPANY



Diamo **valore** a immobili di pregio
e costruiamo **esperienze** di soggiorno
indimenticabili

Ubaldo Flamini - The House Master - Via Empolese 227 - Cerbaia (FI) Tel. (+39) 327 1897611
info@thehousemaster.it / www.thehousemaster.it



In copertina: Megan e Sebastian DelBrenna

AUTUNNO/INVERNO 2023

EDITORE, DIRETTORE RESPONSABILE
Dr. Simone Bandini (Tel: 339 7370104)

DIRETTORE EDITORIALE:
Simone Cecchini

ASSISTENTE DI DIREZIONE:
Raffaele Cecchini

PROGETTO GRAFICO e IMPAGINAZIONE:
Alessio Casi (Tobu Group s.r.l.)

AUTORI

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

Simone Cecchini: Direttore editoriale Valley Life "Chianti & Valdelsa", Dott. in Marketing e Management Sportivo.

Veronica Becchi: Ufficio Stampa del Comune di Castellina in Chianti

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

Questa rivista è stata chiusa giovedì 30 novembre alle ore 16 00 in un gran giorno di vento (e di cambiamento).

ValleyLife

REDAZIONE, PUBBLICITA'
Via Dell'Oliveta 12
50023 Poggio Ugolino (FI)
3927808332 Simone
3470302825 Raffaele
www.valleylife.it
simonececchini@me.com

8 Lotta di genere
The Gender Struggle

10 Si tratta solo di andare
It's Just a Matter of Going

12 L'incantesimo delle quattro catene
The Spell of the Four Chains



20 La Biblioteca di Radda in Chianti
The Library in Radda in Chianti

28 Castellina in Chianti: un viaggio fra storia e buona tavola nel cuore della Toscana più autentica e genuina
Castellina in Chianti: a Journey Through History and Good Food in the Heart of the Most Authentic and Genuine Tuscany



36 essenziale: cosmetica e food che rispettano la natura
essenziale: Cosmetics and Food that Respect Nature

42 Fiori (d'oro) nel Chianti
(Golden) Flowers in Chianti

50 I bronzi archetipali di Andrea Roggi
The Archetypal Bronzes by Andrea Roggi

62 I Mestieri Artigiani Poliziani
Poliziani Crafts

70 I Sentieri di Arianna
Arianna's Paths



80 La Sosta del Gallo Viandante si sposta a Castellina
The Sosta del Gallo Viandante Moves to Castellina

88 Colturale.com e il suo Wine Club
Colturale.com and its Wine Club

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



**Soluzione
Vacation
Rentals**

Vacation Rentals Solution



**La tecnologia
al servizio
del turismo**

*Technology at the service
of tourism*



check-in off limits h24
check-in off limits h24



check-out off da remoto
remote check-out



controllo e sicurezza
control and security



qualità dei servizi accessori
quality of additional services



gestione impianti
da smartphone e tablet
*management of facilities
from smartphone and tablet*



gestione oculata
dei consumi
*careful management
of consumption*



comunicazione diretta
con gli ospiti
*direct communication
with guests*



assistenza tecnica specializzata
e manutenzione full time
*specialized technical assistance
and full-time maintenance*



Laboratorio: Via Martiri della Libbia 50/52
Negozio: Piazzetta della Croce, 14
Anghiari (AR) - Tel. 333 8267142

RESTAURO E VENDITA MOBILI ANTICHI



Stipo in legno massello di olmo ('700 - Marche) finitura iron



Vetrina francese intarsiata (seconda metà '800)



Specchiera foglia d'oro (1911 - Parigi, Belle Epoque)



Madia e tavolo in castagno (primi '900 - Toscana)

INDOM srl

Sede: Via G. Rossa, 7 - Loc. La Villa - 53017 Radda in Chianti (SI) ☎ +39 0577.1722450
Sede Operativa: Via G. Rossa, 2 - Loc. La Villa - 53017 Radda in Chianti (SI) ☎ +39 0577.1722450
✉ info@indomitalia.it 🌐 www.indomitalia.it

Da novembre a gennaio vi aspettiamo
nel centro storico di Anghiari in Via Garibaldi, 10
per una selezione di oggetti d'arredamento

www.callirestauro.com

esplora il nostro catalogo

VIVAIO *Il Roseto*

VENDITA DI PIANTE E FIORI
ROSE DA COLLEZIONE
VASTO ASSORTIMENTO DI ALBERI DI NATALE
E PIANTE DA APPARTAMENTO
NOLEGGIO PER CERIMONIE ED EVENTI



Loc. Le Lame - 50021 Barberino Val d'Elsa (FI)
Tel. 338 2037431 - 393 8228324
www.vivaioilroseto.it - info@vivaioilroseto.it



TENDE DA INTERNO, TENDE DA SOLE, TAPPEZZERIA



Le Foci Tessuti, Tendaggi e Tappezzeria - Via Senese 154, Poggibonsi (SI)
Tel. 0577 988274 / info@lefoci.com / www.lefoci.com



LOTTA DI GENERE

The Gender Struggle

DI SIMONE BANDINI

*"Tardi si pente del duello chi ha già l'elmo".
(Decimo Giunio Giovenale)*

*"He who wore a helm, repents of the duel when it is too late."
(Decimus Junius Juvenal)*

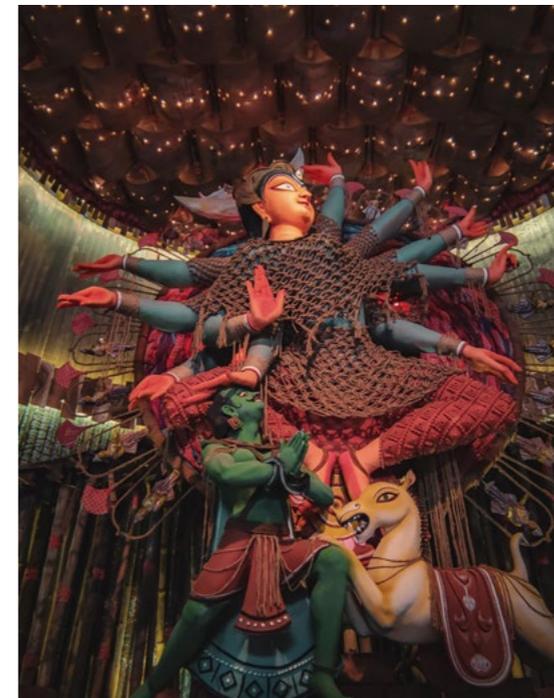


Ares è incredulo.

Più che di una lotta – tra orde di donne intrepide (dolcemente complicate) e schieramenti di maschi bruti e acefali – si tratta di un assedio cieco e deliberato che, a nostro parere, assume tratti di scarsa consapevolezza, risentimento ed evidente manipolazione. Una situazione grottesca, che tuttavia non si pensi sia fine a sé stessa, innocua. Questo attacco frontale al genere maschile che è ormai la moda del momento, raccoglie un eterogeneo spiegamento di forze, dalle fazioni post-femministe in crisi esistenziale, 'svuotate' da una vittoria sul campo ormai schiacciante, alle forze pseudo progressiste in crisi d'identità – e per questo fortemente decadenti, demoniache e dissoltrici. Passiamo oltre l'immagine consegnata da taluni rappresentanti della moderna virilità che si dipingono il volto rosso sangue e indossano il cilicio, quale auto-fustigazione e ammissione d'imperitura colpa: un peccato mortale e originale, un'appartenenza maledetta: quella al 'patriarcato'. Si salvi chi può! Utilizzare il male per fare del male, per distruggere. Diciamo noi. A sostegno di questa analisi e al di fuori di ogni sospetto, si citi qui Hannah Arendt, filosofo (e non filosofa, che non si può

More than a fight – between hordes of intrepid (sweetly complicated) women and ranks of brute and headless males – it is a blind and deliberate siege that, in our opinion, takes on traits of lack of awareness, resentment and obvious manipulation. A grotesque situation, but one that should not be thought to be an end in itself, harmless. This frontal attack on the male gender, which is now the fashion of the moment, gathers a heterogeneous deployment of forces, from post-feminist factions in existential crisis, 'emptied' by a now overwhelming victory on the field, to pseudo-progressive forces in identity crisis – and therefore strongly decadent, demonic and dissolving. Let us pass over the image given by certain representatives of modern manhood who paint their faces blood-red and wear a hairpiece, as self-flogging and admission of imperishable guilt: a mortal and original sin, a cursed belonging: that of 'patriarchy'. Save yourself if you can! To use evil to do evil, to destroy. We say. In support of this analysis and beyond all suspicion, let us quote here the philosopher Hannah Arendt: *"The worst evil is therefore not radical evil, but is an evil without roots. And precisely because*

sentire): *"Il peggior male non è dunque il male radicale, ma è un male senza radici. E proprio perché non ha radici, questo male non conosce limiti"*. Solo il bene è profondo e può essere radicale; il male è invece banale, superficiale e si contrappone al pensiero – che invece attinge in profondità, e per questo, ironicamente, non riesce a comprenderlo. Il male si diffonde così in 'superficie', nell'indifferenza e nei luoghi comuni, come un fungo ammorbando il mondo intero. Tragedie come l'omicidio di Giulia Cecchettin – temibili derivate dal vuoto etico, estetico, emotivo ed operativo della gioventù odierna, e non escluderei nemmeno la generazione precedente con quarantenni a spipolare sullo smartphone da mane a sera – diventano in questa temperie sotto-culturale occasioni strumentali di condanna al genere maschile. Così un fatto cruento, malvagio in senso assoluto, si trasforma in un linciaggio di genere, contro il 'maschio' e le sue imperdonabili aberrazioni costitutive. E un tale processo, una tale cagnara, non fa che ledere l'onore e il sentimento di rispetto e cordoglio che si dovrebbero avere e tenere per la vittima e la sua famiglia. Non è dignitosa questa caciara, ad uso e consumo della politica e della 'rivoluzione gender'. Ciò che sorprende, ancora di più, è l'atteggiamento 'politically correct' del governo conservatore in carica – che a gran voce annuncia campagne di sensibilizzazione a colpi di 'educazione sentimentale', nelle scuole. La toppa peggiore del danno. Come se un assassino potesse essere un potenziale riflesso della nostra tradizione classica – che di contro non può che educare l'animo umano alla gentilezza e alla giustizia. Mah! La 'lotta di genere' è oggi la nuova 'lotta di classe'. E i suoi promotori hanno una simile estrazione culturale: dall'egualitarismo comunista al livellamento post-capitalista il passo è breve. I generi maschile e femminile – ormai de-generati, depotenziati, indefiniti – si disgregano e smarriscono in indifferenziate 'unità di consumo', senza vita reale, emotivamente vuote, ad uso del mercato e dei suoi demiurghi. Tenetevela, una vita meramente operativa! Siamo giunti alla battaglia finale. E non è affatto un'operazione occulta. L'obiettivo è la distruzione della nostra storia, delle nostre origini (patriarcali, ahimè!), di ogni legame tradizionale col passato. L'annientamento di ogni identità di genere porterà alla cancellazione della famiglia che conosciamo e, ben presto, anche l'amore (che rende immortale ciò che è mortale) sarà solo una bizzarra anticaglia, un inciampo da censurare e gestire. Quello che possiamo fare? Ribellarci. Poiché uomo e donna sono complementari, funzionali e si completano nella loro prodigiosa alterità. Non cedete alla logica della contrapposizione. Amatevi come un tempo.



Uomo implorante la Dea Kali.

it has no roots, this evil knows no bounds." Only the good is profound and can be radical; Evil, on the other hand, is banal, superficial and opposed to thought – which instead draws deeply, and for this reason, ironically, it cannot understand it. Evil thus spreads to the 'surface', in indifference and clichés, like a mould polluting the whole world. Tragedies such as the murder of Giulia Cecchettin – fearsome drifts of the ethical, aesthetic, emotional and operational emptiness of today's youth, and I wouldn't even exclude the previous generation with forty-year-olds splurging on their smartphones from morning to night – become instrumental occasions of condemnation of the male gender in this sub-cultural climate. Thus a bloody act, evil in the absolute sense, is transformed into a gender-based lynching, against the 'male' and its unforgivable constitutive aberrations. And such a mechanism, such a mess, only harm the honour and the feeling of respect and condolences that should be had and kept for the victim and his family. This confusion is not dignified, for the use and consumption of politics and the 'gender revolution'. What is even more surprising, is the 'politically correct' attitude of the current conservative government – which loudly announces awareness campaigns with 'sentimental education' in schools. The patch worse than the damage. As if a murderer could be a potential reflection of our classical tradition – which on the other hand can only educate the human soul to kindness and justice. The 'gender struggle' is today the new 'class struggle'. And its promoters have a similar cultural background: from communist egalitarianism to post-capitalist levelling is a short step. The male and female genders – now de-generated, disempowered, undefined – disintegrate and lose themselves in undifferentiated 'consumption units', without real life, emotionally empty, for the use of the market and its demiurges. Keep it for yourself, your purely operational life! We have come to the final battle. And it's not a covert operation at all. The goal is the destruction of our history, of our origins (patriarchal, alas!), of any traditional link with the past. The annihilation of all gender identity will lead to the erasure of the family we know and, soon, even love (which makes immortal what is mortal) will be just a bizarre antiquity, a stumbling block to be censored and managed. What can we do? Rebel. Because man and woman are complementary, functional and complement each other in their prodigious otherness. Do not succumb to the logic of opposition. Love each other as in the past.

ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening
"Ecco che", Elisa



SI TRATTA SOLO DI ANDARE

It's Just a Matter of Going

DI SIMONE CECCHINI

Volersi sentire valorizzati e apprezzati è normale – ed anche lecito. Quando però questo desiderio fa star male?T

Succede che ti impegni in quello che fai. E hai già dato molto in passato. Hai donato tutto te stesso e tutto quello che avevi per assicurare il meglio a chi ti è stato vicino.

Ma indietro è tornata solo amarezza. Non sono giunte le parole di apprezzamento che speravi e nemmeno i risultati economici che auspicavi di ottenere. Con tutto quello che hai affrontato. Non un grazie per gli anni passati, che dico, né tantomeno un complimento che sia, magari un incoraggiamento che so; pare che i tuoi sforzi non vengano colti, oppure siano dati per scontati. Senti di non essere, oggi e nemmeno un tempo, nel posto giusto.

Eppure, là hai dato anima e cuore, sacrifici, slanci ed emozioni – hai affrontato e risolto problemi, molti altri ne avresti voluti affrontare. Ma quel posto, fisico e simbolico, non può

Wanting to feel valued and appreciated is normal – and even legitimate. But when does this desire make you sick?

It happens that you put in the effort of what you do. And you've already given a lot in the past. You gave your all and everything you had to ensure the best for those who were close to you.

But only bitterness has returned. You didn't get the words of appreciation you hoped for, nor did you get the economic results you hoped for. With everything you've been through. Not a thank you for the past years, that I say, nor a compliment that it is, perhaps an encouragement that I know; It seems that your efforts are not being grasped, or that they are taken for granted. You feel that you are not in the right place today or even in the past.

And yet, there you gave heart and soul, sacrifices and emotions – you faced and solved problems, many others you would have liked to face. But that place, physical and symbolic, cannot

ringraziarti fisicamente, usare parole né esprimersi; ti aspetti dunque che altri lo facciano, qualcuno di 'umano', la felicità è tale solo se condivisa.

Come un artista, valorizzato dopo la sua dipartita, forse anche tu lo sarai, il giorno in cui deciderai di andartene. E a farlo, magari, saranno proprio le stesse persone che ti hanno voltato le spalle. Allora apprezzeranno il tuo 'lavoro' e la tua presenza – quando si ritroveranno il 'vuoto' e i problemi che gli hai sempre risolto e l'appoggio che hai sempre assicurato loro. Battaglie che, un tempo, sembravano modeste quando combattute insieme.

Forse tutto questo ti dà l'impressione di essere – ed essere stato – inadeguato, di non esserti trovato nel tuo 'giusto' posto nel mondo. Pare che tutto quello che hai fatto non sia stato importante per alcuno.

Ti sembra di aver perso molti treni importanti per la tua vita – sempre lì, saldo e fedele nel posto che amavi. Una condizione che non ti ha ripagato, alla fine, come volevi. Affatto.

Ma cosa stai cercando realmente? Quale altro posto, pensi, potrebbe fare al caso tuo? Di cosa sei realmente alla ricerca?

È assolutamente normale aspettarsi di ricevere una parola di incoraggiamento. È del tutto lecito e sacrosanto. Quando però, l'assenza di apprezzamenti, di condivisione, diventa motivo di vuoto e malessere, potrà essere utile esplorare la natura di ciò che sei, fino ad entrare in intima connessione con il tuo sé profondo – comprendere le necessità reali che provocano la tua sofferenza.

Hai certamente la maturità per rafforzare la tua identità ed essere indipendente dall'apprezzamento proveniente dall'esterno. Non hai bisogno di conferme.

Quel che conta adesso è che tu sia come una 'rockstar' – il primo fan di te stesso, colui che ti 'riconosce', apprezza e valorizza più di chiunque altro. Se chi ti sta accanto non riesce a cogliere del tutto ciò che fai, non lasciare che questo ti abbatta.

Anche se può risultare scontato, riuscire a distinguere i 'luoghi' in cui si desidera essere valorizzati – per una specifica parte di sé – non è banale. Occorre allineare le proprie aspettative con i contesti e, soprattutto, con ciò che si desidera davvero.

Sicuramente ti sarai trovato a dire: "Cavolo, quello ha fatto quella cosa da un'altra parte ed ha successo; io ero più competente di lui ma sono rimasto attaccato a quel posto che amavo e non ho visto la porta che mi si apriva davanti". L'importante è non scoraggiarsi. Poiché se altri hanno saputo 'valorizzarsi' e forse hanno avuto la fortuna di trovarsi nel posto giusto al momento giusto, non vuol dire che siano meglio di te – ma solo come, temporalmente, abbiano colto l'occasione giusta per dimostrare ciò che valgono.

L'esperienza degli anni è sicuramente servita a qualcosa. Sarai nel posto giusto, le Parche stanno già filando il tuo destino – si tratta solo di andare.

physically thank you, use words or express itself; So, you expect others to do it, someone 'human', happiness is only such if it is shared.

Like an artist, valued after his departure, maybe you will be too, the day you decide to leave. And maybe the same people who have turned their backs on you will do it. Then they will appreciate your 'work' and your presence – when they find themselves in the 'emptiness' and the problems you have always solved for them and the support you have always given them. Battles that, at one time, seemed modest when fought together. Maybe all of this gives you the impression that you are – and have been – inadequate, that you have not been in your 'right' place in the world. It seems that everything you have done has not been important to anyone.

You feel like you've missed many important trains in your life – always there, steadfast and faithful to the place you loved. A condition that did not pay off, in the end, as you wanted. At all. But what are you really looking for? What other place, you think, could be right for you? What are you really looking for?

It is perfectly normal to expect to receive a word of encouragement. It is entirely lawful and sacrosanct. When, however, the absence of appreciation, of sharing, becomes a reason for emptiness and discomfort, it can be useful to explore the nature of who you are, to the point of entering into an intimate connection with your deep self – to understand the real needs that cause your suffering.

You certainly have the maturity to strengthen your identity and be independent of appreciation from the outside. You don't need confirmation.

What matters now is that you are like a 'rock star' – the first fan of yourself, the one who 'recognizes', appreciates and values you more than anyone else. If those around you can't fully grasp what you're doing, don't let it get you down.

Although it may be obvious, being able to distinguish the 'places' where you want to be valued – for a specific part of yourself – is not trivial. You need to align your expectations with the contexts and, above all, with what you really want.

I'm sure you've found yourself saying, "That guy did that thing somewhere else and he's successful; I was more competent than him, but I stuck to the place I loved and I didn't see the door open in front of me." The important thing is not to be discouraged. Because if others have been able to 'value themselves' and perhaps have been lucky enough to be in the right place at the right time, it does not mean that they are better than you – but only how, temporally, they have taken the right opportunity to show what they are worth.

The experience of the years has certainly served a purpose. You'll be in the right place, the Fates are already spinning your destiny – it's just a matter of going.

ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening

'Bulletproof', Radiohead

L'INCANTESIMO DELLE QUATTRO CATENE

The Spell of the Four Chains

DI SIMONE BANDINI



Handmade in silver 925

Colpo d'occhio sulla gioielleria fiorentina.



Pezzi unici lavorati artigianalmente.

Siamo nel nuovo negozio nel cuore di Firenze, in Borgo Santi Apostoli. Megan, consorte americana di Sebastian, è architetto di tutti i negozi firmati DelBrenna e ci racconta con entusiasmo come l'ultimo apertura nella città di Dante, nella primavera scorsa, sia stato disegnato secondo dettami di sintesi vintage e moderna. Venite con noi, vi conduciamo in questa 'stanza delle meraviglie' e vi raccontiamo la loro storia.

We are in the new store in the heart of Florence, in Borgo Santi Apostoli. Megan, Sebastian's American wife, is the architect of all DelBrenna's stores and enthusiastically tells us how the latest opening in Dante's city, last spring, was designed according to the dictates of vintage and modern synthesis. Come with us, we will take you to this 'room of wonders' and tell you their story.

Le vetrine, dovrete vederle dal vero, hanno una silhouette e delle forme incredibili; sviluppate in senso verticale sono slanciate e leggere a un tempo, conferendo una sorta di impeto in altezza alle creazioni e restituendo la dimensione esatta di un gioiello indossato. Forgiate in ferro e corten, si inseriscono perfettamente negli ambienti di Palazzo, illuminati da imponenti lampadari antichi in stile: "Nel nostro negozio di Borgo Santi Apostoli di Firenze, dove si trova anche 'Ferragamo', abbiamo messo pavimenti di legno molto particolari, commissionati ad hoc: rovere con assi tutti diversi tra di loro macchiati col tabacco", ci dice Megan. Grande originalità e stile in questa soluzione.

Da poco siamo stati a trovarli presso la loro 'casa madre', nel primo e storico laboratorio e punto vendita di Cortona, per conoscere la magia del loro successo. Così siamo scesi nelle segrete di Palazzo Alfieri Venuti sotto le volte ancora ricoperte di canne palustri del vicino Trasimeno, come si usava un tempo da queste parti. Preziose teche arditamente progettate come eterei e leggiadri scrigni custodiscono gioie e magie artigiane; se ne sta là in una nicchia, possente, un antico torchio del 1634, più in là teorie di bottiglie d'annata accennano ad una certa audace visione di mondanità, eleganza e 'bella vita'.

Mentre prendo confidenza con gli ambienti e le collezioni di gioielli sono d'un tratto richiamato, in modo del

The shop windows, you should see them in real life, have an incredible silhouette and shapes; Developed vertically, they are slender and light at the same time, giving a sort of impetus in height to the creations and restoring the exact size of a jewel worn. Forged in iron and corten, they fit perfectly into the rooms of the Palazzo, illuminated by imposing antique chandeliers in style: "In our shop in Borgo Santi Apostoli in Florence, where 'Ferragamo' is also located, we have put very special wooden floors: oak with planks all different from each other stained with tobacco," Megan tells us. Great originality and style in this solution. We recently went to visit them at their 'parent company', in the first and historic laboratory and store in Cortona, to learn about the magic of their success. So, we went down to the dungeons of Palazzo Alfieri Venuti under the vaults still covered with marsh reeds of the nearby Trasimeno, as was once the custom in these parts. Precious display cases boldly designed as ethereal and graceful caskets guard jewels and artisan magic; There in a mighty niche stands an ancient press from 1634, further on theories of vintage bottles hint at a certain bold vision of worldliness, elegance and 'good life'.

While I am becoming familiar with the environments and the collections of jewels, I am suddenly recalled, in a completely magnetic way, by a display case that houses a model of a chain, the first studied by Massimo DelBrenna,

tutto magnetico da una teca che custodisce un modello di catena, il primo studiato da Massimo DelBrenna, padre di Sebastian che, tal quale la celebre "numero uno" di Paperon de Paperoni, attrae la mia curiosità: "Tutte le nostre creazioni, oggi come allora, si ispirano tecnicamente e stilisticamente a quattro catene 'archetipiche' della nostra famiglia che possono essere più o meno grandi, satinare, rigate - e che rappresentano la nostra firma, il tratto distintivo delle nostre collezioni", spiega Sebastian.

Pensate che in questi modelli, interamente fatti a mano, "Servono ben 88 passaggi per inch (pollice), li abbiamo contati!", precisa Megan.

Links, palline, ciambelle o cilindri: quattro tipologie di catena che si combinano in infinite combinazioni dando libero sfogo alla creatività di famiglia: "Le novità sono all'ordine del giorno, ci divertiamo e sfidiamo la nostra creatività nell'inventarci sempre qualcosa di nuovo. Dai modelli storici, come ad esempio quello che si ispira alla 'granulazione etrusca' fino al sentimentalismo simbolico dei cuori - che mai passa di moda - serviamo trasversalmente tutte le età, da un pensiero di viaggio fino agli eventi e agli anniversari che segnano la vita di una coppia o di una famiglia", ci raccontano.

Sebastian's father who, like the famous "number one" of Scrooge McDuck, attracts my curiosity: "All our creations, today as then, they are technically and stylistically inspired by four 'archetypal' chains of our family that can be more or less large, satin, striped - and which represent our signature, the distinctive feature of our collections," explains Sebastian. Just think that in these models, entirely handmade, "You need 88 passes per inch, we counted them!", Megan points out. Links, balls, donuts or cylinders: four types of chain that can be combined in infinite combinations, giving free rein to family creativity: "Novelties are the order of the day, we have fun and challenge our creativity to always invent something new. From historical models, such as the one inspired by 'Etruscan granulation' to the symbolic sentimentality of hearts - which never goes out of fashion - we serve all ages across the board, from a travel thought to the events and anniversaries that mark the life of a couple or a family," they tell us.

Also this summer we recorded in Cortona, as well as in Florence, a large and majority American turnout. The United States, yes! But how did this beautiful Italian-American couple come together?"



La mitica 'Numero Uno'



Dall'ultima collezione



Le vetrine in Borgo Santi Apostoli.

Anche quest'estate abbiamo registrato a Cortona, così come a Firenze, una grande e maggioritaria affluenza americana. Gli Stati Uniti, già! Ma come si è formata questa bellissima coppia italo-americana?

"Originaria di Kansas City, nel 2003 ero andata a studiare architettura a Castiglion Fiorentino. Trovai un lavoro presso la stessa Kansas State University che mi permise di allungare il periodo di permanenza; destino volle che la mia co-inquilina fosse fidanzata col miglior amico di Sebastian. Ci siamo conosciuti così al mitico 'Velvet Underground' di Castiglione. Poi mi ha invitata di nuovo ad uscire...". Qui subentra lo spirito istrionico e il genio 'toscano' del marito che aggiunge con un malcelato sorriso: "Quando ho scoperto che veniva dal Kansas, così lontano dal mare, l'ho portata subito a mangiare l'aragosta!".

"Allora ero rapita dal cibo, dai palazzi, dalla storia di questi luoghi - ma ben presto mi sono accorta di amare le persone di Cortona: c'è una gioia dello stare insieme e una considerazione dell'altro che è speciale, a 'noi' sconosciuta. In questa terra c'è davvero una magia particolare", continua Megan.

"Questa stessa magia è trasferita nei nostri gioielli.

Non mi piacciono la standardizzazione e l'omologazione. La vera sfida nell'uso dei nostri elementi fondanti è incredibile ed è definita dall'espressione 'To think out of the box'. Creiamo cose che non esistono, è appunto la magia di quello che ci accade", riprende Sebastian che conclude: "Fatto da noi, fatto con amore, non si esce da questo cerchio! Di ritorno dagli States dove vendevo gioielli per mio padre all'ingrosso, ho creato il brand 'DelBrenna' assieme a mia moglie, acquisendo poi nel 2017 l'azienda di famiglia. Il primo negozio monomarca nacque a Cortona nel 2008, poi ci trasferimmo in America aprendo lo shop di Kansas City (2018), ci siamo dedicati anche a sviluppare lo shopping online fino all'apertura nel maggio del 2023 del punto vendita di Firenze".

Originally from Kansas City, in 2003 I went to study architecture in Castiglion Fiorentino. I got a job at Kansas State University that allowed me to extend my stay; As fate would have it, my roommate was engaged to Sebastian's best friend. That's how we met at the legendary 'Velvet Underground' in Castiglione. Then he invited me out again..." This is where the histrionic spirit and the 'Tuscan' genius of her husband take over, who adds with an ill-concealed smile: "When I found out that she came from Kansas, so far from the sea, I immediately took her to eat lobster!"

"At the time I was enraptured by the food, the buildings, the history of these places - but I soon realized that I loved the people of Cortona: there is a joy of being together and a 'human' consideration of others that is special, unknown to 'us'. There's really a special magic in this land," Megan continues."

This same magic is transferred to our jewellery. I don't like standardization and homologation. The real challenge in using our foundation elements is incredible and is defined by the expression 'To think out of the box'. We create things that don't exist, it's the magic of what happens to us," Sebastian continues, concluding: "Made by us, made with love, you can't get out of this circle! Returning from the States where I used to sell jewellery for my father wholesale, I created the brand 'DelBrenna' together with my wife, then acquiring the family business in 2017. The first single-brand store was born in Cortona in 2008, then we moved to America by opening the Kansas City store (2018), we also dedicated ourselves to developing online shopping until the opening of the Florence store in May 2023".

Info

Gioielleria Del Brenna

Borgo Santi Apostoli 45R, Firenze (Fi) / Tel. 055 2025030

Website: www.delbrenna.com / Email: info@delbrenna.com

Negozio e Laboratorio di Cortona

Piazza della Repubblica 12, Cortona (Ar)

Boutique - Tel: 0575 601518 / Office - Tel: 0575 630643



Megan e Sebastian DelBrenna.



CASTELLO DI
ALBOLA
RADDA IN CHIANTI



Aperto tutti i giorni
dalle ore 10:00 alle ore 18:00



Scansiona il Qr Code

per scoprire tutte le esperienze di Castello di Albola
per non perderti nessun appuntamento seguici
sui nostri social.

Per info e prenotazione (obbligatoria) Tel. 0577 738019 / info@albola.it
Località Pian dei Bichi 31, Radda in Chianti (SI)

LA BIBLIOTECA DI RADDA IN CHIANTI

The Library in Radda in Chianti

DI SIMONE CECCHINI



Lucia Donnini (al centro), Gian Luca Bruno e Vanna Neri.



La Biblioteca conta ad oggi oltre 18000 volumi.

Siamo con Lucia Donnini, Gian Luca Bruno e Vanna Neri nella Biblioteca di Radda in Chianti. Conosciamo meglio questa realtà di grande valore, la sua storia, i suoi servizi ed i suoi numeri.

Lucia Donnini lavora da 30 anni nella Biblioteca di Greve. È stata chiamata a Radda da un anno, il martedì mattina, a dar manforte all'Associazione "Amici della Biblioteca" – che da diversi anni opera in paese – ed attualmente annovera numerosi volontari.

Il 14 gennaio del 2023 c'è stata l'inaugurazione ufficiale della nuova sede della Biblioteca Comunale "B.Giuffrida". Per accedere ai servizi della biblioteca è sufficiente l'iscrizione gratuita. I volontari si occupano appunto di questo – oltre alla classificazione e catalogazione dei libri, delle nuove acquisizioni e dell'organizzazione, gestione ed esecuzione degli eventi culturali.

Al fine di promuovere questo sodalizio culturale sono, infatti, stati organizzati incontri, conferenze ed eventi artistici e conviviali di ottima fattura. Sono infatti intervenuti studiosi, docenti universitari musicisti e attori.

La biblioteca, che oggi vanta complessivamente circa 18.000 libri del vecchio posseduto, più 800 delle nuove acquisizioni, è intitolata a Barbara Giuffrida che per prima gestì negli anni '90 uno spazio di lettura pubblico, primo nucleo della biblioteca comunale, che in poco tempo mise a disposizione 7.000 volumi. Ricordiamo che il patrimonio dei volumi in lingua inglese si deve proprio a lei.

Si contano 1500 libri della sezione locale – documentazione riguardante il territorio – poi 4000 volumi in inglese, 300 in tedesco e 200 in francese. Curiosità, molto particolare: qui si trova una selezione di libri per bambini in lingua inglese. Di recente sono state fatte ulteriori 700 nuove acquisizioni tra libri e documenti multimediali – in base all'impegno finanziario del Comune, che nel corso degli anni ha sempre dimostrato di credere e investire risorse nel patrimonio culturale del territorio.

We are with Lucia Donnini, Gian Luca Bruno and Vanna Neri in the Library of Radda in Chianti. Let's get to know this very valuable company better, its history, its services and its numbers.

Lucia Donnini has been working in the Greve Library for 30 years. She has been called to Radda for a year, on Tuesday mornings, to support the "Friends of the Library" Association – which has been operating in the village for several years – and currently has many volunteers. On January 14, 2023, there was the official inauguration of the new headquarters of the "B. Giuffrida" Municipal Library. To access the library's services, all you need is a free membership. Volunteers do just that – in addition to classifying and cataloguing books, new acquisitions and organizing, managing and executing cultural events.

In order to promote this cultural partnership, meetings, conferences and artistic and convivial events of excellent workmanship have been organized. In fact, scholars, university professors, musicians and actors took part. The library, which today boasts a total of about 18,000 books of the old owned, plus 800 of the new acquisitions, is named after Barbara Giuffrida who was the first to manage a public reading space in the 90s, the first nucleus of the municipal library, which in a short time made 7,000 volumes available. It should be remembered that the heritage of the volumes in English is due to her.

There are 1500 books of the local section – documentation concerning the territory – then 4000 volumes in English, 300 in German and 200 in French. Curiosity, very special: here you can find a selection of children's books in English. A further 700 new acquisitions have recently been made, including books and multimedia documents, based on the financial commitment of the Municipality, which over the years has always shown that it believes in and invests resources in the cultural heritage of the area.



L'edificio ospitava la Scuola Elementare di Radda.

"Dal 14 gennaio 2023 – afferma Lucia Donnini - sono state effettuate 115 nuove iscrizioni – di cui 60-70 'abituali' – e sono stati ceduti in prestito 470 volumi, dei quali 200 per bambini e ragazzi, 140 per adulti e 20 in lingua. La cosa più importante, a mio giudizio, è che i volontari siano riusciti nell'impresa di garantire un orario di apertura di almeno quattro ore giornaliere, in modo continuativo, dal lunedì al sabato.

"La biblioteca, aggiunge, fa parte della rete interbibliotecaria della Provincia di Siena – la Re.Do.S, Rete Documentaria Senese – e tramite l'OPAC (Open Public Access Catalogue), del servizio SBN (Servizio Bibliotecario Nazionale), sarà possibile avere accesso ai libri in tutta Italia. Contattando le altre biblioteche potremo, infatti, ordinare i testi e farli arrivare direttamente qui da noi: un servizio molto utile, specie per gli studenti".

Parliamo ora con Gian Luca Bruno, membro del Consiglio Direttivo: "Sotto il marchio 'La Fattoria della Mente' che costituisce il logo della biblioteca stessa, abbiamo organizzato numerosi incontri durante la stagione, tra i quali ricordiamo le quattro conferenze dedicate all'evoluzione dell'universo e del genere homo, un concerto di chitarra e uno spettacolo teatrale, 'Novecento', tratto da un romanzo di Baricco. Attualmente si sta concludendo il ciclo 'Meravigliose. Io credo che qualcuno si ricorderà di noi in futuro', che abbiamo dedicato a figure femminili reali o mitiche come Saffo, Dickinson, Circe e Lisistrata. Il 6 novembre è iniziato anche un laboratorio di ceramica che coinvolge un gruppo di bambini.

Sono previste anche attività di letture ad alta voce in inglese, in orario scolastico, con le scuole elementari. Molte sono, inoltre, le occasioni culturali già in progetto per il prossimo anno".

"Since 14 January 2023," says Lucia Donnini, "115 new registrations have been made – of which 60-70 are 'usual' – and 470 volumes have been loaned, of which 200 for children and young people, 140 for adults and 20 in foreign languages. The most important thing, in my opinion, is that volunteers have succeeded in guaranteeing an opening time of at least four hours a day, continuously, from Monday to Saturday".

"The library," she adds, "is part of the interlibrary network of the Province of Siena – the Re.Do.S, Rete Documentaria Senese – and through the OPAC (Open Public Access Catalogue), of the SBN (National Library Service), it will be possible to have access to books throughout Italy. By contacting the other libraries we will be able to order the texts and have them delivered directly to us: a very useful service, especially for students".

We now speak with Gian Luca Bruno, member of the Board of Directors: "Under the brand 'La Fattoria della Mente' which constitutes the logo of the library itself, we have organized numerous meetings during the season, including four conferences dedicated to the evolution of the universe and the human kind, a guitar concert and a theatrical performance, 'Novecento', based on a novel by Baricco. Currently, the cycle 'Wonderful. I believe that someone will remember us in the future', which we have dedicated to real or mythical female figures such as Sappho, Dickinson, Circe and Lysistrata. On November 6, a pottery workshop involving a group of children also began. There will also be read-aloud activities in

English, during school hours, with elementary schools. There are also many cultural opportunities already planned for next year."



Il reparto per bambini e ragazzi.



La Fattoria della Mente
presenta

MERAVIGLIOSE

io credo che qualcuno si ricorderà di noi in futuro

07.10
07.17 **SAFFO**
la ragazza di Lesbo
Silvia Romani - Università di Milano

11.11
07.17 **EMILY DICKINSON**
la mia vita se ne stava - un fucile carico
Massimo Bacigalupo - Università di Genova

18.11
07.17 **CIRCE**
figlia del Sole e di una ninfa
Cristiana Franco - Università per Stranieri Siena

02.12
07.17 **LISISTRATA**
la donna che sconfigge la guerra
Simone Beta - Università di Siena

BIBLIOTECA COMUNALE B. GIUFFRIDA
Radda in Chianti - via Del Convento 2

Ottobre-Dicembre 2023

Il ciclo 'Meravigliose'.

Da ultimo scambiamo due parole con Vanna Neri, anch'essa 'storica' collaboratrice della biblioteca e vicepresidente dell'Associazione: "La missione che ci siamo dati è di costituire un presidio culturale a disposizione dell'intera comunità che guardi ai molteplici ambiti del sapere; per il 16 dicembre, ad esempio, abbiamo in programma un incontro con la soprano Antonella Natangelo e le sue armonie medioevali musicate con l'arpa celtica. In coerenza con gli obiettivi fissati, i locali della 'Fattoria della Mente' saranno fruibili a chi volesse presentare un libro e la nostra Associazione è aperta al confronto con chi desiderasse proporre argomenti e temi di interesse culturale, non dimenticando poi che a breve la biblioteca verrà dotata di un impianto di registrazione dedicato per tutti gli eventi che saranno svolti al suo interno".

"Questo edificio - prosegue - era un tempo la Scuola Elementare di Radda, ed è di costruzione ottocentesca. Durante il restauro del Palazzo Comunale, questi stessi locali sono stati usati come uffici amministrativi.

La biblioteca occupa l'intero piano basso dell'edificio, che aprendosi sull'ampio cortile alberato e protetto dal traffico, si pone in connessione diretta con il plesso scolastico. Il Comune di Radda conta poco meno di 1600 abitanti... Detto questo, possiamo affermare che sia stato un ottimo investimento anche solo per il numero cospicuo di frequentanti. Sia il Sindaco Pier Paolo Mugnaini che il Vicesindaco Daniele Barbucci ci hanno sempre dato pieno appoggio e, così ci sentiamo davvero 'speciali' e particolarmente motivati. Senza dubbio è importante l'essere parte della rete ReDoS, già citata, che consente l'interscambio dei libri tra le biblioteche della provincia senza alcun costo per gli utenti. Abbiamo pensato anche ai turisti che costituiscono una presenza essenziale per il nostro territorio: metteremo uno scaffale di libero scambio nella piazza principale di Radda - con le indicazioni per raggiungere la nostra biblioteca".



La Fattoria della Mente
presenta

4 SALT NELL'EVOLUZIONE

*Viaggio breve tra
evoluzione cambiamento e adattamento
dal Big Bang alle Fake News*

06.5
07.17 **L'EVOLUZIONE DELL'UNIVERSO
dalle Stelle alla Terra**
Prof. Marco Giulio Giammarchi
Università degli Studi di Milano e INFN

13.5
07.17 **L'EVOLUZIONE DEL GENERE HOMO
una storia di ossa e molecole**
Prof. Francesco Boschini e Prof. Stefano Ricci
Università degli Studi di Siena

10.6
07.17 **I CAMBIAMENTI DEL CLIMA TERRESTRE**
Prof. Roberto Bargagli
Università degli Studi di Siena

17.6
07.17 **L'EVOLUZIONE DELLE FAKE NEWS
leggende metropolitane dall'antichità ad oggi**
Prof. Tommaso Braccini
Università degli Studi di Siena

BIBLIOTECA COMUNALE B. GIUFFRIDA
Radda in Chianti - via Del Convento 2

Il ciclo 'Salti nell'Evoluzione'.

Finally, we exchange a few words with Vanna Neri, also a 'historic' collaborator of the library and vice-president of the Association: "The mission we have set ourselves is to constitute a cultural garrison available to the entire community that looks at the multiple areas of knowledge; for December 16th, for example, we are planning a meeting with the soprano Antonella Natangelo and her medieval harmonies set to music with the Celtic harp. In line with the objectives set, the premises of the 'Fattoria della Mente' will be accessible to those who wish to present a book and our Association is open to discussion with those who wish to propose topics and themes of cultural interest, not forgetting that the library will soon be equipped with a dedicated recording system for all the events that will be held within it".

"This building," he continues, "was once the Elementary School of Radda, and is of nineteenth-century construction. During the restoration of the Town Hall, these same rooms were used as administrative offices. The library occupies the entire lower floor of the building, which opens onto the large tree-lined courtyard protected from traffic and is directly connected to the school complex. The Municipality of Radda has just under 1600 inhabitants... That said, we can say that it was an excellent investment if only for the large number of attendees. Both the Mayor Pier Paolo Mugnaini and the Deputy Mayor Daniele Barbucci have always given us full support and, so we feel really 'special' and particularly motivated. Without a doubt, it is important to be part of the ReDoS network, already mentioned, which allows the exchange of books between libraries in the province at no cost to users. We have also thought of tourists who are an essential presence for our territory: we will put a free trade shelf in the main square of Radda - with directions to reach our library".



L'angolo di accoglienza dei lettori.

BIBLIOTECA COMUNALE BARBARA GIUFFRIDA RADDA IN CHIANTI



FATTORIA DELLA MENTE
*Mind farm - Ferme de l'esprit - Gedankenhof
Granja de la mente - Fazenda da mente*

Info Biblioteca:

Via del Convento n. 2, Radda in Chianti (Si), tel. 0577 739660 /
e-mail: biblioteca@comune.raddainchianti.si.it

Info sul territorio di Radda in Chianti:

Ufficio Informazioni Pro Loco Radda. Piazza Castello / Tel. 0577
738494 (Silvia Brogi) / proradda@chiantinet.it / www.comune.
radda-in-chianti.si.it / www.visitthianti.net

RISTRUTTURAZIONE FACCIATE ESTERNE PRIMA E DOPO



ALESSANDRO BRUNI ARCHITETTO

Via B. Gozzoli, 34 - 50052 Certaldo (FI) Italia - Tel / Fax (+39) 0571 668241
www.alessandrobruni.it



ALESSANDRO BRUNI ARCHITETTO

I progetti di Alessandro Bruni nascono sempre dal dialogo con i propri clienti, partendo dal rispetto delle esigenze, del luogo e della natura. Il progettista fiorentino coniuga la compattezza dei volumi architettonici con l'articolazione degli spazi interni per creare **ambienti unici in cui la relazione fra interno ed esterno sia sempre mantenuta**, in grado di accogliere con funzionalità ed eleganza i bisogni primari del Cliente suscitando emozioni serene e positive. Dedicando grande attenzione allo studio delle forme, al light design, all'uso del colore, alla ricerca e all'innovazione continua delle tecniche e dei materiali. Il disegno degli elementi d'arredo e degli spazi all'aperto, realizzato per molti dei suoi interventi, nasce dalla volontà di interpretare ogni aspetto del progetto con una grande coerenza concettuale.

ALESSANDRO BRUNI ARCHITETTO

Via B. Gozzoli, 34 - 50052 Certaldo (FI) Italia - Tel / Fax (+39) 0571 668241
www.alessandrobruni.it



CASTELLINA IN CHIANTI: UN VIAGGIO FRA STORIA E BUONA TAVOLA NEL CUORE DELLA TOSCANA PIÙ AUTENTICA E GENUINA

Castellina in Chianti: a Journey Through History and Good Food in the Heart of the Most Authentic and Genuine Tuscany

DI VERONICA BECCHI



Castellina in Chianti evoca nel suo nome una delle zone più belle della Toscana, famosa in tutto il mondo per le sue dolci colline impreziosite da vigneti e oliveti che danno pregiati vini e raffinati oli. Alla buona tavola si unisce un patrimonio storico e culturale che affonda le sue radici nella storia più antica, a partire dagli Etruschi, e arriva fino ai giorni nostri dando un valore aggiunto a un territorio che merita una visita e una sosta a tutto gusto toscano.

Castellina in Chianti evokes in its name one of the most beautiful areas of Tuscany, famous all over the world for its rolling hills embellished with vineyards and olive groves that give fine wines and refined oils. Good food is combined with a historical and cultural heritage that has its roots in the most ancient history, starting from the Etruscans, and reaching the present day, giving added value to a territory that deserves a visit and a stop in all Tuscan taste.



Il camminamento del paese.

La collocazione strategica di Castellina in Chianti, il cui abitato è costruito su un crinale che domina la Valdelsa e tutto il territorio circostante, è stata anche motivo di secolari battaglie tra le Repubbliche di Siena e Firenze, rese ancor più epiche da aneddoti e leggende come quella del Gallo nero, oggi simbolo del territorio chiantigiano in tutto il mondo e marchio del Consorzio Vino Chianti Classico fin dalla sua costituzione. L'identificazione del gallo nero con il territorio chiantigiano risale almeno alla metà del XIII secolo, epoca in cui campeggiava sui vessilli della Lega del Chianti, istituzione di natura militare e amministrativa suddivisa nei terzi di Castellina, Gaiole e Radda in Chianti che rispondeva al potere della Repubblica fiorentina. La leggenda del Gallo nero, come succede nelle storie più affascinanti, è un aneddoto che rievoca proprio i tempi medievali delle aspre contese tra Firenze e Siena e narra che le due Repubbliche, ormai stanche di continue dispute territoriali nel Chianti, avessero concordato come soluzione diplomatica una sfida tra due cavalieri che dovevano partire di mattina, rigorosamente al canto del gallo: il fiorentino verso Siena e il senese verso Firenze. Il punto esatto del loro incontro avrebbe stabilito il confine dei due territori. La posta in gioco era alta ed era fondamentale anticipare l'avversario contando su un gallo pronto a cantare alle prime luci dell'alba. Per questo motivo, i fiorentini si affidarono a un gallo nero, ruspante e affamato perché tenuto astutamente a digiuno nei giorni precedenti, mentre i senesi scelsero un gallo bianco mansueto e ben sazio. La mossa fiorentina si rivelò vincente e portò anche alla nascita della località di Croce Fiorentina, dove sembra sia avvenuto l'incontro fra i due cavalieri. La scoperta di Castellina in Chianti parte dalla piazza principale del paese, Piazza del Comune, dominata dalla Rocca medievale

The strategic location of Castellina in Chianti, whose town is built on a ridge overlooking the Valdelsa and the surrounding area, has also been the reason for centuries-old battles between the Republics of Siena and Florence, made even more epic by anecdotes and legends such as that of the Black Rooster (Gallo Nero), today a symbol of the Chianti territory all over the world and a trademark of the Chianti Classico Wine Consortium since its establishment. The identification of the Black Rooster with the Chianti territory dates back to at least the mid-thirteenth century, when it stood out on the banners of the Chianti League, an institution of a military and administrative nature divided into the districts of Castellina, Gaiole and Radda in Chianti that responded to the power of the Florentine Republic. The legend of the Black Rooster, as it happens in the most fascinating stories, is an anecdote that evokes the medieval times of the bitter disputes between Florence and Siena and tells that the two Republics, by now tired of continuous territorial disputes in Chianti, had agreed as a diplomatic solution a challenge between two knights who had to leave in the morning, strictly to the crowing of the rooster: the Florentine towards Siena and the Siennese towards Florence. The exact point of their meeting would establish the boundary of the two territories. The stakes were high and it was essential to anticipate the opponent by counting on a rooster ready to crow at the crack of dawn. For this reason, the Florentines relied on a black rooster, free-range and hungry because it was cunningly kept fasting in the previous days, while the Siennese chose a tame and well-satiated white rooster. The Florentine move proved to be successful and also led to the birth of the town of Croce Fiorentina, where the meeting between the two knights seems to have taken place.



Nuovo allestimento del MACH @Daniela Neri.

che risale al Trecento e che venne costruita come baluardo della Repubblica fiorentina nella contesa secolare con quella senese. Con il passare dei secoli, la Rocca è divenuta uno dei simboli di Castellina in Chianti e dalla sua sommità si può ammirare un panorama mozzafiato sul paese, il Chianti, con tutta la sua bellezza e unicità, e le aree circostanti. Il viaggio nel Medioevo continua sotto le antiche mura di Castellina in Chianti, percorrendo il tunnel sotterraneo conosciuto come Via delle Volte, che ospita negozi, botteghe artigiane e ristoranti. Questo percorso, nato all'aperto, venne trasformato e coperto quando fu necessario espandere la città e oggi rappresenta una passeggiata ricca di fascino e di storia. L'atmosfera medievale si respira anche passeggiando nelle vie del centro di Castellina in Chianti, dove non mancano edifici storici e botteghe delle eccellenze locali, prima di arrivare alla Chiesa del Santissimo Salvatore, ricostruita nel 1945 dopo i bombardamenti della Seconda Guerra Mondiale e dove sono conservati un affresco di Lorenzo Bicci rappresentante la Vergine Maria con il Bambino e una statua in legno di epoca rinascimentale di assoluta bellezza. Per rivivere la storia più antica di Castellina in Chianti, non può mancare una visita al Museo Archeologico del Chianti, MACH, ospitato nella Rocca medievale e negli spazi adiacenti e recentemente riqualificato con spazi più fruibili e accoglienti. Nelle sue sale sono conservati reperti in arrivo da tutto il Chianti senese e fiorentino, con oltre 200 oggetti, gioielli e utensili che raccontano la vita quotidiana dei pastori e dei principi etruschi risalente a oltre 4.000 anni fa. I reperti sono stati trovati nell'imponente Tumulo di Montecalvario, alle porte di Castellina in Chianti, e in altre ricche sepolture (come Fonterutoli, Malpensata e Poggione) e a loro si uniscono due punte di diamante: la testa di leone in pietra serena, trovata nel Tumulo di Montecalvario e diventata simbolo del Museo fin dalla sua apertura nel 2006, e il carro etrusco, rinvenuto nello

The discovery of Castellina in Chianti starts from the main square of the town, Piazza del Comune, dominated by the medieval fortress that dates back to the fourteenth century and was built as a bulwark of the Florentine Republic in the centuries-old dispute with the Siennese one. Over the centuries, the Rocca has become one of the symbols of Castellina in Chianti and from its top you can admire a breathtaking view of the town, Chianti, with all its beauty and uniqueness, and the surrounding areas. The journey into the Middle Ages continues under the ancient walls of Castellina in Chianti, along the underground tunnel known as Via delle Volte, which houses shops, artisan workshops and restaurants. This path, born outdoors, was transformed and covered when it was necessary to expand the city and today it represents a promenade full of charm and history. The medieval atmosphere can also be breathed walking through the streets of the center of Castellina in Chianti, where there is no shortage of historic buildings and shops of local excellence, before arriving at the Church of the Santissimo Salvatore, rebuilt in 1945 after the bombings of the Second World War and where a fresco by Lorenzo Bicci representing the Virgin Mary with the Child and a wooden statue of Renaissance era of absolute beauty are preserved. To relive the most ancient history of Castellina in Chianti, you cannot miss a visit to the Archaeological Museum of Chianti, MACH, housed in the medieval fortress and adjacent spaces and recently redeveloped with more usable and welcoming spaces. In its rooms there are artifacts from all over the Siennese and Florentine Chianti, with over 200 objects, jewels and utensils that tell the daily life of Etruscan shepherds and princes dating back over 4,000 years. The finds have been found in the imposing Tumulus of Montecalvario, on the outskirts of Castellina in Chianti, and in other rich burials (such as Fonterutoli, Malpensata and Poggione) and are joined by



Testimonianze etrusche @Daniela Neri.



Piazza del Comune @Daniela Neri.

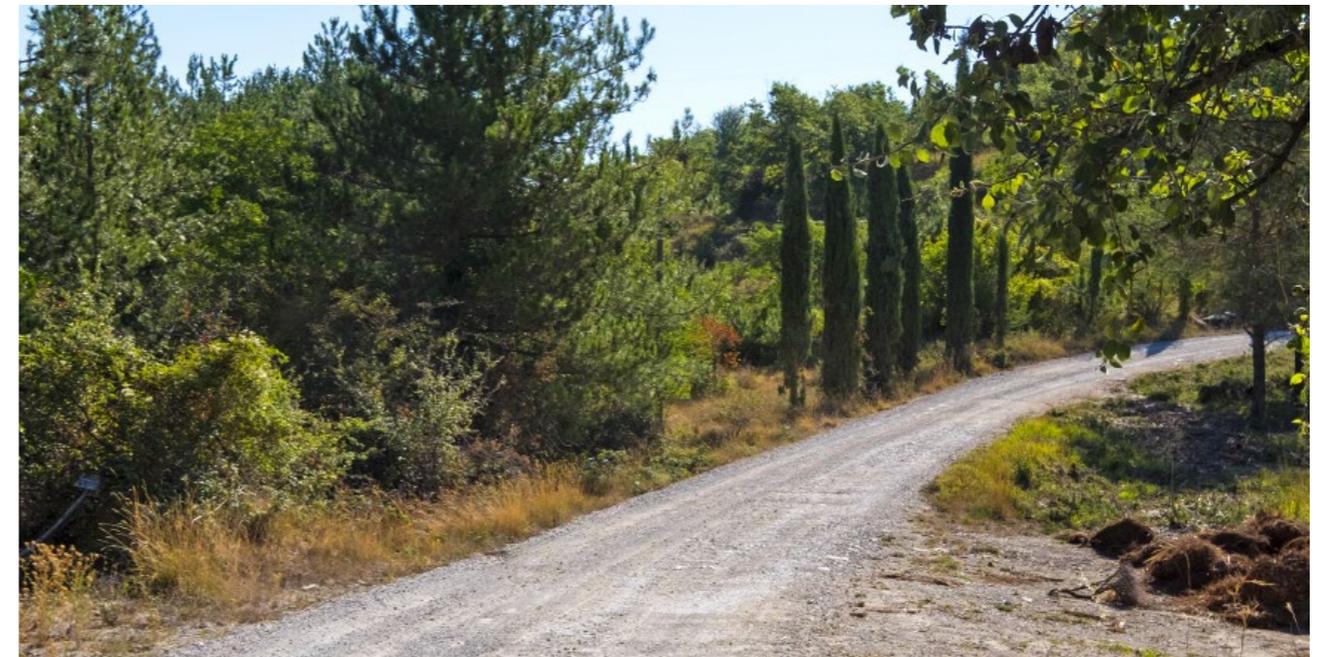
stesso Tumulo, rivestito di lamine decorate di bronzo e di ferro e ricostruito con un complesso intervento di restauro che ha voluto rievocare e valorizzare il suo utilizzo come trasporto del principe guerriero sul campo di battaglia o per parate trionfali. Da non perdere anche una visita proprio al Tumulo di Montecalvario, grandioso monumento sepolcrale etrusco dal diametro di oltre 50 metri che venne costruito alla fine del VII secolo a.C. per accogliere le tombe di una famiglia principesca di straordinaria ricchezza. Gli scavi archeologici risalgono agli inizi del Novecento e hanno riportato alla luce 4 camere ardenti con delle celle laterali ricche di reperti. Info su www.museoarcheologicochianti.it.

Per godere pienamente della bellezza mozzafiato dei paesaggi del Chianti, è consigliata anche una bella passeggiata lungo il camminamento medievale realizzato pochi anni fa per offrire a ospiti e residenti un percorso panoramico esterna a Via delle Volte e affacciato sull'unica parte della cinta muraria rimasta ancora in piedi. Lungo il percorso, immerso nel verde, è possibile vedere anche il Monumento al mezzadro realizzato dallo scultore inglese Matthew Spender, chiantigiano di adozione, e donato alla comunità di Castellina in Chianti da Paolo Panerai, editore milanese e castellinese di adozione come omaggio alla storia locale e al suo patrimonio sociale. La posizione strategica di Castellina in Chianti come collegamento fra Siena e Firenze trova conferma anche nella Via Romea Sanese, antico cammino che ricalca l'itinerario etrusco di crinale con un percorso di circa 78 km immersi quasi completamente nella natura, fra sentieri e strade bianche rese nuovamente fruibili dal lavoro di istituzioni e volontari in tempi

two spearheads: the lion's head in pietra serena, found in the Tumulus of Montecalvario and which has become the symbol of the Museum since its opening in 2006, and the Etruscan chariot, found in the same tumulus, covered with decorated bronze and iron sheets and rebuilt with a complex restoration that wanted to evoke and enhance its use as a transport of the warrior prince on the battlefield or for triumphal parades. Also not to be missed is a visit to the Tumulus of Montecalvario, a grandiose Etruscan sepulchral monument with a diameter of over 50 meters that was built at the end of the seventh century BC to house the tombs of a princely family of extraordinary wealth. Archaeological excavations date back to the early twentieth century and have brought to light 4 burial chambers with side cells rich in finds. About www.museoarcheologicochianti.it. To fully enjoy the breathtaking beauty of the Chianti landscapes, we also recommend a nice walk along the medieval walkway built a few years ago to offer guests and residents a panoramic route outside Via delle Volte and overlooking the only part of the city walls still standing. Along the way, surrounded by greenery, it is also possible to see the Monument to the sharecropper created by the English sculptor Matthew Spender, Chianti by adoption, and donated to the community of Castellina in Chianti by Paolo Panerai, a Milanese publisher and Castellina by adoption as a tribute to local history and its social heritage. The strategic position of Castellina in Chianti as a connection between Siena and Florence is also confirmed by the Via Romea Sanese, an ancient path that follows the Etruscan ridge itinerary with a route of about 78 km immersed almost completely in nature,

molto recenti. Oggi il Comune di Castellina in Chianti è capofila di una convenzione che unisce i Comuni di Firenze, Siena, Barberino - Tavarnelle, Castelnuovo Berardenga, Impruneta, Monteriggioni, Poggibonsi, San Casciano, la Regione Toscana, Toscana Promozione Turistica, Fondazione CR Firenze, Gruppo Archeologico Salingolpe, Museo Archeologico del Chianti e Dipartimento di scienze e tecnologie agrarie, alimentari, ambientali e forestali dell'Università degli Studi di Firenze. L'obiettivo comune è riscoprire e promuovere questo percorso ricco di storia e di legami e renderlo un volano importante per lo sviluppo e la promozione dei territori che attraversa. Chiudiamo il nostro itinerario con un suggerimento enogastronomico, perché chi dice Chianti dice anche buon vino e olio che si fregiano dei marchi DOCG, per i vini, e DOP, per l'olio, e si fanno ambasciatori della Toscana e dell'Italia nel mondo. La scelta è ampia, variegata e difficile da compiere, ma potete approfittare degli assaggi nelle enoteche di Castellina in Chianti e nelle numerose aziende vitivinicole e olearie del territorio che offrono anche la possibilità di conoscere da vicino le loro realtà e la produzione con visite guidate.

between paths and dirt roads made usable again by the work of institutions and volunteers in very recent times. Today the Municipality of Castellina in Chianti is the leader of an agreement that unites the Municipalities of Florence, Siena, Barberino - Tavarnelle, Castelnuovo Berardenga, Impruneta, Monteriggioni, Poggibonsi, San Casciano, the Tuscany Region, Toscana Promozione Turistica, Fondazione CR Firenze, Gruppo Archeologico Salingolpe, Museo Archeologico del Chianti and the Department of Agricultural, Food, Environmental and Forestry Sciences and Technologies of the University of Florence. The common goal is to rediscover and promote this path rich in history and ties and make it an important driving force for the development and promotion of the territories it crosses. We close our itinerary with a food and wine suggestion, because those who say Chianti also say good wine and oil that boast the DOCG marks, for wines, and DOP, for oil, and become ambassadors of Tuscany and Italy in the world. The choice is wide, varied and difficult to make, but you can take advantage of the tastings in the wine shops of Castellina in Chianti and in the numerous wineries and oil companies in the area that also offer the opportunity to get to know their realities and production up close with guided tours.



Un tratto dell'antica Via Romea Sanese.



Via delle Volte.



Tumulo di Montecalvario.

Info

Per ulteriori approfondimenti e per scoprire anche i dintorni di Castellina in Chianti, è possibile consultare il sito www.comune.castellina.si.it, nella sezione "Vivere il Comune" oppure contattare l'Ufficio Turistico di Castellina in Chianti al numero 0577-741392 e all'indirizzo mail ufficioturistico@comune.castellina.si.it

GOMMAYO
★ AUTO & MOTORBIKE TYRE SERVICE ★



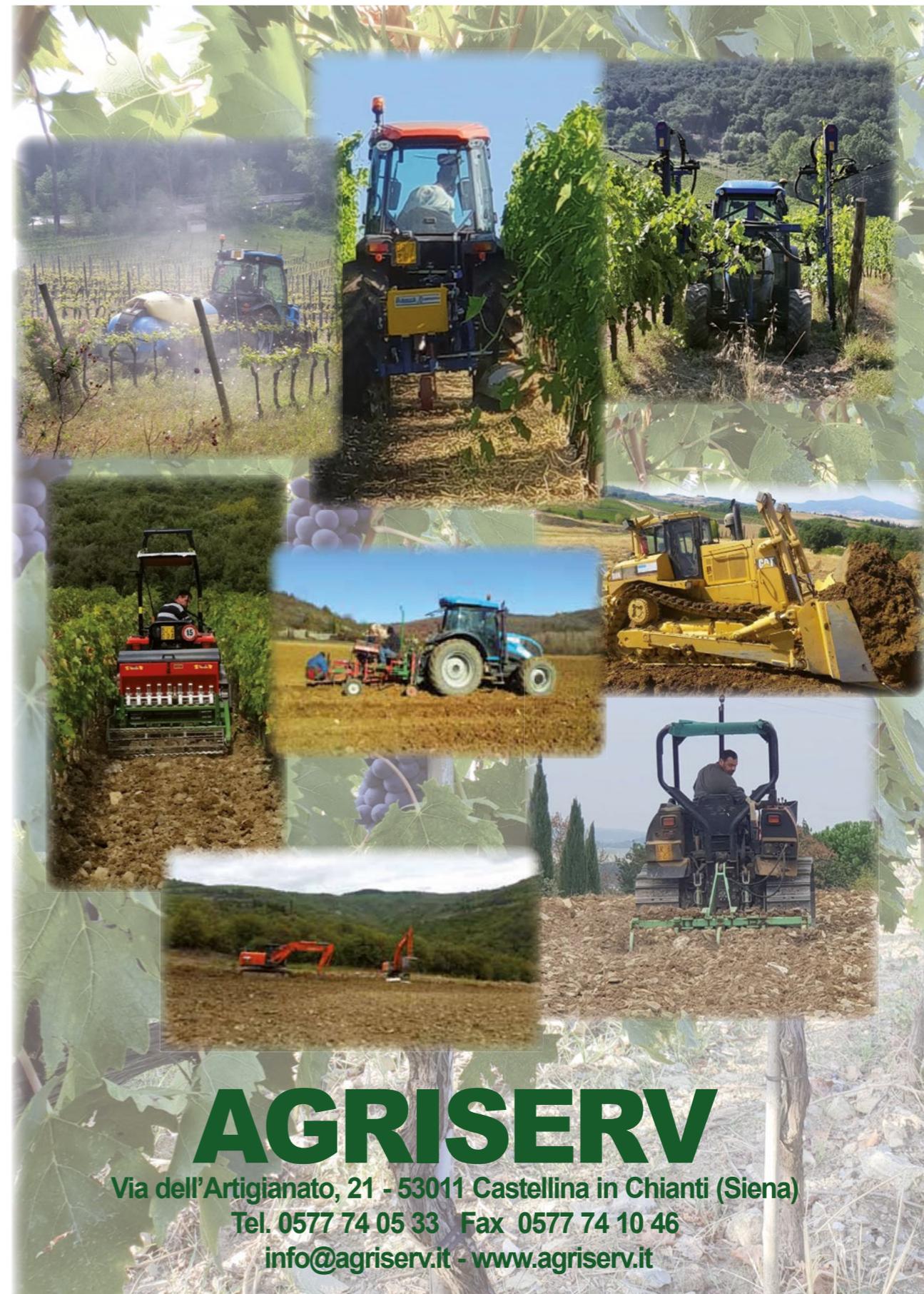
**RIPARAZIONI
MOTO**

**PROMOZIONE
PNEUMATICI
INVERNALI**

GOMMAYO
★ AUTO & MOTORBIKE TYRE SERVICE ★

GOMMAYO - AUTO E MOTORBIKE TYRE SERVICE

Via Lombardia 34, Loc. Fosci, Poggibonsi (Si) / Tel. 0577 988127 / Mob. 347 5387639



AGRISERV

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

Tel. 0577 74 05 33 Fax 0577 74 10 46

info@agriserv.it - www.agriserv.it

ÈSSENZIALE: COSMETICA E FOOD CHE RISPETTANO LA NATURA

èssenziale: Cosmetics and Food that Respect Nature

DI SIMONE CECCHINI



'essenziale', marchio toscano che lavora materie prime del territorio toscano. Un brand nuovo con una grande attenzione per la persona, amore per la natura e per tutto ciò che di prezioso può donare. Uno dei valori cardine dell'attività di 'essenziale' nonché il cuore stesso dell'azienda è infatti quello di "non buttare via niente - poiché tutto ciò che ci regala la natura ha un valore che è nostro dovere comprendere e proteggere per il benessere di ogni creatura".

'essenziale', a Tuscan brand that works with raw materials from the Tuscan territory. A new brand with great attention to people, love for nature and for everything precious it can give. One of the core values of the 'essenziale' activity, as well as the very heart of the company, is in fact that of "not throwing anything away - because everything that nature gives us has a value that it is our duty to understand and protect for the well-being of every creature".



Vinaccioli, polvere e olio di vinacciolo

Dal vinacciolo un olio prezioso e molto altro...

Come si evince dalla collaborazione con il progetto UVA PRETIOSA, la filiera vitivinicola produce grandi quantità di sottoprodotti e di scarti, tra i quali i semi di vinacciolo, il cui riutilizzo contribuisce ad abbassare l'impatto ambientale nell'ottica sempre più attenta di un'economia aziendale circolare. I semi di vinacciolo che vengono recuperati da vinaccia di uve Sangiovese, passano per diverse fasi di lavorazione fino ad ottenere il seme 'nudo' che è poi essiccato e infine sottoposto a spremitura a freddo con una pressa meccanica. Il risultato è un olio dal colore verde smeraldo e dal profumo che ricorda l'uva matura.

La pulizia e separazione del vinacciolo e la relativa spremitura rigorosamente a freddo permettono l'estrazione dell'olio di vinacciolo, che nella loro linea cosmetica diventa ingrediente chiave di alcuni prodotti tra i quali il balsamo mani, lo shampoo solido, la crema detergente, la crema viso e il sapone: "Noi lo produciamo a 'tiratatura limitata' con olio di vinacciolo al 60% di Sangiovese di Montalcino".

Dal processo di lavorazione del vinacciolo abbiamo diversi prodotti di scarto, da cui otteniamo piccole bucce, impiegate per l'infuso di Sangiovese, micro-granuli e la polvere di vinacciolo che trova un peculiare utilizzo sia nella linea dei cosmetici che nei prodotti food.

A Precious Oil from Grape Seeds and Much More...

As can be seen from the collaboration with the UVA PRETIOSA project, the wine supply chain produces large quantities of by-products and waste, including grapeseed, the reuse of which helps to lower the environmental impact with an increasingly careful view of a circular business economy. The seeds that are recovered from the pomace of Sangiovese grapes, go through different stages of processing until the 'naked' seed is obtained, which is then dried and finally subjected to cold pressing with a mechanical press. The result is an emerald green oil with a scent reminiscent of ripe grapes.

The cleaning and separation of the grape seed and its strictly cold pressing allow the extraction of grapeseed oil, which in their cosmetic line becomes a key ingredient of some products including hand conditioner, solid shampoo, cleansing cream, face cream and soap: "We produce it in a 'limited edition' with 60% Sangiovese di Montalcino grapeseed oil".

From the grape seed manufacturing process we have various waste products, from which we obtain small skins, used for the infusion of Sangiovese, micro-granules and grapeseed powder which finds a peculiar use both in the cosmetics line and in food products.



La linea cosmetica.

Dal vigneto un olio prezioso per la pelle

"L'olio di vinacciolo contiene acidi grassi poli-insaturi e antiossidanti che lavorano in perfetta sinergia, regalandoci numerosi benefici in campo cosmetico. L'acido linoleico (omega 6) aiuta lo strato corneo dell'epidermide a trattenere acqua, lasciando la pelle più idratata: da qui le sue proprietà emollienti. È ottimo in caso di pelle ruvida, secca e dermatiti. La presenza di polifenoli (catechine) e vitamina E, contrastano l'invecchiamento cutaneo innescato dai radicali liberi e sono un'ottima prevenzione per l'insorgere delle macchie cutanee prevenendo l'ossidazione della melanina. Essendo un olio leggero può essere usato anche in caso di pelle acneica, soprattutto se addizionato da un olio essenziale appropriato con attività antisettiche come lavanda e rosmarino. L'olio di vinacciolo è in grado anche di proteggere i capillari dall'azione dei radicali liberi aiutando così in caso di couperose e alleviando i sintomi dell'insufficienza venosa", ci racconta Stefania Gornati.

A Precious Oil for the Skin from the Vineyard

"Grapeseed oil contains polyunsaturated fatty acids and antioxidants that work in perfect synergy, giving us numerous benefits in the cosmetic field. Linoleic acid (omega 6) helps the stratum corneum of the epidermis to retain water, leaving the skin more hydrated: hence its emollient properties. It is excellent in case of rough, dry skin and dermatitis. The presence of polyphenols (catechins) and vitamin E counteract skin aging triggered by free radicals and are an excellent prevention for the onset of skin spots by preventing melanin oxidation. Being a light oil, it can also be used in case of acne-prone skin, especially if added with an appropriate essential oil with antiseptic activities such as lavender and rosemary. Grapeseed oil is also able to protect the capillaries from the action of free radicals, thus helping in case of couperose and relieving the symptoms of venous insufficiency," Stefania Gornati tells us.



Il balsamo mani olio di vinacciolo.



Crema viso UvaLife.



La linea 'food' di essenziale.

La linea cosmetica con olio di vinacciolo, eco sostenibile e unica nelle sue formulazioni, creata e firmata 'essenziale' pone la natura e la persona al centro della missione aziendale. Prodotti ideati e realizzati per la cura quotidiana per il piacere di coccolarsi con essenze e profumi della terra toscana. La linea comprende il balsamo mani, la crema detergente, il sapone esfoliante, lo shampoo solido e la crema viso, quest'ultima impreziosita da resveratrolo da uve sangiovese (UvaLife®). Tutti prodotti sono frutto di un'accurata ricerca e sono ricchi di olii essenziali, a beneficio delle singole e specifiche applicazioni di utilizzo, alla ricerca del benessere naturale.

Ora parliamo con Claudio Gori che ci illustra come sono nati i prodotti per la cucina: "Per il mercato food, dal riutilizzo consapevole, è nata la linea di 'Sali Di Vino', con farina di bucce e di vinacciolo, sale delle saline di Volterra e un mix delle nostre aromatiche; salvia, dragoncello, rosmarino e alloro. Ingredienti preziosi che vanno a comporre, insaporire e vivacizzare vari tipologie di pietanze.

Inoltre, con le piccole bucce di vinaccia che si liberano dal seme durante l'essiccazione facciamo un infuso rosato ricco in polifenoli che profuma di vino.

Dalla farina di bucce di vinaccia in campo alimentare, alcuni 'maestri' della cucina ed esperti della ristorazione, si stanno cimentando, provando a valorizzare questo sottoprodotto della filiera vitivinicola: un prodotto ricco di fibre, minerali, proteine, antiossidanti e soprattutto gluten-free" (www.uvapretiosa.eu)

The cosmetic line with grapeseed oil, eco-sustainable and unique in its formulations, created and signed 'essenziale', places nature and the person at the centre of the company's mission. Products designed and manufactured for daily care for the pleasure of pampering yourself with essences and scents of the Tuscan land. The line includes hand balm, cleansing cream, exfoliating soap, solid shampoo and face cream, the latter embellished with resveratrol from Sangiovese grapes (UvaLife®). All products are the result of careful research and are rich in essential oils, for the benefit of individual and specific applications of use, in search of natural well-being.

Now we talk to Claudio Gori who illustrates how kitchen products were born: "For the food market, from the conscious reuse, the line of 'Sali Di Vino' was born, with peel and grape seed flour, salt from the Volterra salt pans and a mix of our aromatic herbs; sage, tarragon, rosemary and bay leaf. Precious ingredients that compose, flavour and enliven various types of dishes.

In addition, with the small pomace skins that are freed from the seed during drying, we make a rosé infusion rich in polyphenols that smells of wine.

From pomace peel flour in the food sector, some 'masters' of the kitchen and experts in catering, are trying their hand at enhancing this by-product of the wine supply chain: a product rich in fibre, minerals, proteins, antioxidants and above all gluten-free" (www.uvapretiosa.eu)



Infuso di sangiovese.



Info

Azienda Agricola di Claudio Gori

Strada del Cantiere 2

Loc. San Donato, Barberino-Tavarnelle (Fi)

Tel. 335 8471480

www.essenziale.eu / info@essenziale.eu

Il Sale diVino.

FIORI (D'ORO) NEL CHIANTI

(Golden) Flowers in Chianti

DI SIMONE BANDINI





Pier Luigi Bagni (sx) e Luca Foschi, I "Piantautori".

"Tutto è artificiale, tutto è naturale".

La storia dell'amicizia tra Pier Luigi Bagni e Luca Foschi è un fiore d'oro: di quelli rari e delicati che capita di trovare in cima a una montagna a inizio estate, oppure al limitar del bosco in primavera. Sono passati oltre vent'anni dal giorno in cui i due hanno deciso di unire le loro conoscenze per fondare l'azienda "Vivaio Fiori nel Chianti". Vi raccontiamo di seguito la storia di questi due "Piantautori", è gioco forza utilizzare un neologismo coniato dallo stesso Luca.

Pier Luigi Bagni è un perito agrario, cresciuto 'in mezzo alle piante', sin da fanciullo appassionato di vivaismo e giardinaggio. Figlio d'arte, suo padre realizzò giardini per personaggi dello spettacolo, da Sophia Loren a Modugno, fino alle nobili tenute della duchessa d'Aosta e della marchesa Gerini – pluripremiato con medaglia d'oro sia al concorso Flor 61 che ad Euroflora 66, dove il giovane Pier Luigi mosse i primi passi e di questo mondo si innamorò: "Sono nato e ho vissuto in campagna fra gli olivi e le piante da me coltivate; sono particolarmente attirato dalle erbacee perenni (...) la cui fioritura è sempre generosa sia per i colori che per l'abbondanza. Ritengo che siano 'il sale dei giardini', creando macchie di colore in cambio di pochissime cure", ci racconta. E non possiamo che essere d'accordo, specie nell'era di profondi cambiamenti climatici e di importanti periodi caldi e siccitosi. Luca Foschi è invece un Dottore in Scienze Forestali che ha sviluppato la sua vocazione grazie all'incontro con lo stesso Pier Luigi, col quale ha creato un'azienda leader nel fiorentino nel settore del florovivaismo e del giardinaggio: "(...) Credo che per lasciare il segno il nostro lavoro debba avere un'alta professionalità data da una profonda conoscenza delle piante, della chimica, della biologia, della pedologia, della fisica, oltretutto una particolare sensibilità, gusto estetico ed inesauribile vena artistica". Il "Vivaio Fiori nel Chianti" si estende oggi su due diverse aree: il vivaio di produzione è nel Comune di Impruneta, mentre quello di esposizione e vendita si trova nel Comune di Greve in Chianti, nei pressi di Strada. Oggi, l'impresa opera in tutto il territorio toscano anche se, proprio nel Chianti, ha gettato radici profonde con creazioni di assoluto rilievo e committenza internazionale. Tra i capisaldi della loro filosofia creativa un certo concetto di immanenza metafisica al contesto: "Il giardino è già qui. Basta saper cercare il genio loci. Bisogna saper ascoltare, osservare. Tutto è già scritto, il vero giardiniere riesce a fare un giardino come se fosse da sempre stato lì, parte dell'insieme".

"Everything is artificial, everything is natural."

The story of the friendship between Pier Luigi Bagni and Luca Foschi is a golden flower: one of those rare and delicate ones that can be found on top of a mountain in early summer, or at the edge of the forest in spring. More than twenty years have passed since the day when the two decided to combine their acquaintances to found the company "Vivaio Fiori nel Chianti". We tell you the story of these two "Piantautori" below, it is necessary to use a neologism coined by Luca himself.

Pier Luigi Bagni is an agricultural expert, who grew up 'among the plants', and has been passionate about nursery and gardening since he was a child. Son of art, his father created gardens for celebrities, from Sophia Loren to Modugno, up to the noble estates of the Duchess of Aosta and the Marquise Gerini – awarded several gold medals both at the Flor 61 competition and at Euroflora 66, where the young Pier Luigi took his first steps and fell in love with this world: "I was born and I lived in the countryside among the olive trees and plants I cultivated; I am particularly attracted by herbaceous perennials (...) whose flowering is always generous both in terms of colour and abundance. I think they're 'the salt of the gardens', creating splashes of colour in exchange for very little care," he says. And we can only agree, especially in the era of profound climate change and major hot and dry periods. Luca Foschi, on the other hand, is a Doctor in Forestry Sciences who developed his vocation thanks to the meeting with Pier Luigi himself, with whom he created a leading company in the Florentine area in the field of floriculture and gardening: "(...) I believe that in order to leave a mark, our work must have a high level of professionalism given by a deep knowledge of plants, chemistry, biology, pedology, physics, as well as a particular sensitivity, aesthetic taste and inexhaustible artistic vein". The "Vivaio Fiori nel Chianti" now extends over two different areas: the production nursery is in the Municipality of Impruneta, while the exhibition and sales nursery is located in the Municipality of Greve in Chianti, near Strada. Today, the company operates throughout the Tuscan territory even if, in Chianti, it has laid deep roots with creations of absolute importance and international patronage. Among the cornerstones of their creative philosophy is a certain concept of metaphysical immanence to the context: "The garden is already here. You just need to know how to look for the genius loci. You have to know how to listen, to observe. Everything is already written, the real gardener is able to make



Un camminamento segreto conduce alla piscina.

"Il nostro lavoro – ci raccontano – si è evoluto nel tempo con ausili tecnici e informatici; oggi siamo in grado di progettare su planimetrie anche con l'uso di rendering fotografici. Tuttavia, un grande lavoro è fatto a monte, in vivaio, in piena terra o in vaso! È fondamentale, infatti, crescere e selezionare delle piante idonee al nostro territorio – di contro a molte semplificazioni 'commerciali' promosse negli anni dai vivai pistoiesi che non conoscono le caratteristiche e talvolta le 'asprezze' della nostra terra, e in particolare dell'area collinare del Chianti". "Qui c'è una terra infame! – Ci racconta con una smorfia Pier Luigi – in prevalenza argillosa e che necessita di interventi mirati: dal movimento terra iniziale per stabilire gli spazi, i piani e le pendenze giuste – fino al corretto drenaggio, alla palificazione delle scarpate e alla predisposizione di un efficiente sistema di irrigazione". "Il veloce cambiamento climatico degli ultimi decenni – aggiunge Luca – con estati torride e siccitose, ci ha portato alla scelta di piante che ben si adattino alle condizioni ambientali mutate: euforbie, graminacee, sedum, phlomis, cisti, teucrium, nepeta, stachys, solo per citarne alcune. Tutte piante che inizialmente, specie il primo anno, vanno seguite con attenzione ma che poi

a garden as if it had always been there, part of the whole". "Our work," they tell us, "has evolved over time with technical and IT aids; Today we are able to design on floor plans even with the use of photographic renderings. However, a great deal of work is done upstream, in the nursery, in the ground or in pots! It is essential, in fact, to grow and select plants suitable for our territory – as opposed to many 'commercial' simplifications promoted over the years by Pistoia nurseries that do not know the characteristics and sometimes the 'harshness' of our land, and in particular of the hilly area of Chianti". "There is an infamous land here! – Pier Luigi tells us with a grimace – mainly clayey and which requires targeted interventions: from the initial earthmoving to establish the right spaces, floors and slopes – to the correct drainage, the piling of the slopes and the preparation of an efficient irrigation system". "The rapid climate change of the last few decades," adds Luca, "with torrid and dry summers, has led us to choose plants that are well suited to the changed environmental conditions: euphorbiae, grasses, sedum, phlomis, rockroses, teucrium, nepeta, stachys, just to name a few. All plants that initially, especially in the first year, must be followed



Una meravigliosa euforbia circonda il 'pedale' di un cipresso.



non necessitano di particolari cure e vivono pressoché in autonomia. Tra gli alberi ad alto fusto, il criterio è il medesimo, ovvero il potersi inserire correttamente nel contesto climatico, 'storico' e paesaggistico: basti per ora citare la quercia, l'acero campestre, il gelso, così come lecci, cipressi e naturalmente gli olivi".

In ultima analisi, sia la scelta di essenze che i concetti fondanti di questa arte antica non possono prescindere, oggi, dalla valutazione attenta dell'impatto ambientale: "Negli ultimi anni la scelta di piante che resistono alla siccità è un fatto di coscienza ecologica: volendo ridurre i consumi idrici e adottando sistemi di irrigazione efficienti. Parallelamente per il solito motivo, stiamo da anni proponendo giardini dove i prati sono sostituiti dalle piante e – se proprio devono rimanere – pensiamo a 'distese' di gramigna gentile, al fine di ridurre drasticamente il consumo d'acqua. Proponiamo un giardinaggio sostenibile, con appunto la riduzione delle irrigazioni ma anche l'utilizzo di concimi organici, di funghi micorrizici e l'uso di prodotti antiparassitari naturali".

Un punto forte di questo sodalizio di architetti del paesaggio è, inoltre e indubbiamente la gestione delle scarpate e delle pendenze, tipici fattori 'critici' della nostra terra, attraverso la progettazione di giardini rocciosi che possano portare a loro vantaggio un dato, solo apparentemente negativo!

carefully but then do not require special care and live almost independently. Among the tall trees, the criterion is the same, that is, to be able to fit correctly into the climatic, 'historical' and landscape context: suffice it to mention for now the oak, the field maple, the mulberry, as well as holm oaks, cypresses and of course olive trees".

In the final analysis, both the choice of essences and the founding concepts of this ancient art cannot be separated, today, from the careful assessment of the environmental impact: "In recent years, the choice of plants that resist drought is a matter of ecological awareness: wanting to reduce water consumption and adopting efficient irrigation systems. At the same time, for the same reason, we have been proposing gardens for years where lawns are replaced by plants and – if they really have to remain – we think of 'expanses' of gentle grass, in order to drastically reduce water consumption. We propose sustainable gardening, with the reduction of irrigation but also the use of organic fertilizers, mycorrhizal fungi and the use of natural pesticide products".

A strong point of this association of landscape architects is, moreover, and undoubtedly the management of slopes, typical and 'critical' factors of our land, through the design of rock gardens that can bring to their advantage a fact that is only apparently negative!



Dal formale all'informale.



A consulto in giardino.

Info
Vivaio "Fiori nel Chianti"

di Pier Luigi Bagni e Luca Foschi s.s.

Vivaio e Punto Vendita

Via della Montagnola 181 (10° km Via Chiantigiana)

Greve in Chianti (Fi)

Tel. 055 8587206 / 333 4379578 (Pier Luigi)

328 7037037 (Luca)

www.fiorinelchianti.it / info@fiorinelchianti.it

il bello qualifica lo spazio.

Italian Real Estate

abode[®]

savills

**Making dreams
come true.**

info@abodeitaly.com

www.abodeitaly.com



I BRONZI ARCHETIPALI DI ANDREA ROGGI

The Archetypal Bronzes by Andrea Roggi

A CURA DELLA REDAZIONE

Andrea Roggi nasce il 2 luglio 1962 a Castiglion Fiorentino in Toscana. Sin dall'adolescenza l'artista inizia a coltivare alcuni dei suoi numerosi interessi, tra cui la pittura e la poesia, fino al progressivo avvicinamento alla scultura. Approfondisce la tecnica scultorea frequentando, per un breve periodo, lo studio dell'artista Enzo Scatragli, anche egli figlio nativo di Castiglion Fiorentino. L'evento che segna la vera svolta artistica di Andrea Roggi è rappresentato da una sua visita alla Basilica di Santa Maria Novella a Firenze, dove rimane letteralmente incantato dal forte effetto plastico dell'affresco La Trinità del pittore rinascimentale e suo conterraneo Masaccio.

Nel 1991 fonda il laboratorio artistico La Scultura di Andrea Roggi, dove realizza interamente le proprie opere e grazie all'aiuto dei suoi assistenti riesce a creare sculture ricche di dettagli e di grandi dimensioni. Il bronzo è infatti il suo materiale, con il rito della fusione a cera persa riesce magistralmente a trasformare i modelli di argilla in veri e propri capolavori. Nel 2017, affascinato dalle imponenti cave che circondano la città di Pietrasanta, l'artista inizia a dedicarsi alla creazione di opere d'arte in marmo.

Dal 2020 Roggi plasma anche opere in acciaio inossidabile. Dalla fine degli anni '90 diviene promotore della corrente Art for Young che ha come obiettivo quello di risvegliare nei giovani la passione per l'arte in tutte le sue forme. Il movimento artistico porta in seguito alla realizzazione del progetto il Parco della Creatività® ove raggiunge la sua massima espressione. Dal 2000 Roggi inizia una proficua collaborazione con l'Università della Georgia, con sede a Cortona, e l'Università del Texas, con sede a Castiglion Fiorentino, dove tiene seminari e corsi sulle varie tecniche scultoree. Nei primi anni 2000 subisce il fascino dell'intellettuale Pier Francesco Greci (figura di spicco nel panorama culturale toscano) e delle sue teorie sull'arte di Piero della Francesca.

Numerose sono le sue opere pubbliche in Italia – dislocate prevalentemente in Toscana e in Umbria – e all'estero. I

Andrea Roggi was born on July 2nd 1962 in Castiglion Fiorentino, Tuscany. In his teenage years the artist began to cultivate some of his many interests, including painting and poetry, until he gradually focused on sculpture. He attended for a short period of time the studio of Enzo Scatragli – a fellow artist and himself a native son of Castiglion Fiorentino – to expand his knowledge of sculptural techniques. The event that marked a true artistic turning point in his life came when he visited Basilica of Santa Maria Novella in Florence, where he was literally spellbound by the strong plastic effect of The Trinity, a fresco by Renaissance painter and countryman Masaccio.

In 1991 he set up the art workshop La Scultura di Andrea Roggi, where he has been crafting his sculptures from start to finish and, with the help of his assistants, he manages to create large-sized yet finely detailed pieces. Bronze is the material he chose, which he puts through the lost-wax casting process to finally transform the clay models into masterpieces. In 2017, fascinated by the imposing quarries that surround the town of Pietrasanta, the artist began to dedicate himself to the creation of artworks in marble.

Since 2020 Roggi creates sculptures in stainless steel as well. In the late 90s he became the initiator of the Art for Young movement, aimed at awakening an appreciation of art and all art forms in young people. The movement has culminated with the inauguration of the Parco della Creatività, its crowning achievement. Since 2000, Roggi has been pursuing a fruitful collaboration with the University of Georgia, based in Cortona, and with the University of Texas, based in Castiglion Fiorentino, where he holds workshops and courses on sculptural techniques. In the early 2000s, he became fascinated with one of the most prominent intellectual figures in Tuscany, Pier Francesco Greci, especially with his theories about the art of Piero della Francesca.

Roggi has produced a number of public artworks located in Italy – mostly in Tuscany and Umbria – and abroad. His

suoi lavori sono collezionati in molti paesi del mondo, ha partecipato ad esposizioni nazionali ed internazionali tra le quali: Grand Hall Olympia, Londra; Ahoy, Rotterdam; Grand Palais, Parigi; Oishi Gallery e Fukuoka City Museum, Fukuoka; Forum Grimaldi, Monaco e Shanghai World Expo Exhibition Center, Shanghai.

Nel 2018 le sue opere vengono scelte dalla fondazione Robert F. Kennedy Human Rights per essere consegnate, in occasione del 50° anniversario, come premi al Principe Alberto II di Monaco, ad Alessandro Benetton ed a Harry Benson; una sua scultura viene anche donata all'asta di beneficenza condotta da Christie's.

In occasione della 78° Mostra Internazionale d'Arte Cinematografica della Biennale di Venezia, viene presentato in anteprima mondiale il 9 settembre 2021 – con una proiezione speciale sul Campari Boat-In Cinema, presso l'Arsenale di Venezia – American Night, opera prima di Alessio Della Valle, nella quale appare l'opera Le nostre Radici per un nuovo Futuro realizzata dal Maestro Roggi. La scultura viene inoltre presentata durante l'evento, nella mostra d'arte allestita presso l'Arsenale.

Nel settembre 2021 l'opera bronzea Albero della Pace viene installata presso l'Accademia dei Georgofili di Firenze, accanto alle Gallerie degli Uffizi, in memoria delle vittime della strage avvenuta nel 1993 ed inaugurata in presenza del sindaco di Firenze, Dario Nardella, e delle cariche istituzionali della città. Nel 2023 Roggi ha creato opere d'arte uniche e dal design esclusivo, quali prestigiosi premi per la manifestazione di UEFA FootbALL 2023; inoltre, una delle sue creazioni è stata consegnata in premio al fisico e inventore italiano Federico Faggin.

works are featured in many art collections around the world and he has participated in various national and international exhibitions held at major venues such as the Olympia Grand Hall in London, the Ahoy in Rotterdam, the Grand Palais in Paris, the Grimaldi Forum in Monaco, the Fukuoka Oishi Gallery and Fukuoka City Museum in Japan and the Shanghai World Expo Exhibition Center in Shanghai.

In 2018 the Robert F. Kennedy Human Rights Association held a Gala in Monte Carlo – to mark its 50th anniversary – during which Mr. Roggi's artworks were awarded to Prince Albert II of Monaco, to Alessandro Benetton and to Harry Benson; a sculpture by Roggi was also donated to the charity auction conducted by Christie's.

On the occasion of the 78th Venice Biennale International Film Festival, the world premiere of the movie American Night, by Alessio Della Valle, was held at the Campari Boat-in Cinema – an exclusive event organised at the Venice Arsenal – on the 9th of September 2021. The sculpture Le nostre Radici per un nuovo Futuro created by Maestro Roggi appears in one of the main

scenes of the movie and was also presented during the event, as a part of the art exhibition set up at the Arsenal.

In September 2021 the bronze work Albero della Pace was installed in front of the Accademia dei Georgofili in Florence, next to the Uffizi Galleries, in memory of the victims of the massacre that took place there in 1993 and it was inaugurated in the presence of the mayor of Florence, Dario Nardella, and of the institutional representatives of the city.

In 2023 Roggi created unique and exclusively designed works of art such as awards for the 2023 UEFA FootbALL prize-giving ceremony; one of his creations was also awarded to Italian physicist and inventor Federico Faggin.



Il Maestro Roggi all'opera.



b Un prodigioso allineamento con la Cupola del Brunelleschi.jpg



L'artista scultore Andrea Roggi.



L'opera esposta al Salone dei Cinquecento.

Da ultimo ricordiamo la florida collaborazione tra l'artista castiglionesse e il designer di gioielli di fama internazionale Martin Katz – nella mirabile sintesi estetica ed escatologica della scultura "Energia della Vita". L'opera è stata recentemente esposta a Firenze, al Salone dei Cinquecento a Palazzo Vecchio e continuerà il suo viaggio a Venezia, dal 21 dicembre al 6 gennaio, presso la Scuola Grande di San Rocco in una mostra curata da Rina dal Canton.

Tra le principali mostre personali dell'artista, tenutesi negli ultimi anni si annoverano:

The Circle of Life, 1 maggio – 30 settembre 2018, mostra personale diffusa in Toscana, Umbria e Basilicata (Forte dei Marmi, Pietrasanta, Castelfalfi, Casole d'Elsa, Cortona, Assisi, Spello e Matera).

Terra Mater | Earth and Heaven, 20 maggio – 30 settembre 2019, mostra personale antologica a Lucca e Pietrasanta (Piazza dell'Anfiteatro, Real Collegio, Le Mura, Baluardo di San Frediano a Lucca e Piazzetta del Teatro a Pietrasanta).

Resurrectio | Tributo ai monti pisani, 12 aprile – 8 novembre 2019, personale Pisa (Piazza Vittorio Emanuele e MACC | Meeting Art Craft Center).

Terra Mater | Earth and Heaven, 1 giugno – 31 agosto 2020, mostra personale antologica a Forte dei Marmi (Piazza Dante, Via Carducci, Via Mazzini e Via IV Novembre).

Terra Mater | Earth and Heaven, 18 dicembre 2020 – 21 settembre 2021, mostra personale antologica a Siena (Belvedere, Piazza San Domenico, Vicolo Campaccio, Via Pianigiani, Piazza Tolomei, Logge della Mercanzia, Piazza del Campo, Piazza Duomo e Magazzini del Sale).

Terra Mater | Earth and Heaven, 23 settembre – 21 novembre 2021, mostra personale antologica a Cortona (Piazza della Repubblica, Piazza del Duomo, Giardini pubblici Parterre).

Terra Mater | Earth and Heaven, 28 gennaio – 22 agosto 2022, mostra personale antologica a Vicenza (Piazza dei Signori, Basilica Palladiana, Loggia del Capitaniato, Piazza delle Erbe, Piazzale Alcide De Gasperi e Piazza San Lorenzo).

Terra Mater | Earth and Heaven, 15 maggio – 27 novembre 2022, mostra personale antologica a Venezia (Galleria Ravagnan a Dorsoduro e Piazza San Marco, Sina Centurion Palace, Teatro Stabile del Veneto "Carlo Goldoni", Tenuta di Venissa a Mazzorbo).

Mirabilia Naturae | Oltre il buio, 18 giugno 2022 – 18 marzo 2023, mostra collettiva a Stra, provincia di Venezia, insieme ad Achille Costi e Toni Benetton (Villa Pisani e Villa Loredan).

Terra Mater | Earth and Heaven, 21 settembre 2022 – 15 aprile 2023, mostra personale antologica a Matera (Sassi di Matera, Chiesa del Purgatorio).

Res Sacrae | Human and Divine, 8 dicembre 2022 – 11 aprile 2023, mostra personale a Viareggio (Lungomare di Viareggio, Molo della Madonna).

Terra | La nascita dell'opera di Andrea Roggi, 18 gennaio – 21 aprile 2023, mostra personale a Firenze, tenutasi presso Accademia dei Georgofili.

Genesys | Il Seme della Rinascita, 9 maggio – 12 giugno 2023, mostra personale a Venezia, tenutasi presso Campo San Vio, Ca' di Dio, Arsenale.

Hyle | Le Radici del Futuro, 14 giugno – 30 aprile 2023, mostra personale ad Asolo, tenutasi presso il centro storico.

Finally, we remember the flourishing collaboration between the Castiglionesse artist and the internationally renowned jewelry designer Martin Katz – in the admirable aesthetic and eschatological synthesis of the sculpture "Energy of Life". The work was recently exhibited in Florence, at the Salone dei Cinquecento in Palazzo Vecchio and will continue its journey in Venice, from December 21 to January 6, at the Scuola Grande di San Rocco in an exhibition curated by Rina dal Canton. In the latest years, particularly noteworthy are the exhibitions:

The Circle of Life, 1st of May – 30th of September 2018, widespread solo exhibition in Tuscany, Umbria and Basilicata (Forte dei Marmi, Pietrasanta, Castelfalfi, Casole d'Elsa, Cortona, Assisi, Spello and Matera).

Terra Mater | Earth and Heaven, 20th of May – 30th of September 2019, anthological solo exhibit in Lucca and Pietrasanta (Piazza dell'Anfiteatro, Real Collegio, Le Mura, Baluardo di San Frediano in Lucca and Piazzetta del Teatro in Pietrasanta).

Resurrectio | Tributo ai monti pisani, 12th April – 8th November 2019, solo exhibit Pisa (Piazza Vittorio Emanuele and MACC | Meeting Art Craft Center).

Terra Mater | Earth and Heaven, 1st of June – 31st of August 2020, anthological solo exhibit in Forte dei Marmi (Piazza Dante, Via Carducci, Via Mazzini and Via IV Novembre).

Terra Mater | Earth and Heaven, 18th of December 2020 – 21st of September 2021, anthological solo exhibit in Siena (Belvedere, Piazza San Domenico, Vicolo Campaccio, Via Pianigiani, Piazza Tolomei, Logge della Mercanzia, Piazza del Campo, Piazza Duomo and Magazzini del Sale).

Terra Mater | Earth and Heaven, 23rd of September – 21st of November 2021, anthological solo exhibit in Cortona (Piazza della Repubblica, Piazza del Duomo, Giardini pubblici Parterre).

Terra Mater | Earth and Heaven, 28th of January – 22nd of August 2022, anthological solo exhibit in Vicenza (Piazza dei Signori, Basilica Palladiana, Loggia del Capitaniato, Piazza delle Erbe, Piazzale Alcide De Gasperi e Piazza San Lorenzo).

Terra Mater | Earth and Heaven, 15th of May – 27th of November 2022, anthological solo exhibit in Venice (Ravagnan Gallery in Dorsoduro and Piazza San Marco, Sina Centurion Palace, Teatro Stabile del Veneto "Carlo Goldoni", Tenuta di Venissa in Mazzorbo).

Mirabilia Naturae | Oltre il buio, 18th of June 2022 – 18th of March 2023, collective exhibit in Stra, province of Venice, together with Achille Costi and Toni Benetton (Villa Pisani and Villa Loredan).

Terra Mater | Earth and Heaven, 21st of September 2022 – 15th of April 2023, anthological solo exhibit in Matera (Sassi di Matera, Chiesa del Purgatorio).

Res Sacrae | Human and Divine, 8th of December 2022 – 11th of April 2023, solo exhibit in Viareggio (Lungomare di Viareggio, Molo della Madonna).

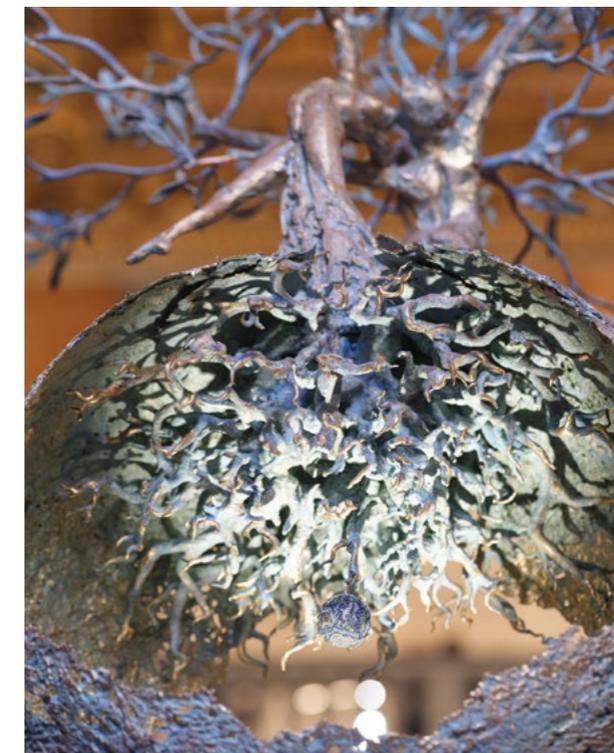
Terra | La nascita dell'opera di Andrea Roggi, 18th of January – 21st of April 2023, solo exhibit in Florence, held at Accademia dei Georgofili.

Genesys | Il Seme della Rinascita, 9th of May – 12th of June 2023, solo exhibit in Venice, held at Campo San Vio, Ca' di Dio, Arsenale.

Hyle | Le Radici del Futuro, 14th of June 2022 – 30th of April 2023, solo exhibit in Asolo.



In memoria delle vittime della strage di Via dei Georgofili.



L'opera 'Energia della Vita', Particolare..



Un sodalizio con il designer Martin Katz.

Info

Strada Provinciale 25 n. 236 A, Manciano, Castiglion Fiorentino (Ar)

Mobile: +39 333 6461405 / Tel.: +39 0575 653401

E-mail: lasculturadiandrearoggi@gmail.com

Web: www.andrearoggi.it



**Investimenti immobiliari
e nel settore sportivo**

**Partnership con aziende
rumene in vari settori dei
servizi pubblici, turismo
immobiliare e industriale**

**Ricerca e apertura
investimenti Italia-Romania
e Romania-Italia**

CONTATTI

Simone
(per Italia 🇮🇹)
Tel. 392 7808332
simone@probuss.it

Eduard
(per Romania 🇷🇴)
eduard@probuss.it



La nostra società è specializzata nel brokeraggio assicurativo rivolto esclusivamente ad aziende di dimensioni medio grandi. Viene trattata anche la linea persone in un ambito limitato al top management aziendale.

Lavoriamo con i principali gruppi assicurativi nazionali e con gruppi assicurativi esteri per particolari esigenze dei clienti. Le compagnie assicuratrici vengono selezionate in base a nostre valutazioni che tengono conto di vari aspetti quali: qualità delle garanzie, prezzi, velocità della liquidazione dei danni.

Luciano Cecchini
PRESIDENTE

SERVIZI OFFERTI

- Analisi e valutazione dei rischi presso l'azienda sia a tavolino sia mediante sopralluoghi per identificare i materiali a rischio.
- Definizione delle priorità di rischio da garantire.
- Valorizzazione dei beni da assicurare.
- Valutazione dei massimali di responsabilità.
- Allineamento delle scadenze delle polizze in corso.
- Realizzazione delle riforme delle coperture assicurative ricercando le migliori soluzioni sul mercato assicurativo.
- Consigli di loss Prevention per migliorare la sicurezza dell'azienda.



LA ROCCA DI STAGGIA

Mille bottiglie di plastica blu, non più vuoti a perdere, diventano materia madre. Basta un gesto ad arte per trasformare le bottiglie in architetture celesti: percorsi acquatici, tubature, labirinti... dando vita a installazioni che animano lo spazio, cambiando contesti relazionali, portano alla scoperta di sé.

L'ARTE contemporanea, non più esclusività dell'autore, diventa percorso in cui l'artista nella ricerca di comprensione e riscrittura della realtà, coinvolge un vasto numero di soggetti, resi protagonisti di un'azione-trasformazione di spazi, materiali, relazioni verso uno sviluppo eco-compatibile condiviso.

L'ARTE invita a com-prendere / non rifiutare. Genera trasformazioni della visione-gestione dei rifiuti.

L'ARTE sviluppa appartenenza e recupero di spazi quotidiani e urbani, attraverso interventi partecipati di animazione verso una città a misura d'uomo.

L'ARTE trasformando materiali e spazi agisce sulle relazioni interpersonali, provocando cambiamenti dentro e fuori di noi. I soggetti diventano attori consapevoli e guide di un nuovo modello di sviluppo partecipato.

L'ARTE diventa messaggio innovativo. Nuove generazioni rigenerano. La comunicazione utilizza nuove formule, nuovi linguaggi.

L'ANIMA IN BOTTIGLIA

L'arte che rigenera materiali, spazi, relazioni

Mille bottiglie di plastica blu, non più vuoti a perdere, diventano materia madre. Basta un gesto ad arte per trasformare le bottiglie in architetture celesti: percorsi acquatici, tubature, labirinti... dando vita a installazioni che animano lo spazio, cambiando contesti relazionali, portano alla scoperta di sé.

L'ARTE contemporanea, non più esclusività dell'autore, diventa percorso in cui l'artista nella ricerca di comprensione e riscrittura della realtà, coinvolge un vasto numero di soggetti, resi protagonisti di un'azione-trasformazione di spazi, materiali, relazioni verso uno sviluppo eco-compatibile condiviso.

L'ARTE invita a com-prendere / non rifiutare. Genera trasformazioni della visione-gestione dei rifiuti.

L'ARTE sviluppa appartenenza e recupero di spazi quotidiani e urbani, attraverso interventi partecipati di animazione verso una città a misura d'uomo.

L'ARTE trasformando materiali e spazi agisce sulle relazioni interpersonali, provocando cambiamenti dentro e fuori di noi. I soggetti diventano attori consapevoli e guide di un nuovo modello di sviluppo partecipato.

L'ARTE diventa messaggio innovativo. Nuove generazioni rigenerano. La comunicazione utilizza nuove formule, nuovi linguaggi.



progetto a cura di Donatella Bagnoli per La Rocca di Staggia / Associazione Ottovolante
Tel 366 4792092 - www.laroccadistaggia.it

L'ANIMA IN BOTTIGLIA

L'arte che rigenera materiali, spazi, relazioni

3B Scuola Secondaria Ist. Comprensivo 1 - Poggibonsi

LA ROCCA DI STAGGIA



FAMMI FIORIRE

L'ARTE che rigenera materiali / spazi / relazioni
L'ARTE che rigenera materiali / spazi / relazioni



LA ROCCA DI STAGGIA

Tel 366 4792092 - www.laroccadistaggia.it

IL GIARDINO THE GARDENS OF MEMORY



Piccoli **FIORI AZZURRI**,
presenze trasparenti, leggere,
pendono come preziosi gioielli,
dai rami contorti dell'albero.
I fiori, sospesi a **FILI** sottili,
con cui ciascuno ha ricucito
un **legame** con la **memoria**,
dondolano nell'aria.
Un piccolo **sonaglio**, è musica
che accompagna la danza del
vento. Delicata e fragile è la
carezza che si posa su **ferite**
antiche.




LA ROCCA DI STAGGIA

DELLA MEMORIA

LABORATORIO ALLA ROCCA DI STAGGIA bambini e insegnanti 5B Scuola Primaria Staggia- Ist.Comprendivo 1
progetto a cura di Donatella Bagnoli per La Rocca di Staggia / Associazione Ottovolante

Piccoli **FIORI AZZURRI**,
presenze trasparenti, leggere,
pendono come preziosi gioielli,
dai rami contorti dell'albero.
I fiori, sospesi a **FILI** sottili,
con cui ciascuno ha ricucito
un **legame** con la **memoria**,
dondolano nell'aria.
Un piccolo **sonaglio**, è musica
che accompagna la danza del
vento. Delicata e fragile è la
carezza che si posa su **ferite**
antiche.



La memoria è una ferita aperta. Richiede **accoglienza** del vissuto, cura del ricordo. Attraverso un'**azione condivisa**, dal dolore si **RIGENERA SPERANZA. Ri-nascita** di una comunità che **FIORISCE**, tessendo **FILI** tra generazioni diverse.

La memoria è una ferita aperta. Richiede **accoglienza** del vissuto, cura del ricordo. Attraverso un'**azione condivisa**, dal dolore si **RIGENERA SPERANZA. Ri-nascita** di una comunità che **FIORISCE**, tessendo **FILI** tra generazioni diverse.

I MESTIERI ARTIGIANI POLIZIANI

Poliziani Crafts

A CURA DELLA REDAZIONE



Si chiama "I mestieri Artigiani Poliziani", ed è il nuovo progetto finalizzato alla valorizzazione del comparto artigiano presente nel territorio di Montepulciano. Riconosciuto in tutto il mondo, il "Made in Italy" è sinonimo di eccellenza dell'artigianato di qualità. A Montepulciano sono state molte le produzioni artigianali, storie di produzioni locali che, tramandate nel tempo, hanno contribuito a creare una vera e propria storia di tradizione e cultura. Visitare le botteghe artigiane di Montepulciano, è un po' come fare un viaggio nella storia: qui, donne e uomini adattano alla contemporaneità una tradizione millenaria, fatta di pratiche e tecniche specializzate a partire dagli elementi che madre natura ha concesso.

It is called "I mestieri Artigiani Poliziani", and it is the new project aimed at enhancing the artisan sector present in the Montepulciano area. Recognized all over the world, "Made in Italy" is synonymous with excellence in quality craftsmanship. In Montepulciano there have been many handicraft productions, stories of local productions that, handed down over time, have contributed to creating a real history of tradition and culture. Visiting the artisan workshops of Montepulciano is a bit like taking a journey through history: here, women and men adapt a thousand-year-old tradition to the contemporary, made up of specialized practices and techniques starting from the elements that mother nature has granted.



Gli artigiani di Montepulciano.

Un modo sempre originale per rimettere al centro la materia, intesa come origine di tutte le cose; e al centro mette anche l'uomo, che ha imparato a modellare la materia per scopi pratici ed estetici, restituendo manufatti di altissimo pregio e qualità. "L'Amministrazione comunale - sottolinea il sindaco Michele Angiolini - intende valorizzare questo patrimonio 'riunendo' e 'mappando' il patrimonio di saperi di produzione artigianale attraverso una visibilità che favorisca il dialogo tra produttori e istituzioni e sia, al tempo stesso, di facile accesso per i visitatori che intendono conoscere qualcosa in più di queste eccellenze e del nostro territorio". "Le antiche tradizioni artigianali della città di Montepulciano sono dei veri e propri scrigni di tesori - aggiunge l'assessore alle attività produttive Monja Salvadori che coordina il progetto. - L'artigianato, del resto, è una componente fondamentale del patrimonio culturale e, al tempo stesso, rappresenta una realtà dinamica nel panorama economico locale. Oltre all'artigianato artistico di eccellenza, infatti, Montepulciano vanta antiche tradizioni e attività artigianali che oggi rischiano di essere dimenticate e quindi perdute; vere e proprie storie di antichi mestieri da riscoprire dal valore anche sociale". Il progetto si articola in azioni di comunicazione e valorizzazione di breve, medio e lungo periodo, con il coinvolgimento diretto

An always original way to put matter back at the centre, understood as the origin of all things; And at the centre it also puts man, who has learned to model the material for practical and aesthetic purposes, returning artifacts of the highest value and quality. "The Municipal Administration - underlines the mayor Michele Angiolini - intends to enhance this heritage by 'bringing together' and 'mapping' the heritage of knowledge of artisan production through a visibility that favours dialogue between producers and institutions and is, at the same time, easy to access for visitors who want to know something more about these excellences and our territory". "The ancient craft traditions of the city of Montepulciano are real treasure chests - adds the councillor for productive activities Monja Salvadori who coordinates the project. - Crafts, after all, are a fundamental component of cultural heritage and, at the same time, represent a dynamic reality in the local economic landscape. In addition to the artistic craftsmanship of excellence, in fact, Montepulciano boasts ancient traditions and craft activities that today risk being forgotten and therefore lost; real stories of ancient crafts to be rediscovered with a social value as well". The project is divided into short, medium and long-term communication and enhancement actions, with the direct



degli artigiani e porterà alla realizzazione di una carta dei valori condivisa e alla strutturazione di un prodotto di destinazione turistica legato al settore. Tra le altre azioni allo studio, attività con le scuole e gli studenti e attività laboratoriali. "Un progetto nato dall'esigenza di andare a riscoprire i mestieri poliziani. Nella storia Montepulciano ha avuto artigiani che hanno saputo mantenere viva quella che era l'economia del nostro territorio: negli anni è cambiata la società, è cambiata la richiesta del territorio stesso e sono cambiate le generazioni; quindi, di fronte ad una effettiva possibilità di perdere questi mestieri, abbiamo deciso di provare mantenerli e preservarli. Il progetto nasce proprio dall'esigenza di mantenere l'autenticità dei nostri mestieri nel nostro territorio: un progetto fortemente voluto, non solo dal mio assessorato, ma dall'intera amministrazione, e che stiamo portando avanti. Non vuole essere un progetto che va solo nella direzione di creare botteghe ad uso e consumo del turista, ma anche per il residente. E soprattutto per creare occupazione per le nuove generazioni che potrebbero, prima riscoprire e poi dedicarsi a mestieri che fanno parte della nostra cultura" aggiunge ancora l'assessore Salvadori.

involvement of artisans and will lead to the creation of a shared charter of values and the structuring of a tourist destination product linked to the sector. Other actions under study include activities with schools and students and laboratory activities. "A project born from the need to rediscover Poliziani's crafts. Throughout history, Montepulciano has had artisans who have been able to keep the economy of our territory alive: over the years society has changed, the demand of the territory itself has changed and generations have changed; So, faced with a real possibility of losing these trades, we decided to try to maintain and preserve them. The project stems from the need to maintain the authenticity of our crafts in our territory: a project strongly desired, not only by my department, but by the entire administration, and which we are pursuing. It is not intended to be a project that goes only in the direction of creating shops for the use and consumption of tourists, but also for the resident. And above all to create employment for the new generations who could, first rediscover and then devote themselves to trades that are part of our culture," adds Councillor Salvadori.





I sentieri di Montepulciano

Unica è la posizione in collina di Montepulciano. Straordinario è il suo patrimonio architettonico, con remote origini etrusche e romane, sviluppo medievale e fioritura rinascimentale, e di beni culturali: nel Museo Civico Pinacoteca Crociani, insieme a reperti archeologici, sono custoditi oltre duecento autentici capolavori compreso un ritratto, recentemente attribuito a Caravaggio. Eccezionale il paesaggio, custodito con cura da generazioni, e la qualità ambientale; a questo contesto appartengono le ricchezze naturali della Riserva del Lago di Montepulciano e le acque sorgive delle Terme di Montepulciano, a Sant'Albino. Unico e inconfondibile è il Vino Nobile di Montepulciano DOCG, primo vino italiano ad aver ottenuto la Denominazione di Origine Controllata e Garantita, rosso pregiato e di grande personalità che esalta una tradizione eno-gastronomica tanto radicata quanto rispettosa della stagionalità dei singoli elementi.

Una stagionalità di cui è possibile godere in pieno attraverso la rete sentieristica di 'Montepulciano Active'. Dieci inediti percorsi ad anello, per un totale di circa 100 km, inseriti nella Rete Escursionistica Toscana (RET), georeferenziati e interamente segnalati, che lambiscono e attraversano molti punti chiave del territorio caratterizzati da bellezze storiche, architettoniche e naturalistiche, senza far mancare all'escursionista un contatto diretto con quelle che sono le caratteristiche peculiari di Montepulciano, come il lago, i vigneti, gli uliveti e il "Paesaggio Collinare Policulturale di Montepulciano" che ha recentemente ottenuto il riconoscimento di Paesaggio Rurale Storico, con l'iscrizione nell'apposito registro nazionale che fa capo al Ministero dell'Agricoltura e della Sovranità Alimentare.

Una moderna rete escursionistica, percorsi ad anello tematizzati e differenziati per tipologia di utenza (escursionisti, sportivi, famiglie, turisti) basata sulla rete dei Cammini storici culturali, le ciclopiste, le ippovie e i percorsi trekking presenti sul territorio come la Via Lauretana Toscana (Siena - Cortona), i percorsi etruschi Klanis, la Ciclo pedonale della Bonifica, il Sentiero del Nobile, l'Anello del Chiaro e i percorsi bike e MTB.

The position on the hills of Montepulciano is unique. Its architectural heritage is extraordinary, with remote Etruscan and Roman origins, medieval development and Renaissance flourishing, and cultural heritage: in the Pinacoteca Crociani Civic Museum, together with archaeological finds, there are over two hundred authentic masterpieces including a portrait, recently attributed to Caravaggio. The landscape is exceptional, carefully guarded for generations, and the environmental quality; to this context belong the natural riches of the Montepulciano Lake Reserve and the spring waters of the Terme di Montepulciano, in Sant'Albino. Unique and unmistakable is the Vino Nobile di Montepulciano DOCG, the first Italian wine to have obtained the Denomination of Controlled and Guaranteed Origin, a fine red wine with great personality that enhances a food and wine tradition that is as deep-rooted as it is respectful of the seasonality of the individual elements.

A seasonality that can be fully enjoyed through the 'Montepulciano Active' trail network. Ten new ring routes, for a total of about 100 km, included in the Tuscan Hiking Network (RET), georeferenced and entirely signposted, which lap and cross many key points of the territory characterized by historical, architectural and naturalistic beauties, without making the hiker miss direct contact with what are the peculiar characteristics of Montepulciano, such as the lake, the lake the vineyards, olive groves and the "Polycultural Hilly Landscape of Montepulciano" which has recently obtained the recognition of Historic Rural Landscape, with the registration in the appropriate national register that belongs to the Ministry of Agriculture and Food Sovereignty.

A modern hiking network, themed ring routes differentiated by type of user (hikers, sportsmen, families, tourists) based on the network of historical and cultural paths, cycle paths, bridleways and trekking routes in the area such as the Via Lauretana Toscana (Siena - Cortona), the Etruscan Klanis routes, the 'Bonifica' Pedestrian Cycle, the Noble Path, the Anello del Chiaro and the bike and MTB trails.



L'Assessore Monja Salvadori



Info:
www.montepulcianoliving.it

ORGANIC, BIODYNAMIC OLIVE OIL

TREBBIO's timeless taste is hand-crafted using carefully selected olive cultivars, harvested from traditional & modern groves on Il Trebbio estate.

I sapori dell'olio TREBBIO provengono da olive di cultivar accuratamente selezionate, raccolte a mano negli uliveti tradizionali e moderni della Tenuta familiare Il Trebbio.

100% ORGANIC & BIODYNAMIC OLIVE OIL / PREMIUM & EXTRA VIRGIN / HAND PICKED ON OUR FAMILY ESTATE / COLD PRESSED & FILTERED DIRECTLY AFTER PICKING / LOW ACIDITY / HIGH CONTENT OF ANTIOXIDANT POLYPHENOLS



[trebbio.com](https://www.trebbio.com)

TREBBIO società agricola semplice - Loc. Il Trebbio 18A, I - 50038 Scarperia e San Piero (FI)

“**TREBBIO** is a family project, reviving a historic estate in Mugello, near Florence. Our innovative olive grove, farmed under strict biodynamic principles, yields exceptional produce with unique qualities.

By restoring the Medici castle & villa as well as the adjacent farmhouses, our aim is to cultivate an aware and culturally driven hospitality by investing in the preservation of the pristine land and the biosphere of the estate.

With the help of our dedicated team and local community, we are fulfilling our dream of giving back to nature, hoping in turn to inspire similar initiatives. As a family, we remain rooted in our Tuscan heritage while projecting innovatively into the future.”



“**TREBBIO** è un progetto familiare. Siamo uniti e determinati a dare nuova linfa a questo bel luogo, Patrimonio Mondiale dell'Umanità, situato sulle colline del Mugello, nei pressi di Firenze.

Applichiamo le regole dell'agricoltura biologica e biodinamica in maniera rigorosa con l'intento di preservare la Tenuta e di produrre un olio di oliva di eccellenza, che si distingue per una caratterizzazione di sapori unici e qualità ineccepibile.

Attraverso il restauro del castello e della villa Medicea, come anche del borgo adiacente, il nostro ulteriore obiettivo è quello di sviluppare un'ospitalità intelligente e consapevole della tutela del patrimonio e della biosfera incontaminata della proprietà. Come famiglia, siamo rimasti legati alle nostre radici toscane, sempre proiettandoci in maniera innovativa verso il futuro.

È una sfida che condividiamo assieme alla nostra giovane squadra con entusiasmo, tenacia e rispetto per la storia del territorio.”

**CLEMENTE, GABRIELLA, LODOVICO,
NICCOLÒ & DIANORA CORSINI**





Arianna e le 'sue' burraie.

I SENTIERI DI ARIANNA

Arianna's Paths

DI SIMONE BANDINI

La nostra esistenza è costellata di sentieri – alcuni con una destinazione possibile e reale, altri ipotetici e interrotti. Si può dire, anzi, che il senso stesso nostro vivere sia percorrerli, con audacia e perseveranza. Camminare dunque, tra vette, boschi e radure, non è che un'allegoria di questo incedere, spesso nel 'vuoto', alla ricerca del nostro 'pieno'. Ne parliamo con la guida escursionistica Arianna Lobina che da qualche anno raduna gruppi di appassionati trekking avventurandosi nella Toscana appenninica.

Our existence is studded with paths – some with a possible and real destination, others hypothetical and interrupted. It can be said, indeed, that our very meaning of life is to walk them, with boldness and perseverance. Walking, therefore, among peaks, woods and clearings, is nothing but an allegory of this walk, often in the 'void', in search of our 'fullness'. We talk about it with the hiking guide Arianna Lobina who for some years has been gathering groups of passionate trekkers venturing into the Apennine Tuscany.

VALLEY LIFE: Buongiorno Arianna, camminando hai trovato la tua dimensione? Cosa ti ha spinto a farlo?

"Sì, camminare è la cosa che amo fare di più. Quando mi chiedono "cosa vuoi fare da grande?", Io rispondo sempre "camminare almeno fino a 70 anni e se andrà bene anche di più". Amo stare nel bosco, sentire gli odori ed ascoltare i suoi suoni, camminare sui sentieri (ma anche fuori dai sentieri), osservare tutto quello che si può incontrare durante una camminata: dal più piccolo fiore alla casa abbandonata, dalla cascata al cimitero di paese. Non posso immaginare la mia vita senza il camminare. È il modo che utilizzo per ritrovare la mia tranquillità ed il mio equilibrio. Abito a Santa Brigida, un piccolo paesino circondato da boschi e da tanti sentieri. Diciamo che il bosco è sempre stato nel mio DNA, mio nonno era un taglialegna. Se da piccola ero spesso con lui, mi sono poi allontanata da questa realtà nel periodo adolescenziale. Ho ricominciato a camminare verso i 25 e piano piano è sbocciato l'amore che ancora oggi c'è. Sono una persona molto curiosa e quando andavo nel bosco mi facevo tante domande soprattutto sugli alberi e sulle piante. Da diversi anni avevo in testa l'idea di fare un corso per diventare Guida Ambientale e con il Covid 19 non ho avuto più scuse per rimandare questo mio sogno".

VALLEY LIFE: Good morning Arianna, have you found your dimension while walking? What prompted you to do this?

"Yes, walking is the thing I love to do the most. When people ask me "what do you want to be when you grow up?", I always answer "walk at least until you are 70 and if it will be good even more". I love being in the woods, smelling and listening to its sounds, walking on the paths (but also off the paths), observing everything that can be encountered during a walk: from the smallest flower to the abandoned house, from the waterfall to the village cemetery. I can't imagine my life without walking. It's the way I use to regain my peace of mind and balance. I live in Santa Brigida, a small village surrounded by woods and many paths. Let's say that the forest has always been in my DNA, my grandfather was a woodcutter. If as a child I was often with him, I then moved away from this reality in the adolescent period. I started walking again towards 25 and slowly the love that is still there today blossomed. I am a very curious person and when I went to the woods asking myself many questions, especially about trees and plants. For several years I had the idea of taking a course to become an Environmental Guide in my head and with Covid 19 I had no more excuses to postpone this dream of mine".



Arianna e le 'sue' burraie.

VL.: Quando hai cominciato la tua attività?

“Sono guida da novembre 2021. Ho frequentato un corso di specializzazione per diventare guida ambientale durato ben 9 mesi: un parto praticamente, ma sono stati i 9 mesi più belli della mia vita. Ho conosciuto tante persone con i miei stessi interessi, girato la Toscana in lungo ed in largo, visto posti sconosciuti, macinato migliaia di km a piedi ed in macchina. Soprattutto mi sono formata, ho studiato ed imparato tantissime cose: botanica, zoologia, primo soccorso, storia locale, geologia, etc. Ovviamente, il corso ha dato solo un'infarinatura generale e, ad oggi, sto facendo diversi aggiornamenti per continuare ad imparare”.

VL.: Come si è sviluppata negli anni?

“Partiamo dal principio: il 20 febbraio 2020 mi sono laureata in Archeologia (nonostante il 110 e lode non è servito a nulla) e pochi giorni dopo Conte ha chiuso tutto. Mi sono quindi ritrovata serrata in casa a guardare serie tv, fare dolci, a girare in giardino. In questo periodo ho iniziato a pubblicare dei post con foto sul gruppo del mio paese “Sei di Santa Brigida se...” per raccontare la storia e qualche curiosità sui bellissimi luoghi che abbiamo intorno. Poi una sera ho avuto un'illuminazione: “Perché non creare una pagina mia dove mettere tutte queste cose?”. E così ho fatto. Scegliere il nome è stato molto facile: invece che il classico “Filo di Arianna” sono venuti fuori “I Sentieri di Arianna”. Sulla mia pagina ho quindi iniziato a consigliare sentieri da percorrere in autonomia mettendo descrizione, foto e rimandando al percorso sull'applicazione 'Wikiloc'. È stato bellissimo vedere che la gente andava davvero a camminare sui 'miei' sentieri!

Poi sono diventata ufficialmente una Guida Ambientale Escursionistica e in diversi sono venuti a scoprire boschi e sentieri con me”.

VL.: When did you start your business?

“Since November 2021. I attended a specialization course to become an environmental guide that lasted 9 months: a birth practically, but they were the best 9 months of my life. I met many people with the same interests as me, travelled the length and breadth of Tuscany, saw unknown places, travelled thousands of kilometres on foot and by car. Above all, I trained, studied and learned many things: botany, zoology, first aid, local history, geology, etc. Obviously, the course has only given a general smattering and, to date, I am making several updates to continue learning”.

VL.: How has it developed over the years?

“Let's start from the beginning: on February 20, 2020, I graduated in Archaeology (despite the 110 laude it was useless) and a few days later Prime Minister of Italy Conte closed everything. So, I found myself locked in the house watching TV series, making desserts, walking around in the garden. In this period, I started to publish posts with photos on the group of my country “You are from Santa Brigida if...” to tell the story and some curiosities about the beautiful places around us. Then one evening I had an epiphany: “Why not create my own page where I can put all these things?” And so I did. Choosing the name was very easy: instead of the classic “Arianna's Thread” they came up with “Arianna's Paths”. On my page I then started to recommend trails to walk independently by putting description, photos and referring to the route on the 'Wikiloc' application. It was great to see that people really went to walk on 'my' paths! Then I officially became an Environmental Hiking Guide and several came to discover woods and trails with me.”

VL.: What are the excursions you propose today? How long are your trails and, technically, how difficult can they be? Are they suitable for everyone?



Un'abetia avvolta dalla nebbia.



Arianna e le 'sue' burraie.

VL.: Quali sono oggi le escursioni che proponi? Quanto sono lunghi i tuoi sentieri e, tecnicamente, che difficoltà possono avere? Sono adatti a tutti?

"Oggi propongo vari tipi di escursioni, dalle più semplici alle più difficili. La cosa 'ganza' è che leggendo il nome dell'escursione potete già capire la difficoltà: se vedete un "Glutei Trek" dovete sapere che ci sono salite ripide, un "Super Glutei Trek"... non ve lo dico neanche! Ci sono poi i "Magna Trek" o i "Sagra Trek" o gli "Schiaccia Trek" dove sicuramente finiamo con le gambe sotto al tavolo! Ultime, ma non meno importanti, le "Scarpinahe" escursioni lunghe, ma con un dislivello leggero. Tendenzialmente faccio escursioni al di sopra dei 10 km, anche perché se non mi annoio! Alcune sono adatte a tutti, altre (ma non tante) sono destinate ad escursionisti più esperti, soprattutto quando si esplorano zone un po' più wild".

VL.: Ci sono attività anche per i bambini?

"Sì, ma se me lo avessi chiesto sei mesi fa ti avrei risposto: assolutamente no! Pensavo di non avere un bel feeling con i più piccini, invece mi sono dovuta ricredere. Ho fatto dei progetti con alcune scuole nel Comune di Pontassieve ed è stato bellissimo. Vedere i bambini esplorare il bosco e conoscerlo attraverso dei giochi pensati e realizzati da me è stata una grande soddisfazione.

Dopo questi progetti ho iniziato anche ad organizzare delle escursioni specifiche per i bambini, ma devo ancora imparare tanto. Inizierò infatti a breve un corso per l'accompagnamento in bosco dei bambini dai 2 ai 14 anni; formarmi, migliorarmi e tenermi costantemente aggiornata per me sono cose importantissime!".

VL.: Notiamo che diverse escursioni terminano con feste paesane od attività ricreative. Ti piacerebbe coinvolgere aziende e strutture del territorio in queste tue giornate?

"Sì! Mi piacerebbe un sacco, anzi sono sempre alla ricerca di posti particolari da far conoscere alle persone che vengono a camminare con me. E poi, parliamoci chiaro, il finale con degustazione o con merenda piace sempre parecchio! Secondo me, queste collaborazioni potrebbero essere un bel modo per far star bene i miei camminatori e dall'altra parte, per le aziende e per le strutture, per farsi conoscere. Quindi, contattatemi!".

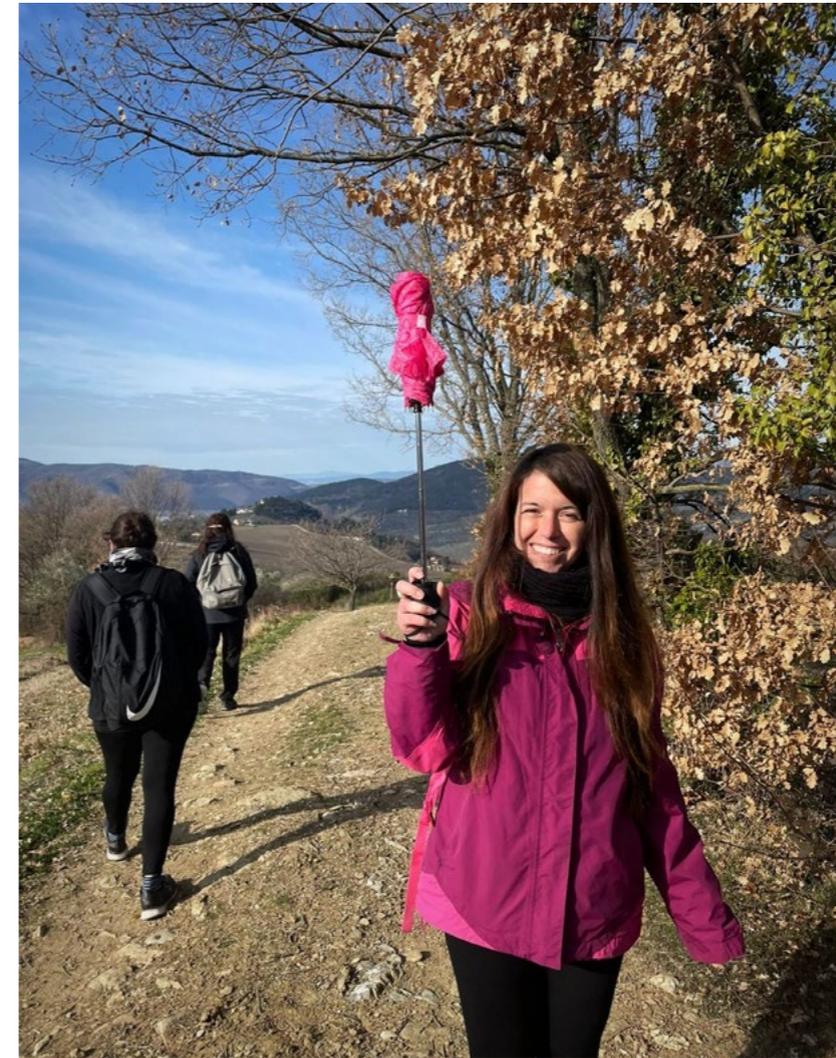
"Today I offer various types of excursions, from the easiest to the most difficult. The 'cool' thing is that by reading the name of the excursion you can already understand the difficulty: if you see a "Bottom Trek" you should know that there are steep climbs, a "Super Bottom Trek"... I won't even tell you! Then there are the "Magna Trek" or the "Sagra Trek" or the "Schiaccia Trek" where we surely end up with our legs under the table! Last, but not least, the "Scarpinahe" long hikes, but with a slight difference in altitude. I tend to hike above 10 km, also because otherwise I get bored! Some are suitable for everyone, others (but not many) are intended for more experienced hikers, especially when exploring slightly wilder areas".

VL.: Are there activities for children as well?"

Yes, but if you had asked me six months ago I would have answered: absolutely not! I thought I didn't have a good feeling with the little ones, but I had to change my mind. I did some projects with some schools in the Municipality of Pontassieve and it was beautiful. Seeing the children explore the forest and get to know it through games designed and created by me was a great satisfaction. After these projects, I also started to organize specific excursions for children, but I still have a lot to learn. In fact, I will soon start a course for the accompaniment of children from 2 to 14 years old in the woods; Training, improving myself and keeping myself constantly updated are very important things for me!"

VL.: We notice that several excursions end with village festivals or recreational activities. Would you like to involve local companies and structures in these days?

"Yes! I would love to, in fact I am always looking for special places to introduce to the people who come to walk with me. And then, let's face it, the finale with tasting or snack is always very popular! In my opinion, these collaborations could be a nice way to make my walkers feel good and on the other hand, for companies and structures, to make themselves known. So, contact me!"



Arianna Lobina, guida escursionistica dal 2020.



Al Santuario de' La Verna.

Info per le escursioni e le attività in programma:

I Sentieri di Arianna

Tel. 334 2126444

www.isentieridiarianna.it

isentieridiarianna@gmail.com

La Loggia
del Chianti
dal 1987



Ristorante "La Loggia del Chianti", Via degli Ulivi 1, Radda in Chianti (Si)
tel 0577 738491 / ristorantelalloggiadelchianti@gmail.com
www.laloggiadelchianti.it / Mob. 335 6244657 - 333 1764777



La Loggia
del Chianti
dal 1987





 **CAFFETTERIA
BAR PIERI** 




ARTICOLI
PER FUMATORI



BAR TABACCHERIA

BAR PIERI - VIA DEL GIGLIO 1, SAN DONATO IN POGGIO (FI)

TEL. 055 8072908



BAR PIERI - VIA DEL GIGLIO 1, SAN DONATO IN POGGIO (FI)



ALIMENTARI - APERITIVI



LA SOSTA DEL GALLO VIANDANTE SI SPOSTA A CASTELLINA

The Sosta del Gallo Viandante Moves to Castellina

DI SIMONE CECCHINI



Siamo tornati ancora da 'l'Babbo' – che ha voluto per la sua nuova 'locanda' la storica e scenografica ambientazione di Castellina, nel cuore del Chianti. Il locale, ristrutturato e allestito ad hoc, rende finalmente giustizia e spazio alla sua carovana di piatti, vini e tradizioni. Vincenzo Bucci, meglio conosciuto come "l'Babbo" è il personaggio che non ti aspetti: un uomo pieno di storie e aneddoti sul Chianti. I suoi racconti vi coinvolgeranno e diventeranno talmente tanto, che non potrete fare a meno di innamorarvi.

We went back again to 'l'Babbo' – who wanted the historic and scenic setting of Castellina, in the heart of Chianti, for his new 'inn'. The restaurant, renovated and set up ad hoc, finally does justice and space to its caravan of dishes, wines and traditions. Vincenzo Bucci, better known as "l'Babbo" is the character you don't expect: a man full of stories and anecdotes about Chianti. His stories will involve and entertain you so much, that you can't help but fall in love.

"l'Babbo", classe 1964, non si limita alle chiacchiere, ma vuole subito farci scoprire le sue migliori specialità. Oggi ci consiglia i famosi 'Pici all'aglione' con pomodoro fresco e, seconda variante i 'Pici al fumo', originari della Valdichiana, con pancetta affumicata, mousse di pomodori e panna fresca. "L'aglione lo prendo dai migliori", ci dice, dalla società agricola 'Fruttolandia' nel cortonese.

"l'Babbo" usa per i suoi primi 'firmati' i prodotti del pastificio Fabbri di Strada in Chianti – biologici e Presidio Slow Food, di grande digeribilità: "Una pasta straordinaria!". Nel particolare, vi consigliamo gli 'Spaghetti al guanciale' con una spolverata di cacio romano, i 'Dischi Volanti alla Norcina' con salsiccia, tartufo e panna fresca; infine, davvero strepitoso è il "Sugo di' Barbagianni" fatto con pomodoro, aromi dell'orto, funghi porcini, salsiccia e rigatino.

"l'Babbo", born in 1964, does not limit himself to small talk, but immediately wants us to discover his best specialties. Today he recommends the famous 'Pici all'aglione' with fresh tomato and, second variant, the 'Pici al fumo', originally from the Valdichiana, with smoked bacon, tomato mousse and fresh cream. "I get garlic from the best", he tells us, from the 'Fruttolandia' agricultural company in the Cortona area.

"l'Babbo" uses for his first 'signed' products from the Fabbri pasta factory in Strada in Chianti – organic and Slow Food Presidium, of great digestibility: "An extraordinary pasta!". In particular, we recommend the 'Spaghetti al guanciale' with a sprinkling of cacio romano, the 'Flying saucers alla Norcina' with sausage, truffle and fresh cream; finally, the 'Sugo di' Barbagianni' made with tomato, herbs from the garden, porcini mushrooms, sausage and rigatino is truly amazing.



l'Babbo brinda con il Gallo Nero.



La Porchetta tagliata a mano.

Il prosciutto crudo toscano, invece, è di Torrita di Siena. "Il salame toscano – continua – prendo quello lavorato come facevano una volta i vecchi norcini e contadini del Chianti; con polvere di barbabietola da zucchero e senza conservanti né coloranti artificiali. È perfetto con l'aggiunta di un bel fagiolo zolfino". Come da tradizione e memore dell'ultima degustazione fatta, non potevo che assaggiare, nuovamente, la sua meravigliosa e celeberrima porchetta, ancora calda, croccante e suadente. Rigorosamente tagliata a coltello, così come tutti i salumi. Ma ricordiamo brevemente la sua storia, fatta di antichi usi, di uomini e donne consegnati ormai alla storia del Chianti. Con la sua famiglia, ancora fanciullo, tornò nella casa di Giovanni Pagni, detto 'Buricchi', il famoso porchettaio che andava in Piazza a Greve il sabato ad ogni mercato e alle fiere, sfoderando la sua famosa opera omnia... una porchetta di 150kg: "Mi portava sempre con lui a dare da mangiare ai

The Tuscan raw ham, on the other hand, is from Torrita di Siena. "The Tuscan salami," he continues, "I take the processed one as the old butchers and farmers of Chianti once did; with sugar beet powder and without preservatives or artificial colours. It's perfect with the addition of a nice 'zolfini' beans". As per tradition and mindful of the last tasting, I could only taste, again, his wonderful and famous porchetta, still hot, crunchy and persuasive. Strictly cut with a knife, as well as all cured meats. But let's briefly recall its history, made up of ancient customs, of men and women now consigned to the history of Chianti. With his family, still a child, he returned to the house of Giovanni Pagni, known as 'Buricchi', the famous pig maker who went to the square in Greve on Saturdays at every market and fair, unleashing his famous opera omnia... a 150kg porchetta: "He always took me with him to feed the pigs. One day he said to



Una 'pozione magica' di salumi.



Lampredotto coperto di fagioli Zolfini del Pratomagno.

porci. Un giorno mi disse: da domani 'ragazzo' si ammazzano i maiali perché si deve fare la porchetta. Rimasi un po' sorpreso, preoccupato perché non sapevo cosa fosse la porchetta. Ero ancora un bambino! Soprattutto nel vedere quando ammazzavano il maiale e lo buttavano nel pentolone di acqua a bollore, per spellarlo. Però ho avuto anche questa fortuna, di assistere al momento più magico della porchetta. Poco prima di legare il maiale e metterlo in forno, Giovanni (Buricchi) mandava via tutte le persone, tranne me. Apriva un barattolo del Caffè Paulista dove segretamente conservava l'ultimo condimento – che ancora oggi metto nella mia porchetta per renderla così speciale”, racconta.

Dopo aver gustato questa magnifica porchetta, vediamo Vincenzo tagliare a metà il classico panino 'l'Semelle' – che in passato era prodotto con farina tipo 0, nato per essere inzuppato nel latte o nel caffè. Oggi invece è adoperato per il lampredotto e fare i panini con la porchetta. Vincenzo toglie la mollica per far entrare più ciccia, poi lo intinge nel brodo, condito con sale, pepe, salsa verde e olio al peperoncino fatto in casa, favoloso.

Le sue porzioni sono molto abbondanti e saporite, con un ottimo rapporto qualità/prezzo – è inutile che ve lo dica, forse lo avevate già capito da soli.

me: from tomorrow 'boy' pigs will be killed because you have to make porchetta. I was a little surprised, worried because I didn't know what porchetta was. I was still a child! Especially when they killed the pig and threw it into the pot of boiling water, to peel it. But I was also lucky enough to witness the most magical moment of the porchetta. Just before tying the pig and putting it in the oven, Giovanni (Buricchi) sent all the people away, except me. He would open a jar at the Caffè Paulista where he secretly kept the last condiment – which I still put in my porchetta to make it so special,” he says.

After enjoying this magnificent porchetta, we see Vincenzo cut in half the classic 'l'Semelle' sandwich – which in the past was made with type 0 flour, born to be soaked in milk or coffee. Today, however, it is used for lampredotto and making sandwiches with porchetta. Vincenzo removes the crumb to let in more fat, then dips it in the broth, seasoned with salt, pepper, green sauce and homemade chilli oil, fabulous. Its portions are very generous and tasty, with an excellent quality/price ratio – needless to say, perhaps you had already figured it out on your own.

If you are still hungry, and you have a fairly large stomach, we recommend one of its classic main courses, namely the 'Pork cheek with red wine and black peppercorns'.



Il Sugo di' Barbagianni.



Un angolo intimo del nuovo locale.



l'Babbo con il suo nuovo locale di Castellina sullo sfondo.

Se avete ancora fame, e siete dotati di uno stomaco abbastanza capiente, vi consigliamo uno dei suoi classici secondi piatti, ovvero la 'Guancia di maialino al vino rosso e pepe nero in grani'.

Noi non ci siamo fatti mancare il dolce, scegliendo come da tradizione un bel 'Tiramisù' e dei 'Cantuccini del Forno di Radda' (Di'Faina) con un bel bicchiere di vinsanto del contadino – fatto come Dio comanda, con uve Malvasia e Trebbiano.

Per finire chiediamo a Vincenzo di definire il suo nuovo locale: "Non lo definirei né un'osteria, né un ristorante ma piuttosto con la semplice allocuzione 'da l'Babbo': il custode delle tradizioni del Chianti fiorentino e senese, tra gusto, sapore e simpatia".

We didn't miss the dessert, choosing as per tradition a nice 'Tiramisu' and 'Cantuccini del Forno di Radda' (Di'Faina) with a nice glass of farmer's vinsanto – made as God commands, with Malvasia and Trebbiano grapes.

Finally, we ask Vincenzo to define his new restaurant: "I wouldn't define it as a tavern or a restaurant, but rather with the simple description 'da l'Babbo': the guardian of the traditions of the Florentine and Sieneese Chianti, between taste, flavour and sympathy".



Conversiamo amabilmente in terrazina.

Info e prenotazioni:

La Sosta del Gallo Viandante - Da l'Babbo'

Via Fiorentina 4, Castellina in Chianti (Si), Tel. 331 1743355

E-mail: vincenzo.bucci1964@gmail.com

Orario 9:00 – 21:15. Aperto tutti i giorni - Cene a tema e su prenotazione.

Per gli aggiornamenti sugli eventi visitate la pagina Facebook
WINE BAR SOSTA DEL GALLO VIANDANTE – DA l'BABBO.



Lovely Eventi CATERING

LOVELY EVENTI CATERING

Nasce per realizzare eventi indimenticabili: matrimoni, comunioni, battesimi, congressi inaugurazioni, con una particolare attenzione alla cucina ma anche agli allestimenti



AZIENDE

Per eventi aziendali, organizziamo coffee break, lunch, aperitivi, cene di gala, creando menù personalizzati per ogni esigenza, dai piccoli ai grandi numeri, contribuendo ad esaltare l'immagine della vostra azienda



MATRIMONI

Il giorno più importante della vostra vita richiede esperienza, professionalità e passione. Il vostro evento diventa per noi un'emozione da condividere, un sogno da costruire insieme che trasformeremo in realtà.



La nostra cucina propone un'ampia scelta di pietanze elaborate con prodotti di primissima qualità. Sulla vostra tavola presenteremo piatti decorati con grande creatività.



LOVELY EVENTI CATERING

Presta servizio spostandosi nelle varie strutture scelte dal cliente. Su richiesta vi aiuteremo nella scelta della location più adatta alle vostre esigenze, proponendovi diverse soluzioni.



COLTURALE.COM E IL SUO WINE CLUB

Colturale.com and its Wine Club

DI SIMONE BANDINI



Owner, Diego Visca.

Se siete amanti del vino – o comunque volete approfondire la conoscenza dell'elisir di Bacco – vi invitiamo alla scoperta di questo particolare Wine Club, nato da un'idea di Diego Visca. Questo gruppo esclusivo, al quale si può aderire concretamente su WhatsApp, fa parte di una sua personale etica commerciale, autenticamente umana e naturale, di sostegno ai piccoli produttori e alle cantine che hanno mantenuto un legame autentico con la natura e la storia dei territori ai quali appartengono.

If you are a wine lover – or in any case you want to deepen your knowledge of Bacchus' elixir – we invite you to discover this particular Wine Club, born from an idea of Diego Visca. This exclusive group, which can be joined concretely on WhatsApp, is part of his personal commercial ethic, authentically human and natural, to support small producers and wineries that have maintained an authentic link with nature and the history of the territories to which they belong

Poiché 'coltivare' specie vegetali o animali (allevare in senso più stretto) è già di per sé un'arte: "E' la nostra madre terra a permettere tutto questo, per cui è necessario tener conto anzitutto dei ritmi biologici del pianeta. Il rispetto e la consapevolezza sono dunque a fondamento di questo delicato rapporto tra uomo e ambiente, specie per chi ne fa la propria occupazione quotidiana, prevalente. Purtroppo, nel mondo in cui viviamo, niente di tutto questo è scontato e le politiche commerciali del nostro sistema consumistico, molto spesso, ci portano allo sfruttamento indiscriminato delle risorse e delle materie prime. In questo scenario, tuttavia, ci sono produttori che hanno scelto la strada della sostenibilità e del rispetto per l'ambiente, grazie a pratiche lavorative tramandate da generazioni", precisa Diego.

"Colturale.com ricerca in primis questa tipologia di produttori che non vogliono e non possono sottostare a politiche commerciali globalistiche di consumo e che rispettano i tempi e i modi 'giusti' della terra. Nostro intento è dunque ricercare, selezionare e infine proporre questa tipologia di produttori. Un mondo dove bellezza e gusto si uniscono agli equilibri biologici della natura", continua.

Il cardine della ecosostenibilità – che si unisce a quello del rispetto della storia agricola e dell'identità dei singoli territori – consiste proprio nel credere e lavorare ad un futuro migliore per l'umanità. In un'epoca in cui il consumismo sfrenato, conseguenza di una società marcatamente capitalista, detta regole commerciali aggressive tutt'altro che sostenibili,

of animal species (breeding in the strictest sense) is already an art in itself: "It is our mother earth that allows all this, so it is necessary to take into account first of all the biological rhythms of the planet. Respect and awareness are therefore the foundation of this delicate relationship between man and the environment, especially for those who make it their prevalent daily occupation. Unfortunately, in the world we live in, none of this is taken for granted and the commercial policies of our consumer system, very often, lead us to the indiscriminate exploitation of resources and raw materials. In this scenario, however, there are producers who have chosen the path

of sustainability and respect for the environment, thanks to working practices handed down for generations," Diego points out.

"Colturale.com first and foremost seeks this type of producer who do not want and cannot submit to global commercial policies of consumption and who respect the 'right' times and ways of the earth. Our intent is therefore to research, select and finally propose this type of producer. A world where beauty and taste are combined with the biological balance of nature," he continues.

The cornerstone of eco-sustainability – which is combined with that of respect for agricultural history and the identity of individual territories – consists precisely in believing in and working for a better future for humanity. At a time when unbridled consumerism, a consequence of a markedly capitalist society, dictates aggressive commercial rules that



Colturale Selection.

L'idea di fondo di Colturale.com e del suo Wine Club è quella di far conoscere un mondo articolato fatto di maestranze e risorse umane che ogni giorno, con duro lavoro e rispetto per la terra, contribuiscono a produzioni di altissima qualità nel settore enogastronomico e, in particolare, vitivinicolo. Forte dell'esperienza trentennale con importanti aziende enogastronomiche italiane di Gianluca Visca, padre di Diego, la piattaforma Colturale.com si impegna oggi in una ricerca di largo raggio su tutto il territorio italiano, al fine di avvicinare queste eccellenze al consumatore privato. Parliamo di 'far arrivare direttamente a casa' tutta una serie di prodotti enogastronomici. E come? Attraverso la spedizione a domicilio di box da farsi recapitare con cadenza discrezionale, oppure semplicemente con un ordine una tantum. Ci racconta Diego, entusiasta della sua nuova creatura: "Il 'Wine Club Colturale Italiano' è composto attualmente da circa duecento 'Ladies & Gentlemen', nella privacy più totale, in quanto nessuno sa chi sono i partecipanti e i messaggi privati sono letti solo dalla direzione. Con cadenza settimanale o quindicinale, inseriamo delle selezioni 'firmate', orientativamente la domenica dalle 10 alle 12. Sarà sufficiente rispondere con il quantitativo che volete ordinare (anche una bottiglia sola!); di solito consigliamo box di almeno sei pezzi. I costi di spedizione sono specificati ogni volta e il pagamento può essere effettuato con bonifico, oppure alla consegna o anche con le più moderne modalità come Satispay o Pay Pal". Ma qual è la filosofia che illumina questo esclusivo club di amanti del vino? Colturale, leggiamo, ovvero: 'Che riguarda la coltura o l'allevamento di determinate specie vegetali o animali'.

The basic idea of Colturale.com and its Wine Club is to make known an articulated world made up of workers and human resources who every day, with hard work and respect for the land, contribute to productions of the highest quality in the food and wine sector and, in particular, in the wine sector. On the strength of the thirty-year experience with important Italian food and wine companies of Gianluca Visca, Diego's father, the Colturale.com platform is now engaged in wide-ranging research throughout Italy, in order to bring these excellences closer to the private consumer. We are talking about 'getting a whole series of food and wine products directly to your home'. And how? Through the home delivery of boxes to be delivered on a discretionary basis, or simply with a one-time order. Diego, enthusiastic about his new creation, tells us: "The 'Italian Cultural Wine Club' is currently made up of about two hundred 'Ladies & Gentlemen', in total privacy, as no one knows who the participants are and private messages are read only by the management. On a weekly or fortnightly basis, we insert 'signed' selections, approximately on Sundays from 10 to 12. It will be enough to respond with the quantity you want to order (even just one bottle!); we usually recommend boxes of at least six pieces. Shipping costs are specified each time and payment can be made by bank transfer, or on delivery or even with the most modern methods such as Satispay or Pay Pal". But what is the philosophy that illuminates this exclusive club of wine lovers? 'Colturale', we read, or: 'Concerning the cultivation or breeding of certain plant or animal species'. Because 'cultivating' plant



Vini e sostenibilità ambientale.



Stappare, un gesto 'felice'.



Diego Visca con il socio Francesco Becattini.

il produttore che non si abbassa a queste logiche è un eroe 'senza macchia' – che noi di Colturale.com vogliamo appoggiare in ogni modo. In sintesi, nei box di Colturale.com si può ricevere, direttamente a casa, una selezione sempre diversa di prodotti che appartengono a questa visione del mondo e di questa precisa filosofia commerciale ed ideale: "E' possibile, inoltre, indicare nella chat le vostre preferenze, in modo da ricevere proposte 'cucite su misura'. Si può decidere, dunque, se abbonarsi alle nostre selezioni mensili oppure comporre un box personalizzato per sé o da regalare", conclude Diego. Io mi sono iscritto, e voi?

are anything but sustainable, the producer who does not stoop to these logics is an 'unblemished' hero – whom we at Colturale.com want to support in every way. In summary, in the Colturale.com boxes you can receive, directly at home, an ever-changing selection of products that belong to this vision of the world and this precise commercial and ideal philosophy: "It is also possible to indicate your preferences in the chat, in order to receive 'tailor-made' proposals. You can decide, therefore, whether to subscribe to our monthly selections or compose a personalized box for yourself or to give as a gift," concludes Diego. I signed up, and you?



I box esclusivi di Colturale.



Colturale, un Wine Club esclusivo.

Info per aderire al Wine Club:
Colturale Wine Club
 Tel. 333 6644104 / info@colturale.com



Pasticceria Artigianale, dolci natalizi

Per info e ordinazioni

Via Diaz, 47/49 - Colle Val D'Elsa (SI) - Tel. 0577 921146 - 328 3094160
 info@pasticceriabaronecolle.it



Chianti Bar

COLAZIONI - PIATTI DEL GIORNO DA LUNEDÌ AL VENERDÌ



TUTTI I MERCOLEDÌ TROVATE

I NOSTRI HAMBURGER

10,00€ con Patatine Fritte INCLUSE

“ IL SEMPLICIOTTO ”

hamburger, formaggio, pomodoro, insalata e maionese

“ IL TOSTO ”

hamburger, cipolle stufate, salsa tartufata, pomodorini secchi

“ IL COMPLICATO ”

hamburger, grana, rucola, glassa di aceto balsamico

“ IL DANDY ”

hamburger, gorgonzola, noci

Chianti Bar

Via Sinigogola 7, San Donato in Poggio (FI)
Tel. 393 5626727 (Gessica) / 329 5413000 (Giulia)
gegsnc9@gmail.com - fb.me/gessicagiuli8887

Riposo
BISNIFLEX
Benessere

Bisniflex il riposo che fa bene.

Materassi con materiali di alta qualità
modelli innovativi su misura per
un assoluto benessere.

