

ValleyLife



VALDICHIANA & LAGO TRASIMENO

RIVISTA PANEUROPEA

Supplemento al quotidiano "L'Espresso" - Edizione Toscana - Anno XXIII, n. 176, Estate 2024 - ISSN 1120-3546 - Pubblicazione culturale e turistica - Distribuzione gratuita - Via della Repubblica, 10 - 50139 Firenze - Tel. 055/23891 - Web: www.valleylife.it - Foto: M. Rossi - Grafica: M. Rossi - Stampa: Oplaprint



COVER STORY
**POGGIO PARADISO,
UN SOGNO AMERICANO IN TOSCANA**

Fonteverde, la tua Day Spa in Toscana

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

Piscina termale terapeutica

Immergetevi e rilassatevi nelle calde acque termali ricche di preziosi minerali e oligoelementi della piscina termale di Fonteverde. La temperatura naturale è di 38°C. Il susseguirsi dei getti a collo di cigno. La splendida cascata, che regala un intenso massaggio naturale. Il potere salutare dell'acqua termale. Tutto questo dà vita a un vero e proprio paradiso dove rilassarvi e rigenerarvi.

La Piscina Termale Terapeutica è aperta tutti i giorni dalle 10 alle 19.
Il martedì la Piscina Termale chiude alle 15.

Info e prenotazioni:
Tel. (+39) 0578 572 405
ricevimento.termefonteverdespa.com
www.fonteverdespa.com
San Casciano dei Bagni



FONTEVERDE

LIFESTYLE & THERMAL RETREAT | TUSCANY



In copertina:
i fratelli Tim (sx) e Chris Romani
a Poggio Paradiso

ESTATE 2024

EDITORE, DIRETTORE RESPONSABILE
Dr. Simone Bandini (Tel: 339 7370104)
DIRETTORE EDITORIALE:
Andrea Felici
PROGETTO GRAFICO e IMPAGINAZIONE:
WebDesignProduction

AUTORI

Simone Bandini:
Editore di Valley Life, Dott. in Filosofia.
Benedetta Checcarelli:
Dott.ssa in Lingue,
amante della Storia dell'Arte.
Federico Donti:
Direttore Editoriale
di Valley Life "Perugia e Valle Umbra"

PHOTO CREDITS:

Luciano Valentini
Simone Bandini
Giacomo Roggi

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

Sembrerà strano, ma la rivista è stata
chiusa alle ore 11.25, di giovedì 18 Luglio,
mentre alla radio passava una canzone...
"Cerco l'estate tutto l'anno
e all'improvviso eccola qua...".

ValleyLife

REDAZIONE e PUBBLICITÀ:
WebDesignProduction
Via Po 18
53049 Torrita di Siena (SI)
info@wdpro.it
www.valleylife.it

8 La fame culturale
Cultural Hunger

10 Una musica
che sa di anarchia dimenticata:
le 'Navi' di Ivan
*A Music
that Smacks of Forgotten Anarchy:
Ivan's 'Ships' (Navi)*

14 Poggio Paradiso,
un sogno americano in Toscana
*Poggio Paradiso,
an American dream in Tuscany*



24 Roggi e la sua arte
in un cerchio perfetto
*Roggi and His Art
in a Perfect Circle*

34 Perché Perugia
patrimonio dell'umanità?
*Why is Perugia
a World Heritage Site?*

42 La prima volta del Portogallo
al Festival delle Nazioni
*Portugal's First Time
at the Festival delle Nazioni*



50 "Euromobili,
quando la qualità è di casa
*Euromobili,
When Quality Is at Home*

58 Villa 'Il Maggio',
silenzio monastico
e natura incontaminata
*Villa 'Il Maggio',
Monastic Silence
and Unspoiled Nature*

68 Il Fashion Truck
di Camilloni Moda
Camilloni Moda's Fashion Truck



74 La BraceriA, il regno della carne
La BraceriA, the Steak Kingdom

84 Il gelato d'autore
di Andrea Bossi
*Andrea Bossi's
Signature Ice Cream*



SCO LA NUOVA COLLEZIONE

Discover the brand new



OPRI LEZIONE 2024

new 2024 collection



Scopri il nuovo design esclusivo
DelBrenna nella Collezione 2024,
creata per il Cinquantenario
della catena "Links"

Discover the new exclusive
2024 DelBrenna collection
created for the Fiftieth Anniversary
of the "Links" chain


DELBRENN
JEWELRY
Cortona Tuscany Italy

Piazza della Repubblica 12, **Cortona (Ar)**
Boutique **Tel: 0575 601518**
Office **Tel: 0575 630643**

Borgo Santi Apostoli 45R, **Firenze**
Tel: 055 2025030

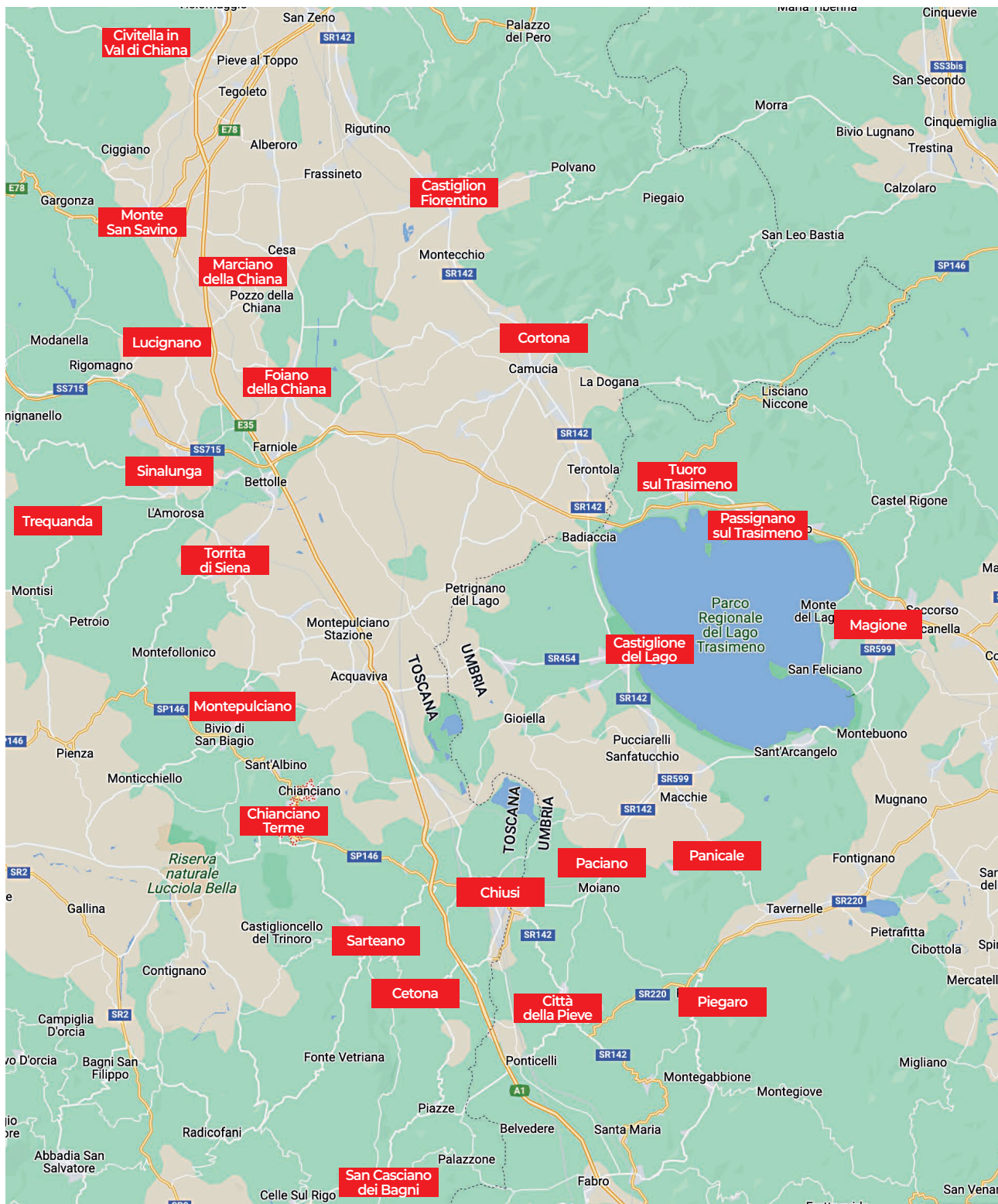
www.delbrenna.com / info@delbrenna.com



A visionary — creative studio for your business.

web&app development, identity design, social, ads, branding&rebranding, marketing





AREA DI DIFFUSIONE

ValleyLife
 VALDICHIANA &
 LAGO TRASIMENO

PER AVERE UNO SPAZIO
 SU QUESTA RIVISTA
 339 7370104

 *webdesignproduction*

If you have a house
 in Valdichiana
 or Lake Trasimeno area
 please subscribe for free
 and ask for your
 complimentary copy



LA FAME CULTURALE Cultural Hunger

DI SIMONE BANDINI



L'uomo vive in città, mangia senza fame beve senza sete, si stanca senza fare fatica, rincorre il proprio tempo senza raggiungerlo mai.

È un essere imprigionato, una prigioniera senza confini da cui è quasi impossibile fuggire.

Alcuni esseri umani hanno bisogno di riprendere le proprie vite, di ritrovare una strada maestra.

Non tutti ci provano e pochi ci riescono.

Una delle vie maestre è quella che conduce alla montagna. C'è tanta bellezza, fatica, solitudine e silenzio in questo mondo arrampicato.

Tutti valori poco alla moda ma che aiutano a vivere e a conoscere sé stessi"

(Walter Bonatti, 1930-2011)

"Men live in cities, they eat without hunger and drink without thirst, they tire without making effort, they chase their time without ever reaching it.

They are being imprisoned, a boundless prison from which it is almost impossible to escape.

Some human beings need to resume their lives, to find a new high road.

Not everyone tries, and few succeed.

One of the main roads is the one that leads to the mountain. There is so much beauty, fatigue, solitude and silence in this climbing world.

These are all unfashionable values that help us to live and get to know ourselves.

(Walter Bonatti, 1930-2011)

Non si tratta ahimè di fame per la cultura, voglia di conoscere e coltivare il proprio animo, ma piuttosto di uno scimmiettamento di un bisogno primario.

Dio, la natura, il fato, ci hanno fornito il senso del gusto affinché potessimo mantenere il nostro corpo e le nostre funzioni cerebrali. Mangiare è certamente un piacere fondamentale ma ricordate, è bene che il cibo sia tutti giorni 'meritato', non fosse altro per un senso di giustizia universale per cui 'dare ci permette di ricevere' – ed ogni impegno reca una ricompensa. Questo principio porta le nostre vite su un piano superiore, dove è la nostra volontà, dove è lo spirito a governare le nostre azioni – e si promuove una cooperazione comunitaria, oggi si potrebbe dire empatica, con la propria famiglia e contesto clanico (che termine retrogrado!).

Per spiegarlo ai più materialisti – la fame culturale è una pestilenza del mondo moderno che trascende culture e condizioni sociali – un concetto che si rende immediatamente visibile nel meccanismo dell'utile e del denaro. Averne può farti comprare oggetti, cose, prestazioni e persone. Non è necessario oggi scomodare le quattro cause aristoteliche.

Con lo stesso denaro si possono comprare cene rooftop con viste sensazionali, piatti signature a discrezione dei santoni della cucina molecolare, cotture sottovuoto assoluto, creme e ganache metafisiche, carni massaggiate su letti di rucola ultabiologica, salmoni selvaggi pescati a canna solo nelle notti scozzesi di luna piena, fritti kataifi più leggeri di zeffiri polinesiani.

Questa è la fame culturale che ormai ammorba la gran parte degli esseri senzienti che – dopo una giornata spesa in uffici arredati secondo l'arte geomantica taoista del feng shui, call incravattate interminabili, riunioni vendite, coltivano mestamente il grande samsara del materialismo senza nemmeno rendersene conto, ingranaggi inconsapevoli di una macchina superiore della quale nemmeno si interrogano – né vogliono sapere dove possa condurre.

Una fame che non è reale, o per meglio dire a bassa intensità, poiché procede da giornate insipide e inattive. Da procedure sempre uguali a sé stesse, tristezza, depressione, mediocrità, assenza di prospettive.

L'invito è a procurarsi una fame reale, per tentare di trovare la via maestra. Tornate alla sostanza delle cose, non vi fate fregare. Guardate verso l'alto. Cercate appetiti più intensi ed elevati.

Alas, it is not a question of hunger for culture, the desire to know and cultivate one's soul, but rather a mimicking of a primary need.

God, nature, fate, have provided us with the sense of taste so that we can maintain our bodies and brain functions. Eating is certainly a fundamental pleasure but remember, it is good that food is 'deserved' every day, if only out of a sense of universal justice that 'giving allows us to receive' – and every effort brings a reward. This principle takes our lives to a higher plane, where it is our will, where it is the spirit that governs our actions – and it promotes a community cooperation, today one could say empathetic, with one's family and clan context (what a retrograde term!).

To explain it to the most materialistic – cultural hunger is a pestilence of the modern world that transcends cultures and social conditions – a concept that is immediately visible in the mechanism of profit and money. Making money can make you buy things, services, and people. It is not necessary today to bother with the four Aristotelian causes.

With the same money you can buy rooftop dinners with sensational views, signature dishes at the discretion of the holy men of molecular cuisine, absolute vacuum cooking, metaphysical creams and ganaches, meats massaged on beds of ultra-biological rocket, wild salmon caught on rod only on Scottish nights under full moon, fried kataifi lighter than Polynesian zephyrs.

This is the cultural hunger that now plagues most sentient beings who – after a day spent in offices furnished according to the Taoist geomantic art of feng shui, endless tie calls, sales meetings, sadly cultivate the great samsara of materialism without even realizing it, unaware cogs of a superior machine of which they do not even question – nor do they want to know where it can lead.

A hunger that is not real, or rather of low intensity, since it proceeds from bland and inactive days. From procedures that are always the same, sadness, depression, mediocrity, lack of prospects. The invitation is to get a real hunger, to try to find the high road. Get back to the nitty-gritty, don't be fooled. Look up. Look for more intense and elevated appetites.





UNA MUSICA CHE SA DI ANARCHIA DIMENTICATA: LE 'NAVI' DI IVAN

A Music that Smacks of Forgotten Anarchy: Ivan's 'Ships' (Navi)

DI BENEDETTA CHECCARELLI



"È un delitto avere fantasia / sognare un po', andare via / io non direi, amica mia".

(Ivan Graziani, Navi)

"It's a crime to have imagination / to dream a little, to go away / I wouldn't say, my friend".

(Ivan Graziani, Navi)

Troppo libero e controcorrente per essere addomesticato dal sistema, e quindi puntualmente punito ed emarginato dall'industria culturale italiana. È una parabola ancora tutta da approfondire, quella di Ivan Graziani, il ragazzaccio del rock italiano morto il 1° gennaio del 1997. Con una costante sempre in primo piano: avrebbe meritato di più.

L'autore di immortali capolavori come *Lugano addio*, *Agnese* e *Firenze*, che riscossero un grande successo anche a livello di pubblico, venne progressivamente confinato in una sorta di 'limbo'; e non è un caso, forse, che a restare nella memoria collettiva siano state soprattutto le già citate canzoni d'amore, filone sì importante del suo repertorio, ma non certo il più rappresentativo.

Chitarrista di straordinario virtuosismo - tanto da partecipare, non ancora affermatosi come autore, ad alcuni album storici di Battisti, Dalla e De Gregori - Graziani ha saputo raccontare come pochi l'immobilità della provincia italiana, che fa da cornice alla sua umanità dolente ed irrisolta (ma senza mai prendersi troppo sul serio), con le cadenze spensierate del rock 'n' roll e rifiutando il tono

Too free and against the tide to be tamed by the system, and therefore punctually punished and marginalized by the Italian cultural industry. It is a parable still to be explored, that of Ivan Graziani, the bad boy of Italian rock who died on January 1, 1997. With one constant always in the foreground: he deserved more.

The author of immortal masterpieces such as *'Lugano addio'*, *'Agnese'* and *'Firenze'*, which were also a great success with the public, was progressively confined to a sort of 'limbo'; And it is no coincidence, perhaps, that what remained in the collective memory were above all the aforementioned love songs, an important strand of his repertoire, but certainly not the most representative.

A guitarist of extraordinary virtuosity - so much so that he participated, not yet established as an author, in some historic albums by Battisti, Dalla and De Gregori - Graziani was able to tell like few others the immobility of the Italian province, which frames his painful and unresolved humanity (but without ever taking himself too seriously), with the carefree cadences of rock 'n' roll and rejecting

salmodiante ed eccessivamente impegnato del cantautorato classico.

Uno spirito anarchico, il suo, scevro da ogni casacca partitica, che non rinuncia comunque alla critica sociale. Come in *Pigro*, del 1978, con la memorabile copertina che ritrae un maiale (metafora della nostra pigrizia mentale ed «insopprimibile natura prosaica», secondo Ivan) nascosto dietro due grandi occhiali dalla montatura rossa, che lo stesso Graziani porterà per tutta la sua carriera e che diventeranno uno dei suoi segni distintivi. Costituito da otto tracce di altissimo livello, a partire dall'omonima title track, un indiato rif di chitarra spezzato solo da pochi, taglienti versi che sbeffeggiano la tipica figura di intellettuale 'duro e puro' ma fatalmente distante dalla realtà. E poi *Monna Lisa*, trascinate ballata rock in cui un balordo logora il capolavoro di Leonardo Da Vinci come simbolo della cultura ufficiale. Sono le storie tipiche di un eterno ribelle, impegnato a distruggere ogni forma di autorità con lo spirito irriverente e goliardico di un ragazzo di strada.

Ma Graziani è anche capace di straordinarie sottigliezze intimistiche, come nella struggente *Paolina*, in cui descrive una ragazza timida spaventata dal mondo e dagli uomini, o in *Scappo di casa*, storia di un 'mammon' allevato da una madre iper-protettiva e per questo rimasto ad una fase infantile nei suoi rapporti con l'altro sesso e la realtà circostante: «Mi coprirò con le braccia la testa, come facevo da bambino» è lo spiazzante finale. La qualità resta altrettanto elevata con *Viaggi Ed Intemperie* (1980), un altro agglomerato di successi, fra i quali spicca il tormentone *Firenze (Canzone Triste)*. Le sue note storie di donne (qua *Isabella sul treno* e *Angelina*) si susseguono senza mai cadere nello scontato, e tantomeno nel melenso.

C'è spazio per trattare anche argomenti difficili come quello della droga, e *Dada* questa volta ce la racconta in maniera diretta, senza mezzi termini, con la liaison fra l'omonima protagonista e l'adolescente *Yvette* «senza tette». Tutto Questo Cosa C'Entra Con Il R & R? è un'esplicita denuncia dello stupro, in cui l'autore è perfetto narratore e non solo spettatore. E ancora, la dolce *Olanda*, accompagnata dai violini oltre che dall'immane e toccante chitarra di Ivan. Troppo presto è stato accantonato il ricordo di un artista del suo calibro. L'amore dei profumi di una terra, di certe storie difficili, perfettamente dipinte nei testi, hanno fatto di lui un cantautore decisamente fuori dal coro e sempre in contrasto coi canoni del music business. Il modo di agire, di pensare, di perseguire la propria strada, hanno portato a Graziani anche cocenti delusioni. Eppure questo è ciò che accade nel processo evolutivo di un vero Artista, nel suo caso da porre doverosamente accanto all'Uomo.

the chanting and excessively committed tone of classic songwriting.

His was an anarchist spirit, free from any party uniform, which did not renounce social criticism. As in *'Pigro'*, from 1978, with the memorable cover that portrays a pig (a metaphor for our mental laziness and "irrepressible prosaic nature", according to Ivan) hidden behind two large red-framed glasses, which Graziani himself will wear throughout his career and which will become one of his hallmarks. It consists of eight tracks of the highest level, starting from the title track of the same name, a frenzied guitar riff broken only by a few, sharp verses that mock the typical figure of the 'hard and pure' intellectual but fatally distant from reality. And then *'Monna Lisa'*, an enthralling rock ballad in which a fool wears out Leonardo Da Vinci's masterpiece as a symbol of official culture. These are the typical stories of an eternal rebel, committed to destroying all forms of authority with the irreverent and goliardic spirit of a street kid.

But Graziani is also capable of extraordinary intimate subtleties, as in the poignant *'Paolina'*, in which he describes a shy girl frightened of the world and men, or in *'Escape from home'*, the story of a 'mammon' raised by an over-protective mother and for this reason remained at an infantile stage in his relationships with the opposite sex and the surrounding reality: "I'll cover my head with my arms, as I did when I was a child" is the unsettling finale. The quality remains equally high with *'Viaggi Ed Intemperie'* (1980), another agglomeration of successes, among which the catchphrase *'Firenze (Canzone Triste)'* stands out. His well-known stories of women (here *'Isabella on the train'* and *'Angelina'*) follow one another without ever falling into the obvious, let alone the cheesy.

There is also room to deal with difficult topics such as drugs, and this time *'Dada'* tells us about it directly, in no uncertain terms, with the liaison between the protagonist of the same

name and the adolescent *Yvette* "without boobs". *'What Does All This Have to Do With R&R?'* it is an explicit denunciation of rape, in which the author is the perfect narrator and not just a spectator. And again, *'Sweet Holland'*, accompanied by violins as well as Ivan's inevitable and touching guitar.

Too soon the memory of an artist of his calibre was set aside. The love of the scents of a land, of certain difficult stories, perfectly painted in the lyrics, have made him a singer-songwriter decidedly out of the chorus and always in contrast with the canons of the music business. The way of acting, of thinking, of pursuing his own path, have also brought Graziani bitter disappointments. Yet this is what happens in the evolutionary process of a true Artist, in his case to be placed dutifully next to the Man.



ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening

Ivan Graziani,
"Veleno all'autogrill"





PALIO 4 LUGLIO 2024, VINCE L'ONDA
Grazie al cavallo Tabacco e al fantino Carlo Sanna detto Brigante,
il Drappellone di Giovanni Gasparro arriva in via Dupré

PALIO 4 JULY 2024, THE ONDA WINS
Thanks to the horse Tabacco and jokey Carlo Sanna said Brigante,
the Banner of Giovanni Gasparro arrives in via Dupré

FOTO DI LUCIANO VALENTINI







POGGIO PARADISO, UN SOGNO AMERICANO IN TOSCANA

Poggio Paradiso, an American dream in Tuscany

DI SIMONE BANDINI

Mentre una mattina di inizio giugno passo in rassegna, distrattamente, la messe di mail nel mio portatile, mi imbatto nel messaggio formale ed entusiasta di Chris Romani – che mi invita a visitare 'Poggio Paradiso', struttura ricettiva recentemente ristrutturata sui contrafforti collinari che sovrastano Torrita di Siena, lungo la direttrice che conduce a Pienza e in Valdorcia: "Vieni da noi, vorrei che vedessi e toccassi con mano la cura e l'amore che abbiamo messo nel nostro progetto, al quale ci siamo completamente dedicati".



L'antico casale di Poggio Paradiso

Non posso che accettare l'invito. È venerdì sera, al culmine di una lunga e faticosa settimana di lavoro. Decido comunque di partire, in buona compagnia, alla volta della Valdichiana. Superato il borgo medievale di Torrita si è già fatto buio. I bagliori della pianura si disperdono nelle sagome scure dei boschi, una volta lasciati i campi a foraggio e le sinuose geometrie dei vigneti. Questo mio viaggio all'inizio della notte mi affascina e restituisce le energie perdute.

Ci accoglie con innato savoir faire l'hotel manager Luigi Vecchione. Una dote che si ha, oppure no. Ci accompagna alla nostra suite, 'Sangiovese', una stanza da letto monumentale, arredata in stile internazionale e ad alto contenuto tecnologico, con spazi e complementi funzionali che si integrano perfettamente con le finiture tradizionali in cotto, legno e pietra.

Una doccia rigenerante nella grande stanza da bagno, con un meraviglioso set da bagno che distilla i profumi di Toscana – ed è già tempo di coricarsi. La notte e il sonno scendono leggeri su di noi, addormentati come due sovrani rinascimentali su un infinito queen size.

While one morning at the beginning of June I am absent-mindedly going through the mass of emails on my laptop, I come across the formal and enthusiastic message from Chris Romani – who invites me to visit 'Poggio Paradiso', a recently renovated accommodation facility on the hilly spurs overlooking Torrita di Siena, along the road that leads to Pienza and Valdorcia: "Come to us, I would like you to see and touch the care and love that we have put into our project, to which we have completely dedicated ourselves."

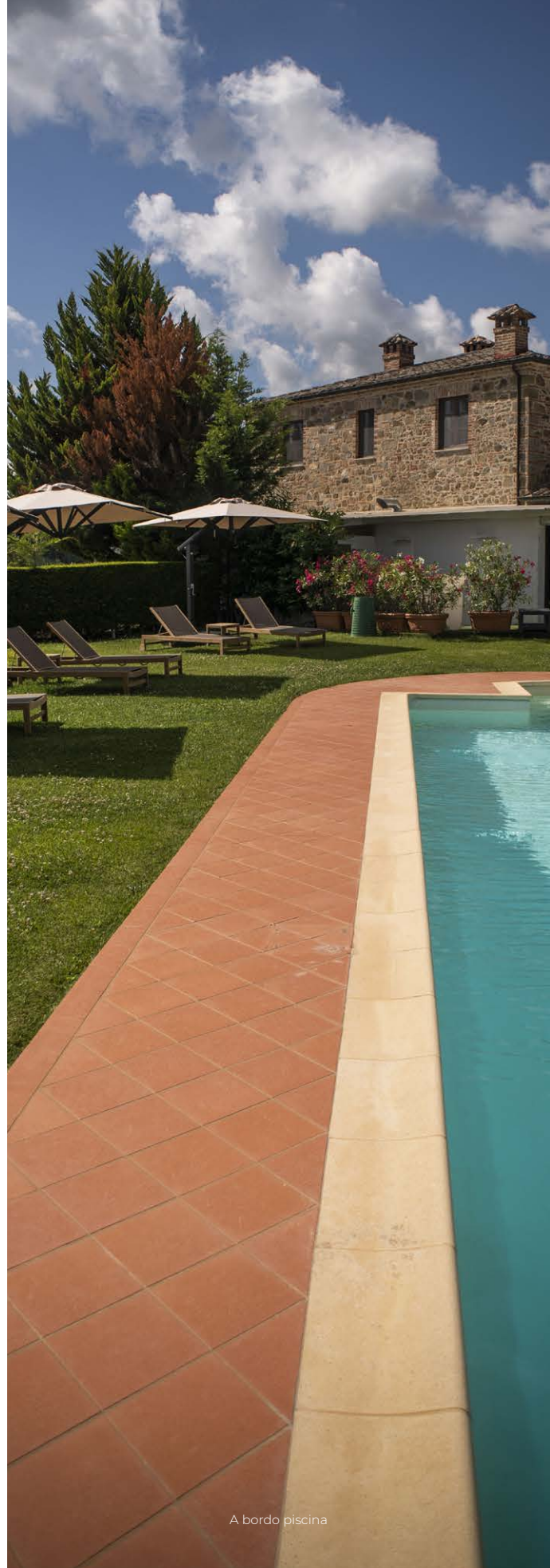


I can only accept the invitation. It's Friday night, the end of a long and tiring week of work. However, I decide to leave, in good company, for the Valdichiana.

After passing the medieval village of Torrita it is already dark. The glow of the plain is dispersed in the fading silhouettes of the woods, once you leave the forage fields and the sinuous geometries of the vineyards. This journey of mine at the beginning of the night fascinates me and restores my lost energies.

We are welcomed with innate savoir faire by the hotel manager Luigi Vecchione. A gift that you have, or you don't. He accompanies us to our suite, 'Sangiovese', a monumental bedroom, furnished in an international style and with a high technological content, with spaces and functional accessories that integrate perfectly with the traditional finishes in terracotta, wood and stone.

A rejuvenating shower in the large bathroom, with a wonderful bathroom set that distills the scents of Tuscany – and it's already time to go to bed. Night and sleep descend lightly upon us, asleep like two Renaissance rulers on an



A bordo piscina



Dal ristorante L'Olivo



Mi sveglio presto, come sempre. Ho lasciato la tenda appena scostata e la finestra leggermente aperta per destarmi con la luce, nel modo più naturale possibile. I canti degli usignoli, melodiosi e malinconici nella notte profonda, hanno lasciato il posto alle effusioni d'amore di una coppia di tortore, poi ai richiami di una ballerina bianca e ai voli radenti di merli e passeri domestici – che schioccano e cinguettano come un tempo, sulle acacie che ombreggiano il casolare annunciano il giorno.

Sappiamo che in una delle otto suite della tenuta, ci ha tenuto compagnia Tim Romani, proprietario di Poggio Paradiso e fratello maggiore di Chris. È giunto apposta da Chicago – con un viaggio lampo di giusto un paio di giorni – e non vediamo l'ora di conoscerlo. La famiglia Romani ha origini italiane, proviene dall'Appennino bolognese ed è migrata negli States ad inizio Novecento, come tante altre in cerca di un avvenire migliore ha inseguito il sogno americano.

Tim è un uomo di affari, preciso e concreto, non ama le perdite di tempo, così la sua formazione anglosassone impone. Come scendiamo nel giardino panoramico per la prima colazione, intuiamo sia lui in disparte un po' assorto, mentre sorseggia un caffè. Penso a come debba sentirsi pieno ed orgoglioso della sua magione in Toscana, di questo ritorno in grande stile, di fronte a questo sensazionale panorama.

Ci accomodiamo sul lato orientale del giardino: la luce del mattino irradia gloriosa e lo sguardo spazia verso i piani della Valdichiana e fino alle vette dell'Appennino – nelle tipiche forme e codici del paesaggio toscano: colline 'rotolanti', filari di cipressi, casolari di pietra, campanili che sveltano, campi incolti e distese di grano che imbiandisce, boschetti magici sulla sommità dei colli.

La colazione è gestita impeccabilmente con un servizio al tavolo à la carte di alto livello. Prendiamo delle uova strapazzate al tartufo con bacon e crocchette di patate, dopo esserci dati la carica con un robusto espresso e una selezione di gustosi dolcetti.

Intanto è arrivato anche Chris e, dopo un caloroso saluto e una necessaria, salda, stretta di mano, ci accomodiamo allo stesso tavolo. Tim è molto lucido e sul pezzo, nonostante il lungo viaggio: "I nostri ospiti vengono qua per rilassarsi, quasi per estraniarsi dal mondo, in questo angolo di paradiso che abbiamo voluto fortemente per la nostra famiglia".

L'acquisto nel gennaio del 2023 e, a stretto giro, la ristrutturazione delle otto suite (ognuna delle quali reca il nome di un vitigno toscano), della sala ristorante e del bar esclusivo: "Il prossimo anno tutte le pertinenze della struttura saranno riviste, così come il giardino nel quale saranno poste delle vasche idromassaggio. Sarà inoltre allestita una palestra sotterranea", ci racconta Chris.

E c'è di più. La struttura attualmente dispone di una Spa esclusiva con sauna, bagno turco e idromassaggio con la possibilità di prenotare massaggi dedicati antistress, distensivi e hot-stone: "Sarà tutto traslato nella struttura adiacente alla principale con l'aggiunta di docce emozionali ed altre sale dedicate al relax e ai trattamenti", precisa Tim.

Anche l'area vicino alla piscina, a nord del casolare, che ospita eventi e matrimoni scenografici, sarà dotata di una nuova struttura fissa studiata appositamente, con forme e materiali di prim'ordine. Basta una sola esplorazione di Poggio Paradiso per essere rapiti da un fascino senza tempo, da una unione perfetta di storia e natura: "La giornata tipica dei nostri ospiti prevede un lungo breakfast per godersi la prima mattina nella nostra sensazionale terrazza, poi in genere brevi escursioni nei borghi toscani accompagnate da degustazioni e tipicità locali – mentre gli sportivi, che sono in aumento – scelgono escursioni a piedi o in bicicletta. Naturalmente noi possiamo organizzare tutto questo, se desiderato. Nel primo pomeriggio la giornata declina di solito a bordo piscina o nella Spa per poi culminare a cena con la proposta contemporanea del nostro ristorante L'Olivo".

infinite queen size.

I wake up early, as always. I left the curtain just pulled aside and the window slightly open to wake up with the light, in the most natural way possible. The songs of the nightingales, melodious and melancholy in the deep night, have given way to the outpourings of love of a pair of turtledoves, then to the calls of a white dancer and the grazing flights of blackbirds and house sparrows – which snap and chirp as in the past, on the acacias that shade the cottage announce the day.

We know that in one of the eight suites of the estate, Tim Romani, owner of Poggio Paradiso and Chris' older brother, kept us company. He came all the way from Chicago – with a quick trip of just a couple of days – and we can't wait to meet him. The Romani family has Italian origins, comes from the Bolognese Apennines and migrated to the States at the beginning of the twentieth century, like many others in search of a better future they pursued the American dream.

Tim is a businessman, precise and concrete, he does not like wasting time, so his Anglo-Saxon training dictates. As we descend into the panoramic garden for breakfast, we guess he is on the sidelines, a little absorbed, sipping a coffee. I think about how full and proud he must feel of his mansion in Tuscany, of this return in great style, in front of this sensational panorama.

We sit on the eastern side of the garden: the morning light radiates gloriously and the gaze sweeps towards the plains of the Valdichiana and up to the peaks of the Apennines – in the typical shapes and codes of the Tuscan landscape: 'rolling' hills, rows of cypresses, stone cottages, towering bell towers, uncultivated fields and expanses of goldening wheat, magical groves on the top of the hills.

Breakfast is impeccably handled with top-notch a la carte table service. We take some scrambled eggs with truffle, bacon and potato croquettes, after charging ourselves with a robust espresso and a selection of tasty mignon cakes.

In the meantime, Chris has also arrived and, after a warm greeting and a necessary, firm, handshake, we sit at the same table. Tim is very lucid and on point, despite the long journey: "Our guests come here to relax, almost to get away from the world, in this corner of paradise that we strongly wanted for our family".

The purchase in January 2023 and, in a short time, the renovation of the eight suites (each of which bears the name of a Tuscan grape variety), the restaurant room and the exclusive bar: "Next year all the areas of the structure will be reviewed, as well as the garden in which whirlpools will be placed. An underground gym will also be set up," Chris tells us.

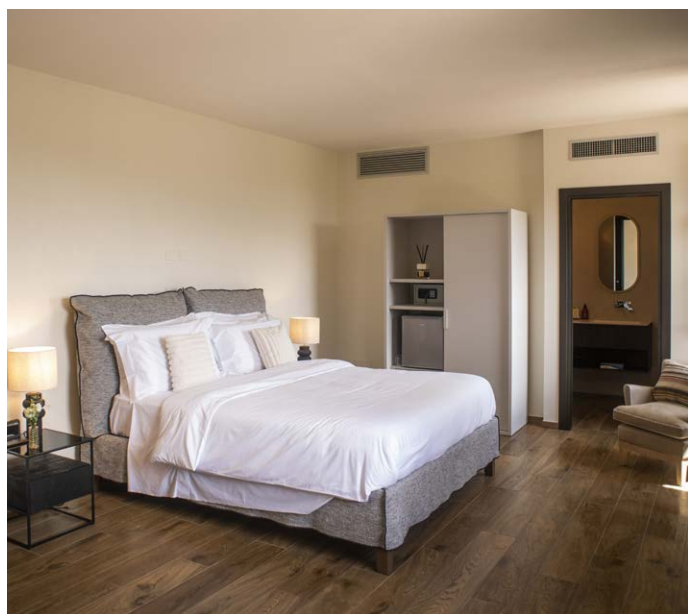
And there's more. The resort currently has an exclusive Spa with sauna, Turkish bath and whirlpool with the possibility of booking dedicated anti-stress, relaxing and hot-stone massages: "Everything will be moved to the nearby building with the addition of emotional showers and other rooms dedicated to relaxation and treatments," Tim points out.

The area near the swimming pool, to the north of the farmhouse, which hosts spectacular events and weddings, will also be equipped with a new fixed structure designed specifically for this purpose, with first-rate shapes and materials. A single exploration of Poggio Paradiso is enough to be enraptured by a timeless charm, by a perfect union of history and nature: "The typical day of our guests includes a long breakfast to enjoy the first morning on our sensational terrace, then generally short excursions to Tuscan villages accompanied by tastings and local specialties – while sportsmen, which are on the rise – they choose hiking or cycling. Of course, we can arrange all of this if desired. In the early afternoon, the day usually declines by the pool or in the Spa and then culminates at dinner with the contemporary proposal of our restaurant L'Olivo".

The chef Nicola Borghetti is from Brescia, – more than ten



Gli interni e le camere





Lo chef bresciano Nicola Borghetti – più di dieci anni all'estero da Londra all'Australia e alla Nuova Zelanda, per poi tornare in Europa, in Francia, e approdare infine in Toscana – vanta una cucina raffinata con le materie prime del territorio ed il suo menù val la pena di essere raccontato e presentato, poiché il suo locale è aperto anche a coloro che non soggiornano nella struttura e vale davvero una visita.

"Oltre ai grandi classici – ci racconta – mi piace dare delle alternative complementari. Per questo mi dedico al pesce, ci sono delle influenze della cucina francese in alcuni piatti". Interessante e da scoprire, pensiamo noi.

"La nostra filosofia è votata all'autarchia territoriale: facciamo il nostro pane, utilizziamo le verdure dell'orto, tutto è preparato al momento, i tagli di carne sono di allevamenti locali e privilegiamo sempre i piccoli produttori di qualità. In Toscana abbiamo molti prodotti nobili che vogliamo valorizzare. Facciamo esattamente questo!", aggiunge.

Tra gli antipasti annoveriamo un fantasioso 'Gravlax' ('Salmone ricoperto', piatto nazionale svedese, n.d.e.) marinato con crema di barbabietole e cavolfiore sotto aceto' e un'allettante 'Terrina di coniglio, olive Leccino, finocchio selvatico e pistacchio' – il coniglio cotto a bassa temperatura e disossato, poi pressato con il suo sugo di cottura.

Tra i primi piatti, che ben rappresentano la pienezza della cucina casalinga, vieppiù con l'uso di farine da grani antichi come il Senatore Cappelli, gli 'Spaghetti del Mulino Val D'Orcia cacio, pepe e tartufo' sono un inno alla convivialità toscana. Tra le proposte di pesce, gli 'Spaghetti al nero di seppia con gamberi e pachino' sono invece un tributo dello chef agli equilibri delicati e alle armonie del mare.

Piatti molto originali, tra i main vi consigliamo le 'Ballottine di pollo', aperto e ripieno di funghi porcini e tartufo, cotto sempre a bassa temperatura, servito con crema di sedano rapa e baby-carote glassate al miele e col fondo di cottura – oppure le 'Millefoglie di Spigola' con chips di patate, pomodorini, olive e basilico, omaggio dichiarato al Mare Nostrum.

La nostra esperienza a Poggio Paradiso è stata unica ed entusiasmante. Non possiamo che invitarvi a visitare questo luogo fuori dal tempo nel cuore della Toscana classica.

years abroad from London to Australia and New Zealand, and then back to Europe, France, and finally to Tuscany – boasts a refined cuisine with local raw materials and his menu is worth being told and presented, since his restaurant is also open to those who do not sleep in the structure and it is definitely worth a visit.

"In addition to the great classics," he tells us, "I like to offer complementary alternatives. That's why I dedicate myself to fish, there are influences of French cuisine in some dishes". Interesting and worth discovering, we think.

"Our philosophy is devoted to territorial autarky: we make our own bread, we use vegetables from the garden, everything is freshly prepared, the cuts of meat are from local farms and we always favour small quality producers. In Tuscany we have many noble products that we want to enhance. We do exactly that!" he adds.

Appetizers include a fanciful 'Gravlax' ('Covered Salmon', Sweden's national dish) marinated in beetroot cream and pickled cauliflower' and a tempting 'Rabbit terrine, Leccino olives, wild fennel and pistachio' – the rabbit is cooked at a low temperature and boneless, then pressed with its own juice.

Among the first courses, which well represent the fullness of home cooking, especially with the use of flours from ancient grains such as Senatore Cappelli, the 'Spaghetti del Mulino Val D'Orcia cacio, pepe e tartufo' are a hymn to Tuscan conviviality. Among the fish dishes, the 'Spaghetti with cuttlefish ink with prawns and cherry tomatoes' is a tribute by the chef to the delicate balances and harmonies of the sea. Very original dishes, among the main ones we recommend the 'Chicken Ballots', open and stuffed with porcini mushrooms and truffles, always cooked at low temperature, served with celeriac cream and baby-carrots glazed with honey and with cooking juices – or the 'Sea Bass Millefeuille' with potato chips, cherry tomatoes, olives and basil, a declared homage to the Mediterranean Sea.

Our experience at Poggio Paradiso was unique and exciting. We can only invite you to visit this timeless place in the heart of classic Tuscany.



Impiattamento dello chef Nicola Borghetti



American style: uova al tartufo e pancetta



Gravlax marinato con crema di barbabietole e cavolfiore sotto aceto



Spaghetti al nero di seppia con gamberi e pachino



Management e cucina di Poggio Paradiso

Info:

Poggio Paradiso Resort

Loc. Torrita di Siena (Si)

Tel. and Whatsapp 338 5211390

www.poggioparadisoresort.com - info@poggioparadisoresort.com

TODA
CENTRO
SPORTIVO



**TODA è sport, benessere,
divertimento, amicizia,
passione, socialità...
TODA è TUTTO!**



APERTO
TUTTI I GIORNI
DALLE 8 ALLE 23

- 3 campi da Padel (2 indoor e 1 outdoor)
- 1 campo da Pickleball outdoor
- Maestro qualificato
- Pro Shop by Padel Nuestro
- Area Relax interna ed esterna
- Area Fitness
- Spogliatoi dotati di tutti i comfort
- Ampio parcheggio

Via Pasquale Moscadelli, Sinalunga (SI)

+39 334 3782000

www.todasinalunga.it • info@todasinalunga.it





Immergiti nella storia di Cosimo III de' Medici e della sua adorata "Stufa dei Mugherini". Il gelsomino che fece breccia nel cuore del Granduca era di una varietà speciale, che solo i suoi botanici avrebbero perpetrato nella segreta "Stufa dei Mugherini", la calda serra per il gelsomino di Goa costruita nella Villa Medicea di Castello.



Officina Profumo-Farmaceutica di Santa Maria Novella,
 Concessionario in Cortona, Piazza Pescheria 2, Cortona (Ar)
Tel. 0575 630518 / 347 6106540
www.smnovella.com / smnovella.cortona@gmail.com



Le installazioni di Andrea Rocci nella città di Nizza, Francia



ROGGI E LA SUA ARTE IN UN CERCHIO PERFETTO

Roggi and His Art in a Perfect Circle

DI BENEDETTA CHECCARELLI



Fresco di rientro dall'esposizione del suo "Ki" a Forte dei Marmi, ora a Martina Franca fino al 30 aprile 2025, Andrea Roggi si sta preparando per l'anno successivo a volare a Nizza, alla Momentum Art Gallery, in cui il suo progetto scultoreo di richiamo internazionale si svolgerà in due parti: dal 15 luglio al 15 settembre presso il Castello di Nizza e dal 15 settembre al 15 dicembre al Quai des États-Unis (nel lungomare).

"Questa mostra è stata, non a caso, in contemporanea con il G7", sottolinea. E noi, adesso, come potremmo non essere curiosi?"





Recently back from the exhibition of his "Ki" in Forte dei Marmi, now in Martina Franca until April 30, 2025, Andrea Roggi is preparing for the following year to fly to Nice, to the Momentum Art Gallery, where his sculptural project of international appeal will take place in two parts: from July 15 to September 15 at the Castle of Nice and from September 15 to December 15 at the Quai des États-Unis (on the seafront).

"This exhibition was, not surprisingly, held at the same time as the G7," he points out. How could we not be curious, now?



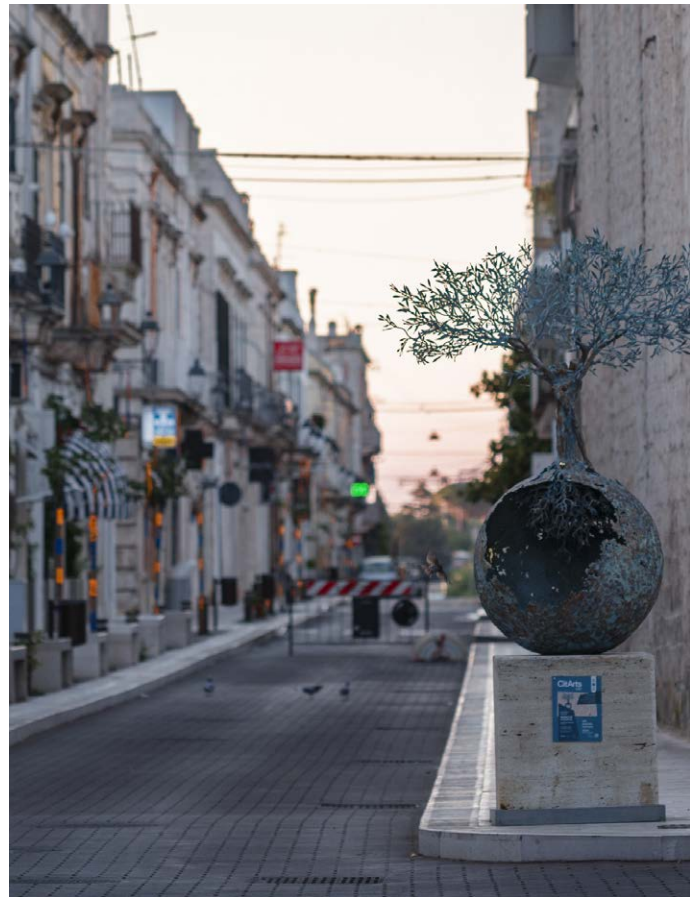
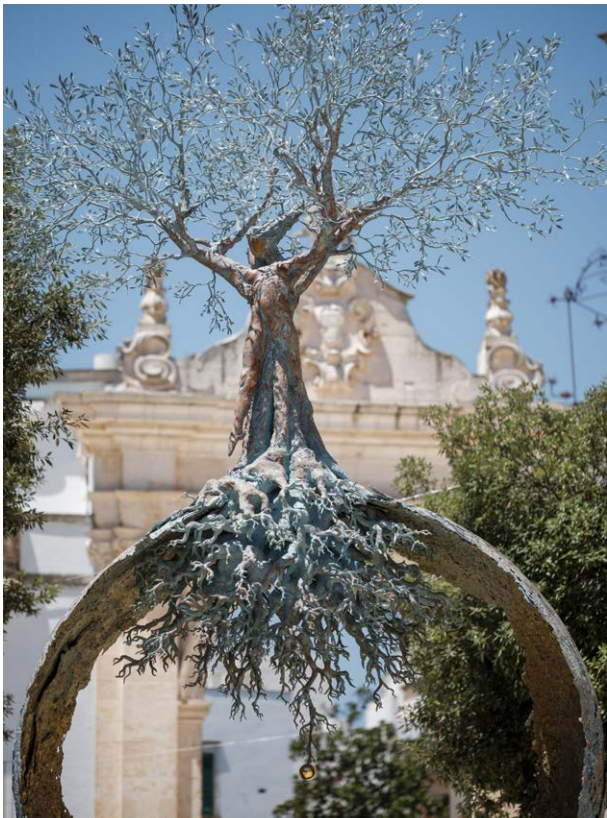
Il titolo della mostra è Radici di umanità, articolata e distribuita in più punti del centro storico di Martina Franca – al centro dei riflettori per il recente G7 dove siamo stati padroni di casa – e già facente parte di un pacchetto di iniziative volte a inaugurare altri spettacoli, proprio nella stessa cittadina pugliese: “Concettualmente proseguiamo il nostro percorso di cultura della pace; le figure sono rappresentazioni di noi stessi e del nostro mondo, in particolare le radici, che simboleggiano il passato, e le olive, che sono invece le generazioni future”.

Il vero filo conduttore, tuttavia, resta sempre la conoscenza, il motore primo dell’umanità: “L’opera esposta – titolata Ki – presenta una sfera che è la forma primordiale per antonomasia, che emerge dalle radici stesse (come nella scultura “Energia della Vita”, creata assieme a Martin Katz). Infatti, anche quando vengono esposte opere piuttosto grandi nelle città, assieme ad esse è sempre presente l’elemento sferico, iscritto all’interno di un percorso che corrisponde a un ritorno all’archetipo, cioè alla sfera, appunto, motivo geometrico armonico che non ha né rottura né cesura. In questo modo, viene inoltre rappresentata una doppia funzione dell’energia vitale: una descrittiva e l’altra sintetica, ovvero che ricerca la sintesi per restituirne l’essenza.

Il 18 luglio avverrà l’inaugurazione della mostra ad Amalfi, che durerà fino a novembre: “La parte complessa diventa la ricezione del pubblico, proprio perché si punta a valorizzare l’ispirazione artistica del nostro inconscio rispetto alla sola fisicità della materia utilizzata: ciò è dato anche dall’esigenza di rimanere al passo coi cambiamenti, mettendo in rilievo la figura umana sia in quanto individuo che in quanto emblema della collettività”. La suddetta trasformazione avviene però anche per l’artista, il cui ruolo risulta ancor più fondamentale, tanto che Roggi arriva a definirlo (e, di conseguenza, a definirsi) un “cronista del suo tempo, che ha il dovere morale di raccontare la sua contemporaneità attraverso sensibilità e poetica personali”.



Le opere di Andrea Roggi a Martina Franca





The title of the exhibition is 'Roots of humanity', articulated and distributed in several points of the historic town of Martina Franca – at the centre of the spotlight for the recent G7 where we were hosts – and already part of a package of initiatives aimed at inaugurating other shows, right in the same Apulian town: "Conceptually we continue our path of culture of peace; The figures are representations of ourselves and our world, in particular the roots, which symbolize the past, and the olives, which are instead the future generations". The real common thread, however, always remains knowledge, the prime mover of humanity: "The work on display – entitled 'Ki' – presents a sphere that is the primordial form par excellence, which emerges from the roots themselves (as in the sculpture "Energy of Life", created together with Martin Katz).

In fact, even when rather large works are exhibited in cities, the spherical element is always present with them, inscribed within a path that corresponds to a return to the archetype, that is, to the sphere, precisely, a harmonious geometric motif that has neither rupture nor caesura. In this way, a double function of vital energy is also represented: one descriptive and the other synthetic, i.e. one that seeks synthesis to restore its essence.

On July 18 the inauguration of the exhibition in Amalfi will take place, which will last until November: "The complex part becomes the reception of the public, precisely because the aim is to enhance the artistic inspiration of our unconscious with respect to the mere physicality of the material used: this is also given by the need to keep up with changes, highlighting the human figure both as an individual and as an emblem of the community". The aforementioned transformation, however, also takes place for the artist, whose role is even more fundamental, so much so that Roggi comes to define him (and, consequently, to define himself) as a "chronicler of his time, who has the moral duty to tell his contemporaneity through personal sensitivity and poetics".





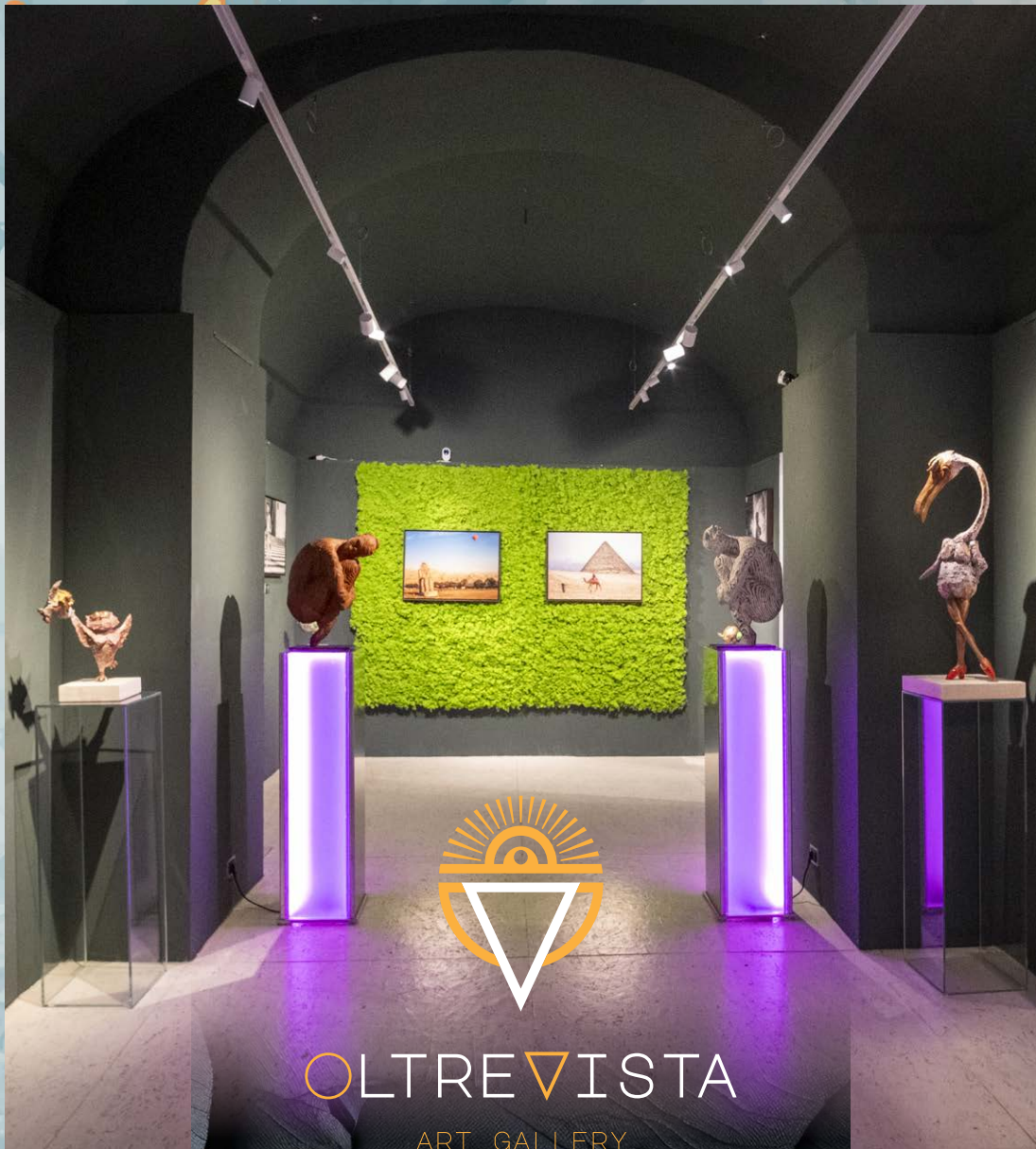
Info:

La Scultura di Andrea Roggi

Località Manciano 236b, Castiglion Fiorentino (Ar)

Tel.: +39 0575 653401 - +39 338 5211390

www.andrearoggi.it - lascultradiandrearoggi@gmail.com



OLTRE VISTA

ART GALLERY

CONTACTS

+39.338.9614054

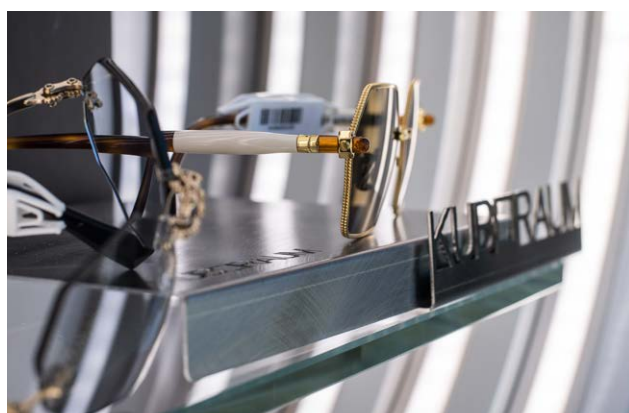
INFO@OLTREVISTAGALLERY.COM

 @OLTRE.VISTA

WWW.OLTREVISTAGALLERY.COM

> IN COLLABORATION WITH

OTM GALLERY



Vi auguriamo una buona estate!



**OCCHIALI
DA VISTA**

**OCCHIALI
DA SOLE**

**LENTI
OFTALMICHE**

**LENTI
A CONTATTO**

www.otticaferrri.com - info@otticaferrri.com

CAMUCIA - CORTONA (AR)
Via G. Matteotti, 88 - 90 - 92
+39 0575 62285

PASSIGNANO SUL TRASIMENO (PG)
Viale Roma, 44
+39 075 827061

MAGIONE (PG)
Corso Raffaele Abate Marchesi, 8
+39 075 5458480

dal 1973 abbiamo a cuore i tuoi occhi

Serviamo ogni giorno
i vostri amici animali
con tutto il nostro amore!



Via Alberto Sandrelli 36, Camucia (Ar)
Via Carlo Marx, Bibbiena (Ar)

Tel. 348 6190916

www.animalovepetshop.com (e-commerce)



L'imponente arco etrusco di Perugia

PERCHÉ PERUGIA PATRIMONIO DELL'UMANITÀ?

Why is Perugia a World Heritage Site?

DI FEDERICO DONTI





Leone - Palazzo dei Priori Perugia



Grifo - Palazzo dei Priori Perugia

Ho deciso di intervistare l'ingegner Luciano Vagni perché lo ritengo parte dell'anima della Perugia etrusca, colui che con gli scavi sotto la cattedrale l'ha riportata alla luce e che ha organizzato nel complesso monumentale di Sant'Anna il nuovo museo multimediale.

I decided to interview the engineer Luciano Vagni because I believe he is part of the soul of Etruscan Perugia, the one who with the excavations under the cathedral brought it to light and who organized the new multimedia museum in the monumental complex of Sant'Anna.

Apprezzo le sue conoscenze profonde sulla cultura etrusca e la sua passione di studio e le considero una risorsa preziosa per la città di Perugia, indipendentemente dalle teorie che esprime e che sta portando avanti nelle quali intendo addentrarmi nelle prossime interviste per chiarire a me stesso e soprattutto al pubblico aspetti importanti e inediti che ognuno di noi vorrebbe conoscere.

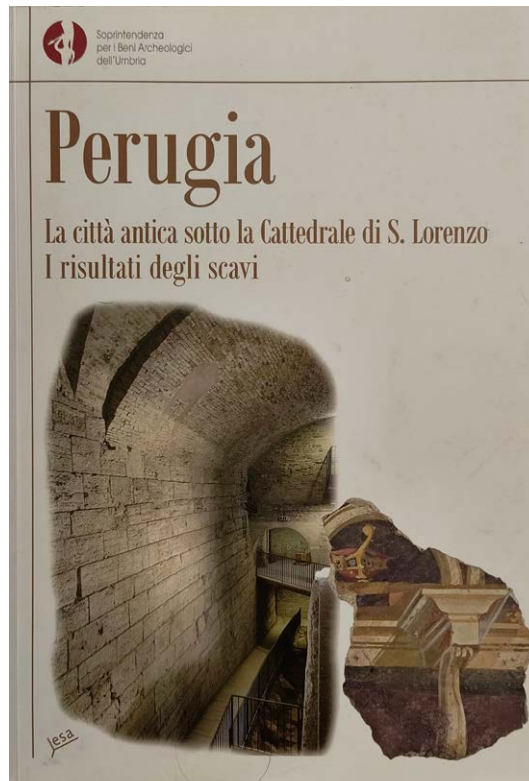
I appreciate his deep knowledge of Etruscan culture and his passion for study and I consider them a precious resource for the city of Perugia, regardless of the theories he expresses and that he is carrying out, in which I intend to delve into in the next interviews to clarify to myself and above all to the public

important and unpublished aspects that each of us would like to know. We met again at the Rasna museum where our conversation resumed. The first question I would like to ask is why we have decided now to present the candidacy of Etruscan Perugia as a World Heritage Site and not, for example, in the years ago, at the time of the Etruscologist Professor Torelli or even further back at those of Professor Pallottino, one of the greatest pioneers of the study of the Etruscan civilization.

important and unpublished aspects that each of us would like to know. We met again at the Rasna museum where our conversation resumed. The first question I would like to ask is why we have decided now to present the candidacy of Etruscan Perugia as a World Heritage Site and not, for example, in the years ago, at the time of the Etruscologist Professor Torelli or even further back at those of Professor Pallottino, one of the greatest pioneers of the study of the Etruscan civilization.

The engineer calmly replied that each fruit must have its own season and time to ripen; the excavations carried out under the cathedral of Perugia that lasted from 1976 to 2009 were the new element that brought Perugia back to the forefront of Etruscan culture, but after a period of success that culminated with the conference held at the Sala dei Notari on 14-15-16 June 2013, the cultural world did not give a significant follow-up; The conference was based on the

The engineer calmly replied that each fruit must have its own season and time to ripen; the excavations carried out under the cathedral of Perugia that lasted from 1976 to 2009 were the new element that brought Perugia back to the forefront of Etruscan culture, but after a period of success that culminated with the conference held at the Sala dei Notari on 14-15-16 June 2013, the cultural world did not give a significant follow-up; The conference was based on the



La copertina del libro redatto dopo gli scavi



Felice Ciatti



Ricostruzione Assedio di Perugia

seguito significativo; il convegno era basato sul punto focale della cultura etrusca, il principio di corrispondenza tra il cielo e i microcosmi della terra, compresi i territori e la città, che gli etruschi costruivano usando come modello il cielo.

Il mondo della cultura non era pronto a recepire un principio così diverso dal nostro modo di pensare e quantomeno ad accettare che un ingegnere uscisse dal suo campo per invadere, con ipotesi così nuove, il mondo dell'archeologia. Al suo libro "Sotto la cattedrale" che ha avuto molto successo, edito nel 2009 da Edicit, la Sovrintendenza archeologica dell'Umbria ha reagito nel 2014 con la pubblicazione di un testo dal titolo "Perugia- la città antica sotto la cattedrale di San Lorenzo -risultati degli scavi". Nella presentazione del libro il soprintendente per i beni archeologici, il dott. Mario Pagano, si è limitato, riferendosi al libro "Sotto la cattedrale" edito 5 anni prima in questi termini: "che si tratta di un'opera che formula interessanti quanto ardite e discutibili ipotesi". Senza degnarsi di elencare almeno una delle discutibili ipotesi a cui faceva riferimento, evitando così di accendere un dibattito che evidentemente non era disposto a sostenere, anche se sarebbe stato suo dovere farlo.

L'ingegnere sostiene che ci sarebbe invece molto da dire sul libro pubblicato dalla Sovrintendenza, nel quale le notevoli incongruenze presenti hanno fatto sì che fosse ritirato dal mercato; aggiunge che siamo sempre in tempo per accendere il dibattito purché ci sia qualcuno disposto a sostenerlo, viste le vicissitudini che hanno travolto il dottor Mario Pagano, arrestato il 28 di luglio del 2022. Le incongruenze più eclatanti che si notano nel libro sono, da una parte, l'asserzione che i reperti emersi dagli scavi attestino la frequentazione in epoca villanoviana, cioè Ottavo e Nono secolo a.C., dall'altra che il progetto di monumentalizzazione dell'area pubblica della città sia avviato alla metà del Terzo secolo a.C., dando ad intendere che prima non c'erano templi, quando poi il tempio con le sue antefisse viene descritto nella opera.

Altro aspetto che sembra insignificante è l'asserzione da una parte che la scritta "CA" diffusa nelle mura dell'acropoli siano simboli di cava, cioè attestino quale sia la cava di provenienza, dall'altra che esse fossero attinenti alla destinazione delle opere; questo aspetto è decisamente importante perché gli etruschi con la scritta "CA" ci avrebbero trasmesso la notizia che il tempio e le mura dell'acropoli erano dedicate alla divinità "CA", e andandola a ricercare nel fegato di Piacenza, dove sono riportate tutte le divinità etrusche, non può essere altro che Culsan Alpan che si trova a nord est del fegato come Perugia è a nord est della Etruria. E' questo un esempio di

focal point of Etruscan culture, the principle of correspondence between the sky and the microcosms of the earth, including the territories and the city, which the Etruscans built using the sky as a model.

The world of culture was not ready to accept a principle so different from our way of thinking and at least to accept that an engineer would leave his field to invade, with such new hypotheses, the world of archaeology. In 2014, the Archaeological Superintendence of Umbria reacted to his book "Under the Cathedral", which was very successful and published by Edicit, with the publication of a text entitled "Perugia- the ancient city under the cathedral of San Lorenzo - results of the excavations". In the presentation of the book, the Superintendent for Archaeological Heritage, dr. Mario Pagano, limited himself, referring to the book "Under the Cathedral" published 5 years earlier in these terms: "that it is a work that formulates interesting as well as daring and questionable hypotheses". Without deigning to list at least one of the questionable hypotheses to which he referred, thus avoiding igniting a debate that he was evidently not willing to support, even though it would have been his duty to do so.

The engineer argues that there would instead be much to say about the book published by the Superintendence, in which the considerable inconsistencies present have caused it to be withdrawn from the market; adds that we are always in time to ignite the debate as long as there is someone willing to support it, given the vicissitudes that have overwhelmed Dr. Mario Pagano, arrested on July 28, 2022. The most striking inconsistencies that can be noted in the book are, on the one hand, the assertion that the finds that emerged from the excavations attest to the frequentation in the Villanovan era, i.e. the eighth and ninth centuries B.C., on the other hand that the project of monumentalization of the public area of the city began in the middle of the third century B.C., giving the impression that before there were no temples, when the temple with its antefixes is described in the work.

Another aspect that seems insignificant is the assertion on the one hand that the inscription "CA" widespread in the walls of the acropolis are quarry symbols, that is, they attest to which quarry originates, and on the other hand that they were relevant to the destination of the works; this aspect is very important because the Etruscans with the inscription "CA" would have transmitted us the news that the temple and the walls of the acropolis were dedicated to the deity "CA", and going to look for it in the liver of Piacenza, where all the Etruscan divinities are reported, it can be none other than Culsan Alpan which is

principio di corrispondenza fra la città e il cielo.

Il libro è caratterizzato da una grande confusione espositiva e dalla mancanza di chiarezza come nel chiamare muri di sostruzione, cioè di sostegno del terreno, le mura dell'acropoli e nel parlare di urbanistica etrusca romana, due concezioni totalmente diverse fra loro: la prima è circolare, come il cielo rappresentato nel fegato di Piacenza, dove il pomerium delle mura corrisponde allo zodiaco celeste, la seconda è ortogonale, e i Romani hanno cercato di applicarla a Perugia con interventi urbanistici forzati e maldestri. La città mal si prestava ad una urbanistica ortogonale che li ha costretti ad effettuare un ampliamento sia a nord che a sud per poter realizzare le due porte, l'attuale Arco Etrusco e la porta di San Vito (che era molto più larga di quella attuale), per accedere con le proprie truppe nella città e poterla controllare.

Abbiamo così constatato che la Sovrintendenza non era disposta a rivedere le errate interpretazioni del passato, soprattutto quelle espresse dalla dottoressa Banti a cui abbiamo fatto cenno nel precedente nostro incontro, che hanno tolto alla città di Perugia almeno sei secoli di storia recuperati dai riscontri degli scavi sotto la cattedrale; ne rimangono altri sei da riscontrare per ricollegarci alla storia dei miti, e sono i più difficili da riscontrare perché fanno riferimento ad un periodo nel quale non troveremo mai scritti di conferma perché la scrittura ancora non esisteva.

A questo punto mi è stato permesso di interrompere l'ingegnere perché mi viene spontanea una domanda: "Come faremo secondo lei a ricostruire la storia antica etrusca, soprattutto quella più arcaica dei tempi della guerra di Troia e della prima metà del Secondo millennio a.C.?"

Non certo seguitando a turbare la quiete degli etruschi, risponde, cioè scavando le loro tombe che come si è riscontrato sono testimonianze abbastanza recenti, in quanto l'usanza di seppellire i morti in tombe monumentali si è sviluppata con la nascita di un ceto, quello dei ricchi, che prima non esisteva; nel secondo millennio a.C. gli Etruschi non avevano la proprietà privata perché i terreni da lavorare venivano loro assegnati in uso, come il pianeta terra è in uso per l'umanità e per gli altri esseri viventi, conferendo parte del raccolto al re o al lucumone di turno, per garantire il rispetto delle regole.

Una precisa organizzazione faceva sì che ci fosse lavoro per tutti e scorte alimentari notevoli; basti pensare che Perugia nel "Bellum perusinum", nel 4. A.C. ha dovuto ospitare per più di un anno le legioni di Lucio, cioè circa 30.000 soldati senza potersi rifornire di vettovaglie, perché la città era assediata ermeticamente da Ottaviano Augusto; ciò significa che ai 10.000 abitanti della città se ne sono aggiunti almeno altri 30.000, e che la città avesse scorte alimentari per almeno quattro volte il suo fabbisogno. Tornando al culto dei morti, esso si è diffuso nella cultura etrusca quando sono nate le oligarchie delle famiglie ricche che, con l'inizio della proprietà privata e i commerci hanno imparato ad accumulare ricchezze, attività agevolata dalla nascita e dalla diffusione della moneta e dell'uso della scrittura.

La storia più antica si ricostruisce prima di tutto mettendo insieme in una banca dati l'infinito materiale accumulato nei musei e nei magazzini di tutto il mondo per poterlo esaminare in modo comparativo, partendo dall'ipotesi che tutte le classificazioni finora eseguite, e soprattutto le ipotesi di datazioni, possano essere sbagliate perché supportate da false ipotesi, come quella della dottoressa Banti sopra accennata. La cultura etrusca è fiorita nell'età del bronzo nella quale non esisteva né la scrittura né la monetazione, ma basterebbe analizzare chimicamente tutti i reperti bronzei e metterli in una banca dati per poter definire il luogo di provenienza e la data di fusione di gran parte di essi. Purtroppo, di molti non è nota la provenienza ma, ciò nonostante, una indagine accurata può consentire di datarli e anche di scoprire i movimenti ai quali quell'oggetto è stato sottoposto. La scienza, in questo caso, può aiutare molto a ricostruire la storia, ma bisogna

located northeast of the liver as Perugia is northeast of Etruria. This is an example of the principle of correspondence between the city and the sky.

The book is characterized by a great confusion of exposition and a lack of clarity, as in calling the walls of the acropolis substruction, i.e. supporting the ground, walls and in talking about Etruscan Roman urbanism, two totally different conceptions: the first is circular, like the sky represented in the liver of Piacenza, where the pomerium of the walls corresponds to the celestial zodiac, the second is orthogonal, and the Romans tried to apply it to Perugia with forced and clumsy urban interventions. The city did not lend itself well to an orthogonal urbanism that forced them to carry out an expansion both to the north and to the south in order to build the two gates, the current Etruscan Arch and the gate of San Vito (which was much wider than the current one), to access the city with their troops and be able to control it.

We thus found that the Superintendence was not willing to revise the erroneous interpretations of the past, especially those expressed by Dr. Banti to whom we mentioned in our previous meeting, which have taken away from the city of Perugia at least six centuries of history recovered from the findings of the excavations under the cathedral; There are six more to be found to reconnect us to the history of myths, and they are the most difficult to find because they refer to a period in which we will never find writings of confirmation because writing did not yet exist.

At this point I took the liberty of interrupting the engineer because a question spontaneously came to mind: "How do you think we are going to reconstruct the ancient Etruscan history, especially the more archaic one from the time of the Trojan War and the first half of the second millennium BC?"

Certainly not continuing to disturb the peace of the Etruscans, he answers, that is, by digging their tombs which, as has been found, are fairly recent testimonies, since the custom of burying the dead in monumental tombs developed with the birth of a class, that of the rich, which did not exist before; in the second millennium B.C. the Etruscans did not have private property because the land to be worked was assigned to them



volo e saperla utilizzare; potremmo iniziare ad analizzare i bronzi dei due simboli di Perugia, il grifo ed il leone, per dimostrare la incompatibilità delle due opere: il grifo che è un animale composito, con la testa di uccello e le zampe da leone simile alla chimera di Arezzo, anche se è stato mutilato, è etrusco, mentre il leone, con il quale forzatamente è stato messo in coppia, è medioevale.

Ancora per la scienza, dispersa fra tanti rivoli di discipline e di specializzazioni, è prematuro attuare una ricerca come quella che sopra abbiamo descritto, anche se teoricamente è possibile. Il bronzo presenta nella sua composizione chimica una specie di dna, cioè non esistono due bronzi uguali, per il rilevante numero di metalli presenti in quantità sempre diverse, e ciò agevola la classificazione. Esiste anche un altro metodo, quello seguito dalla nostra associazione Catha, che osservando i cieli del passato col programma 'Stellarium' ha ripercorso i cieli che osservavano, seguivano e copiavano gli etruschi, comprendendo moltissimo della loro cultura e delle loro conoscenze astronomiche.

Un bambino della quinta classe della primaria durante le lezioni sugli Etruschi è intervenuto dicendo: "Se essi disegnavano le loro città copiando il cielo e se il cielo cambia leggermente di secolo in secolo, allora le città etrusche sono datate! "E' proprio così! Le città etrusche sono datate, ma dobbiamo poter conoscere la loro urbanistica, cioè le loro mura, le porte e i templi per comprendere la loro datazione. Per Perugia, una delle ultime città importanti della Etruria ad essere stata fondata, queste conoscenze sono ormai acquisite e questo è il motivo principale affinché Perugia etrusca sia considerata la città del cielo, e proposta a patrimonio dell'umanità.

A questo punto ho ritenuto di salutare l'ingegnere: "Grazie, avremo certamente altri incontri per immergerci maggiormente in questo straordinario scenario etrusco e per dissipare qualche dubbio e incertezza. Ci lasci il tempo di metabolizzare argomenti così nuovi e complessi. So che tutti i venerdì, dalle ore diciotto alle venti, qui al museo si svolgono corsi di etrusca disciplina e credo che ne approfitterò. Grazie ancora".



Porta di S. Savino

in use, as the planet earth is in use for humanity and for other living beings, giving part of the harvest to the king or to the lucumone on duty, to ensure compliance with the rules.

A precise organization ensured that there was work for everyone and considerable food supplies; suffice it to say that Perugia in the "Bellum perusinum", in 4. B.C. had to host Lucius' legions for more than a year, i.e. about 30,000 soldiers without being able to stock up on provisions, because the city was hermetically besieged by Octavian Augustus; This means that at least 30,000 more were added to the city's 10,000 inhabitants, and that the city had food supplies at least four times its needs. Returning to the cult of the dead, it spread in the Etruscan culture when the oligarchies of rich families were born who, with the beginning of private property and trade, learned to accumulate wealth, an activity facilitated by the birth and spread of money and the use of writing.

The most ancient history is reconstructed first of all by putting together in a database the infinite material accumulated in museums and warehouses all over the world in order to be able to examine it in a comparative way, starting from the hypothesis that all the classifications carried out so far, and especially the hypotheses of dating, may be wrong because they are supported by false hypotheses, such as that of Dr. Banti mentioned above. The Etruscan culture flourished in the Bronze Age in which there was neither writing nor coinage, but it would be enough to chemically analyse all the bronze finds and put them in a database to be able to define the place of origin and the date of fusion of most of them. Unfortunately, the provenance of many of them is not known but, nevertheless, a careful investigation can make it possible to date them and also to discover the movements to which that object was subjected. Science, in this case, can help a lot to reconstruct history, but you have to want it and know how to use it; we could begin to analyse the bronzes of the two symbols of Perugia, the griffin and the lion, to demonstrate the incompatibility of the two works: the griffin, which is a composite animal, with the head of a bird and the paws of a lion, similar to the chimera of Arezzo, even if it has been mutilated, is Etruscan, while the lion, with which it has been forcibly placed in pairs, is Etruscan, it is medieval.

Again, for science, dispersed among so many streams of disciplines and specializations, it is premature to carry out research such as the one we have described above, even if it is theoretically possible. Bronze has a kind of DNA in its chemical composition, i.e. no two bronzes are the same, due to the significant number of metals present in ever-changing quantities, and this facilitates classification. There is also another method, the one followed by our association Catha, which by observing the skies of the past with the 'Stellarium' program has retraced the skies that the Etruscans observed, followed and copied, understanding a lot of their culture and their astronomical knowledge.

A child in the fifth grade of primary school during the lessons on the Etruscans intervened saying: "If they drew their cities by copying the sky and if the sky changes slightly from century to century, then the Etruscan cities are dated!" That's right! The Etruscan cities are dated, but we need to know their urban planning, that is, their walls, gates and temples to understand their date. For Perugia, one of the last important cities of Etruria to be founded, this knowledge is now acquired and this is the main reason why Etruscan Perugia is considered the city of heaven, and proposed as a World Heritage Site.

At this point I decided to say goodbye to the engineer: "Thank you, we will certainly have other meetings to immerse ourselves more in this extraordinary Etruscan scenery and to dispel some doubts and uncertainties. You give us time to digest such new and complex topics. I know that every Friday, from eighteen to twenty, here at the museum there are courses in Etruscan discipline and I think I will take advantage of it. Thank you again."



PACELLI PIANTE

realizzazione giardini

S.R. 71 – Terontola di Cortona (Ar)
c/o uscita Castiglion del Lago,
raccordo autostradale Bettolle Perugia

Tel. 0575 67194

349 7186496 (Laura) / 333 4095529 (Germano)



Giovanni Alunno
Owner & International Property Consultant

Via Nazionale 24, Cortona (Ar)

Tel. 338 6495048

www.alunnoimmobiliare.it / giovanni@alunnoimmobiliare.it



LA PRIMA VOLTA DEL PORTOGALLO AL FESTIVAL DELLE NAZIONI

Portugal's First Time at the Festival delle Nazioni

DI SIMONE BANDINI





Alexander Gadjiev



Vasco Dantas Rocha

Torna a Città di Castello dal 26 agosto al 6 settembre 2024 il Festival delle Nazioni, storica quanto prestigiosa kermesse che quest'anno giunge alla sua cinquantasettesima edizione. L'omaggio sarà rivolto al Portogallo, per la prima volta presente al Festival. La Repubblica portoghese si pone a conclusione di una precisa idea progettuale avviata tre anni fa dal Festival, ovvero la ricerca del rapporto, della fitta trama culturale che si intreccia tra Stati colonizzatori e colonizzati, con un continuo rimando – quasi effetto boomerang – tra ciò che si radica nel territorio e ciò che il territorio 'invaso' restituisce e irradia a lungo raggio.

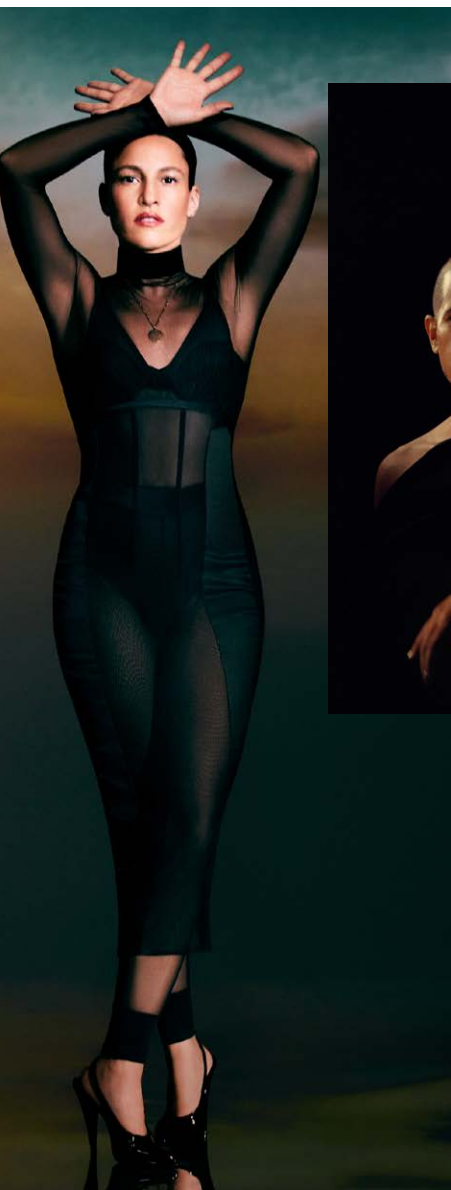
Un doveroso omaggio sarà reso ai cinquant'anni della Rivoluzione dei Garofani, avvenuta il 25 aprile 1975. Questa svolta epocale per la Repubblica portoghese è stato uno dei principali motivi ispiratori delle scelte artistiche, considerando il forte impatto che l'avvenimento ha avuto sul tessuto politico, sociale e culturale del Paese.

«Il Portogallo – afferma Aldo Sisillo, direttore artistico del Festival – è stato il primo Paese europeo a conquistare alcune colonie al di là dell'Oceano e l'ultimo a perderle. È stato anche

From 26 August to 6 September 2024, the Festival delle Nazioni, a historic and prestigious event that this year reaches its fifty-seventh edition, returns to Città di Castello. The tribute will be addressed to Portugal, which will be present at the Festival for the first time. The Portuguese Republic is the culmination of a precise project idea launched three years ago by the Festival, namely the search for the relationship, the dense cultural fabric that is intertwined between colonizing and colonized states, with a continuous reference – almost a boomerang effect – between what is rooted in the territory and what the 'invaded' territory returns and radiates in the long run.

A fitting tribute will be paid to the fiftieth anniversary of the Carnation Revolution, which took place on April 25, 1975. This epochal turning point for the Portuguese Republic was one of the main inspirational reasons for the artistic choices, considering the strong impact that the event had on the political, social and cultural fabric of the country.

"Portugal," says Aldo Sisillo, artistic director of the Festival, "was the first European country to conquer some colonies across the ocean and the last to lose them. It was also the



Carminho (Foto di FernandoTomaz)



SaLiVa_Ayom



As Tres Maria e Iaia Forte (Foto T. Salamina)

l'impero coloniale d'oltremare più longevo e tra i più vasti della storia: dall'Africa all'Asia, all'America meridionale. La sua storia coloniale è suddivisa in tre fasi principali: il Viceregno dell'India in Asia nel Cinquecento, il Brasile nel Sud America nel XVI secolo e l'influenza in Africa soprattutto a partire dalla fine dell'Ottocento fino alla crisi del 1974 e alla successiva decolonizzazione. La geografia del Portogallo, inoltre, ha avuto un ruolo chiave nella sua espansione coloniale. La necessità di cercare nuove rotte commerciali lo ha portato a essere un pioniere nelle esplorazioni e nello sviluppo della tecnologia di navigazione. Questa condizione ha avuto un impatto sulla musica portoghese che, alle sue radici europee, ha unito le interazioni culturali intercontinentali derivanti dai territori 'scoperti' e dalla successiva colonizzazione».

Il manifesto programmatico del Festival delle Nazioni si sviluppa lungo un percorso che attraversa latitudini e longitudini non solo geografiche, ma tocca i grandi periodi della storia della musica, della cultura e della storia sociale del Portogallo; un paesaggio disegnato lungo quattro secoli che dal Barocco arriva ai nostri giorni, dove si passeranno il testimone artisti di chiara fama, formazioni prestigiose e

longest-lived and largest overseas colonial empire in history: from Africa to Asia to South America. Its colonial history is divided into three main phases: the Viceroyalty of India in Asia in the sixteenth century, Brazil in South America in the sixteenth century and the influence in Africa especially from the end of the nineteenth century until the crisis of 1974 and the subsequent decolonization. Portugal's geography also played a key role in its colonial expansion. The need to seek new trade routes led him to be a pioneer in the exploration and development of navigation technology. This condition had an impact on Portuguese music which, to its European roots, combined the intercontinental cultural interactions resulting from the 'discovered' territories and subsequent colonization. The programmatic manifesto of the Festival of Nations develops along a path that crosses latitudes and longitudes not only geographically, but touches the great periods of the history of music, culture and social history of Portugal; a landscape designed over four centuries that from the Baroque arrives to the present day, where the baton will be passed on to artists of clear fame, prestigious formations and programs with original and varied layouts, many of which

programmi dalle impaginazioni originali e variegati molti dei quali giungono per la prima volta in Italia o sono nuove produzioni del Festival stesso.

Saranno di scena, quindi, l'Americantiga Ensemble, formazione specialista nel repertorio barocco portoghese che giunge in Italia per la prima volta, il gruppo multietnico dal plurilinguismo musicale Ayom con S.A.L.I.V.A musiche dell'Atlantico Nero, e con il progetto musicale Portuguesa la celebre cantante Carminho, interprete della scena di fado nel film "Poor Things" di Lanthimos.

E ancora Iaia Forte accompagnata dal canto di Cristina Renzetti e dai SonoraCorda Soloists sarà la voce narrante di As Três Maria spettacolo simbolo della protesta di tre scrittrici contro il regime dell'Estado Novo; si potranno ascoltare i pianisti Vasco Dantas con un programma dedicato prevalentemente a compositori di fado del XIX e XX secolo, e Alexander Gadjiev; Caterina Casini proporrà in prima assoluta il progetto Radio Renascença Trasmette Grândola, Vila Morena, per celebrare i cinquant'anni della Rivoluzione dei garofani, l'attore Enrico Paci con un omaggio - in prima assoluta - alla poetessa mozambicana Noémia de Sousa; le formazioni cameristiche come il Trio David, il Trio Sheliak, il Trio Hermes, il Quartetto Pegreff, la Filarmonica Giacomo Puccini diretta da Nolito Bambini, la Ceque Philharmonie Pardubice diretta da Vahan Mardirossian che chiude la ricca programmazione del Festival delle Nazioni 2024.

arrive for the first time in Italy or are new productions of the Festival itself.

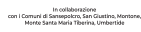
On stage, therefore, will be the Americantiga Ensemble, a formation specialized in the Portuguese baroque repertoire that arrives in Italy for the first time, the multi-ethnic group with musical multilingualism Ayom with S.A.L.I.V.A music from the Black Atlantic, and with the musical project Portuguesa the famous singer Carminho, interpreter of the fado scene in the film "Poor Things" by Lanthimos.

And again, Iaia Forte, accompanied by the singing of Cristina Renzetti and the SonoraCorda Soloists, will be the narrator of As Três Maria, a show that symbolizes the protest of three writers against the Estado Novo regime; you will be able to listen to the pianists Vasco Dantas with a program dedicated mainly to fado composers of the nineteenth and twentieth centuries, and Alexander Gadjiev; Caterina Casini will propose the world premiere of the project Radio Renascença Transmit Grândola, Vila Morena, to celebrate the fiftieth anniversary of the Carnation Revolution, the actor Enrico Paci with a tribute - in world premiere - to the Mozambican poet Noémia de Sousa; chamber ensembles such as the Trio David, the Trio Sheliak, the Trio Hermes, the Quartetto Pegreff, the Giacomo Puccini Philharmonic conducted by Nolito Bambini, the Ceque Philharmonie Pardubice conducted by Vahan Mardirossian which closes the rich programming of the Festival delle Nazioni 2024.



Ceque Orchestra

Tutto il programma su
www.festivalnazioni.com



FESTIVAL DELLE NAZIONI

57ª EDIZIONE
OMAGGIO AL PORTOGALLO
CITTÀ DI CASTELLO
26 AGOSTO > 6 SETTEMBRE 2024

P R O G R A M M A

26 AGOSTO ORE 21:00

Città di Castello, Chiesa di San Domenico

ALEXANDER GADJIEV pianoforte
musiche di Liszt, Corigliano, Chopin,
Skrjabin, Beethoven

27 AGOSTO ORE 18:00

Città di Castello, Auditorium San Giovanni Decollato

CONCERTO DEI FINALISTI
Concorso Nazionale Alberto Burri
per Gruppi Giovanili di Musica da Camera
VII Edizione

27 AGOSTO ORE 21:00

Città di Castello, Chiesa di San Domenico

LÁGRIMAS DE SAUDADE
Americantiga Ensemble
musiche di Bononcini, Scarlatti, Forlivesi,
Mauricio, Avondano

28 AGOSTO ORE 18:00

Città di Castello, Auditorium San Giovanni Decollato

OMAGGIO A GIACOMO PUCCINI
in occasione del 100° anniversario dalla morte
Giovani interpreti
della **Fondazione Luciano Pavarotti**

28 AGOSTO ORE 21:00

Sansepolcro, Chiostrò di Santa Chiara

RADIO RENASCENÇA TRASMETTE
GRÂNDOLA, VILA MORENA

*in occasione del 50° anniversario
della "rivoluzione dei garofani"*
testi di **Caterina Casini** e **Francesco Suriano**
Caterina Casini e **Francesco La Scala** voci recitanti
musiche di **Antonio Giacometti**

29 AGOSTO ORE 18:00

Monte Santa Maria Tiberina, Chiesa S. Maria Assunta

TRIO DAVID

musiche di Villa-Lobos, Beethoven, Schubert

29 AGOSTO ORE 21:00

Montone, Chiesa di San Francesco

TRIO SHELIAK

musiche di Beethoven, de Freitas Branco, Martin

30 AGOSTO ORE 18:30 e 21:00

Città di Castello, Auditorium San Giovanni Decollato

IL TEMPO CHE CI VA, CI VUOLE
spettacolo per famiglie
di e con **Silvia Fancelli** e **Damiano Augusto Zigrino**
musiche e sound design **Michele Mandrelli**

31 AGOSTO ORE 21:00

Città di Castello, Chiesa di San Domenico

POESIA DELL'INFANZIA LONTANA
omaggio a **Noémia de Sousa**
Enrico Paci voce narrante
Ensemble Suono Giallo
musiche di **Luís Neto da Costa**
in collaborazione con **CaLibro Africa Festival**

1 SETTEMBRE ORE 11:00

Città di Castello, Chiesa di San Domenico

IL GIRO DEL MONDO IN OTTANTA GIORNI
Filarmonica Giacomo Puccini
Nolito Bambini direttore

1 SETTEMBRE ORE 18:00

Città di Castello, Chiesa di San Domenico

ITINERARI DIDATTICI MUSICALI
Orchestra e Solisti Scuola Comunale di Musica
Giacomo Puccini

1 SETTEMBRE ORE 21:00

San Giustino, Cortile Castello Bufalini

TRIO HERMES

musiche di Haydn, Schumann, Smetana, Carneyro

2 SETTEMBRE ORE 21:00

Città di Castello, Chiesa di San Domenico

FADOS, FOLIAS E OUTRAS DANÇAS
PORTUGUESAS

Vasco Dantas pianoforte

3 SETTEMBRE ORE 18:00

Umbertide, Chiesa della Collegiata

QUARTETTO PEGREFFI

musiche di Stravinskij, de Freitas Branco, Ravel

3 SETTEMBRE ORE 21:00

Città di Castello, Chiesa di San Domenico

AYOM

MUSICHE DELL'ATLANTICO NERO

4 SETTEMBRE ORE 21:00

Città di Castello, Chiesa di San Domenico

CARMINHO

in **PORTUGUESA**

5 SETTEMBRE ORE 21:00

Città di Castello, Chiesa di San Domenico

AS TRÊS MARIAS

con **Iaia Forte** voce recitante
Cristina Renzetti cantante
SonoraCorda Soloists

6 SETTEMBRE ORE 21:00

Città di Castello, Chiesa di San Domenico

CEQUE PHILHARMONIC PARDUBICE

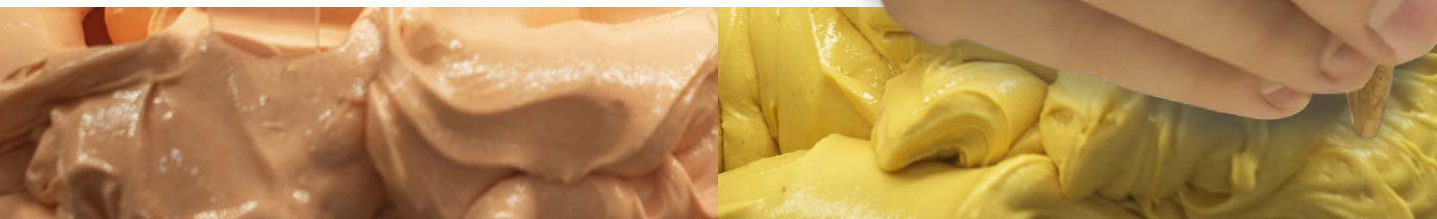
Vahan Mardirossian direttore
musiche di Dvořák, Janáček, de Freitas
Branco, Villa-Lobos

INFO E BIGLIETTI

Tel. 075 8522823 | festivalnazioni.com



2024





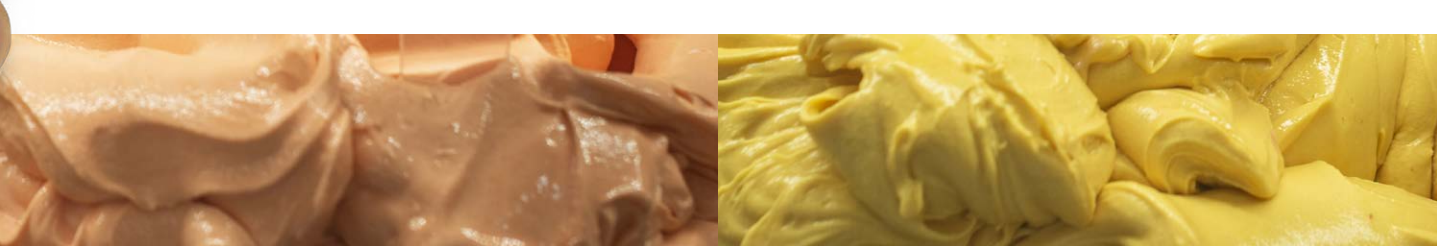
20

ANNI

DI GELATO
FATTO
CON
AMORE

Dolce Vita

Gelateria e Cioccolateria
Via Nazionale 71, Cortona (Ar)
Via Ricci 14/a, Montepulciano (Si)
Tel. 0575 630102 / 339 2020609
www.dolcevitagroup.it





Euron

informazione pubblicitaria

I fratelli Gianluca, Mauro e David Viti con il Socio Pietro Paffetti

EUROMOBILI, QUANDO LA QUALITÀ È DI CASA

Euromobili,
When Quality Is at Home

DI BENEDETTA CHECCARELLI



Soul, funky e R&B: questo è il sottofondo musicale che ci ha accompagnato nella nostra visita allo show-room di Euromobili, un melting pot di generi che rispecchia il gioco di contrasti e armonie degli arredi in mostra. È pronto ad accoglierci Gianluca Viti, uno dei brillanti gestori – assieme ai due fratelli Mauro e David ed il Socio Pietro Paffetti – che si mostra subito ben disposto a raccontarci le vicende della loro impresa familiare, attiva sul territorio con una storia lunga ormai cinquant'anni. "Il consorzio 'La Casa Moderna', di cui facciamo parte e con circa una settantina di negozi presenti in Italia, ci permette di fare accordi per arredamenti in esclusiva con articoli di fascia medio-alta, marchi italiani di carattere e identità".

Soul, funky and R&B: this is the background music that accompanied us during our visit to the Euromobili showroom, a melting pot of genres that reflects the play of contrasts and harmonies of the furnishings on display. Gianluca Viti, one of the brilliant managers – together with his two brothers Mauro and David and Partner Pietro Paffetti – is ready to welcome us, who immediately shows himself willing to tell us the story of their family business, active in the area with a history of fifty years now. "The 'La Casa Moderna' consortium, of which we are a member and with about seventy stores in Italy, allows us to make agreements for exclusive furnishings with medium-high end items, Italian brands of character and identity".



Un elemento che Gianluca ci tiene a evidenziare è la presenza nel campo della ristrutturazione da ben quindici anni, con uno studio di progettazione interno capace di seguire piccoli e grandi cantieri: "Siamo agevolati dal fatto che i montatori sono tutti nostri dipendenti, dunque non a provvigione. Per questo la qualità del loro lavoro è davvero importante". Vantaggio non da poco, così come l'efficiente organizzazione e suddivisione dei ruoli: "Oltre che il rapporto coi clienti, seguo i vari iter delle progettazioni assieme a David, che li cura proprio nello specifico, specie il settore dell'illuminotecnica; Mauro si occupa invece della logistica e dello sviluppo, mentre la gestione amministrativa è affidata a Pietro Paffetti".

An element that Gianluca is keen to highlight is his presence in the field of renovation for fifteen years, with an in-house design studio capable of following small and large construction sites: "We are facilitated by the fact that the fitters are all our employees, therefore not on commission. This is why the quality of their work is really important". No small advantage, as well as the efficient organization and division of roles: "In addition to the relationship with customers, I follow the various design processes together with David, who takes care of them specifically, especially the lighting sector; Mauro takes care of logistics and development, while the administrative management is



Il negozio punta molto sulla sua storicità: negli anni è riuscito infatti a fidelizzare un alto numero di committenti che ha fatto ritorno nel tempo. Ma in cosa consiste effettivamente il 'valore aggiunto' del loro servizio? "In primis, il poter dare, intuitivamente e fin da subito, alla persona che si rivolge a noi un'idea dell'effetto finale del progetto, seguendola poi lungo tutto il percorso assemblativo. L'80/90% dell'investimento, dunque, viene definito in quel momento iniziale, assieme a qualsiasi aspetto riguardante le rifiniture degli interni", precisa Gianluca.

La clientela straniera è certamente un'altra componente fondamentale del loro business. "Molti residenti all'estero,

entrusted to Pietro Paffetti".

The store focuses heavily on its historicity: over the years it has managed to retain a high number of customers who have returned over time. But what does the 'added value' of their service consist of? "First of all, being able to give, intuitively and right from the start to the person who comes to us an idea of the final effect of the project, then following him along the entire assembly process. 80/90% of the investment, therefore, is defined at that initial moment, together with any aspect concerning the interior finishes", Gianluca points out.

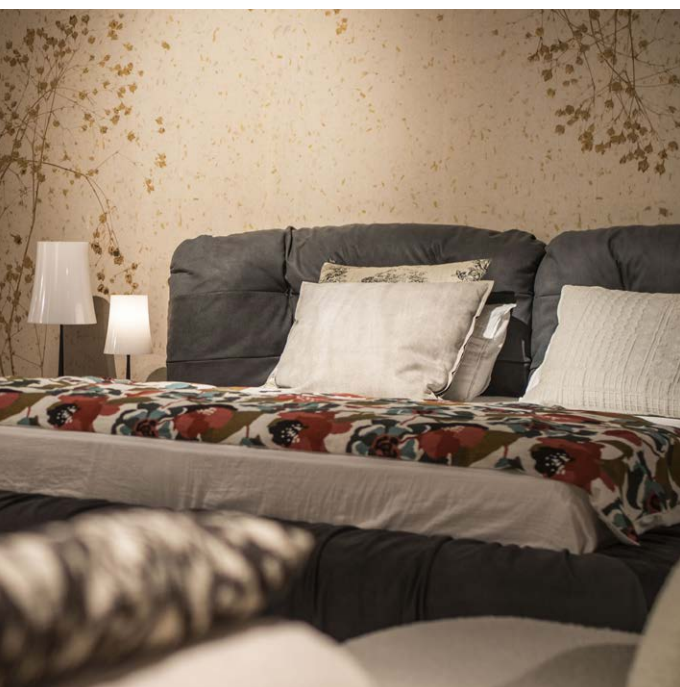
Foreign customers are certainly another fundamental



che magari hanno una proprietà in zona, talvolta ci chiedono perfino di spostarci nelle loro altre residenze, com'è già accaduto, spesso nelle capitali europee. Questa prospettiva più 'internazionale' ha incentivato la nostra caparbietà e la voglia di farci conoscere, aprirci e sperimentare".

Gli domandiamo se in tal senso ci sia un particolare stile d'arredo che visivamente preferiscono realizzare: "La combinazione perfetta è l'accostamento di elementi distintivi, di design, a strutture più essenziali e rustiche; come materiale utilizziamo soprattutto la resina, poiché non entra in conflitto con questo tipo di integrazione". Un dialogo che avviene anche col mondo dell'arte: "Abbiamo una collaborazione con

component of their business. "Many residents abroad, who may have a property in the area, sometimes even ask us to move to their other residences, as has already happened, often in European capitals. This more 'international' perspective has encouraged our stubbornness and the desire to make ourselves known, open up and experiment". We ask him if there is a particular style of furniture that they visually prefer: "The perfect combination is the combination of distinctive, design elements with more essential and rustic structures; We mainly use resin as a material, as it does not conflict with this type of integration." A dialogue that also takes place with the art world: "We have a collaboration



una galleria di Verona, tramite cui vengono proposti e illustrati dei progetti di arredamento accompagnati da opere d'arte adattate agli stessi".

E osservando un presente così ricco di idee innovative, cosa auspicano adesso per il futuro dell'azienda? "Continuare a coltivare la nostra passione per la sperimentazione e la progettazione, mettendoci sempre alla prova ed evitando di ricorrere alla fredda omologazione degli standard moderni".

with a gallery in Verona, through which furniture projects are proposed, accompanied by works of art adapted to them".

And looking at a present so rich in innovative ideas, what do they hope for the future of the company now? "To continue to cultivate our passion for experimentation and design, always putting ourselves to the test and avoiding resorting to the cold homologation of modern standards".



Info:

Euromobili

Uscita A1, Casello Valdichiana - Sinalunga

Tel. +39 0577 624777

david@euromobilidesign.it

BONINSEGNI AUTO

www.boninsegnauto.it



Viale Antonio Gramsci, 66/68 - Camucia
Telefono 0575 6071 - info@boninsegnauto.it





VILLA 'IL MAGGIO', SILENZIO MONASTICO E NATURA INCONTAMINATA

Villa 'Il Maggio', Monastic Silence and Unspoiled Nature

DI SIMONE BANDINI



A due passi da Cortona, Villa 'Il Maggio' è un'incantevole casa vacanze, uno splendido casolare in pietra viva, con cinque camere da letto, due piscine esterne, di cui una riscaldata, con giardino – e una SPA con piscina interna, sauna e bagno turco. Inoltre, nel bosco che circonda la Villa, sono stati ripuliti e ripristinati i vecchi sentieri di collegamento che si connettono ad altre vie già percorribili e note agli appassionati di trekking. Villa Il Maggio è entusiasta di ospitare i suoi visitatori, lontani e vicini, nelle suggestive colline della Valdichiana



A stone's throw from Cortona, Villa 'Il Maggio' is a charming holiday home, a splendid stone farmhouse, with five bedrooms, two outdoor swimming pools, one of which is heated, with garden – and a SPA with indoor pool, sauna and Turkish bath. In addition, in the woods surrounding the Villa, the old connecting paths that connect to other routes already passable and known to trekking enthusiasts have been cleaned and restored. Villa Il Maggio is enthusiastic about hosting its visitors, far and near, in the picturesque hills of Valdichiana.



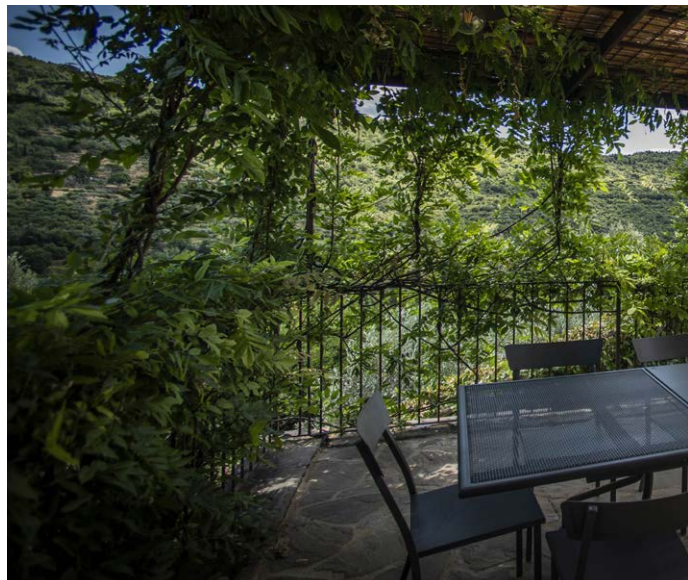
San Martino a Bocena è una zona ricca di storia. A nordovest dell'Alta Sant'Egidio di Cortona, nella valle del Sodo, gli Etruschi avevano costruito la loro imponente necropoli molti anni prima dell'arrivo dei Romani. Seguendo il corso del Rio Loreto verso la fonte, oltre i frantoi e le coltivazioni, si arriva a Villa Venuti a Catrosse: una proprietà che nel XVIII secolo ospitava una fabbrica di porcellana. Questa zona è incredibilmente suggestiva, circondata da terrazzamenti di uliveti e macchie boschive che si arrampicano sulla collina seguendo antichi percorsi che portano all'eremo francescano "Le Celle" (fondato da San Francesco in persona).

Questo lembo di terra nel comune di Cortona è costellato di incantevoli casali in pietra, ciascuno con il proprio fascino antico, ma Villa "Il Maggio" possiede qualcosa in più! È posta in una posizione molto felice, tale da offrire una vista mozzafiato sulla vallata e sul fianco della cittadina di Cortona, con un meraviglioso colpo d'occhio sulla chiesa rinascimentale di 'Santa Maria Nuova'. Questo belvedere permette agli ospiti di godersi il giardino e la piscina con sfondo panoramico ed i magici tramonti della Valdichiana ad occidente.

'Villa Il Maggio' risale all'epoca fra il XVIII e il XIX secolo ed è stata ristrutturata dalle abili mani di Cosci Service, società specializzata in impiantistica e ristrutturazioni. Oggi la Villa presenta cinque camere da letto con bagno privato e salotto, ampia cucina, cantina e una pertinenza esterna per pranzi e cene. Qui, all'esterno, le rose decorano i muretti di pietra e le aiuole fiorite costeggiano i prati. Ci sono due piscine: una riscaldata per un bagno serale o una nuotata nelle giornate più fresche ed una Spa con piscina che comprende sauna, bagno turco, doccia sensoriale e jacuzzi.

Gli ospiti possono godersi l'esclusività della Spa in totale privacy dopo aver passato la giornata ad esplorare Cortona e gli altri borghi della Valdichiana, oppure dopo essersi avventurati in escursioni sui numerosi sentieri che segnano le colline circostanti di cui parlavamo.

Una buona notizia per i viaggiatori in cerca di una romantica 'camera con vista' e di una rilassante immersione nella campagna toscana: 'Villa Il Maggio' è esattamente ciò che state cercando.





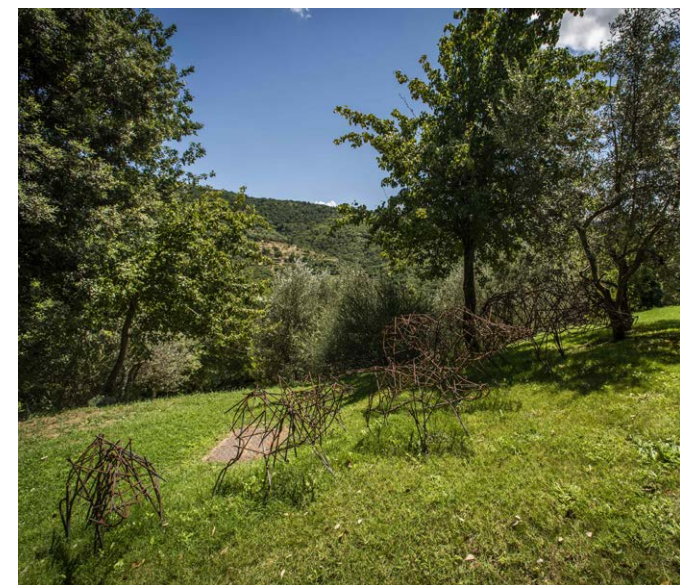
San Martino a Bocena is an area rich in history. Northwest of the Alta Sant'Egidio di Cortona, in the Sodo valley, the Etruscans had built their imposing necropolis many years before the arrival of the Romans. Following the course of the Rio Loreto towards the source, past the oil mills and crops, you arrive at Villa Venuti a Catrosse: a property that housed a porcelain factory in the eighteenth century. This area is incredibly suggestive, surrounded by terraces of olive groves and woodland that climb the hill following ancient paths that lead to the Franciscan hermitage "Le Celle" (founded by St. Francis himself).

This strip of land in the municipality of Cortona is dotted with charming stone farmhouses, each with its own ancient charm, but Villa 'Il Maggio' has something more! It is located in a very happy position, such as to offer a breathtaking view of the valley and the side of the town of Cortona, with a wonderful view of the Renaissance church of 'Santa Maria Nuova'. This viewpoint allows guests to enjoy the garden and the swimming pool with a panoramic backdrop and the magical sunsets of the Valdichiana to the west.

'Villa Il Maggio' dates back to the time between the eighteenth and nineteenth centuries and has been renovated by the skilled hands of Cosci Service, a company specializing in plant engineering and renovations. Today the Villa has five bedrooms with private bathroom and living room, large kitchen, cellar and an outdoor area for lunches and dinners. Here, outside, roses decorate the stone walls and flower beds line the lawns. There are two swimming pools: a heated one for an evening swim or a swim on cooler days and a Spa with a swimming pool that includes a sauna, Turkish bath, sensory shower and jacuzzi.

Guests can enjoy the exclusivity of the Spa in total privacy after spending the day exploring Cortona and the other villages of the Valdichiana, or after venturing out on excursions on the numerous paths that mark the surrounding hills we were talking about.

Good news for travellers looking for a romantic 'room with a view' and a relaxing immersion in the Tuscan countryside: 'Villa Il Maggio' is exactly what you are looking for.





Info:
Villa Il Maggio
San Martino a Bocena 59, Cortona (Ar)
Tel. (+39) 0575 603750
www.villailmaggio.com - info@villailmaggio.com



IDRAULICA CORTONESE

INSTALLAZIONE IMPIANTI
TERMICI IDRAULICI
E DI CONDIZIONAMENTO
TRATTAMENTO ACQUE



AZIENDA CERTIFICATA SISTEMA DI QUALITÀ UNI EN ISO 9001

Via Antonio Gramsci, 42 F/G - Camucia di Cortona
Telefono (+39) 0575 631199 - info@idraulicacortonese.com



GESTIONE SERVIZI
PER ABITAZIONI



Viale Regina Elena, 3 - Camucia - Cortona
Piazzale della Costituzione, 23 - Mercatale - Cortona
(+39) 0575 603750 - (+39) 334 7649909 - (+39) 339 2010683 - info@cosciservice.it

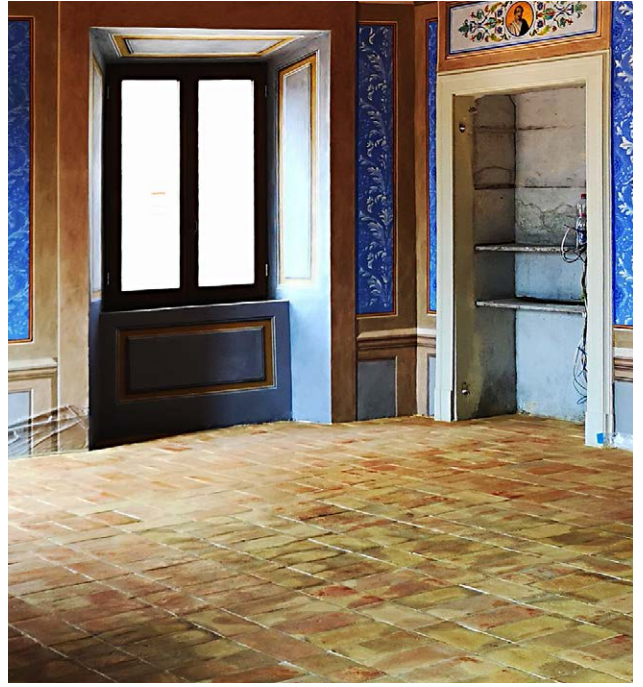
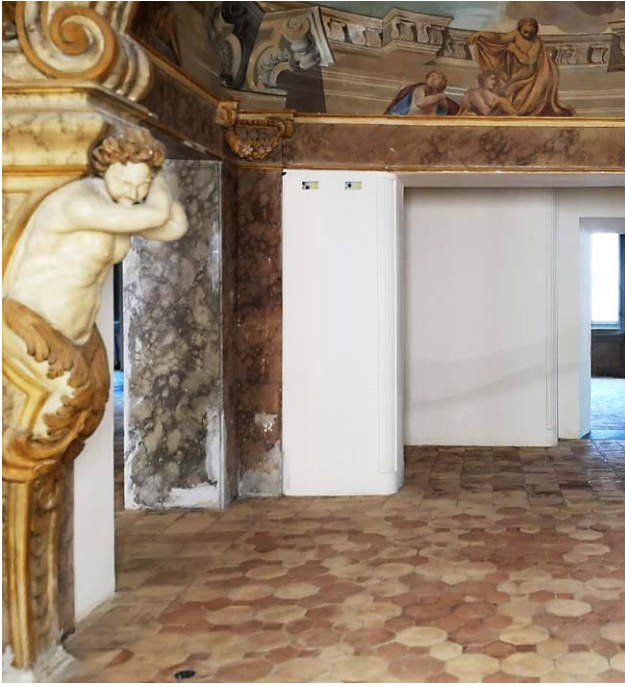


PROFESSIONISTI

CHIANCIANO

338 2518918 - info@punto





STI DEL COTTO

NO TERME

-service.info - 329 929668



IL FASHION TRUCK DI CAMILLONI MODA

Camilloni Moda's Fashion Truck

DI SIMONE BANDINI





La moda – questo grande talento italiano che richiama shopper entusiasti da tutto il mondo – trova nella famiglia Camilloni un'interpretazione appassionata, popolare ed intraprendente. Una storia che inizia nel piccolo borgo di Pozzuolo, al confine tra Umbria e Toscana, nel lontano 1952, e che si declina ai giorni nostri nei negozi di Pienza, Cortona, Castiglione del Lago, Montepulciano e Sinalunga. punto di riferimento per lo shopping locale ed internazionale, grazie ad un'attenta scelta dei marchi 'Made in Italy' e delle più rinomate griffe mondiali. Con un rapporto qualità/prezzo davvero imbattibile e un servizio 'personalizzato' vincente.

E per quest'anno? Una novità che davvero non ti aspetti: il 'Fashion Truck', che porterà l'eleganza ed il gusto di uno stile tutto italiano nelle strutture ricettive di Umbria e Toscana – con un 'vintage van' che si muoverà alla conquista delle più esclusive e bucoliche location.

Fashion – this great Italian talent that attracts enthusiastic shoppers from all over the world – finds a passionate, popular and enterprising interpretation in the Camilloni family. A story that began in the small village of Pozzuolo, on the border between Umbria and Tuscany, back in 1952, and that is declined today in the shops of Pienza, Cortona, Castiglione del Lago, Montepulciano and Sinalunga. reference point for local and international shopping, thanks to a careful choice of 'Made in Italy' brands and the most renowned world brands. With a truly unbeatable quality/price ratio and a winning 'personalized' service.

And for this year? A news that you really don't expect: the 'Fashion Truck', which will bring the elegance and taste of an all-Italian style to the accommodation facilities of Umbria and Tuscany – with a 'vintage van' that will move to conquer the most exclusive and bucolic locations.



Owner, Alessandro Camilloni

Ne parliamo con l'amico Alessandro Camilloni al quale, incuriositi, porgiamo qualche domanda.

VALLEY LIFE: Buongiorno Alessandro! La tua routine quotidiana già prevede una frenetica combinazione di viaggi e servizi: dai campionari al rifornimento dei negozi in giro per Umbria e Toscana, fino alle lunghe giornate dietro il bancone e in ufficio. Hai deciso di complicarti la vita ancora di più?

ALESSANDRO CAMILLONI: Sì! Ho sicuramente deciso di complicarmi ulteriormente la vita e lo faccio principalmente per due ragioni: la prima è la passione sfrenata che ho per il mio lavoro; inoltre è mia intima convinzione che la qualità della nostra esistenza non sia data solo dalle ore di lavoro ma soprattutto da quanto le tue giornate, seppur intense, ti piacciono o meno. Ogni giorno mi sveglio e mi vado a 'divertire': in particolare mi piace il rapporto con i turisti e la clientela internazionale, grazie ai rapporti umani speciali che si instaurano. In un periodo storico di difficoltà del commercio, poter tornare a fornire un servizio 'on the road' ma comunque con la qualità e il servizio che ci contraddistinguono – in vendita diretta e personale – è

We talk about it with our friend Alessandro Camilloni to whom, intrigued, we ask a few questions.

VALLEY LIFE: Good morning Alessandro! Your daily routine already includes a hectic combination of travel and services: from samples to replenishing stores around Umbria and Tuscany, to long days behind the counter and in the office. Have you decided to complicate your life even more?

ALESSANDRO CAMILLONI: Yes! I have certainly decided to further complicate my life and I do it mainly for two reasons: the first is the unbridled passion I have for my work; Moreover, it is my intimate conviction that the quality of our existence is not only given by the hours of work but above all by how much you like your days, even if intense, you like or not. Every day I wake up and go to 'have fun': in particular I like the relationship with tourists and international customers, thanks to the special human relationships that are established. In a historical period of difficulty in commerce, being able to return to providing a service 'on the road' but still with the quality and service that distinguish us – in direct and personal sales



Una elegante palette di tonalità, pelle e tessuti



Lo shop nella città ideale, Pienza

pari al servizio offerto da piattaforme come Amazon – ma con un'impronta territoriale e tradizionalista che qualifica il Made in Italy con una 'experience' autenticamente italiana.

V.L.: Come nasce l'idea del 'Fashion Truck'?

A.C.: L'idea nasce proprio dalla volontà di andare in controtendenza; in un mondo dove gli e-commerce sono sempre più in ascesa, vogliamo tornare a dar valore ai rapporti umani, recuperando il contatto diretto con le persone. In questo momento, tutto questo può fare la differenza. In contesti sempre più impersonali e globalizzati, noi al contrario ci mettiamo la storia e specialmente la nostra faccia.

V.L.: Possiamo parlare del 'Fashion Truck' come un'appendice itinerante di Camilloni Moda?

A.C.: È assolutamente un altro negozio, a tutti gli effetti – che intendiamo far diventare un format viaggiante, operativo tutti i giorni, con la stessa efficienza dei nostri shop.

V.L.: Sempre di più, nelle strutture di lusso e negli esclusivi borghetti di Umbria e Toscana, l'idea è quella di mettere a contatto – con mercati in loco ed il coinvolgimento di artisti e

– is equal to the service offered by platforms such as Amazon – but with a territorial and traditionalist imprint that qualifies Made in Italy with an authentically Italian 'experience'.

V.L.: How did the idea of the 'Fashion Truck' come about?

A.C.: The idea was born from the desire to go against the trend; In a world where e-commerce is increasingly on the rise, we want to return to giving value to human relationships, recovering direct contact with people. Right now, all of this can make a difference. In increasingly impersonal and globalized contexts, we, on the contrary, put history and especially our face on it.

V.L.: Can we talk about the 'Fashion Truck' as an itinerant appendix of Camilloni Moda?

A.C.: It's absolutely another store of our brand, to all intents and purposes – which we intend to turn into a traveling format, operating every day, with the same efficiency as our shops.

V.L.: More and more, in the luxury structures and in the exclusive villages of Umbria and Tuscany, the idea is to put

commercianti locali – visitatori e turisti con realtà artigianali, produttive e rappresentative del territorio. È anche questa l'idea del 'Fashion Truck'?

A.C.: Sì! Credo che anche chi soggiorna in strutture del genere abbia voglia di vivere le realtà locali in modo spontaneo e approfondito – conoscere usi, tendenze e stili di vita, sempre con un servizio e un'immagine di alto livello.

V.L.: Qual è la formula del 'Fashion Truck'? Cosa può fare chi volesse averlo nella propria struttura agrituristica piuttosto che nella propria villa privata?

A.C.: Il nostro Fashion Truck è una struttura itinerante con due format ben definiti: il primo, come hai ben detto, all'interno delle strutture ricettive in occasione di eventi come feste e celebrazioni, oppure in determinati momenti di ritrovo come possono essere colazioni o aperitivi; il secondo è invece il nostro partecipare a fiere ed eventi nazionali comunicando il nostro personal branding, i nostri articoli di qualità in giro per l'Italia e, magari chissà un giorno, in giro per il mondo. Sempre mantenendo il nostro stile.

visitors and tourists in contact – with local markets and the involvement of local artists and merchants – with artisanal, productive and representative realities of the territory. Is this also the idea of the 'Fashion Truck'?

A.C.: Yes! I believe that even those who stay in such facilities want to experience the local customs in a spontaneous and in-depth way – to learn about trends and lifestyles, always with a high level of service and image.

V.L.: What is the formula of the 'Fashion Truck'? What can those who want to have it in their farmhouse rather than in their private villa do?

A.C.: Our Fashion Truck is an itinerant structure with two well-defined formats: the first, as you have well said, inside the accommodation facilities on the occasion of events such as parties and celebrations, or in certain stages of meetings, such as breakfasts or aperitifs; the second is our participation in national fairs and events, communicating our personal branding, our quality items around Italy and, maybe one day, around the world. Always maintaining our style.



Armonie di antiche mura e nuove tendenze giovanili



Shopping per le vie del borgo



Desta curiosità il fashion truck di Camilloni

Per informazioni sul 'Fashion Truck' di Camilloni Moda
Tel. +39 075 959091

Gli shop di Camilloni Moda sono a
Pienza, Castiglione del Lago, Cortona, Montepulciano, Sinalunga e Pozzuolo Umbro
www.camillonimoda.it - info@camillonimoda.it



LA BRACERIA, IL REGNO DELLA CARNE

La BraceriA, the Steak Kingdom

DI BENEDETTA CHECCARELLI



Aperta nel 2019, 'La braceriA' è il luogo in cui la carne si trasforma in una vera esperienza sensoriale, coinvolgente e assoluta. La cordialità con cui Emanuele ci invita a sedersi insieme a un tavolo dei suoi fa presagire il tono della nostra conversazione: "Da sempre la mia famiglia è dentro al mondo della ristorazione. Dal 1990 al 2011 i miei genitori hanno avuto in gestione sia il locale 'La Puntabella' che il 'Bar del Riccio', ed io sono praticamente cresciuto in mezzo a focacce, pizze e torte al testo". Immergendosi nei suoi ricordi d'infanzia scopriamo una storia fatta di ambizione, passione e scommesse che lo hanno infine portato a realizzare il sogno di babbo Ivano: inaugurare una steakhouse nel cuore della Valdichiana.

"Mi sono voluto specializzare nella carne in seguito alla morte di mio babbo, che durante il suo periodo di lavoro al frantoio era solito organizzare grigliate, immaginando uno spazio esattamente come questo, con un bel braciere a vista!".

Dopo un periodo in società con i fratelli Mauro ed Enrica, Emanuele riesce a mettersi in proprio e ad avviare la sua attività nel settembre 2019: "Inizialmente l'impronta del servizio era di carne alla brace 'veloce', poi durante la pandemia ho preso una decisione importante: investire 40 mila euro in celle frigorifere, nonostante avessi perso ingenti guadagni in questo periodo".

Così inizia così ad affinare la tecnica della frollatura delle bistecche (80% chianina), grazie soprattutto ai corsi tenuti dallo chef Daniele Fiore, tutt'oggi presente nella cucina de La braceriA: "Io e Daniele ci riforniamo ormai da tempo presso la Valdichiana Carni, avendo anche la possibilità di scegliere personalmente il capo da macellare. Ritengo che sia fondamentale coltivare un rapporto autentico e diretto con il macellaio di fiducia e i piccoli produttori, che siano locali o meno".

Tutto questo rientra in un processo di 'selezione-conservazione-cottura-spiegazione' del prodotto ai nostri clienti, che rende la comprensione semplice, esaustiva e digeribile, sia in senso materiale che metaforico.

Oltre al clima familiare, altri aspetti importanti di questa ricerca sono il contatto con i cosiddetti sommeliers della carne – nonché l'opportunità di fare esperienze conoscitive per affinare l'offerta: "Attualmente abbiamo disponibili due tipi di degustazione: una internazionale (spesso utilizzando la Rubia Gallega, carne galiziana favorita da Emanuele), l'altra di Chianina in tre frollature di 30, 60 e 90 giorni. Si punta sostanzialmente a un miglioramento della qualità – già eccellente – del prodotto nostrano che, essendo in origine un bovino da aratro, possiede una muscolatura molto spessa e fibrosa. Perciò tendo a consigliare la bistecca con frollatura di 60 giorni".

Un'ottima soluzione intermedia in effetti, a cui Emanuele ci consiglia di accostare un buon Sangiovese, poiché la sua secchezza controbilancia alla perfezione il sapore succulento della vitella.

Eppure, l'offerta del menù non si esaurisce certo qui: "Dato che comunque la nostra filosofia si fonda sulla semplicità, abbiamo anche introdotto una grande varietà di primi, pasta e dolci, tutti fatti in casa". Ma quali, secondo lui, sono i giusti piatti da proporre per un pranzo ben strutturato e completo? "Comincerei con un antipasto Gran podere, una selezione di pecorini e salumi vari con polpettine della bistecca, la cui parte superiore (la copertina) viene riutilizzata per prevenire lo spreco di materia prima. Proseguendo poi con una tartare di fesa del quarto posteriore di Chianina, accompagnata da picci al ragù bianco, concludendo in bellezza con patate e cipolle alla brace, per me un vero contorno 'firmato' di stagione".



Opened in 2019, 'La Braceria' is the place where meat is transformed into a true sensory experience, engaging and absolute. The cordiality with which Emanuele invites us to sit together at a table of his own, foreshadows the tone of our conversation: "My family has always been in the world of catering. From 1990 to 2011 my parents managed both the 'La Puntabella' and the 'Bar del Riccio', and I practically grew up in the midst of focaccia, pizzas and torta al testo". Immersing ourselves in his childhood memories, we discover a story made up of ambition, passion and bets that finally led him to realize his father Ivano's dream: to inaugurate a steakhouse in the heart of Valdichiana.



"I wanted to specialize in meat following the death of my father, who during his period of work at the mill used to organize barbecues, imagining a space exactly like this, with a nice brazier in sight!".

After a period in partnership with his siblings Mauro and Enrica, Emanuele managed to set up his own business in September 2019: "Initially the imprint of the service was 'fast' grilled meat, then during the pandemic I made an important decision: to invest 40 thousand euros in cold storage, despite the fact that I had lost huge earnings in this period".

So he began to refine the technique of aging steaks (80% Chianina), thanks above all to the courses held by chef Daniele Fiore, still present in the kitchen of La braceria: "Daniele and I have been sourcing for some time now at Valdichiana Carni, also having the opportunity to personally choose the animal to be slaughtered. I believe that it is essential to cultivate an authentic and direct relationship with the trusted butcher and small producers, whether they are local or not".

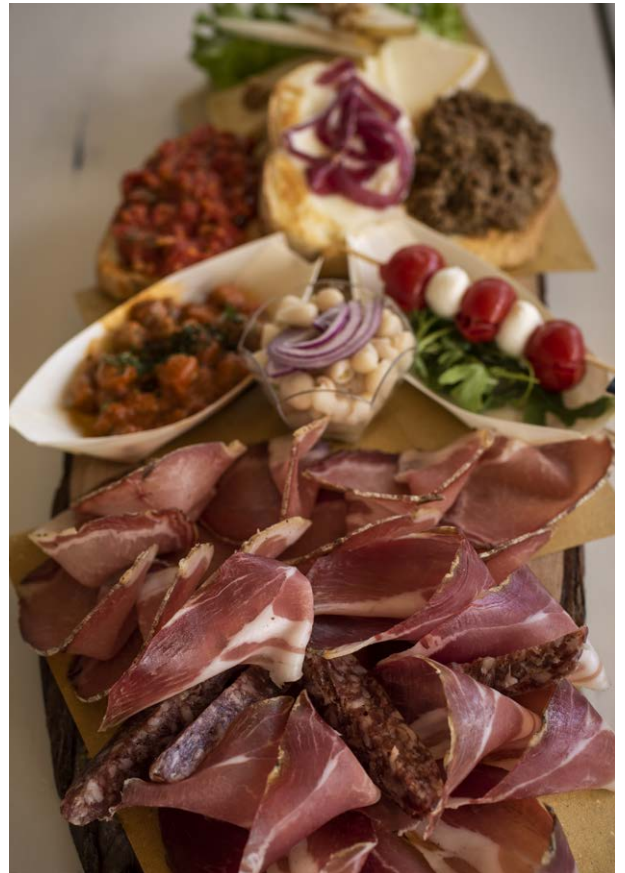
All this is part of a process of 'selection-preservation-cooking-explanation' of the product to our customers, which makes the understanding simple, exhaustive and light, both in a material and metaphorical sense. In addition to the family atmosphere, other important aspects of this research are the contact with the so-called meat sommeliers – as well as the opportunity to have cognitive experiences to refine the offer: "We currently have two types of tasting available: one international (often using Rubia Gallega, Emanuele's favourite Galician meat), the other of Chianina in three maturations of 30, 60 and 90 days. The aim is essentially to improve the quality – already excellent – of the local product which, being originally a plough cattle, has a very thick and fibrous musculature. So I tend to recommend steak with 60-day maturation."

An excellent intermediate solution in fact, to which Emanuele recommends us to combine a good Sangiovese, since its dryness perfectly counterbalances the succulent flavour of the veal.

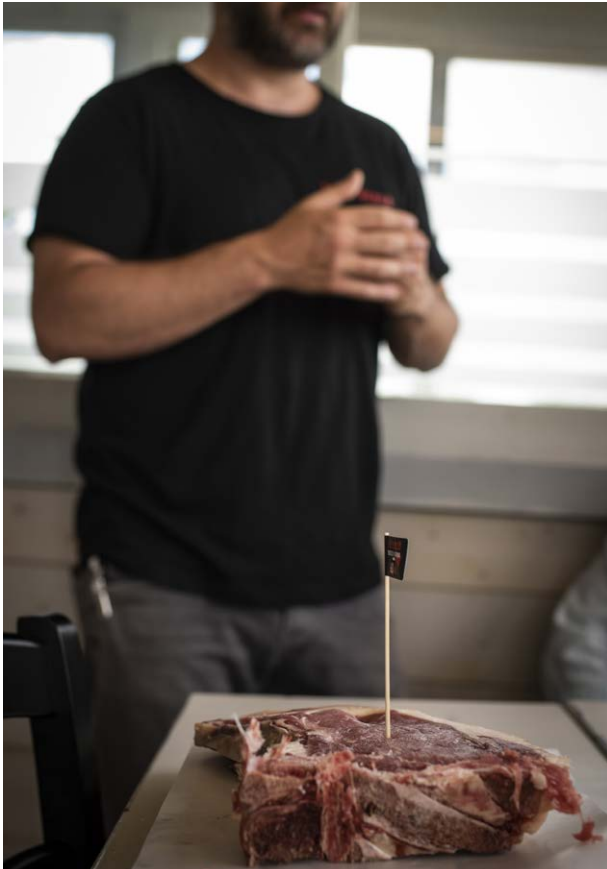
Yet, the menu offer certainly does not end here: "Since our philosophy is based on simplicity, we have also introduced a wide variety of first courses, pasta and desserts, all homemade". But what, in his opinion, are the right dishes to offer for a well-structured and complete lunch? "I would start with a 'Gran Podere' appetizer, a selection of pecorino cheese and various cured meats with steak meatballs, the upper part of which (the cover) is reused to prevent the waste of raw material. Then continuing with a rump tartare from the Chianina hindquarter, accompanied by 'Pici with white meat sauce', ending on a high note with grilled potatoes and onions, for me the true 'signature' side dish of the season".



La tartare fatta col quarto posteriore



Lo sconfinato antipasto 'Gran Podere'



La frollatura di 60 giorni spiegata da Emanuele Meucci





I tradizionali picis al ragù toscano



La varietà dei contorni: km zero



La BraceriA è il regno della bistecca



Info:

La Braceria

Via Lauretana 957, 52044 Camucia di Cortona (Ar)

Tel. +39 0575 62850

labraceriacortona@gmail.com



RAVAZZI

Vini di Toscana dal 1956

Via delle Cantine 2/4/6, Fraz. Palazzone, San Casciano dei Bagni (Siena)

Tel: +39 0578 56008

www.ravazzi.it / info@ravazzi.it



*Sogno d'una notte
di mezza estate...*

Nessun Dorma
RISTORANTE IN CORTONA

Piazza Signorelli 24, Cortona (Ar)
Tel. 0575 62038 / 338 9987035

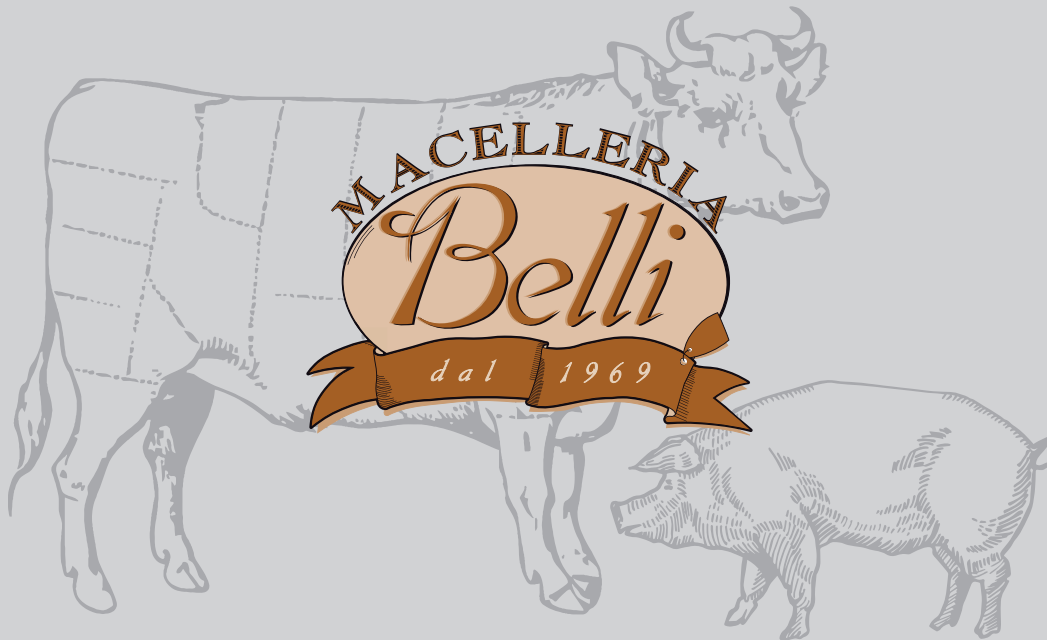
www.ristorantenessundorma.it / nessundormarist@gmail.com

SHOP ONLINE



Effettuiamo spedizioni
in tutta Italia.
Puoi ricevere
tutti i nostri prodotti
direttamente a casa tua!

 macelleriabelli.it



Via Passeggio Giuseppe Garibaldi, 55 - Torrita di Siena

DAL LUNEDÌ AL SABATO: 8.00 - 13.00 / 15.00 - 19.30

Telefono e WhatsApp  +39 0577 685095
info@macelleriabelli.it - www.macelleriabelli.it

Seguici su Instagram  e Facebook 





IL GELATO D'AUTORE DI ANDREA BOSSI

Andrea Bossi's Signature Ice Cream

DI SIMONE BANDINI

Siamo in visita ad Andrea Bossi, nella piazza centrale di Sinalunga, borgo toscano arroccato sulle pendici occidentali della Valdichiana. Conosciamo questo istrionico mastro gelatiere con una storia tutta da raccontare.

We are visiting Andrea Bossi, in the central square of Sinalunga, a Tuscan village perched on the western slopes of the Valdichiana. Let's get to know this histrionic master ice cream maker with a story to tell.



Owner, Andrea Bossi



È una calda mattina di fine giugno e, prima di parlare dell'uomo, chiediamo subito conto delle sue creazioni: "Come sempre, per i gelati dell'estate, intendo adoperare tanta frutta fresca: cocomero, mela verde, pesca, gelsi siciliani, frutti di bosco e mirtilli – giusto per citarne alcuni. C'è un interesse crescente per il frutto della passione che, in questa stagione, va letteralmente a ruba!", ci racconta.

Poi ci diverte con una battuta inattesa: "Sono spesso costretto a dare spiegazioni. Come quando mi hanno chiesto se la mandorla 'Di-Avola' fosse piccante", se la ride e continua: "Voglio precisare che ho anche una linea di gusti senza glutine, semplicemente a base di acqua, frutta, zucchero e limone – e riesco a produrre anche delle creme di grande qualità".

Ma cosa riporta, in termini generali, chi assaggia il suo gelato: "Dicono di non sentirsi mai appesantiti ed a ragione – poiché è mia cura utilizzare solo latte e panna freschi, senza addensanti. Faccio il gelato in modo tradizionale, quello che conta è il gusto e, vedo che oggi la mia filosofia minimale è molto apprezzata".

Il fattore determinante sono le materie prime: "Sempre freschissime e mai sintetiche, uso esclusivo di frutti riducendo i semi-lavorati al minimo indispensabile. Mi faccio portare, ad esempio, yogurt, ricotta e mascarpone appena fatti".

"Mi piacciono i gusti nuovi – si confessa: per le partite degli europei ho appena ideato 'Notti Magiche' e, al passaggio della famosa kermesse di auto storiche, ho inventato il gusto 'Mille Miglia', con crema di bacca di vaniglia della Polinesia, lampone, rabarbaro e sambuco. Tuttavia, non amo essere

It is a warm morning at the end of June and, before talking about the man, we immediately ask about his creations: "As always, for summer ice creams, I intend to use a lot of fresh fruit: watermelon, green apple, peach, Sicilian mulberries, berries and blueberries – just to name a few. There is a growing interest in passion fruit which, in this season, is literally selling like hot cakes!", he tells us.

Then he amuses us with an unexpected joke: "I am often forced to give explanations. Like when they asked me if the 'Di-Avola' almond was spicy", he laughs and continues: "I want to point out that I also have a line of gluten-free flavours, simply based on water, fruit, sugar and lemon – and I can also produce high quality creams".

But what do those who taste his ice cream report, in general terms: "They say they never feel weighed down and rightly so – since it is my care to use only fresh milk and cream, without thickeners. I make ice cream in the traditional way, what matters is the taste and, I see that today my minimal philosophy is very much appreciated".

The determining factor is the raw materials: "Always very fresh and never synthetic, exclusive use of fruits, reducing semi-finished products to the bare minimum. I have freshly made yogurt, ricotta and mascarpone brought, for example".

"I like new flavours – he confesses – and for the European matches I have just created 'Magic Nights'. As the famous historic car event passes, I invented the 'Mille Miglia' flavour, with Polynesian vanilla bean cream, raspberry, rhubarb and elderberry. However, I don't like to be too experimental,





troppo sperimentale, preferendo lavorare materie prime differenti su gusti tuttavia classici, come nel caso della collaborazione venticinquennale con la premiata Azienda Agricola Bardi con il gelato all'olio nuovo... ma potrei citarvi anche il gusto al gorgonzola!"

Andrea adora suonare e cantare, si vede che ha un'anima artistica, scrive canzoni di musica leggera all'italiana – ma è anche uno sportivo e se ne va a correre e in bicicletta, passioni che ha ereditato dal padre maratoneta. D'altronde tutte queste poliedriche energie devono venire da qualche parte! Ha due figli, Alessandro di 16 e Sofia di 14 anni che insieme alla moglie Beatrice e ad Elvis, il border collie di famiglia, compongono il quadro d'insieme della sua vita.

Ma veniamo alla sua storia: nato il 19 agosto del '73 a Sinalunga, la madre scompare quando Andrea ha solo tre anni. I nonni e zia Teresa aiutano il padre a crescerlo. Il nonno è un tenore, così lo indirizza al canto e al pianoforte. Dopo gli studi di 'operatore turistico' a Cortona, entra nei primi 150 animatori della Valtur. Dal villaggio di Ostuni, in Puglia, è destinato ad Agadir in Marocco. Non potendo rientrare per sei mesi, decide di rinunciare per non 'abbandonare' i nonni che lo avevano cresciuto.

Andrea è un generoso intraprendente: così rileva il bar di Piazza a Sinalunga. Il padre lo segue nell'attività fino alla pensione e, con il tempo, accoglie in società Roberta, moglie di un caro amico di gioventù, con la quale ancora oggi gestisce l'attività, insieme alla moglie Beatrice e altre quattro dipendenti.

Nel 2004, nel corso del suo viaggio di nozze in Polinesia visita l'Università della Vaniglia e, al ritorno, crea il suo primo gusto 'speciale': Crema alle bacche di vaniglia della Polinesia. È un punto di svolta: da lì in avanti continua la sua sperimentazione creativa, mentre si specializza nella scelta di materie prime fresche di eccellenza.

Apprende così i segreti del gelato dai più bravi maestri della Toscana: il suo guru è Sergio Dondoli di San Gimignano, campione del mondo di specialità. Durante un corso Dondoli chiede quale sia l'ingrediente che non deve mai mancare. Andrea intuisce la risposta giusta: la 'passione' che ci mettiamo!

preferring to work different raw materials on classic flavours, as in the case of the twenty-five-year collaboration with the award-winning Bardi Farm with the new oil ice cream... but I could also mention the gorgonzola flavour!"

Andrea loves to play and sing, you can see that he has an artistic soul, he writes songs of Italian pop music – but he is also a sportsman and goes running and cycling, passions that he inherited from his marathon runner father. On the other hand, all these multifaceted energies must come from somewhere! He has two children, Alessandro, 16, and Sofia, 14, who, together with his wife Beatrice and Elvis, the family border collie, make up the overall picture of his life.

But let's get to his story; born on August 19, 1973 in Sinalunga, his mother disappeared when Andrea was only three years old. His grandparents and aunt Teresa help his father raise him. His grandfather is a tenor, so he directs him to singing and piano. After studying as a 'tour operator' in Cortona, he joined the first 150 animators of Valtur. From the village of Ostuni, in Puglia, it is destined for Agadir in Morocco. Unable to return for six months, he decides to give up so as not to 'abandon' the grandparents who had raised him.

Andrea is a generous enterprising: this is how he takes over the bar in Piazza in Sinalunga. His father followed him in the business until his retirement and, over time, welcomed Roberta, wife of a dear friend from his youth, into the company, with whom he still manages the business today, together with his wife Beatrice and four other employees.

In 2004, during his honeymoon in Polynesia, he visited the University of Vanilla and, on his return, created his first 'special' flavour: Polynesian vanilla bean cream. It was a turning point: from then on, he continued his creative experimentation, while specializing in the choice of fresh raw materials of excellence. He thus learns the secrets of ice cream from the best masters of Tuscany: his guru is Sergio Dondoli from San Gimignano, world champion of the specialty. During a course Dondoli asks what is the ingredient that should never be missing. Andrea intuits the right answer: the 'passion' we put into it!

Since then, he has dedicated himself to the activity in an absolute way: as when on 19 July 2020 the champion Alex



Da allora si dedica all'attività in maniera assoluta: come quando il 19 luglio del 2020 giunse a Sinalunga il campione Alex Zanardi a cui dedica la 'Zanardata'. Il suo gusto geniale fa il giro dei principali network nazionali. Solo qualche ora dopo, Alex ebbe il terribile incidente in Valdorcchia con la sua hand-bike. Così decide di non proporre più quel gusto finché Zanardi non potrà tornare nella sua gelateria a gustarlo.

Durante i tumulti del 'Black Lives Matter' negli States – e dopo aver intrapreso un viaggio a Los Angeles – decide di intitolare un gusto tricolore, ispirato alle diverse carnagioni umane: bianca, creola, nera, impreziosite da fiori di cotone, a ricordo della schiavitù nelle piantagioni.

Nel frattempo, prende con sé Abib – un amico senegalese che è stato insignito della medaglia al valore per aver salvato una signora da una rapina – che diventa suo testimonial contro il razzismo. Per questo 'regala' la sua ricetta agli altri gelatai, affinché possano diffondere questo messaggio di pace.

Giunge anche la pandemia e Andrea batte il virus e la sua polmonite bilaterale interstiziale senza assumere medicine, con una estenuante lotta durata ben 17 giorni. All'inizio non vi erano infatti cure certe: "La musica mi ha aiutato a combattere questa 'peste'", racconta.

Una volta guarito si rimette in sella e ascolta 'Gli Immortali' di Jovanotti. Ha un pianto liberatorio. Torna in gelateria e crea un gusto ad hoc – che sarà il più richiesto dell'estate toscana. Passano infine per il suo locale Carlo Marrale e Silvia Mezzanotte dei Matia Bazar, cui dedica i gelati 'Mister Mandarino' e 'Un bacio a mezzanotte'.

Di prossima pubblicazione un suo libro autobiografico che racconterà nel dettaglio tutte le sue vicende tra vita personale e professionale. I proventi del libro saranno devoluti all'associazione 'Ride for SM' di cui fa parte Alessandro Cresti, atleta sinalungnese a cui è stata diagnosticata la sclerosi multipla – che aveva appunto portato Zanardi in paese. Ad Alessandro ha dedicato il gusto 'Everesting Evercresting', per celebrare un'impresa dall'atleta locale: affrontare lo stesso dislivello del Monte Everest in una corsa di bici in salita.

Per Andrea ogni gusto è una sfida. Chi sarà il prossimo a ispirarlo?

Zanardi arrived in Sinalunga to whom he dedicates the 'Zanardata'. His brilliant taste makes the rounds of the main national networks. Only a few hours later, Alex had the terrible accident in Valdorcchia with his hand-bike. So, he decides not to offer that flavour again until Zanardi can return to his ice cream parlour to taste it.

During the turmoil of the 'Black Lives Matter' in the States – and after embarking on a trip to Los Angeles – he decided to name a tricolour flavour, inspired by the different human complexions: white, Creole, black, embellished with cotton flowers, in memory of slavery in the plantations.

In the meantime, he takes with him Abib – a Senegalese friend who was awarded a medal for saving a lady from a robbery – who becomes his testimonial against racism. For this reason, he 'gives' his recipe to other ice cream makers, so that they can spread this message of peace.

The pandemic also arrives and Andrea beats the virus and his bilateral interstitial pneumonia without taking medicines, with an exhausting struggle that lasted 17 days. In fact, at the beginning there were no certain cures: "Music helped me fight this 'plague'", he says.

Once healed, he gets back on the saddle and listens to Jovanotti's 'The Immortals'. He falls into a liberating cry. Go back to the ice cream parlour and create a new flavour – which will be the most requested of the Tuscan summer.

Finally, Carlo Marrale and Silvia Mezzanotte of the Matia Bazar band pass through his restaurant, to whom he dedicates the ice creams 'Mister Mandarino' and 'A kiss at midnight'.

Soon to be published is an autobiographical book that will tell in detail all his events between personal and professional life. The proceeds of the book will be donated to the 'Ride for SM' association of which Alessandro Cresti, an athlete from Sinalunga – who was diagnosed with multiple sclerosis and who had brought Zanardi to the village – is a member. He dedicated the 'Everesting Evercresting' flavour to Alessandro, to celebrate a feat of the local athlete: tackling the same elevation gain as Mount Everest in an uphill bike race.

For Andrea, every taste is a challenge. Who will be the next to inspire him?

Per un buon **GELATO** l'unico ingrediente che non deve mancare
È LA PASSIONE

ANDREA BOSSI

ALLIEVO DEI CAMPIONI DEL MONDO DI GELATERIA



IL GUSTO CREATO PER
BLACK LIVES MATTER



LA ZANARDATA
 DEDICATA AL CAMPIONE



EVERESTING
 EVER CRESTING



UNITI
 SI VINCE



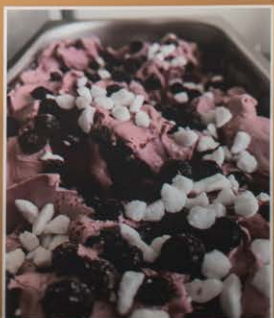
ALESSANDRO CRESTI
 CON ALEX ZANARDI



NOI SIAMO
 GLI IMMORTALI
 PER GIOVANOTTI



LORENZO 2015





Andrea Bossi, passione infinita per il gelato

Info:
Bar L'Angolo di Andrea Bossi
Piazza Garibaldi 23, Sinalunga (Si)
Tel. **+39 0577 630907 - +39 347 7196508**



TOWNSTAR 100% ELETTRICO

VEICOLI COMMERCIALI NISSAN.
Pensati per gli eroi di ogni giorno.

*5 anni/160.000 km di garanzia (aseconda dell'evento che si verifica per primo) su tutta la gamma dei veicoli commerciali Nissan; 5 anni/100.000 km di

TOSONI AUTO



TOWNSTAR

PRIMASTAR

INTERSTAR

5 ANNI
DI GARANZIA
160.000 km

garanzia del produttore sui componenti elettrici (motore, inverter, batteria), meccanici e sull'assistenza stradale. 3 anni/100.000 km sul resto del veicolo.

AREZZO - Via L. Galvani, 14
SIENA - Z.I. Isola d'Arbia
SARTEANO (SI) - Viale Etruria, 43

PROMESSA **NISSAN**
MILLE ATTENZIONI. ZERO PENSIERI E UN FUTURO SOSTENIBILE.

tosoniauto.it

Tosoni Auto



Arezzo

Sarteano (SI)

Siena

**UNA FAMIGLIA, UN TERRITORIO,
TRE MARCHI, CON OLTRE 50 ANNI
DI ESPERIENZA**

Una famiglia, un territorio, tre marchi. Con oltre 50 anni di esperienza, Tosoni Auto è ormai un solido punto di riferimento nel mercato locale automobilistico.

La concessionaria opera sul territorio toscano con tre show-room: il più recente ad Arezzo, gli altri due a Siena e Sarteano, sede originaria del gruppo.

Per Tosoni Auto la Qualità è una pratica operativa quotidiana: ogni settore, dal commerciale all'amministrazione, dalla consulenza al post vendita, è teso al miglioramento continuo, per anticipare e soddisfare tutte le esigenze del Cliente.

Molti riconoscimenti sono stati ottenuti nel corso dei 30 anni di Concessionaria Nissan grazie alle performances raggiunte nei vari settori, in particolare nell'ambito del premio NSSW Global Award (Nissan Sales Service Way) dedicato alle migliori concessionarie per il CSI (Customer Satisfaction Index).

**DAI UN NUOVO IMPULSO
ALLA TUA ATTIVITÀ.
LA SOLUZIONE IDEALE
PER LE ESIGENZE AZIENDALI.**

Da Tosoni Auto trovi tutta la gamma dei veicoli commerciali Nissan garantiti 5 anni o 160.000km. Grazie ad alcune tra le più avanzate tecnologie di assistenza alla guida della categoria, alle tecnologie innovative e alla connettività all'avanguardia, qualsiasi tu scelga sarai sempre un passo avanti. Qualsiasi sia l'attività o il tuo business Nissan ha il furgone adatto a te. Scegli uno dei veicoli commerciali Nissan: Nuovo Nissan Townstar, compatto e spazioso, Nuovo Nissan Primastar, capiente e versatile oppure, per i lavori davvero impegnativi, Nuovo Nissan Interstar con la sua ampia gamma di allestimenti. I nostri consulenti commerciali ti aiuteranno a scegliere i veicoli per le tue flotte aziendali e la soluzione di finanziamento più adatti alle tue necessità.



FINANZIAMENTI/
LEASING



NOLEGGIO
A LUNGO TERMINE



MANUTENZIONE

Tosoni Auto

Arezzo

Via L. Galvani, 14
0575 043730

Sarteano (Siena)

Viale Etruria, 41/43
0578 265239

Siena

Viale N. Mengozzi, 3/a
Z.I. Isola D'Arbia
0577 40518

+39 3917202250 info@tosoniauto.it | www.tosoniauto.it





Nissan Townstar Van

Diventa la star del tuo business

Scopri prestazioni affidabili e risparmi notevoli nei consumi. Grazie al motore elettrico del Nuovo Nissan Townstar, potrai guidare con zero emissioni durante la guida, mentre l'efficiente motore a benzina Euro 6D presenta la tecnologia di ECO Mode per un minore consumo di carburante

100% Elettrico

MOTORE COMPLETAMENTE ELETTRICO Batteria da 45 kWh, 122 CV e 245 Nm, autonomia 300 km su ciclo combinato WLTP.

Benzina

Motore benzina efficiente e conforme alla normativa Euro6. 130 CV e trasmissione manuale a 6 rapporti.



Nissan PRIMASTAR

Diventa la star del tuo business

Con un'ampia e variegata scelta di allestimenti originali Nissan creati per la tua attività commerciale, Nissan PRIMASTAR è perfetto per la tua attività commerciale.

Diesel

Con diversi motori Diesel che variano da 110 CV a 170 CV, Nissan PRIMASTAR fornisce prestazioni affidabili, un'ottima efficienza ed emissioni ridotte, grazie anche al suo avanzato turbocompressore a geometria variabile.



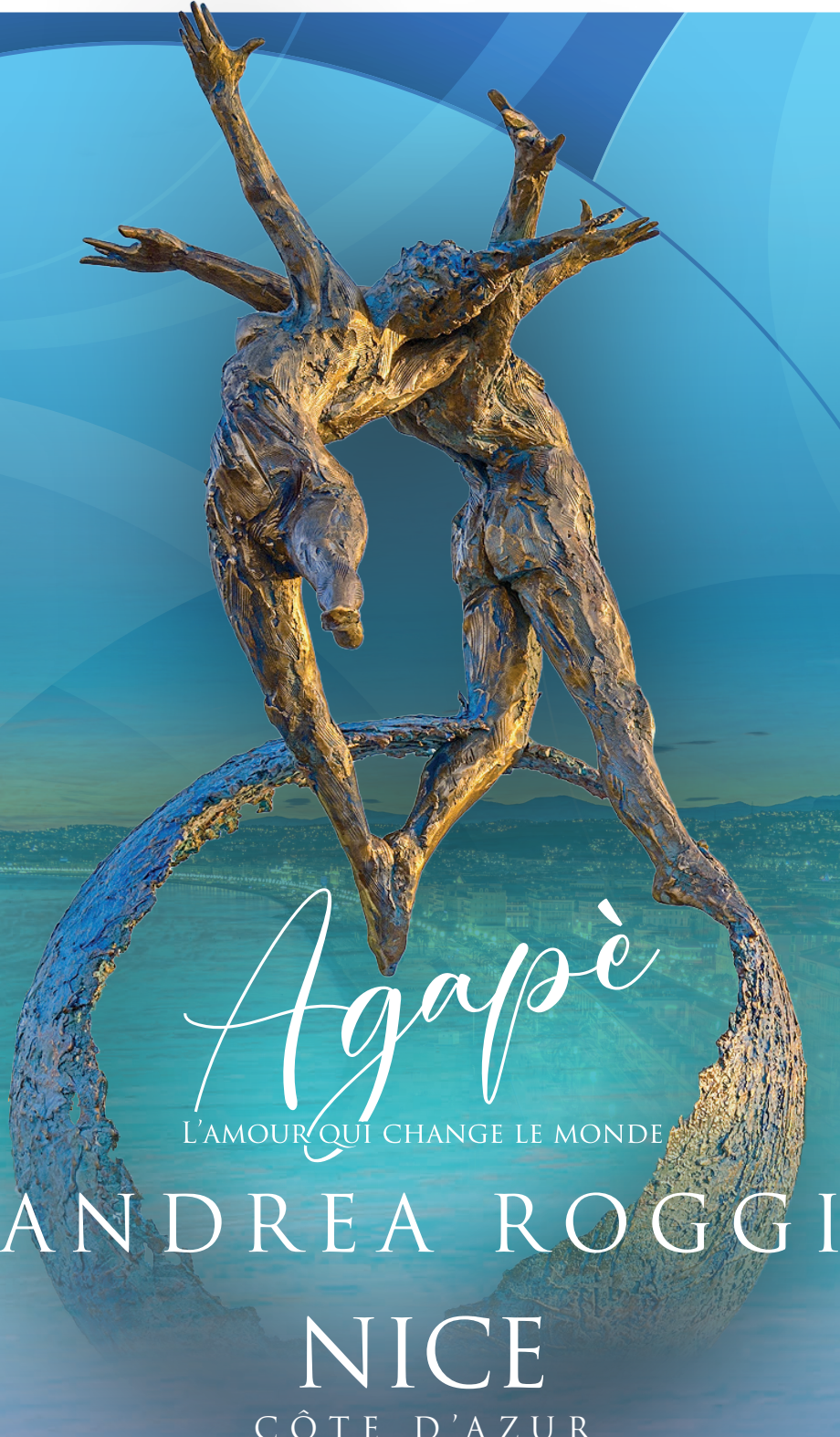
Nissan INTERSTAR

Il van più grande della gamma

Con una scelta fra tre altezze, quattro lunghezze e un carico utile fino a 1.925 kg, il nuovo Nissan INTERSTAR è un partner aziendale affidabile. Ha uno spazio di carico di 14,8 m³ che lo rende adatto a qualsiasi impresa. E se non fosse abbastanza, puoi attaccare un rimorchio con freno e trainare fino a 2.500 kg.

Diesel

Dotata di Diesel da 2.0 litri con turbocompressore singolo, la gamma di efficienti motori Diesel sviluppa fino a 170 CV e 380 Nm. Il nuovo Interstar offre quattro motorizzazioni con consumi a partire da 7,4 l/100 km.



Agapè
L'AMOUR QUI CHANGE LE MONDE

ANDREA ROGGI

NICE

CÔTE D'AZUR

15 JUILLET • 15 DÉCEMBRE
2024



VILLE DE NICE

ROGGI
the circle of life

PARCO DELLA
CREATIVITA'
CULTURAL ASSOCIATION

MOMENTUM
ART GALLERY
www.momentumartgallery.com

  
@Andrea_Roggi_Official
#andrearoggi
www.andrearoggi.com