

ValleyLife

RIVISTA PANEUROPEA

AR CONSULTING
immobiliare
& locazioni turistiche



Periodico mensile di informazione culturale e pubblicitaria ValleyLife, snc. Tribunale di Perugia, del 17/05/2007 n. 23/2017. Dir. Resp. Simone Bandini



Effetto WOW!

IMPIANTI ELETTRICI CIVILI E INDUSTRIALI

IMPIANTI TERMOIDRAULICI

IMPIANTI TECNOLOGICI

SERVIZI TERMoeLETTRICI E ELETTROTECNICI

CLIMATIZZAZIONE

CONSULENZA E ALLACCI AL TELERISCALDAMENTO

EFFICIENTAMENTI ENERGETICI

IMPIANTI PUBBLICA ILLUMINAZIONE

DUPLICAZIONI CHIAVI E RADIOCOMANDI

ANTIFURTI E VIDEOSORVEGLIANZA

PROMOZIONI GIARDINAGGIO

ELETTRODOMESTICI

ILLUMINAZIONE

ELETTRONICA

TV



**SIAMO ANCHE A
PIANCASTAGNAIO**

**CONCESSIONARIO
BLUEBIRD**

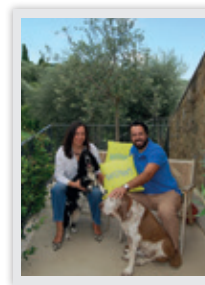


JDC

MEDIA & COMMUNICATION

GESTIAMO I TUOI SOCIAL
DALLA A ALLA Z

INFO: 328 5816968



In copertina: AR Consulting

AUTUNNO 2024

**EDITORE,
DIRETTORE RESPONSABILE**
Simone Bandini

DIRETTORE EDITORIALE
Jori Diego Cherubini

**PROGETTO GRAFICO E
IMPAGINAZIONE**
creativityadv.com
Il Quadrifoglio Gruppo Cooperativo

IN REDAZIONE
Jori Diego Cherubini
Simone Bandini
Filippo Raffi
Ilaria Peretti
Nicola Ciuffoletti

AUTORI
Jori Diego Cherubini
Simone Bandini
Nicola Ciuffoletti
Gloria Piccinetti
Vanessa Bartalesi

PHOTO CREDITS
Archivio Thatsamiata.com
Archivio JDC Media
Gabriele Forti
Vincenzo Russo
Luciano Valentini

STAMPATO DA
Oplàprint Padova

ValleyLife
MAGAZINE SANLUIGIABATE

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

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

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

Questo numero è stato chiuso in redazione martedì 8 ottobre alle 14,30, raccogliendo mele cotogne, castagne, uva spina, noci e funghi, sopra a un letto di foglie.

Sommario Summary

● Cultura ● Lifestyle ● Pleasure

8 Ri-Partiamo da qui

14 Al di là dell'ovvio

20 Effetto WOW!

30 Il Paradiso

38 Osteria Maccalè

50 Locanda Sant'Antimo

58 Fashion Beauty Sun

65 Speciale Autunno

68 L'Amiata in Autunno

77 Crastatone

89 La Castagna in Festa

CONTATTI E ABBONAMENTI
Tel. (+39) 328 58 16 968

Vola nel cuore dell'Italia!

ESPLORA I CIELI
CON NOI



TORRENERA BALLOON
FLY WITH US

tel. +39 333 8521472 - www.torreneraballoon.com



Viaggiate sospesi tra cielo e terra, godendo di panorami mozzafiato e di un'esperienza indimenticabile con Torrenera Balloon.

Sia che siate alla ricerca di un'esperienza romantica a due, di un'avventura emozionante con gli amici o di un'attività di team building aziendale, abbiamo ciò che fa per voi. Siamo qui per offrirvi la **possibilità di vivere la magia del volo in mongolfiera**, regalandovi momenti di pura bellezza e libertà.

GRUPPO SALI&GIORGI

Sali&Giorgi 1923,
la tua casa senza tempo



www.saliegorgi.it

PROGETTO **by**

INTERNI

CasaNova

SALI&GIORGI
AMIATA

SALI&GIORGI
CHIANTI

SALI&GIORGI
BUONCONVENTO

SALI&GIORGI
EDILIZIA

UTÒPIA

IDROceramiche

CASASTORE

EDILstore

Pavimenti e rivestimenti - Arredo bagno - Cucine - Arredamento - Edilizia

Stazione Monte Amiata Ri-Partiamo da qui

di Jori Diego Cherubini

Due linee ferroviarie, due comuni e un fiume spezzano in parti simmetriche Monte Amiata Scalo. Chiamarlo paese, a conti fatti, può sembrare un'esagerazione. Lo è. Si tratta infatti di edifici contigui e villette con giardino disposte lungo i tornanti che uniscono la montagna alle colline, alla valle e ai paesi del vino. L'argine ovest è appannaggio del territorio di Castiglione d'Orcia, quello est di Montalcino. Tutto è stato creato in concomitanza e somiglianza di una vecchia stazione dei treni, che oggi dovrebbe - e potrebbe - tornare nuovamente in funzione.

Inaugurata poco dopo l'Unità d'Italia, nel 1872, lo scalo è restato in funzione fino al 1994. Per oltre un secolo ha ospitato un intenso traffico di merci e passeggeri, i quali potevano raggiungere facilmente Siena, Grosseto, Livorno, oltre a fermate limitrofe come Montalcino e Buonconvento. Ma per-

ché, oggi, converrebbe riaprirlo? Per rendere l'Amiata, con i suoi trentamila abitanti, meno isolata; per aumentare il turismo; per incentivare l'economia; per creare un anello di congiunzione tra la Val d'Orcia e la Maremma; per ridare vita alla frazione di Monte Amiata Scalo e aumentare l'incoming verso gli agriturismi disseminati nei dintorni; per dotare Montalcino, e non solo, di una stazione ferroviaria; per intensificare la rete pubblica, alleggerendo al tempo stesso il traffico che congestionava le strade, in particolare la consolare Cassia; per mantenere un flusso costante di persone; perché molti stranieri non riescono a raggiungerci a causa della mancanza di collegamenti; perché dal 2004 la fermata si trova in un sito patrimonio dell'Unesco; per ridare slancio al territorio; per rendere maggiormente fruibili punti di estremo interesse come l'abbazia di Sant'Antimo; per rendere la zona più vicina all'Europa, considerando che la linea prosegue fino a Grosseto, che a sua

volta è collegato alla Francia. Infine per «giustificare» - ulteriormente - il recente acquisto da parte della Regione Toscana dei cosiddetti «Pop», i treni ad alimentazione elettrica o a idrogeno: «Il nostro programma - ha dichiarato l'assessore alle infrastrutture Stefano Baccelli - prevede entro il 2026 l'entrata in servizio di almeno 69 treni passeggeri a zero emissioni». E con i convogli sgrigianti sarebbe il caso di lucidare anche le piccole soste dimenticate. Oggi il passaggio a livello della stazione in oggetto resta perennemente alzato, se si escludono gli sparutissimi transiti del Treno Natura, la locomotiva a vapore adibita a uso turistico, a ridare un barlume di significato al termine "Stazione". Di riaprire se n'è parlato diverse volte. Fra gli altri, il vicepresidente dell'associazione «Ferrovia della Valdorcia» Luca Guerrenti e le stesse Ferrovie dello Stato attraverso l'annuncio di un progetto del 2021 che prevedeva, prevede?, la costruzione di una sala conferenze da duecento posti, di uno spazio polifunzionale «con emporio enogastronomico», di una struttura ricettiva, di un'area dedicata al bike sharing e di un ampio parcheggio, con la connotazione ferroviaria garantita dal restauro «filologico» della torre piezometrica e dal ripristino del «posto di incrocio» tra i binari «dotato di nuove tecnologie per consentire l'uso di tre linee ferroviarie». Ma dopo più di due anni

tutto resta immobile. Eppure la linea esiste, è in buone condizioni, non serve inventarsi nulla. A parte la biglietteria (che in ogni caso potrebbe essere di tipo automatico) e qualche lavoro di ammodernamento. Il sud ovest della provincia di Siena, per numero di abitanti, rappresenta una piccola città, vasta, sparsa quanto cronicamente sprovvista di infrastrutture strategiche e funzionali capaci di collegare i suoi abitanti a porti e aeroporti, quindi al resto del mondo. Iniziamo da qui.



BINARI DIMENTICATI



di Jori Diego Cherubini

Per oltre un secolo, dal 1872 al 1994, la Stazione Amiata ha collegato la popolazione montana a Siena e Grosseto. Oggi la linea è ancora perfettamente fruibile; ed è percorsa di tanto in tanto dal «Treno natura», in un territorio che, nel 2004, è entrato a far parte dell'Unesco. I locali chiedono a gran voce la riapertura. «Un sogno» dice Santo, che abita vicino alla ferrovia. «Ci gravitava tanta gente — osserva la ristoratrice Luisa — sarebbe ancora uno snodo cruciale». «Avrebbe una valenza strategica a livello turistico» afferma Damiano Romani, rappresentante della Confesercenti. Allora perché non riaprirlo?

Let's Re-open the Monte Amiata Station

Two railway lines, two municipalities and a river break Monte Amiata Scalo into symmetrical parts. Calling it a country, on balance, may seem like an exaggeration. It is. In fact, these are contiguous buildings and villas with gardens arranged along the hairpin bends that connect the mountain to the hills, the valley and the wine villages. The west embankment is the prerogative of the territory of Castiglione d'Orcia, the east of Montalcino. Everything was created in conjunction with and likeness of an old train station, which today should - and could - be back in operation again.

Inaugurated shortly after the Unification of Italy, in 1872, the station remained in operation until 1994. For over a century it hosted an intense traffic of goods and passengers, who could easily reach Siena, Grosseto, Livorno, as well as neighboring stops such as Montalcino and Buonconvento. But why, to-

day, would it be better to reopen it? To make Amiata, with its thirty thousand inhabitants, less isolated; to increase tourism; to stimulate the economy; to create a link between the Val d'Orcia and the Maremma; to revive the hamlet of Monte Amiata Scalo and increase incoming to the farmhouses scattered in the surrounding area; to equip Montalcino, and beyond, with a railway station; to intensify the public network, while relieving the traffic that congests the roads, in particular the Cassia consular road; to maintain a constant flow of people; because many foreigners are unable to reach us due to the lack of connections; because since 2004 the stop has been located in a UNESCO heritage site; to give new impetus to the territory; to make points of extreme interest such as the abbey of Sant'Antimo more usable; to make the area closer to Europe, considering that the line continues to Grosseto, which in turn is connected to France.

Finally, to "justify" - further - the recent purchase by the Tuscany Region of the so-called "Pop", the electric or hydrogen powered trains: "Our program - said the councillor for infrastructure Stefano Baccelli - provides for the entry into service of at least 69 zero-emission passenger trains by 2026". And with the flamboyant convoys it would be appropriate to polish even the small forgotten stops. Today the level crossing of the station in question remains perpetually raised, except for the very sparse transits of the 'Treno Natura', the steam locomotive used for tourist use, to give a glimmer of meaning to the term "Station". Reopening has been talked about several times.

Among others, the vice-president of the "Ferrovie della Valdorcia" association Luca Gueranti and the State Railways themselves through the announcement of a 2021 project that envisaged, foresees?, the construction of a two-hundred-seat conference room, a multifunctional space "with a food and wine emporium", an accommodation facility, an area dedicated to bike sharing and a large parking lot, with the railway connotation guaranteed by the "philological" restoration of the water tower and the restoration of the "crossing post" between the tracks "equipped with new technologies to allow the use of three railway lines". But after more than

two years everything remains immobile. Yet the line exists, it is in good condition, there is no need to invent anything. Apart from the ticket office (which in any case could be automatic) and some modernization work. The southwest of the province of Siena, in terms of number of inhabitants, represents a small city, vast, scattered as well as chronically devoid of strategic and functional infrastructures capable of connecting its inhabitants to ports and airports, and therefore to the rest of the world. Let's start here.

Recommended songs

- Richard Anthony - J'entend siffler le train (1962)
- Train Song - Vashti Bunyan (2004)
- Ivano Fossati - I treni a vapore (1993)
- Johnny Cash - Folsom Prison Blues (1953)
- Franco Battiato - I treni di Tozeur (1984)



Scopri il calore dell'autunno:
accoccolati sul tuo nuovo divano!
Super Promo per tutti i
divani di Expo!



**CORAZZI**
MOBILI & ARREDO

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



www.mobilicorazzi.it
info@mobilicorazzi.com



DAL 1968 AL VOSTRO SERVIZIO

**GASOLIO DA RISCALDAMENTO
GASOLIO DA AUTOTRAZIONE
GASOLIO AGRICOLO
OLII LUBRIFICANTI**

**CISTERNE OMOLOGATE
DISTRIBUTORI STRADALI
SUPER - DIESEL - GPL**

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

kaloroil



Al di là dell'ovvio

di Simone Bandini

Ascolto Consigliato: "Quelli che benpensano", Frankie Hi-nrg mc

"Per carità, l'applauso è un'infamia. Ormai il pubblico a teatro applaude soltanto per pietà, nella giusta convinzione che, con un po' di prove, quelli in platea farebbero meglio di quelli in scena". (Carmelo Bene)

Se c'è una distinzione che va assolutamente fatta – ma la scelta richiede una precedente comprensione, forse addirittura una conversione – questa è la frattura tra vita e teatro, tra essenza ontologica (chi siamo realmente) e recitazione contingente (la vita di tutti i giorni), spesso così vilmente funzionale. Se le parentesi non vi piacciono la prossima volta vi metto i sottotitoli o vi faccio degli esempi.

Ma siamo davvero delle bestie materialiste – concentrato cogente di pulsioni e bisogni in cerca di espletamento? Davvero è l'utile a muovere il nostro pensiero come le nostre articolazioni?

Senza scomodare la lampada di Diogene Laerzio che cercava l'uomo, allegoricamente, fuori di sé, occorre interrogarsi sull'uomo che 'dentro' dimora.

Facciamo dunque una piccola indagine fenomenologica limitata alla sfera della comunicazione. Solo apparentemente marginale, al contrario assolutamente centrale poiché il linguaggio con le sue modalità – quale manifestazione tangibile del pensiero, espressione dell'esserci e dell'esistere – è il veicolo che rende la vita stessa possibile in quanto rappresentazione. Sì, ma rappresentazione di cosa? È proprio questo il punto.

Il linguaggio manifesta, più o meno consciamente, la nostra radice esistenziale. Chi siamo. E più le nostre parole sono conformi, automa-

tiche e guidate dal sentire comune, più siamo 'difettosi' e mal riusciti come esseri senzienti, mancando di unicità e identità. In una parola ottocentesca, siamo 'borghesi'. Insomma, c'è qualcosa che nel linguaggio ci rende originali? Che esprime e individua la nostra soggettività, la circo-scrive e la manifesta? Mi viene da ridere.

Avete presente quelli che vi raccontano che 'hanno fatto di una passione una professione', oppure quelli che 'il mio sogno è diventato realtà'? Quanti larghi sorrisi biancastri e infiniti, quanta elezione mediante la grazia (mondana, puramente materiale) nell'annunciare una 'condizione felice' a miliardi di monadi virtuali. E quelli che si collocano tra innovazione e tradizione? Che ne pensate? Ma che vuol dire? Avere presente gli influencers? L'empireo dell'omologazione. E i followers? Delle pecore senza vello.

Via, fatela questa professione di non conformità. Sforzatevi. Siamo da sempre, in queste pagine, contro l'autocelebrazione e il pensiero autoreferenziale. Ma non siamo fintamente radical, tutt'altro, ma questo lo sapete già.

Sosteniamo invece l'affermazione personale, narrata in modo autentico. Amiamo le persone vere – che hanno una consistenza – e per questo sono in grado di comunicare. Poiché prima hanno imparato ad essere. Il linguaggio è appunto la 'fotografia dell'essere' e noi abbiamo fatto 'professione di non conformità'.

Se non altro per questioni stilistiche.

Beyond the Obvious

Recommended Listening: "Those Who Think Well", Frankie Hi-nrg mc

"For heaven's sake, applause is a disgrace. By now the audience in the theatre applauds only out of pity, in the right belief that, with a little rehearsal, those in the stalls would do better than those on stage". (Carmelo Bene)

If there is a distinction that absolutely must be made – but the choice requires a previous understanding, perhaps even a conversion – it is the fracture between life and theatre, between ontological essence (who we really are) and contingent acting (everyday life), often so revoltingly functional. If you don't like brackets next time I'll put subtitles or give you examples.

But are we really materialistic beasts – a cogent concentration of impulses and needs in search of fulfilment? Is it really 'profit' that moves our thinking like our joints?

Without bothering with Diogenes Laertius' lamp that allegorically sought man outside of himself, it is necessary to question the man who dwells 'inside'.

So, let's make a small phenomenological investigation limited to the sphere of communication. Only apparently marginal, on the contrary absolutely central since language with its modalities – as a tangible manifestation of thought, expression of being and existing – is the vehicle that makes life itself possible as representation. Yes, but representation of what? This is precisely the point.

Language manifests, more or less consciously, our existential root. It is 'about us'. And the more our words are conformist, automatic

and guided by common feeling, the more we are 'defective' and unsuccessful as sentient beings, lacking uniqueness and identity. In a nineteenth-century word, we are 'bourgeois'. In short, is there something in language that makes us original? That expresses and identifies our subjectivity, circumscribes it and manifests it?

It makes me laugh. Do you know those who tell you that 'they have made a profession out of a passion', or those who 'my dream has come true'? How many wide whitish and infinite smiles, how much election through grace (mundane, purely material) in announcing a 'happy condition' to billions of virtual monads.

And those that stand between innovation and tradition? What do you think? But what does it mean?

Have influencers in mind? The empyrean of homologation. And the followers? Sheep without fleece.

Come on, make this profession of non-conformity. Strive.

In these pages, we have always been against self-celebration and self-referential thought. But we are not fake radical, far from it, but you already know that.

Instead, we support personal affirmation, narrated in an authentic way. We love real people – who have consistency – and because of this, they are able to communicate. Because first they learned to be.

Language is the photograph of being and we have made a 'profession of non-conformity'. If only for stylistic reasons.

PITSTOP

2024 SPECIALE
AUTUNNO-INVERNO

Prenota subito
il tuo **CAMBIO GOMME**

Acquistando
4 PNEUMATICI
riceverai in omaggio



**UN KIT
WINTER SET**

➤ Offerta valida dal 01/11/2024
fino ad esaurimento scorte.

➤ Offerta non cumulabile
con altre promozioni
in corso.

📍 Via Esasseta,
ABBADIA SAN SALVATORE (SI)

✉ pitstopmorini@gommeservice.it

☎ 348 7962 382 - 0577 1512499

AFFILIATO
**GOMME
& service**

Toscana
IN BIKE
e-bike and gravel hire



+39 329 5827775

toscanainbike@gmail.com

Via della Circonvallazione, 210
MONTALCINO - SIENA

toscanainbike.it

Siamo immersi in uno dei paesaggi più iconici d'Italia - a due passi da Sant'Antimo, Montalcino, la Val d'Orcia, la Maremma e il Monte Amiata - dove ha sede la AR Consulting Italia. Un progetto multifforme, gestito dall'esperienza, dalla visione e dalla conoscenza del settore turistico e immobiliare di Alessio e Cristina, e, nondimeno, dal loro affiatamento come coppia. La Corte Francigena, un conglomerato urbano che spicca per gusto, raffinatezza dei dettagli e servizi di prima qualità, rappresenta un'eccellenza dell'accoglienza turistica nella zona, e non solo.

We are immersed in one of the most iconic landscapes in Italy - a stone's throw from Sant'Antimo, Montalcino, the Val d'Orcia, the Maremma and Monte Amiata - where AR Consulting Italia is based. A multifaceted project, managed by the experience, vision and knowledge of the tourism and real estate sector of Alessio and Cristina, and, nevertheless, by their harmony as a couple. La Corte Francigena, an urban conglomerate that stands out for taste, refinement of details and top quality services, represents an excellence of tourist hospitality in the area, and beyond.




**Effetto
WOW!**

AR Consulting ITALIA

Via Ferretti, snc
Località Castelnuovo dell'Abate - Montalcino (SI)

www.arconsultingitalia.com

info@arconsultingitalia.com

Info: (+39) 0577 160 7523 - (+39) 351 61 00 286   

Soggiorna da noi

www.cortefrancigena.it

info@cortefrancigena.com

Info: (+39) 0577 160 7319 - (+39) 366 71 13 711  

Bike Lab Francigena

www.bikelabfrancigena.it

info@bikelabfrancigena.it

Edil Service

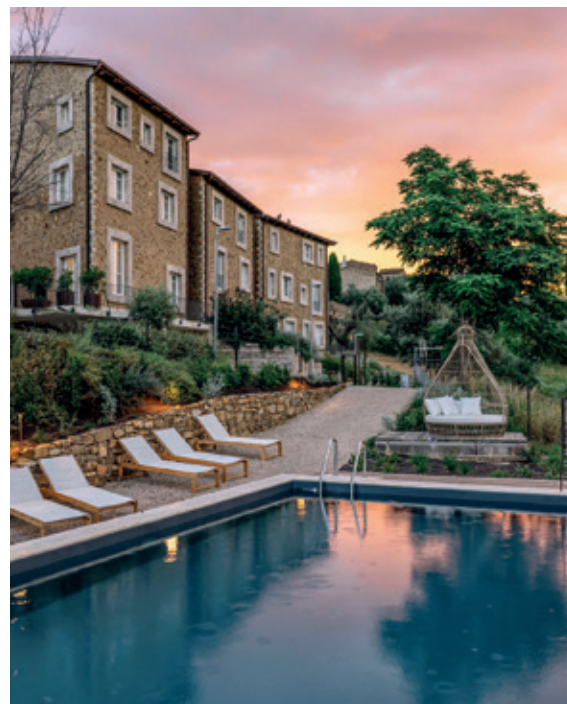
www.edilservicemontalcino.it

info@edilservicemontalcino.it



«Dopo anni di lavoro a Milano - racconta Alessio - volevo cambiare vita e nel 2019, dopo essermi reso conto del grande potenziale di questa terra e con la passione del settore immobiliare, ho dato vita alla AR Consulting Italia. Ci occupiamo in particolare di gestione turistica, consulenza immobiliare e conduzione di proprietà conto terzi». Un piccolo borgo da gestire: «Sono ben 27 appartamenti, all'inizio è stato difficile, ma con l'arrivo di Cristina, esperta nel settore del turismo di lusso in Italia, abbiamo unito le forze e oggi siamo un punto di riferimento». «Abbiamo una visione e una missione specifica che coincidono con il turismo di qualità - aggiunge Cristina - abbiamo fatto rete avviando nuove collaborazioni, posizionandoci a un livello decisamente alto; oggi possiamo dire di essere il fiore all'occhiello del territorio, insieme a poche altre strutture».

Il Residence Corte Francigena si trova in mezzo alla natura, sul promontorio di Castelnuovo dell'Abate. Zona di vini, oli pregiati e gentili declivi che dolcemente arrivano al mare. «Nella



"After years of working in Milan," says Alessio, "I wanted to change my life and in 2019, after realizing the great potential of this land and with a passion for the real estate sector, I created AR Consulting Italia. We deal in particular with tourism management, real estate consultancy and management of properties on behalf of third parties». A small village to manage: "There are 27 apartments, at the beginning it was difficult, but with the arrival of Cristina, an expert in the luxury tourism sector in Italy, we joined forces and today we are a point of reference". "We have a specific vision and mission that coincide with quality tourism - adds Cristina - we have networked by starting new collaborations, positioning ourselves at a decidedly high level; Today we can say that we are the flagship of the area, together with a few other structures". The Corte Francigena Residence is located in the middle of nature, on the promontory of Castelnuovo dell'Abate. An area of wines, fine oils and gentle slopes that gently reach

*"Zona di vini,
oli pregiati e
gentili declini"*

nostra struttura l'ospite si sente coccolato, chi arriva dalla grande città prova immediatamente un effetto wow». Un format nuovo progettato per essere qualcosa di unico, riscontrabile sia nella parte esterna che nell'arredamento minimale e funzionale: non più travi a vista, cotto e ferro battuto, ma uno stile moderno in grado di intercettare i gusti dei giovani, e non solo. Per rilassarsi ci si può tuffare nell'incredibile piscina a sfioro, o recarsi tra gli ulivi della zona relax in un luogo suggestivo e panoramico. I clienti ci scelgono per la posizione, l'architettura, la piscina a sfioro, la qualità di appartamenti e arredamento, la vicinanza a tantissimi siti di grande interesse artistico e culturale e in generale per un completo relax».

Accoglienza e servizi: «Abbiamo dato vita alla Bike Lab Francigena, con l'idea di mettere sul mercato un servizio di biciclette a mobilità assistita; un "lab", dunque, dove gli ospiti, ma anche i clienti esterni, possono trovare assistenza, sosta, caffè e bici nuovissime. Abbiamo idea di ampliare il nostro Lab con più centri di assistenza per ciclisti sulla Val d'Orcia, e non solo». Abnegazione, e spirito: «Spesso - conclude Alessio - quando la sera usciamo dall'ufficio e non c'è nessuno in giro andiamo all'abbazia di Sant'Antimo per ritrovare un'atmosfera austera e rigenerante; chi ambisce a fare impresa deve affidarsi anche alla spiritualità e a un modo di vedere le cose non standardizzato. In questo posto ci sono energie positive, amiamo meditare



Lab Francigena, with the idea of putting an assisted mobility bicycle service on the market; A "lab", therefore, where guests, but also external customers, can find assistance, parking, coffee and brand new bikes. We have the idea of expanding our Lab with more assistance centres for cyclists in the Val d'Orcia, and beyond." Self-denial, and spirit: "Often," Alessio concludes, "when we leave the office in the evening and no one is around, we go to the abbey of Sant'Antimo to find an austere and regenerating atmosphere; Those who aspire to do business must also rely on spirituality and a non-standardized way of seeing things. In this place there are positive energies, we love to meditate under the centuries-old olive trees." The "family" company makes the difference:



the sea. "In our structure, the guest feels pampered, those who arrive from the big city immediately experience a wow effect." A new format designed to be something unique, found both in the exterior and in the minimal and functional furnishings: no longer exposed beams, terracotta and wrought iron, but a modern style capable of intercepting the tastes of young people, and not only. To relax, you can dive into the incredible infinity pool or go among the olive trees in the relaxation area in a suggestive and panoramic place. Customers choose us for the location, the architecture, the infinity pool, the quality of the apartments and furnishings, the proximity to many sites of great artistic and cultural interest and in general for complete relaxation». Reception and services: «We created the Bike





sotto gli ulivi secolari». L'azienda «familiare» fa la differenza: «tutti marcano nella stessa direzione, e si perseguono interessi comuni». Non possono mancare i progetti futuri: «quello più ambizioso, iniziato nel 2023 in Umbria, consiste nello sviluppare una vera e propria attività immobiliare con l'acquisto di vecchie proprietà per poi ristrutturarle tramite una nuova attività, la "Edil Service Montalcino" e rimetterle sul mercato turistico degli affitti brevi e quindi affidarne la gestione a AR Consulting Italia. Un "gioco" tutto fatto in casa, in questo modo, nel tempo, potremmo portare un valore aggiunto ai piccoli borghi del territorio e avere una rete di strutture di proprietà». Le attività di cui vi occupate sono molteplici avete pensato a un nome o un brand per racchiuderle tutte? «Certo, stiamo pensando da tempo a un brand che ci contraddistingua in tutte le attività: un'azienda simile a un gruppo ma con attività create da zero; non possiamo dire molto, ma vi spoileriamo che sarà un brand che porterà le nostre iniziali. Un sogno che sta diventando realtà».

LE NOSTRE ATTIVITÀ



BikeLab

FRANCIGENA

AR

CONSULTING

immobiliare
& locazioni turistiche



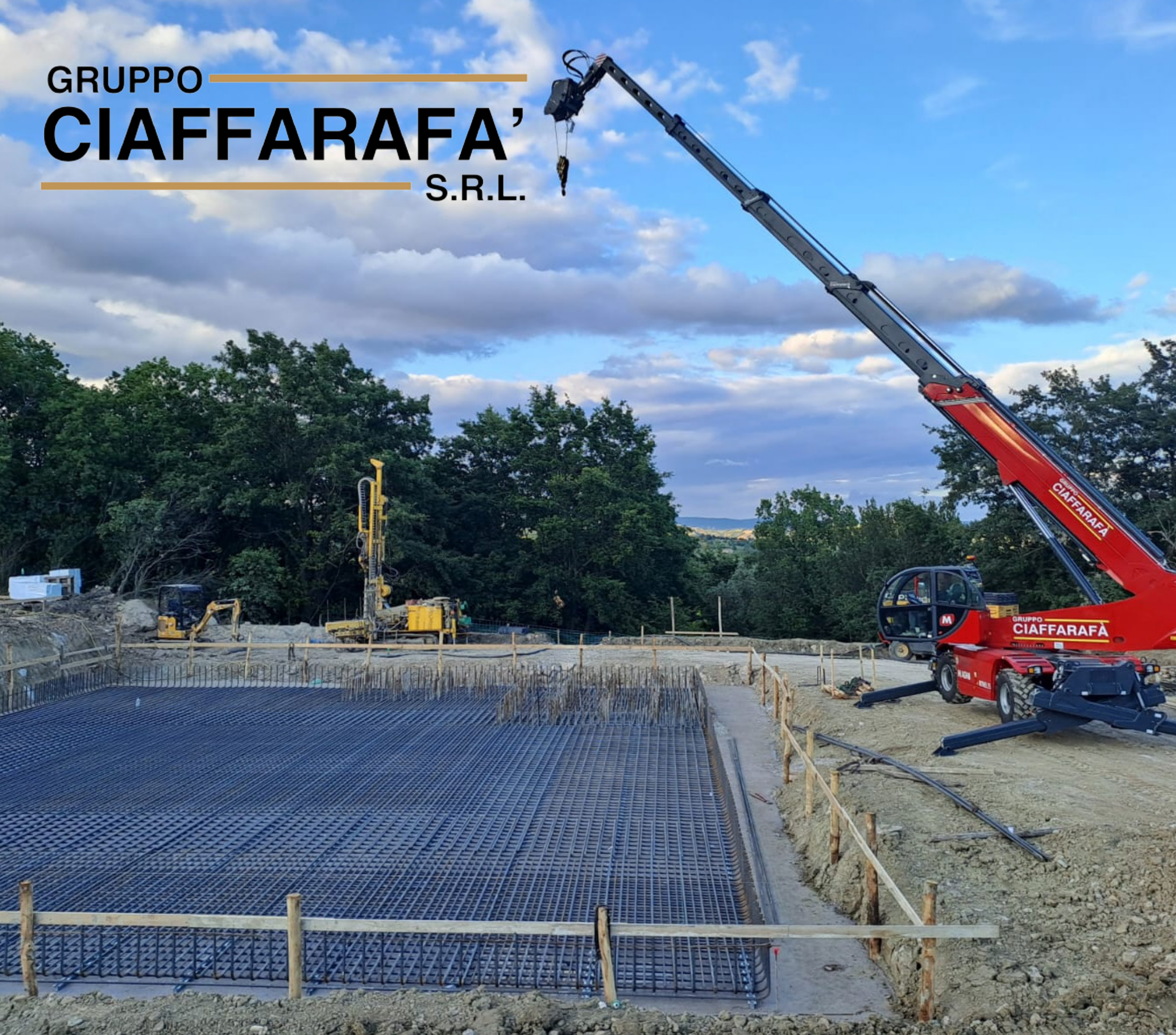
EDIL SERVICE MONTALCINO

lavori edili / manutenzioni / giardinaggio / termoidraulica / impianti elettrici

"Un lab per le bici dove ospiti e clienti possono trovare totale assistenza"

"everyone marches in the same direction, and common interests are pursued". Future projects cannot be missing: "the most ambitious one, which began in 2023 in Umbria, consists of developing a real estate business with the purchase of old properties and then renovating them through a new business, the "Edil Service Montalcino" and putting them back on the tourist market of short-term rentals and then entrusting their management to AR Consulting Italia. A "game" all homemade, in this way, over time, we could bring added value to the small villages in the area and have a network of owned structures». The activities you deal with are many: have you thought of a name or a brand to encompass them all? «Of course, we have been thinking for some time about a brand that distinguishes us in all activities: a company similar to a group but with activities created from scratch; We can't say much, but we spoil it that it will be a brand that will bear our initials. A dream that is becoming reality."

GRUPPO
CIAFFARAFÀ
S.R.L.



**EDILIZIA E
MOVIMENTO
TERRA**

VIA LIGURIA, 190
PIANCASTAGNAIO (SI)
TEL. 0577 785352
f Impresa Ciaffarafà

Aggiornamenti dal Paradiso

Updates from Paradise

di Simone Bandini

L'estate volge all'autunno nei colori screziati e cangianti delle colline che sovrastano Torrita di Siena. Qui, nel cuore della Toscana classica, siamo di nuovo in vivace conversazione con Chris Romani, proprietario di questa elegante struttura ricettiva. Un nuovo colpo d'occhio sulle attività quotidiane di Poggio Paradiso, estasiati nella magia antica delle sue stanze che affacciano su distese rotolanti di boschi e declivi a valle.

Parliamo con la famiglia Romani dei nuovi progetti in corso che, come nelle intenzioni iniziali, porteranno Poggio Paradiso nell'olimpo degli hotel più esclusivi della regione: in particolare con una nuovissima Spa a completare i servizi di qualità già in opera.

Summer turns to autumn in the mottled and iridescent colours of the hills overlooking Torrita di Siena. Here, in the heart of classic Tuscany, we are once again in lively conversation with Chris Romani, proprietor of this elegant accommodation. A new glance at the daily activities of Poggio Paradiso, enraptured in the ancient magic of its rooms overlooking rolling woods and slopes downstream.

We talk to the Romani family about the new projects underway which, as in the initial intentions, will bring Poggio Paradiso to the Olympus of the most exclusive hotels in the region: in particular with a brand new Spa to complete the quality services already in place.

Poggio Paradiso Resort

Loc. Torrita di Siena (Si)

Tel. /Whatsapp +39 338 5211390

www.poggioparadisoresort.com

info@poggioparadisoresort.com

Un luogo dal fascino antico
e dal comfort moderno

Fervono i preparativi a Poggio Paradiso: tutto è in movimento per il matrimonio che nel weekend sarà festeggiato. Nessun'altra indiscrezione né dettaglio ci è concesso sapere.

Ma quanto vi possiamo dire su questa struttura, a cavallo tra Valdichiana e Valdorcina – è che potete chiedere di affittare l'intero casolare con le sue stanze per organizzare un ricevimento da sogno. Naturalmente con la privacy necessaria ed un servizio di organizzazione e logistica impeccabile: "E' intenzione ferma della famiglia Romani ospitarvi in un ambiente appropriato, separando dunque nettamente le attività di hotellerie e di banqueting, affinché chi soggiorna nella struttura possa sempre ottenere il massimo da questa esperienza", specifica Chris.

Mentre scrivo di questo incontro, dalla mia solita scrivania piena di libri, carte e appunti sparse, il tempo atmosferico si concede una parentesi grigia in una giornata piovosa. Così mi immagino come questo apparente inconveniente possa cambiare le carte in tavola quando si è in viaggio o in vacanza. Anche se ci si trova in 'Paradiso'.

Come non detto. Alle attività all'aperto, riservate alle gloriose giornate di sole, si potrà certo alternare una visita alle vicine città d'arte, medievali o rinascimentali che siano – o magari ai piccoli borghi antichi che sono disseminati nella valle. Poi, una volta tornati in hotel abbandonarsi in Spa ad un rilassante idromassaggio al quale abbinare trattamenti ad hoc per far rivivere le gioie del corpo e dello spirito: "Qui siamo infatti abbastanza lontani da altri noti centri benessere e termali – prosegue Chris – e questo dato ci fa puntare molto

su questa nuova Spa che sostituirà e perfezionerà ambienti e servizi di quella già esistente ed operativa. Anche per i più sportivi o per gli amanti della palestra, sarà creata – in una fase successiva – una piccola ma tecnologica sala con macchinari all'avanguardia".

Ad oggi la Spa, intima e ben raccolta al piano terra, consta di idromassaggio, bagno turco e sauna finlandese e di una selezione di massaggi defaticanti e rilassanti a completamento dell'offerta di élite dell'hotel. Ci mostra entusiasta il nuovo progetto su carta: "La Spa attuale sarà aggiornata e riposizionata in due fasi di ristrutturazione che possiamo denominare 'termale' e 'acqua'. La prima prevede la creazione di una nuova struttura nell'edificio adiacente con l'introduzione di una combinazione di una sauna ad infrarossi e finlandese, una stanza terapeutica del sale, una fontana di ghiaccio, un percorso termale di contrasto caldo-freddo ed il trattamento con luce rossa (che attiva i mitocondri per guarire e ringiovanire la pelle dall'interno) attraverso l'immersione nei vapori freddi. L'efficacia dei trattamenti appare visibile nella riduzione delle rughe e dei segni di invecchiamento, nonché un miglioramento dell'aspetto generale della cute. Dall'altra parte, una sala relax o 'Santuario' e, fatto davvero innovativo, di trattamenti e macchinari molto popolari negli States che in Italia ancora poco si conoscono".

Stiamo parlando della Terapia Compressiva per i muscoli e le articolazioni, della 'Introvenus Therapy', i cui benefici sono evidenti già a poche ore dal trattamento: miglioramento della reidratazione corporea e della tonicità della pelle, riduzione della percezione di stan-

Preparations are in full swing at Poggio Paradiso: everything is in motion for the wedding that will be celebrated over the weekend. No other indiscretions or details are allowed to be known.

But what we can tell you about this structure, straddling Valdichiana and Valdorcina – is that you can ask to rent the entire farmhouse with its rooms to organize a dream reception. Of course, with the necessary privacy and an impeccable organization and logistics service: "It is the firm intention of the Romani family to host you in an appropriate environment, thus clearly separating the hotel and banqueting activities, so that those who stay in the structure can always get the most out of this experience", specifies Chris.

As I write about this meeting, from my usual desk full of books, papers and scattered notes, the weather allows itself a grey parenthesis on a rainy day. So, I imagine how this apparent inconvenience can be a game-changer when you're traveling or on vacation. Even if you are in 'Paradise'!

As not said. Outdoor activities, reserved for glorious sunny days, can certainly be alternated with a visit to the nearby cities of art, whether medieval or Renaissance – or perhaps to the small ancient villages that are scattered in the valley. Then, once back at the hotel, indulge in a relaxing whirlpool in the Spa to which ad hoc treatments can be combined to revive the joys of body and spirit: "Here we are in fact quite far from other well-known wellness and spa centres – continues Chris – and this fact makes us focus a lot on this new Spa that will replace and perfect the environments and services

of the existing and operational one. Even for the more sporty ones or for gym lovers, a small but technological room will be created in the following phase with state-of-the-art machinery".

To date, the Spa, intimate and well-collected on the ground floor, consists of a whirlpool, Turkish bath and Finnish sauna and a selection of anti-fatigue and relaxing massages to complete the hotel's elite offer. He enthusiastically shows us the new project on paper: "The current Spa will be relocated and reimagined in two phases of renovation that we can call 'thermal' and 'water'. The first involves the creation of a new structure in the adjacent building with the introduction of a combination infrared and Finnish sauna, salt therapy room, an ice fountain, a hot-cold thermal contrast path of 'Red Light Therapy' (which activates the mitochondria to rejuvenate and heal your skin from the inside) with an immersion in cold mist. The combination can result in visible reduction of wrinkles and signs of aging, as well as an improvement in overall appearance.

Separately, there is a relaxation room or 'Sanctuary' and, a truly innovative fact, treatments and machinery that are very popular in the States that are still little known in Italy". We are talking about Compression Therapy for joint and muscle healing, IV 'Introvenus Therapy', whose benefits are evident just a few hours after treatment: improvement of body rehydration and skin tone, reduction of the perception of psycho-physical fatigue, increase in mental concentration and quality of sleep, and improvement of mood, and various

chezza psico-fisica, aumento della concentrazione mentale e della qualità del sonno, miglioramento del tono dell'umore, e diverse altre stimolazioni sensoriali che promuovono una condizione mentale calma e serena.

“La fase due di queste nuove ‘Terme Miele’, che abbiamo chiamato ‘acqua’ – continua – vedrà la messa in esercizio di due idromassaggi terapeutici, due vasche private per trattamenti specifici con oli essenziali e Sali, nonché una mini-piscina anti-gravitazionale”. L'architettura della nuova Spa richiamerà un alveare, associando al benessere la magia prodigiosa dei trattamenti ispirati al miele e al mondo delle api.

Mentre ci prendiamo un caffè presso lo stiloso angolo bar panoramico che getta lo sguardo ad occidente, Chris mi racconta che l'Olivo, il ristorante di Poggio Paradiso che propone una cucina curata e contemporanea, sta incontrando il favore degli ospiti e della clientela locale, al quale si rivolge come un faro sperimentale per la valorizzazione delle produzioni e delle ricette locali. È in elaborazione il menu autunnale con allettanti, gustose e disegnate novità al piatto.

Non vi resta dunque che prenotare un weekend in questa fantastica struttura, fissare la vostra visita in Spa e provare la raffinata cucina del ristorante L'Olivo. Il vostro corpo e la vostra mente ringraziano!

La piscina, un angolo di paradiso in giardino.

Foto Luciano Valentini



sensory stimulations to promote a calm and peaceful mind.

"Phase two of this newly branded 'Terme Miele', which we have called 'water' – he continues – will see the commissioning of two therapeutic whirlpools, two private soaking tubs for specific bath oil and salt treatments and an anti-gravity mini-pool". The architecture of the new Spa will recall a beehive, combining well-being with the prodigious magic world of bees and honey inspired treatments.

While we enjoy a coffee at the stylish panoramic corner bar that casts its gaze to the West, Chris tells me that 'L'Olivo', the restaurant in Poggio Paradiso that offers a refined and contemporary cuisine, is meeting the favour of guests and local customers, as an experimental beacon for the enhancement of local productions and recipes. The autumn menu is being prepared with tempting, tasty and drawn novelties.

So, all you have to do is book a weekend in this fantastic structure, reserve your spa visit, or try the refined cuisine of its restaurant. Your body and mind will be most grateful!

Informazione pubblicitaria

35

34



Colpo d'occhio sulle camere a pianterreno



Il bar corner per degustare eleganti i vini del territorio



Chris Romani

AR T5
 ARTIGIANI RIUNITI TORRENIERI
 INFISSI IN LEGNO SU MISURA

Bivio dell'Asso - Montalcino (SI)
 Tel. (+39) 0577 834079 - artcinque@gmail.com - www.infissart5.it

**SERRAMENTI E INFISSI
 ARREDO E INTERNI**

da
BEGNAME



**COLAZIONI,
 PRANZI
 (anche all'esterno)
 E APERITIVI.**

**Grande
 selezione
 di vini**



DA OLTRE 15 ANNI RENDIAMO INDIMENTICABILI I VOSTRI MOMENTI PIÙ BELLI

**L'ARTE
 DEL FIORE**

PIANTE • FIORI • OGGETTISTICA
 ALLESTIMENTI FLOREALI PER TUTTE LE OCCASIONI
 ARTE FUNERARIA • FIORI ARTIFICIALI

Corso Nasini 51/53A - Castel del Piano (GR) - Tel. (+39) 339 11 28 845

Località Le Pergole, 56/57 - Arcidosso (GR)

(+39) 333 3130177 - Tel. (+39) 0564 964034 - (+39) 0564 964901

dabegnamesrl@libero.it - Da Begname

www.dabegname.it

Una storia di orgoglio e appartenenza, che affonda le radici a San Giovanni delle Contee. Paesino di confine di circa 150 abitanti, 150 fratelli, conoscenti, amici. Uniti, con l'obiettivo di resistere ai tempi e non far scomparire la vita del borgo, in un progetto che coinvolge quasi tutti gli abitanti; quanti impegnati nella produzione di vini eccellenti, quanti nella lavorazione di legumi, patate e oli. Prodotti che si possono acquistare - o, meglio, assaggiare - nell'Osteria Maccalè. Ne parliamo con Tiziana Peruzzi che dal 2019 gestisce un luogo da veri intenditori.

A story of pride and belonging, which has its roots in San Giovanni delle Contee. A border village of about 150 inhabitants, 150 brothers, acquaintances, friends. United, with the aim of resisting the times and not making the life of the village disappear, in a project that involves almost all the inhabitants; some engaged in the production of excellent wines, others in the processing of legumes, potatoes and oils. Products that can be purchased - or, rather, tasted - at Osteria Maccalè. We talk about it with Tiziana Peruzzi who has been managing a place for true connoisseurs since 2019.

Osteria Maccalè.

San Giovanni delle Contee, Sorano (GR)
Via Camillo Bologna, 10.
Telefono: (+ 39) 0564 383 511
Facebook: Osteria Maccalè

Osteria Maccalè

a cura della Redazione



L'arredamento è un susseguirsi di ricordi e rimandi alla Maremma, fotografie, ritagli di giornale, ogni angolo è un motivo di stupore. Un clima sereno, un bar-saloon, una saletta per il divertimento dei bambini, libri. Circondati dal genius loci del posto, dunque, si inizia a parlare di cibi sensazionali: «L'antipasto - racconta Tiziana - è la storia del paese: formaggio di Sorano, salumi, panzanella, lingua di vitella con salsa verde, bruschetta al pomodoro, crostino con fegatini, pappalardo al pomodoro, pecorino e il "rivolto" col sugo all'aglione: assaggi variegati che esprimono questo territorio, e non solo». Toscana e, come detto, Lazio: «siamo una terra di confine, quindi non possono mancare pasta alla gricia, ossobuco, arrabbiata, insieme ai piatti locali come tortelli con pere, ricotta di pecora e Gran Sorano grattugiato a scaglie e olio della Corte del Re, poi le tagliatelle spesse, il "picciotto", una via di mezzo tra piccio e spaghetti, ottimo con all'arrabbiata. La pasta è sempre fatta in casa dalla sapienza delle cuoche, e molte ricette sono state suggerite dagli anziani, così abbiamo riscoperto, ad esempio, i ceciarelli, una squisita minestra di fagioli di Sorano». Ancora dal menu: «Le carni sono locali e di prima scelta, la faraona è farcita con la polpetta, viene affettata



The décor is a succession of memories and references to the Maremma, photographs, newspaper clippings, every corner is a reason for amazement. A serene atmosphere, a bar-saloon, a room for children's entertainment, books. Surrounded by the genius loci of the place, therefore, we begin to talk about sensational foods: «The appetizer - says Tiziana - is the history of the town: Sorano cheese, cured meats, panzanella, veal tongue with green sauce, bruschetta with tomato sauce, crouton with livers, pappalardo al pomodoro, pecorino cheese and the "rivolto" with aglione sauce: varied tastings that express this territory, and not only». Tuscany and, as mentioned, Lazio: «we are a borderland, so pasta alla gricia, ossobuco, arrabbiata, together with local dishes such as tortelli with pears, sheep's milk ricotta and grated Gran Sorano flakes and oil from the King's Court, then the thick tagliatelle, the "picciotto", a cross between piccio and spaghetti, excellent with all'arrabbiata. The pasta is always homemade by the wisdom of the cooks, and many recipes have been suggested by the elderly, so we have rediscovered, for example, ceciarelli, an

Informazione pubblicitaria

40



41



e servita con il sughetto, lo stracotto con il vino Sangiovese o, quand'è disponibile, con il famoso e imperdibile Sciornaia della benemerita Cantina del Rospo, poi il vitello tonnato che abbiamo riportato in auge dopo anni, il peposo, la cipolla della Selva al cartoccio, le patate delle Riparelle, l'acquacotta... E per i più esigenti, zampucci di maiale, budellini, lumache... piatti che non si trovano più». C'è sempre un rimando alla tradizione, alle radici: «Siamo imprenditori della memoria - sottolinea Tiziana - ogni pietanza è studiata per portare a tavola un prodotto che esiste solo qua». Non manca una rivendita dedicata alle prelibatezze locali: olio, marmellate, varietà di lenticchie, fagioli, aglio, ceci. Oltre alle ricercate bottiglie della Cantina del Rospo, «Riparelle» e «Sciornaia». Poi gli eventi, organizzati muovendosi sempre dall'Osteria: la Disfida delle Contee, a giugno, e diverse degustazioni durante l'anno. La cucina, il territorio, la memoria. Tutto a portata di mano.

exquisite soup of Sorano beans». Again from the menu: «The meats are local and first choice, the guinea fowl is stuffed with meatball, it is sliced and served with sauce, the stew with Sangiovese wine or, when it is available, with the famous and unmissable Sciornaia from the praiseworthy Cantina del Rospo, then the vitello tonnato that we have brought back into vogue after years, peposo, onion from Selva in foil, potatoes from Riparelle, acquacotta... And for the most demanding, pig's trotters, guts, snails... dishes that can no longer be found". There is always a reference to tradition, to roots: "We are entrepreneurs of memory - underlines Tiziana - each dish is designed to bring to the table a product that exists only here". There is also a shop dedicated to local delicacies: oil, jams, varieties of lentils, beans, garlic, chickpeas. In addition to the sou-

ght-after bottles of the Cantina del Rospo, «Riparelle» and «Sciornaia». Then the events, organized always moving from the Osteria: the Challenge of the Counties, in June, and several tastings during the year. The cuisine, the territory, the memory. Everything at your fingertips.

Non manca una rivendita dedicata alle prelibatezze locali: olio, marmellate, varietà di lenticchie, fagioli, ceci. Oltre alle ricercate bottiglie della Cantina del Rospo, «Riparelle» e «Sciornaia». Poi gli eventi, organizzati muovendosi sempre dall'Osteria: la Disfida delle Contee, a giugno, e diverse degustazioni durante l'anno. La cucina, il territorio, la memoria. Tutto a portata di mano.



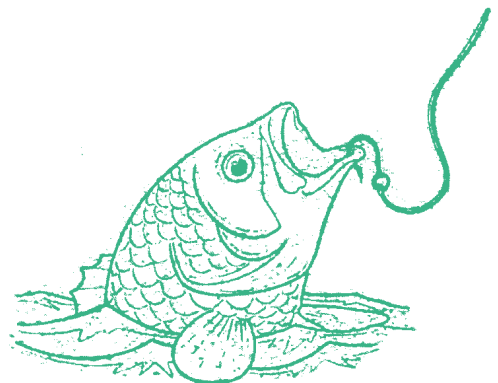
Un po' di storia

L'Osteria è nata quasi per gioco nel 2019, con l'idea di riaprire una vecchia locanda. «Con le entrate facciamo anche dei servizi alla comunità e ai turisti di passaggio». Osteria ma non solo: «Siamo un punto di aggregazione - conclude - un emporio di comunità, un bar, una rivendita di prodotti artigianali, una raccolta di medicinali, un emporio di comunità, un bar, bottega della salute, in più effettuiamo il servizio a domicilio per i pasti e la spesa». Maccalè è l'architrave di una comunità, un esempio di sopravvivenza, una visione collettiva, un piccolo paradiso da custodire e in cui portarci le persone a cui vogliamo bene.

The Osteria was born almost as a joke in 2019, with the idea of reopening an old inn. "With the income we also provide services to the community and to passing tourists." Osteria but not only: "We are a meeting point - he concludes - a community emporium, a bar, a resale of handicrafts, a collection of medicines, a community emporium, a bar, health shop, plus we carry out home service for meals and shopping". Maccalè is the architrave of a community, an example of survival, a collective vision, a small paradise to be preserved and in which to bring the people we love.

A bit of History

Pescheria
AMO IN BOCCA



IL PESCE FRESCO IN MONTAGNA

Via Cavour, 44,
Abbadia San Salvatore (SI)
amoinboccaabbadia@gmail.com
Tel. 347 5132795





**Piante e Fiori
Addobbi
per Cerimonie**



*o una
o un'isola*
La Gardenia



ABBADIA S. SALVATORE (SI)
Via Trento, 14
Tel. 0577 778879
lagardenia2015@libero.it

**OTTICA
ZILIANI
DAL 1948**
Di CLAUDIO E GIORGIA

GALILEO



Montaggio lenti con mole di ultima generazione
OCCHIALE PRONTO IN 1 ORA
Abbadia San Salvatore (Si) | Tel. 0577 1646144
giorgia.ziliani@gmail.com

**TUTTE LE LENTI
COMPRESSE LE MULTIFOCALI
DI ULTIMA GENERAZIONE**

PRENDI 2 PAGHI 1

CAVAL'TIRO
Agroecologia in viticoltura
Lavorazioni in vigna con cavalli da traino
Pascolo rigenerativo delle pecore

**LAVORAZIONI DEL
SUOLO**

**TRATTAMENTI
BIODINAMICI E
BIOSTIMOLANTI**

**SEMINA SOVESCI
E TRINCIATURA**

**PASCOLO
DINAMICO DELLE
PECORE IN VIGNA**

Richiedi un preventivo!

CAVAL'TIRO seguici su facebook CAVALTIRO@GMAIL.COM + 39 392 244 1281.

Edilcerrini srl

Via Cassia, 87

Acquapendente (VT)

Tel. (+39) 0763 711232

Cell. (+39) 391 1161255

info@edilcerrini.it

www.edilcerrini.it



PAVIMENTI, RIVESTIMENTI
E ARREDO BAGNO

RISCALDAMENTO
E CONDIZIONAMENTO

STUFE E TERMOCAMINI

PITTURE E VERNICI

PORTE E INFISSI

EDILCERRINI_{SRL}

A pochi passi dall'antica Abbazia di Sant'Antimo, immersa nelle dolci colline della Val d'Orcia, si trova la Locanda Sant'Antimo, un vero gioiello che unisce la tradizione culinaria toscana a un'accogliente ospitalità. Situata a Castelnuovo dell'Abate, questa locanda offre un'esperienza indimenticabile a chiunque desideri scoprire i sapori e le bellezze di uno dei territori più affascinanti della Toscana.

Locanda Sant'Antimo



Gusto e relax in Val d'Orcia
Taste and relax in Val d'Orcia

di Gloria Piccinetti

foto di Vincenzo Russo, ha collaborato Vanessa Bartalesi

Locanda Sant'Antimo

Via Bassofondo 1,
Castelnuovo dell'Abate, Montalcino (SI)
www.locandasantantimo.it
Tel: 0577 572858, +39 3288019340

A few steps from the ancient Abbey of Sant'Antimo, immersed in the rolling hills of the Val d'Orcia, is the Locanda Sant'Antimo, a true jewel that combines the Tuscan culinary tradition with welcoming hospitality. Located in Castelnuovo dell'Abate, this inn offers an unforgettable experience to anyone wishing to discover the flavours and beauties of one of the most fascinating territories of Tuscany.



Eccellenza Culinaria La Locanda Sant'Antimo non è solo un ristorante, ma un vero e proprio tempio del gusto. I titolari, Lorenzo e Teresa, vantano oltre trent'anni di esperienza nel mondo della ristorazione, e offrono un menù che celebra l'eccellenza dei prodotti locali. Tra i piatti proposti, troviamo salumi e formaggi toscani, burrata con acciughe e pomodori, pici all'aglio, pappardelle al cinghiale e gnocchi ai funghi porcini. I secondi piatti includono prelibatezze come il peposo al Rosso di Montalcino e la tagliata di Chianina al tartufo, mentre la pizza cotta nel forno a legna, tra cui la speciale al carbone nero, conquista per la sua leggerezza e digeribilità.

Ospitalità e Comfort Oltre all'eccezionale offerta gastronomica, la Locanda Sant'Antimo è anche un Bed & Breakfast che offre camere confortevoli con vista mozzafiato sulla Val d'Orcia e il Monte Amiata. Le camere, arredate con gusto, sono perfette per chi cerca una pausa di relax, sia per coppie che per famiglie. Gli ospiti possono godere di una ricca colazione, fatta di prodotti locali e dolci fatti in casa, che abbracceranno l'inizio della tua giornata con un senso di amore e familiarità.

In alternativa, gli ospiti possono scegliere di soggiornare nella casa vacanze, una struttura inti-

ma e indipendente a pochi metri dalla locanda, completa di ogni comfort, con parcheggio privato e una jacuzzi privata. Perfetta per chi cerca maggiore privacy e una vera immersione nella tranquillità toscana.

Esperienze Uniche: I Pacchetti Promozionali Per rendere ancora più speciale la visita, la Locanda Sant'Antimo offre una serie di pacchetti pensati per far vivere la Toscana più autentica:

1. Toscana Autentica - Pranzo per due

Un'offerta perfetta per chi desidera esplorare i sapori della cucina toscana. Con il pacchetto pranzo, due persone possono scegliere tre piatti a testa dal menù, al prezzo fisso di 50 euro (bevande escluse). Un'opportunità ideale per assaggiare più piatti e condividere i sapori.

2. Toscana Autentica - Cena per due

La versione serale del pacchetto offre una proposta culinaria ancora più ampia rispetto al pranzo, rispettando la formula delle tre portate a testa da selezionare, al costo di 70 euro (bevande escluse). Potrete godervi una cena romantica sotto le stelle, con una varietà di piatti tradizionali toscani che vi faranno vivere un'esperienza gastronomica indimenticabile.

3. In Bici verso il gusto

Pensato per gli amanti del ciclismo, questo pacchetto include il pernottamento, una cena e una ricca colazione. Dopo una giornata di pedalate, la locanda rappresenta la tappa perfetta per rigenerarsi. Il pacchetto è disponibile a 190 euro e offre una doppia vista panoramica sulla valle e sull'area culturale circostante. Inoltre, la Locanda offre servizi utili come un'area sicura per parcheggiare le biciclette, monitorare il gonfiaggio delle ruote e una mappa dei percorsi ciclistici della zona.

4. Vivi la Toscana - 3 notti + cena degustazione

Per chi desidera una vera immersione nella vita toscana, questo pacchetto offre tre notti nella casa vacanze della Locanda, accompagnate da una cena degustazione e all'utilizzo della jacuzzi privata. Al costo di 500 euro, gli ospiti potranno godere di un soggiorno completo e rilassante, assaporando la tranquillità e i sapori della Toscana.

Un Rifugio per Amanti della Natura La Locanda Sant'Antimo è circondata da percorsi ciclistici che invitano a scoprire la natura e i paesaggi mozza-

fiato della Val d'Orcia. A breve distanza si trovano Montalcino, Siena, e le rinomate terme di Bagno Vignoni e Saturnia, rendendo la locanda il punto di partenza perfetto per esplorare questa meravigliosa regione.

Un'Offerta Speciale da Non Perdere Per chi presenta il coupon del giornale, la Locanda Sant'Antimo offre un sconto del 20 per cento. Un'occasione imperdibile per gustare i piatti tipici della tradizione toscana e vivere una vacanza da sogno.

"Un tempio del gusto"



Culinary excellence, the Locanda Sant'Antimo is not just a restaurant, but a real temple of taste. The owners, Lorenzo and Teresa, have over thirty years of experience in the world of catering, and offer a menu that celebrates the excellence of local products. Among the dishes on offer, we find Tuscan cold cuts and cheeses, burrata with anchovies and tomatoes, pici all'aglione, pappardelle with wild boar and gnocchi with porcini mushrooms. The main courses include delicacies such as Peposo with Rosso di Montalcino and sliced Chianina with truffles, while the pizza cooked in a wood-fired oven, including the special black charcoal, conquers for its lightness and digestibility.

Hospitality and comfort: In addition to the exceptional gastronomic offer, the Locanda Sant'Antimo is also a Bed & Breakfast that offers comfortable rooms with breathtaking views of the Val d'Orcia and Monte Amiata. The rooms, tastefully furnished, are perfect for those looking for a relaxing break, both for couples and families. Guests can enjoy a hearty breakfast, made of local products and homemade pastries, which will embrace the



start of your day with a sense of love and familiarity.

Alternatively, guests can choose to stay in the holiday home, an intimate and independent structure just a few meters from the inn, complete with every comfort, with private parking and a private jacuzzi. Perfect for those looking for more privacy and a true immersion in Tuscan tranquility.

Unique Experiences: The Promotional Packages will make the visit even more special: the Locanda Sant'Antimo offers a series of packages designed to make you experience the most authentic Tuscany:

1. Authentic Tuscany - Lunch for Two

A perfect offer for those who want to explore the flavors of Tuscan cuisine. With the lunch package, two people can choose three dishes each from the menu, at the fixed price of 50 euros (drinks not included). An ideal opportunity to taste more dishes and share flavors.

2. Authentic Tuscany - Dinner for Two

The evening version of the package offers an even wider culinary proposal than lunch, respecting the formula of three courses per person to be selected, at a cost of 70 euros (drinks

not included). You can enjoy a romantic dinner under the stars, with a variety of traditional Tuscan dishes that will make you live an unforgettable gastronomic experience.

3. Cycling towards taste

Designed for cycling enthusiasts, this package includes accommodation, dinner and a hearty breakfast. After a day of cycling, the inn is the perfect stop to regenerate. The package is available for 190 euros and offers a double panoramic view of the valley and the surrounding cultural area. In addition, the Inn offers useful services such as a safe area to park bicycles, monitor the inflation of the wheels and a map of the cycling routes in the area.

4. Experience Tuscany - 3 nights + tasting dinner

For those who want a true immersion in Tuscan life, this package offers three nights in the Locanda's holiday home, accompanied by a tasting dinner and the use of the private jacuzzi. At a cost of 500 euros, guests can enjoy a complete and relaxing stay, savouring the tranquillity and flavours of Tuscany.

A refuge for nature lovers: Locanda Sant'Antimo is surrounded by cycling trails that invite you to discover nature and the breathtaking landscapes of the Val d'Orcia. A short distance away are Montalcino, Siena, and the renowned thermal baths of Bagno Vignoni and Saturnia, making the inn the perfect starting point for exploring this wonderful region and experience a dream holiday.

A special offer not to be missed: for those who present the coupon of the newspaper, the Locanda Sant'Antimo offers a 20 percent discount. An unmissable opportunity to taste the typical traditional dishes.

"Temple of taste"



**ENTRA GUARDA E...
★ COMPRA ★**

DI BENNINI GAETANO JR

DA NOI PUOI TROVARE

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

VIA PIETRO PIFFERI 6/8 ARCIDOSO (GR)

f: ENTRAGUARDAECOMPRA @: ENTRAGUARDAECOMPRA ☎: +39 389 007 8993

F.I.R. **ISCRIZIONI
STAGIONE
2024/25** CLANIS RUGBY

!! PRIMO MESE DI ALLENAMENTI GRATUITO !!

• KIT MAGLIETTA, PANTALONCINI, CALZETTONI OMAGGIO
• SCONTI PER FRATELLI
• SCONTI SPECIALI PER RAGAZZE

**TUTTI I MARTEDÌ E VENERDÌ
17:30 - 19:00**

INIZIO ATTIVITÀ 17 E 20 SETTEMBRE

INFO: Davide 339 2998965 - Mattia 333 3286673

SCOPRI DI PIÙ SU: www.clanisrugby.it f Instagram

Offriamo una vasta gamma di servizi per ogni esigenza: Piani per perdere peso, personalizzati per aiutarti a ritrovare la forma fisica desiderata. Body Building, con schede di allenamento su misura per l'aumento della massa muscolare o il dimagrimento. Servizi personalizzati, per chi cerca un allenamento esclusivo e mirato. Riatletizzazione, per chi desidera recuperare la piena funzionalità fisica dopo un infortunio. Nutrizione sportiva, con piani alimentari creati da esperti per sostenere il tuo stile di vita attivo. Analisi della composizione corporea, per monitorare i tuoi progressi in modo scientifico. Riabilitazioni fisioterapiche, per favorire il recupero da traumi o dolori muscolari. Preparazione atletica, per atleti che vogliono migliorare le performance. Posturale, per correggere e migliorare la postura e prevenire dolori.

Via Arno, 71, 53025
Piancastagnaio
0577 191 7887
338 1438419



**In più, i nostri corsi includono:
Total Body,
Pilates, Yoga,
Difesa Personale,
Functional
Training**

**Heroes Factory:
La tua palestra
di riferimento**

HIF
HEROES FACTORY
FITNESS CENTER

Benvenuti alla Heroes Factory, un luogo dove il tuo percorso di benessere e fitness prende vita. Il nostro spazio climatizzato è progettato per offrire il massimo comfort mentre ti alleni, con un team di professionisti pronti a guidarti verso i tuoi obiettivi.

La Heroes Factory è il luogo dove ogni allenamento è una sfida verso la migliore versione di te stesso.

Vieni a trovarci e inizia il tuo viaggio verso un corpo più sano e forte!



**Baby Moda
Family Store**

Calzature, abbigliamento & accessori
uomo, donna e bambino

**Via XXIV Maggio, 17/19
Abbadia San Salvatore (Siena)**

Tel +39 329 6197519 f Instagram



**TONDI
IMPIANTI
ELETTRICI**

Piazzale dei Minatori, 3
53021 Abbadia San Salvatore (Si)
lorenzotondi@virgilio.it

Tel. e Fax 0577 776411
Lucio 335 7320001
Lorenzo 335 7320000



epiloff®
sistema innovativo di
epilazione progressiva
con tecnologia biochimica

peli bianchi | peli biondi | peli rossi | peluria | tatuaggi
carnagione scura | carnagione abbronzata | nei

prenota subito
una consulenza gratuita

Chiama 340 7893016
chiedi informazioni e prenota

 **FASHION BEAUTY SUN**
Via dante Alighieri, 55
Buonconvento - SI

Fashion Beauty Sun

Bellezza e cura del corpo

Beauty and body care

A cura della Redazione



Ci troviamo a Buonconvento, in un centro estetico all'avanguardia, gestito dall'esperienza di Jessica e divenuto, negli anni, un punto di riferimento per quanti cercano trattamenti di prima qualità, in anticipo sui tempi e sulle mode. Da questo mese - ottobre - sono previste importanti novità circa i servizi di estetica avanzata, innovativi per l'intera zona, grazie anche all'ingresso di Monica: qualificata in trattamenti specifici per viso e corpo.

We are located in Buonconvento, in a state-of-the-art beauty centre, managed by Jessica's experience and become, over the years, a point of reference for those looking for top quality treatments, ahead of their time and fashions. From this month - October - important news are planned about advanced beauty services, innovative for the entire area, thanks also to the entry of Monica: qualified in specific treatments for face and body.



Estetica Fashion Beauty Sun di Jessica Albano
Via Dante Alighieri, 55, Buonconvento (Siena)
+39 340 7893016



ValleyLife



«Parliamo - spiegano - in particolare di dermopigmentazione e trucco semi-permanente, indispensabili a regalare definizione al viso grazie a una tecnica leggera che lavora sulle sfumature, donando un aspetto naturale, e dell'utilizzo di pigmenti minerali, scegliendo passo passo la forma e il colore. Il tutto, per avere un "guarito" bellissimo e omogeneo».

Altra novità riguarda la laminazione di ciglia e sopracciglia eseguita con prodotti scelti con cura: «attraverso almeno quattro trattamenti, da effettuare a distanza di sei settimane, garantiscono risultati duraturi. Un vero trattamento di bellezza che dona idratazione e nutrizione in profondità, fino alla radice del pelo, regalando una forma perfetta e "da copertina"». Il Microneedling poi è un trattamento rivoluzionario che

offre risultati superiori rispetto ai tradizionali macchinari e prodotti: «Grazie a quest'ultimo - proseguono - si può stimolare la produzione di collagene ed esfoliare la pelle in modo controllato e modulabile per un trattamento personalizzato, oltre a veicolare attivi direttamente negli strati più profondi della pelle. Si possono migliorare visibilmente rughe, lassità cutanea, iper-pigmentazioni, cicatrici da acne, pori dilatati, smagliature e altri inestetismi».

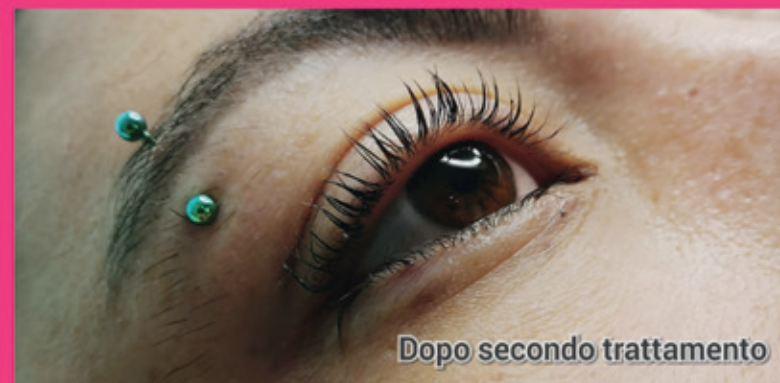
Jessica ha aperto il centro nel 2015. Oggi rappresenta un punto imprescindibile per vari servizi, ad esempio le unghie: «dal ricostruzione in gel e acrilico, in generale ci teniamo al passo con i trattamenti offrendo il meglio sulla piazza, dalla depilazione con ceretta brasiliana al laser, coprendo le esigenze di tutti i clienti».



"We are talking - they explain - in particular about dermopigmentation and semi-permanent make-up, essential to give definition to the face thanks to a light technique that works on the shades, giving a natural look, and the use of mineral pigments, choosing the shape and color step by step. All this, to have a beautiful and homogeneous "healed".

Another novelty concerns the lamination of eyelashes and eyebrows performed with carefully chosen products: "through at least four treatments, to be carried out six weeks apart, they guarantee lasting results. A true beauty treatment that gives hydration and nutrition in depth, right down to the root of the hair, giving a perfect and "cover" shape». Microneedling is also a revolutionary treatment that offers superior results compared to traditional machinery and products: "Thanks to the latter," they continue, "it is possible to stimulate collagen production and exfoliate the skin in a controlled and buildable way for a personalized treatment, as well as conveying active ingredients directly into the deeper layers of the skin. Wrinkles, skin laxity, hyper-pigmentation, acne scars, dilated pores, stretch marks and other imperfections can be visibly improved."

Jessica opened the centre in 2015. Today it represents an essential point for various services, for example nails: «from gel and acrylic reconstruction, in general we keep up with treatments by offering the best on the market, from hair removal with Brazilian waxing to laser, covering the needs of all customers».



ValleyLife

Da Fashion Beauty Sun si trovano prodotti professionali da acquistare: «sono gli stessi che usiamo noi, il cliente può provarli, verificarne la qualità e portarli a casa; benché la stagione estiva sia terminata, parliamo anche di trucchi specifici per il mare con fattore di protezione e resistenti all'acqua, ma anche prodotti per le mani e i piedi, sempre con un occhio scrupoloso alla qualità e al risultato».

Su YouTube si trovano infiniti video di trattamenti apparentemente facili: «su internet sembra tutto facile e alla portata di mano, ma non è così, almeno se si cerca la qualità, che implica sempre dedicarsi completamente a quello che si sta facendo: per le unghie perfette possono servire anche due ore di lavoro; e una striscia depilatoria del supermarket non darà mai lo stesso risultato di un centro estetico di alta qualità in cui si lavora con prodotti professionali e soprattutto con pratica e conoscenza della materia».

Negli ultimi dieci anni questo lavoro si è evoluto, il cliente è sempre più informato: «noi trasmettiamo fiducia e sicurezza e sta a noi lavorare in maniera professionale, "perdendo tempo" nella consulenza».

Fashion Beauty Sun è un'eccellenza anche in materia di depilazione, per lui e per lei: «la novità riguarda un trattamento permanente per l'eliminazione progressiva dei peli, anche bianchi e biondi, e ci permette di lavorare sulle zone tatuate». Non solo trattamenti: «Due anni fa abbiamo sostituito l'intero parco macchine del Solarium; abbiamo un facciale, due docce, una a bassa e una ad alta pressione, ottime per chi ha problemi dermatologici o per chi, semplicemente, preferisce farsi trovare preparato dal sole e vuole prevenire eventuali eritemi. A integrare quanto detto, abbiamo creme per intensificare l'abbronzatura». È possibile pagare in modo dilazionato, a rate e senza interessi.

At Fashion Beauty Sun you can find professional products to buy: «they are the same ones we use, the customer can try them, check their quality and take them home; Although the summer season is over, we are also talking about specific make-up for the sea with protection factor and water resistant, but also products for hands and feet, always with a scrupulous eye on quality and results».

On YouTube you can find endless videos of apparently easy treatments: «on the internet everything seems easy and within reach, but it is not, at least if you are looking for quality, which always implies dedicating yourself completely to what you are doing: for perfect nails it can take up to two hours of work; And a depilatory strip from the supermarket will never give the same result as a high-quality beauty centre where you work with professional products and above all with practice and knowledge of the subject.»

In the last ten years this work has evolved, the customer is increasingly informed: "we convey trust and security and it is up to us to work professionally, "wasting time" in consulting".

Fashion Beauty Sun is also an excellence in the field of hair removal, for him and for her: «the novelty concerns a permanent treatment for the progressive elimination of hair, including white and blonde, and allows us to work on tattooed areas». Not only treatments: "Two years ago we replaced the entire fleet of machines in the Solarium; We have a facepiece, two showers, one low and one high pressure, excellent for those with dermatological problems or for those who simply prefer to be prepared by the sun and want to prevent any erythema. To complement this, we have creams to intensify the tan." It is possible to pay in deferrals, in installments and without interest.



SE LA TUA ACQUA AVESSE UN VOLTO, SAREBBE IL LORO

55 COMUNI SERVITI, OLTRE 400MILA PERSONE, PIÙ DI 7.500 KM². UN TERZO DELLA TOSCANA

Un territorio vasto e meraviglioso, dalle colline al mare, con al centro la montagna. Sostenibilità, investimenti e transizione ecologica.

Ma soprattutto oltre 430 persone che ogni giorno, con il loro impegno e la loro passione, portano l'acqua nelle case di tutti e la restituiscono pulita all'ambiente. Competenze straordinarie che creano valore per la comunità.

Storie di vita, di impegno, di amore per la terra, l'ambiente, il futuro.

Se la tua acqua avesse un volto, sarebbe il loro.



www.fiora.it

Persone. Territorio. Innovazione.



EDILSERVICE S.R.L.

Servizio chiavi in mano
Ristrutturazioni e recuperi edili
Costruzioni edili
Edilizia ecosostenibile



UNA RISPOSTA CONCRETA AI PRINCIPI
DELLA SOSTENIBILITÀ

- 📞 339.8546811 (Geometra Francesco Zoppi)
- 📞 331.7139097 (Geometra Marco Rappuoli)
- ✉️ zetaerreedilservice@libero.it
- 📍 Via dei Telefoni, 5, Abbadia S.S., SI





"Il Crastatone" Piancastagnaio Sagra della Castagna.

57° EDIZIONE
31 OTTOBRE - 1-2-3 NOVEMBRE



Amiata

#myamiataexperience

Autunno sull'Amiata

CALENDARIO EVENTI

**ABBADIA
SAN SALVATORE**
FESTA D'AUTUNNO
DAL 11 AL 13 E
DAL 18 AL 20 OTTOBRE

ARCIDOSSO
38^a CASTAGNA
IN FESTA
DAL 18 AL 20 E
DAL 25 AL 27 OTTOBRE

CASTELL'AZZARA
FESTA AUTUNNO
1 E 2 NOVEMBRE
ZARAGUSTANDO
6 E 7 DICEMBRE

PIANCASTAGNAIO
57° CRASTATONE
DAL 31 OTTOBRE AL
3 NOVEMBRE

ROCCALBEGNA
FESTA DELLA
BIONDINA
CANA
DAL 18 AL 20 OTTOBRE

**RITO DELLO STOLLO E
DELLA FOCARAZZA**
SANTA CATERINA
24 NOVEMBRE

SANTA FIORA
SAGRA DEL FUNGO
BAGNOLO
12-13 E 19-20 OTTOBRE
FESTA DEL MARRONE
SANTAFIORESE
12-13, 19-20 E 26-27
OTTOBRE

SEGGIANO
OLEARIE RELOAD
FESTA DELL'OLIO
DAL 29 NOVEMBRE AL
1 DICEMBRE

Per maggiori informazioni
www.myamiataexperience.com



Con il patrocinio di



TOSCANA
PROMOZIONE TURISTICA



Comune di
Abbadia S.S.



Comune di
Arcidosso



Comune di
Castel del Piano



Comune di
Castell'Azzara



Comune di
Piancastagnaio



Comune di
Roccalbegna



Comune di
Santa Fiora



Comune di
Seggiano

Benvenuto Autunno

I paesi dell'Amiata
celebrano i frutti
della stagione

*Welcome Autumn
The countries of Amiata
celebrate the fruits
of the season*

A cura di Nicola Ciuffoletti

I paesi dell'Amiata celebrano i frutti della stagione. Si parte con la storica Sagra della Bruschetta a Montegiovi (Comune di Castel del Piano) per poi proseguire con le originali feste di Vallerona, Abbadia San Salvatore, Arcidosso, Santa Fiora, e Cana, Piancastagnaio e Castell'Azzara, Santa Caterina e Seggiano

The countries of Amiata celebrate the fruits of the season. It starts with the historic Festival of Bruschetta in Montegiovi (Municipality of Castel del Piano) and then continue with the original festivals of Vallerona, Abbadia San Salvatore, Arcidosso, Santa Fiora, and Cana, Piancastagnaio and Castell'Azzara, Santa Caterina and Seggiano



Amiata

Per maggiori informazioni invitiamo a consultare il
calendario online di MyAmiata Experience:
<https://myamiataexperience.com/calendario-eventi/>

Colori caldi nei boschi, frutti di stagione nel piatto: benvenuto Autunno. Gli otto comuni dell'Ambito Turistico Amiatino (Arcidosso, Abbadia San Salvatore, Castel del Piano, Castell'Azzara, Piancastagnaio, Roccalbegna e Seggiano) sono pronti a celebrare la stagione che più caratterizza questa montagna e hanno stilato un ricco calendario di eventi, tutti volti a promuovere e a far conoscere i pregiati prodotti dell'Autunno: castagne, funghi olio nuovo.

Ad Abbadia San Salvatore dall'11 all'13 e dal 18 al 20 ottobre si rinnova la "Festa d'Autunno". Nel borgo medievale protagonista è la castagna, prodotto principe di questo spaccato di montagna. I terzi del paese si colorano d'autunno e a rendere l'atmosfera ancora più calda e accogliente sono gli stand gastronomici dove degustare caldarroste, zuppe e altri piatti tipici. Le graziose piazzette del centro storico ospitano concerti mentre le vie principali originali mercatini.

Doppio appuntamento anche Bagnolo (comune di Santa Fiora) dove 12-13 e 19-20 ottobre torna la storica "Sagra del Fungo Amiatino". Giunta alla 48esima edizione, lo stand gastronomico della sagra autunnale offre la possibilità di gustare piatti tipici a base di funghi, il tutto accompagnato da spettacoli musicali e alternato ad attività outdoor organizzate.

A Santa Fiora è in programma la Festa del Marrone Santafiorese. Tre weekend per un totale di 6 giorni dedicati ancora una volta alla pregiatissima castagna del Monte Amiata e anche a Santa Fiora (Uno dei Borghi più belli d'Italia). Sono in programma degustazioni di piatti a base di marroni e visite guidate nei boschi che abbracciano il borgo. L'evento si svolgerà 12-13, 19-20, 26-27 ottobre.

Dal 18 al 20 e dal 25 al 27 ottobre ad Arcidosso torna una nuova edizione della "Castagna in Festa". Qui, ai piedi dell'antico vulcano e nel cuore dell'antico borgo, per due fine settimana si celebra il frutto a cui si sono legate le sorti di tante donne e uomini di questo paese. Una festa fatta dalla popolazione: sono tante infatti le associazioni che allestiscono stand con prodotti a base di castagne e altri piatti tipici del territorio. Aperte anche le cantine nel centro storico mentre un ricco programma di spettacoli, mercatini e concerti anima il paese e i diversi angoli pittoreschi del borgo.

Sempre dal 18 al 20 ottobre è festa anche nella frazione di Cana (comune di Roccalbegna) dove si celebra la "Biondina": così è chiamata la cal-



Warm colors in the woods, seasonal fruits on the plate: welcome Autumn. The eight municipalities of the Amiatino Tourist Area (Arcidosso, Abbadia San Salvatore, Castel del Piano, Castell'Azzara, Piancastagnaio, Roccalbegna and Seggiano) are ready to celebrate the season that most characterizes this mountain and have drawn up a rich calendar of events, all aimed at promoting and making known the valuable products of Autumn: chestnuts, mushrooms new oil.

In Abbadia San Salvatore from 11 to 13 and from 18 to 20 October the "Autumn Festival" is renewed. In the medieval village, the main protagonist is the chestnut, the main product of this mountain. The village's services are colored in autumn and to make the atmosphere even warmer and more welcoming are the gastronomic stands where you can taste roast chestnuts, soups and other typical dishes. The pretty squares of the old town host concerts while the main streets original markets.

Double appointment also Bagnolo (municipality of Santa Fiora) where 12-13 and 19-20 October returns the historic "Festival of the Mushroom Amiatino". At the 48th edition, the gastronomic stand of the autumn festival offers the opportunity to taste typical dishes based on mushrooms, all accompanied by musical performances and alternated with organized outdoor activities.

In Santa Fiora is scheduled the Feast of Brown Santafiorese. Three weekends for a total of 6 days dedicated once again to the precious chestnut of Monte Amiata and also to Santa Fiora (One of the most beautiful villages in Italy). There are scheduled tasting of dishes based on chestnuts and guided tours in the woods that embrace the village. The event will take place from 12 to 13, 19 to 20, 26 to 27 October.

Dal 18 al 20 e dal 25 al 27 ottobre ad Arcidosso torna una nuova edizione della "Castagna in Festa". Qui, ai piedi dell'antico vulcano e nel cuore dell'antico borgo, per due fine settimana si celebra il frutto a cui si sono legate le sorti di tante donne e uomini di questo paese. Una festa fatta dalla popolazione: sono tante infatti le associazioni che allestiscono stand con prodotti a base di castagne e altri piatti tipici del territorio. Aperte anche le cantine nel centro storico mentre un ricco programma di spettacoli, mercatini e concerti anima il paese e i diversi angoli pittoreschi del borgo.

Sempre dal 18 al 20 ottobre è festa anche nella frazione di Cana (comune di Roccalbegna) dove

darrosta, alludendo al colore che assume dopo essere stata cotta nei tipici bracieri. Non solo le castagne saranno protagoniste di questa due giorni ma anche funghi, il tipico biscotto salato (presidio Slow Food di Roccalbegna) e il castagnaccio. Inoltre saranno aperte le cantine del paese dove si potranno degustare i vini locali.

A salutare il mese di ottobre e ad accogliere l'arrivo di novembre ci pensano Piancastagnaio con il Crastatone, in programma dal 31 ottobre al 3 novembre e Castell'Azzara con la "Festautunno" 1 e 2 novembre.

Anche Novembre offre due appuntamenti. A Seggiano è in programma "Olearie Reload" Festa dell'Olio dal 29 novembre al 1 dicembre. Il 24 novembre è il momento del Rito della Focarazza. Il fuoco torna protagonista a Santa Caterina (frazione del comune di Roccalbegna). Si tratta della 'festa del fuoco' in ricordo del martirio della santa. I "tiratori" dei rioni del paese si contendono lo "stollo" in una competizione molto originale. Quella della "Focarazza" è una tradizione che è arrivata intatta dal sedicesimo secolo fino ai giorni nostri. Il 24, vigilia del giorno dedicato alla patrona Santa Caterina d'Alessandria, sulla collina che domina il paese si celebra uno dei riti più interessanti del Monte Amiata, ricco di simbolismi legati al fuoco. Chiude il calendario autunnale una nuova edizione di Zaragustando il 6 e 7 dicembre.

"L'Autunno è sicuramente diventato un periodo importante per territori come l'Amiata. - spiega Alessandro Pasqualini, assessore al Turismo del comune di Abbadia San Salvatore, capofila dell'Ambito Turistico Amiata - È una stagione che ci fornisce flussi turistici spontanei, i visitatori sono attratti dai colori dei boschi e dai prodotti della stagione, come funghi, castagne e olio. Quello che stiamo facendo con gli altri comuni dell'Ambito e che continueremo a fare, grazie alla preziosa collaborazione delle Pro loco e delle associazioni di volontariato locali, è costruire un percorso di promozione e comunicazione adeguato per sfruttare al meglio le potenzialità di questa stagione partendo da ciò che la nostra montagna offre. Il calendario degli eventi è un prodotto di comunicazione valido e strutturato in maniera strategica. Agli amanti dell'Autunno i paesi amiatini offrono veramente l'imbarazzo della scelta. Auguro a tutti i visitatori di godere a pieno dei nostri prodotti e delle nostre attrazioni culturali e ambientali".



si celebra la "Biondina": così è chiamata la caldarrosta, alludendo al colore che assume dopo essere stata cotta nei tipici bracieri. Non solo le castagne saranno protagoniste di questa due giorni ma anche funghi, il tipico biscotto salato (presidio Slow Food di Roccalbegna) e il castagnaccio. Inoltre saranno aperte le cantine del paese dove si potranno degustare i vini locali.

A salutare il mese di ottobre e ad accogliere l'arrivo di novembre ci pensano Piancastagnaio con il Crastatone, in programma dal 31 ottobre al 3 novembre e Castell'Azzara con la "Festautunno" 1 e 2 novembre.

November also offers two events. A Seggiano is scheduled "Olearie Reload" Oil Festival from 29 November to 1 December.

On 24 November is the time of the Focarazza Rite. The fire returns to Santa Caterina (a hamlet in the municipality of Roccalbegna). It is the 'fire festival' in memory of the martyrdom of the saint. The "shooters" of the districts of the country compete for the "stollo" in a very original competition. The "Focarazza" is a tradition that has come intact from the sixteenth century to the present day. On the 24th, eve of the day dedicated to the patron saint Santa Caterina d'Alessandria, on the hill overlooking the town is celebrated one of the most interesting rites of Monte Amiata, rich in symbolism related to fire. The autumn calendar is closed by a new edition of Zaragustando on 6 and 7 December.

"Autumn has definitely become an important period for territories like the Amiata. - explains Alessandro Pasqualini, Councillor for Tourism of the municipality of Abbadia San Salvatore, leader of the Amiata Tourist Area - It is a season that provides us with spontaneous tourist flows, visitors are attracted by the colors of the woods and seasonal products, As mushrooms, chestnuts and oil. What we are doing with the other municipalities of the Area and will continue to do, thanks to the valuable collaboration of the Pro loco and local voluntary associations, is to build a proper promotion and communication path to make the best use of this season starting from what our mountain offers. The event calendar is a valuable and strategically structured communication product. For the lovers of Autumn, the countries amiatini offer really the embarrassment of choice. I wish all visitors to fully enjoy our products and cultural and environmental attractions".



Trattoria
"IL POZZO"

Cucina tradizionale dal 1968



*Specialità: pasta fatta in casa
e carne alla brace*



CHIUSO LUNEDÌ E MARTEDÌ

Menù settimanale
e vasta selezione
di vini di Montalcino

Piatti con Tartufo Fresco



Vi aspettiamo!

Sant'Angelo in Colle (Montalcino) - Tel. (+39) 0577 844 015 - www.trattoriailpozzo.com



RISTORANTE
DA VENERIO
ALBERGO

P.zza Rosa Guarnieri Carducci, 18 Castel del Piano (GR) - ITALIA
Tel./Fax (+39) 0564 955244 - Cell. (+39) 3476440076
www.davenerio.com - info@davenerio.com

  Ristorante Albergo Da Venerio

la cantina di

roberto cipresso

montalcino

VISITE E DEGUSTAZIONI



Località Bivio dell'Asso
53024 Montalcino (SI)
3G8W+7M Montalcino SI
Latitudine: 43.065458
Longitudine: 11.546422

Roberto Cipresso SRL
Loc. Bivio dell'Asso
I-53024 Montalcino, Siena, ITALY
Tel. +39 0577 83 55 11
robertocipresso.it



a cura della Redazione
foto di Gabriele Forti

Il Crastatone le contrade, la storia del «Borgo della Castagna»

*The Crastatone, the
Districts, the History of the
«Borgo della Castagna»*

Piancastagnaio, «Borgo della Castagna». Una definizione che entrerà a breve e di diritto accanto al nome e nei documenti ufficiali. Quindi nella storia. Ed è naturale e giusto che sia così. Considerando che il paese amiatino è legato a doppio nodo al frutto di montagna per eccellenza, con il punto di massima aggregazione rappresentato dalla festa del Crastatone, dal 31 ottobre al 4 novembre, e dal palio di fine agosto.

P*iancastagnaio, «Borgo della Castagna». A definition that will soon and by right enter next to the name and in official documents. So, in history. And it is natural and right that it should be so. Considering that the town of Amiata is tied to the mountain fruit par excellence, with the point of maximum aggregation represented by the Crastatone festival, from 31 October to 4 November, and the Palio at the end of August.*

Identità, cultura e natura. Piancastagnaio può esprimere una risposta concreta ai cambiamenti climatici in corso, grazie ai boschi di castagno ad una natura unica inserita com'è tra la montagna e la valle. La protagonista unica, la castagna, lega da sempre l'essere umano alla natura: antropologia e ambiente in un legame indissolubile. Così come avviene al Parco naturale del Pigelleto, unico nel suo genere per storia e piante arboree. L'edificio denominato "la Direzione" potrà a breve accogliere gli appassionati del buon vivere grazie a una nuova gestione voluta fortemente dal Comune di Piancastagnaio. Ma torniamo al Crastatone, previsto da giovedì 31 ottobre a domenica 4 novembre, quest'anno sarà arricchito da una mostra dedicata ai minatori, con foto collocate in tutto il centro storico, i volti di ieri e di oggi e diversi scatti sulla Miniera del Siele. Si tratta di una forma di riconoscimento, di una storia fondamentale che Piancastagnaio ha vissuto per oltre un secolo: dalla metà Ottocento fino quasi alla fine del Novecento. Un susseguirsi di Storia e di storie fatte da gente comune e da personaggi che hanno contribuito sia all'Unità d'Italia e partecipato alle vicende nazionali. Storie sociali e politiche fatte di innovazioni in



Identity, culture and nature. Piancastagnaio can express a concrete response to the changing climate, thanks to the excellent air, the woods and in general to a unique nature, between the mountains and the valley. In this context, the chestnut inextricably binds the human being to the forest. Everything is connected, tied, dependent. A place where nature lives on contrasts, attentions. As is the case at the Pigelleto Natural Park, unique in its kind for history and arboreal plants, which will soon be able to count on new management, thanks to a call for tenders and a project - strongly desired by the Municipality of Piancastagnaio - focused on educational and

environmental issues. Returning to the Crastatone, scheduled from Thursday 31 October to Sunday 4 November, this year it will be enriched by an exhibition dedicated to miners, with photos placed throughout the historic center, the faces of yesterday and today and several shots of the Siele Mine. It is a form of recognition, a fundamental history that Piancastagnaio, with other municipalities of the Amiata, has lived for over a century: from the mid-nineteenth century until almost the end of the twentieth century. In a succession of History, with a capital H, of men, politics and technological innovations capable of strongly representing the country and the territory. Since there are many families



grado di rappresentare il territorio e il Paese. Il tutto inserito nel Crastatone che significa anche, se non soprattutto, gastronomia. E le specialità da gustare sono molte all'interno delle vivaci cantine delle Contrade nel centro storico: castagne, cucinate in molteplici modi, oltre ai piatti della tradizione toscana e amiatina, come bruschette, pici e funghi... Ruolo determinante lo svolgono le quattro contrade - Borgo, Castello, Coro e Voltaia - impegnate ogni anno nell'organizzazione di cene, eventi e manifestazioni. Le stesse che si sfidano nel Palio dei cavalli, che si svolge ogni anno il 18 di agosto, ma che rappresentano per il resto dell'anno, la struttura sociale di base e identitaria della collettività pianese. Nessun folklore, il Palio è la festa dei pianesi e come tale capace di attirare i tanti turisti che ogni anno affollano Piancastagnaio nei giorni dei festeggiamenti agostani. Il Palio e il Crastatone sono le feste di Piano, ovvero per ciò che rappresentano l'essenza stessa e lo spirito di una comunità.



relationships, fathers and grandfathers, with those who have fully experienced the epic of the mine. But Crastatone also means, if not above all, gastronomy. And there are many specialties to taste in the lively cellars of the historic centre, including, it goes without saying, chestnuts, cooked in many ways, as well as traditional Tuscan and Amiata dishes, such as bruschetta, pici and mushrooms ...

In this context, a crucial role is played by the four districts - Borgo, Castello, Coro and Voltaia - engaged every year in the organization of dinners, events and demonstrations. The culmination, in addition to the Crastatone, is represented by the Palio dei Cavalli, which takes place every year on August 18th. Unifying elements capable of defining the very structure of the country, conferring an identity and distinguishable role. Returning to the Palio, it is not an element of folklore or even a cult of ashes but pure veneration of fire (to quote Gustav Mahler), and it is not organized for tourists, who in any case are welcome, but it is conceived, raced and loved for itself, for the people of Piano, as a traditional and strongly identifying element. Not for others, therefore. The Palio and the Crastatone are the feast of Piano, or the very essence and spirit.

*"Un luogo dove
la natura vive
di contrasti e
attenzioni"*

*"A place where
nature lives
on contrasts,
attentions"*





APICOLTURA VIOLA PIZZETTI È UNA PICCOLA AZIENDA CHE PRODUCE MIELE AD ABBADIA SAN SALVATORE, SUL MONTE AMIATA. CON DUE APIARI FISSI PRODUCE PRINCIPALMENTE TRE TIPI DI MIELE

Miele Millefiori
delicato, ricavato dal nettare dei fiori presenti nei prati della montagna amiatina.

Miele di Fiori di Bosco
particolare, unico nel suo bouquet di nettari, è costituito principalmente dai fiori delle piante dei frutti di bosco e dai fiori presenti nei boschi dell'Amiata.

Miele di Castagno
dal sapore complesso e dall'odore aromatico dovuto dal nettare dei secolari castagni del Monte Amiata.

È possibile ordinare qualsiasi prodotto, e avere delucidazioni su ordini, bomboniere e idee regalo, tramite

viola_pizzetti@libero.it
 apiculturaviolapizzetti
 Apicoltura Pizzetti

Si può acquistare direttamente presso il negozio 'Mezzavia' ad Abbadia San Salvatore (viale Roma) oppure venendoci a trovare nei vari mercatini a km 0 organizzati nell'Amiata



SABATO 23 NOVEMBRE
CENA
DALLE 19:30
MUSICALIVE
DANCE



SABATO 30 NOVEMBRE
CENA
DALLE 19:30
MUSICALIVE
DANCE

DOMENICA 24 NOVEMBRE
PRANZO
DALLE 12:30
MUSICA FOLK
POPOLARE



DOMENICA 1 DICEMBRE
PRANZO
DALLE 12:30
MUSICA FOLK
POPOLARE

DOMENICA 24 NOVEMBRE
4° CICLOTURISTICA GRAVEL
ANELLO DI PROCENO
APERTO A MTB E-BIKE
ATTRAVERSO LE CITTÀ DEL
TUFFO LE VIE CAVE
09:00
PARTENZA DA
PALAZZO SFORZA



DOMENICA 1 DICEMBRE
4° CAMMINATA
ANELLO DI PROCENO

PERCORSO CORTO 10KM
PERCORSO MEDIO 19KM
PERCORSO LUNGO 28KM

09:00
PARTENZA DA
PALAZZO SFORZA

Per informazioni
Tel 3356760095 Massimiliano
Tel 3382973204 Daniele

Per informazioni
Tel 3313368471 Sergio





Sull'Amiata prodotti di qualità e sapori della tradizione.

Dal 18 al 27 ottobre ad Arcidosso due fine settimana per conoscere e gustare i frutti delle terre amiatine. Nel Nido di Fate opportunità gastronomiche straordinarie. Nelle cantine le degustazioni dei vini Montecucco. E poi musica e spettacoli, intrattenimento, balli e mercatini.

On the Amiata quality products and traditional flavors.

From 18 to 27 October in Arcidosso two weekends to get to know and taste the fruits of the Amiata lands. In the Fairy Nest extraordinary gastronomic opportunities. In the cellars the tastings of Montecucco wines. And then music and shows, entertainment, dancing and markets.

La Castagna in Festa

Chestnut Festival



86 Arcidosso: Castagna in Festa 2024 è dedicata alla gentilezza e al sorriso: «Sono due qualità - racconta il sindaco Jacopo Marini - che non costano niente ma che fanno diventare le relazioni bellissime. I nostri Gonippo e Adriano, due persone "rare" che non sono più tra noi, pur nella loro diversità, gentili e sorridenti lo erano in un modo molto speciale. Il fatto che ci abbiano lasciato prematuramente ci ha fatto riflettere su ciò che potremmo imparare dalla loro lezione. Abbiamo compreso che sarebbe bello rendere gentilezza e sorriso note caratteristiche per chi vive qui e per tutti coloro che ci vengono a trovare.»

La castagna è una sorpresa perché si deve svelare. Fuori, la corazza ispida del riccio, dentro il frutto gustoso.

«Abbiamo voluto dedicare la Festa 2024 a Gonippo e Adriano -prosegue il sindaco - e per farlo, abbiamo scelto come tema del Premio Acrobata della Castagna edizione 2024, proprio la gentilezza e il sorriso. Un riconoscimento, giunto alla seconda edizione, che sarà assegnato alla migliore cantina. In questa edizione, negli spazi dedicati al cibo, è prevista la regia "stellata" dell'assessore Ugo Quattrini e il coordinamento dell'Associazione della Castagna IGP. La Festa è promossa dal Comune di Arcidosso, la Pro Loco e Centro Commerciale Naturale. Sono state coinvolte istituzioni e associazioni: l'Unione dei Comuni Amiata grossetano, il Distretto Biologico del Montecucco, Consorzio Tutela Olio Seggiano Dop, Quore Toscana, Strada del Vino Montecucco dell'Amia-

ta che presenteranno nella straordinaria vetrina della festa all'interno di stand dedicati, le tante e variegata eccellenze locali. Un grande evento reso possibile da un apparato organizzativo che coinvolge molti volontari, sapientemente curato dal consigliere Daniele Bechini consigliere e dal presidente della pro loco Filippo Mazzi».

"Castagna in Festa" è ormai una tradizione consolidata, un evento giunto alla 38° edizione. Quali sono le novità principali di quest'anno? Lo abbiamo chiesto a Ugo Quattrini, da tutti conosciuto come "Il Pampini", assessore al Turismo di Arcidosso. «La nostra Festa della Castagna è da sempre un momento importante anche per i piatti della tradizione che presenta - spiega l'assessore - ma è necessario crescere di qualità e puntare sull'esclusività dell'offerta. Quest'anno abbiamo rivoluzionato il menù dello stand gastronomico "Nido delle Fate", con il desiderio di raccontare in modo più genuino e autentico, attraverso una bella varietà di piatti proposti, la nostra montagna, l'Amiata, le aziende e i prodotti, la nostra tradizione culinaria. Saranno piatti semplici, preparati dalle donne del paese e dai giovani volontari, ma che offrono un'esperienza gastronomica diversa in termini di gusto. Ci saranno poi, come nelle scorse edizioni, i menù proposti dalle Cantine. Sarà una bella sfida per tutti noi». Ci può fare degli esempi di piatti che sarà possibile assaggiare allo stand gastronomico "Nido delle Fate"? «Proponiamo due tipi di antipasti: i formaggi del

Arcidosso: Castagna in Festa 2024 is dedicated to kindness and a smile: «These are two qualities that cost nothing but that make relationships beautiful. Our Gonippo and Adriano, two "rare" people who are no longer among us, despite their diversity, kind and smiling were in a very special way. The fact that they left us prematurely made us reflect on what we could learn from their lesson. We understood that it would be nice to make kindness and smile characteristic notes for those who live here and for all those who come to visit us.»

The chestnut is a surprise because it has to be revealed. Outside, the bristly armor of the hedgehog, inside the tasty fruit.

«We wanted to dedicate the 2024 Festival to Gonippo and Adriano, and to do so, we chose kindness and a smile as the theme of the 2024 edition of the Chestnut Acrobat Award. An award, now in its second edition, which will be awarded to the best winery.

In this edition, in the spaces dedicated to food, the "starred" direction of the councilor Ugo Quattrini and the coordination of the PGI Chestnut Association is planned. The Festival is promoted by the Municipality of Arcidosso, the Pro Loco and Centro Commerciale Naturale. Institutions and associations have been involved: the Union of Amiata Grosseto Municipalities, the Montecucco Organic District, the Consortium for the Protection of Seggiano Dop Oil, Quore Toscana, Montecucco dell'Amiata Wine

87 Route which will present the many and varied local excellences in the extraordinary showcase of the festival within dedicated stands. A great event made possible by an organizational apparatus that involves many volunteers, expertly curated by the councilor Daniele Bechini councilor and the president of the pro loco Filippo Mazzi».

"Castagna in Festa" is now a consolidated tradition, an event now in its 38th edition. What are the main innovations of this year? We asked Ugo Quattrini, known by all as "Il Pampini", councilor for Tourism of Arcidosso. "Our Chestnut Festival has always been an important moment also for the traditional dishes it presents - explains the councilor - but it is necessary to grow in quality and focus on the exclusivity of the offer. This year we have revolutionized the menu of the "Nido delle Fate" food stand, with the desire to tell in a more genuine and authentic way, through a beautiful variety of dishes proposed, our mountain, the Amiata, the companies and products, our culinary tradition. They will be simple dishes, prepared by the women of the village and young volunteers, but which offer a different gastronomic experience in terms of taste. There will then be, as in previous editions, the menus proposed by the Wineries. It will be a great challenge for all of us." Can you give us some examples of dishes that will be possible to taste at the "Nido delle Fate" food stand? "We offer two

caseificio di Seggiano abbinati a una marmellata a chilometro zero e un tagliere di affettati misti con finocchiona, buristo e soppressata. Crediamo che la festa debba essere una vetrina per i prodotti di nicchia e le eccellenze del territorio, che presentiamo già dagli antipasti. Anche i primi raccontano la montagna: vogliamo far conoscere il tipico piatto povero che mangiavano i nonni quando c'era la miseria, ovvero la polenta di castagne fritta, accompagnata con ricotta e animelle, un piatto unico che all'epoca faceva da primo, da secondo e da dolce. Poi la minestra di ceci con farro, funghi e castagne, gli gnocchi di patate con nero di Maremma, che è il maiale tipico di queste zone; i tortelli con ripieno di castagna, conditi con un sugo leggero rosé. E come secondi proponiamo alcuni piatti tipici, rivisitati con elementi di novità, come la trippa allo zafferano, i sottocosci di pollo marinati al Montecucco, cotiche di maiale con i fagioli, il capocollo alla brace, la salsiccia alla griglia con formaggio fuso, abbinata alla verza di cavolo in agrodolce, con zucchero di canna e aceto balsamico; patate macchiate al prezzemolo con olio extravergine di Seggiano. I piatti saranno accompagnati dai vini del Distretto Biologico del Montecucco con capofila l'azienda Collemassari. Un altro prodotto d'eccellenza è l'olio di olivastra seggianese DOP. A "Castagna in Festa" ci sarà anche uno stand dedicato ai vini biologici della Strada del Vino Montecucco e uno con i prodotti del Consorzio Castagna Amiatina».

types of appetizers: cheeses from the Seggiano dairy combined with a zero-kilometer jam and a platter of mixed cold cuts with finocchiona, buristo and soppressata. We believe that the festival should be a showcase for niche products and the excellence of the territory, which we already present from the appetizers. Even the first courses tell the story of the mountains: we want to introduce the typical poor dish that grandparents ate when there was poverty, or fried chestnut polenta, accompanied with ricotta and sweetbreads, a single dish that at the time was a first course, a second course and a dessert. Then the chickpea soup with spelt, mushrooms and chestnuts, potato gnocchi with Maremma ink, which is the typical pork of these areas; tortelli with chestnut filling, seasoned with a light rosé sauce. And as second courses we offer some typical dishes, revisited with new elements, such as saffron tripe, chicken thighs marinated in Montecucco, pork rinds with beans, grilled capocollo, grilled sausage with melted cheese, combined with sweet and sour cabbage, with brown sugar and balsamic vinegar; macchiaiole potatoes with parsley with extra virgin olive oil from Seggiano. The dishes will be accompanied by wines from the Montecucco Organic District led by the Collemassari company. Another product of excellence is the Olivastra Seggianese DOP oil. At "Castagna in Festa" there will also be a stand dedicated to the organic wines of the Montecucco Wine Route and one with the products of the Amiatina Chestnut Consortium».





Pro Loco
Arcidosso



Comune di
Arcidosso



Centro
Commerciale
Naturale di
Arcidosso

XXXVIII EDIZIONE

La Castagna in Festa

un paese che vive

2024









DUE FINE SETTIMANA
FRA ANTICHE MURA
IMMERSI NEI SAPORI
DELL'AMIATA

PIATTI
CARATTERISTICI A
BASE DI
CASTAGNE E
PRODOTTI TIPICI

APERTURA
STAND
GASTRONOMICO
E CANTINE
NEL BORGO

VIN BRULÉ
E MERCATINI

BALLI E MUSICA
PER TUTTI I GUSTI



La Festa della
Gentilezza e
del Sorriso

Dedicata a
Pippo e Adriano

18|19|20 ~ 25|26|27 OTTOBRE

ARCIDOSSO ~ MONTE AMIATA



LOCANDA VAL D'ORCIA

Ristorante - Camere

Via Capotondo, 3
53023 Campiglia d'Orcia (Siena)
Tel. 0577 1393204
www.locandavaldorcia.com
locandavaldorcia@gmail.com



Loc. Secondo Rifugio · Abbadia San Salvatore (SI)
Tel. (+39) 0577 789 705 · osteriacentouno@gmail.com
f Osteria101



A Circolino
Bar · Ristorante · Pizzeria

Loc. Marroneto
Via Ferdinando di Giulio, 120
58037 Santa Fiora (GR)
Tel. 333 9705252

Carrefour market

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

BAR - MINIMARKET
PRODOTTI TIPICI

Pane &
Companatico
RADICOFANI



Piazzetta del Teatro, 4 - Radicofani (Siena)
Tel. +39 0578 1903165
Cell. +39 328 9116003 ☎

Pizzeria Ristorante

LA
BOTTEGA
del
CHIÙ



Via Renato Magi 1,
Radicofani, Italy
+39 379 150 9514
bottegadelchiu@gmail.com



BAR • COLAZIONI • TAVOLA CALDA



BP BAR, di DRAGOI MARIA IOANA
Sr 2 Cassia, km 149 Radicofani (Siena)
Tel. (+39) 0578 50 400
(+39) 334 32 68 102



Lally's

Pizza e dolci



Pomodoro confit e bufala



Ricciolina

*L'innovazione del gusto con
pizze contemporanee
impastate con grani antichi e
ingredienti locali*

*La qualità dei dolci di
nostra produzione*



Pizza cacio, pepe e pere



Pan dei Santi

Via Galliano, 12 Abbadia S. Salvatore - SI - Tel. +39 377 0914698

Diffusione ValleyLife





Fattoria dei Barbi
Stefano Cinelli Colombini

*Historical Winery, Wine Tour, Wine Tasting & Wine Shop |
Taverna dei Barbi | Caseificio dei Barbi |
Museo del Brunello | Fattoria dei Barbi edizioni*

Montalcino (SI) Italia
www.fattoriadeibarbi.it

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.

PERCORSO DAY SPA RASUL Una pausa di benessere dedicata alla purificazione e alla bellezza della pelle con fanghi e acqua termale unite ad argille personalizzate > da € 59

RASUL ALL INCLUSIVE Una giornata alla spa ispirata alla millenaria cultura delle acque termali. Vi accompagna dalla piscina termale con cascata e idromassaggi al percorso termale Bioaquam®, fino al Rasul in bagno turco > € 75

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.termes@fonteverdespa.com
www.fonteverdespa.com
San Casciano dei Bagni

NOVITÀ RASUL
**La bellezza dal fango e
dall'acqua termale**



FONTEVERDE

LIFESTYLE & THERMAL RETREAT | TUSCANY