

Anno XXIII, Nr. 177, Autunno 2024

ValleyLife

CHIANTI, VAL D'ELSA & COLLI FIORENTINI

RIVISTA PANEUROPEA



TORRESI
*Un nuovo capitolo di storia
imprenditoriale e familiare*

SPECIALE OLIO EVO
500 anni di Villa Calcinaia
Il Chianti fuori stagione
Funghi e Tartufi a La Castellana
Stagione Teatrale Grevigiana

Supplemento al periodico mensile di informazione culturale e pubblicitaria ValleyLife, iscr. Trib. di Perugia, del. 17/05/2007 n. 23/2007, Iscrizione R.O.C. n. 18175 Dir. Resp. Simone Bandini. Grafica/Alessio Casi (Tobu Group srl) - Prestampa e Stampa: Oplaprint



Extra Virgin OLIVE OIL



Via Sangallo, 41 – Loc. Sambuca
50028 Barberino Tavarnelle (FI) Tel: 055 82285



In copertina: Torresi, un nuovo capitolo di storia imprenditoriale e familiare

AUTUNNO 2024

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

DIRETTORE EDITORIALE:
Sebastiano Pedani

VICE-DIRETTRICE EDITORIALE:
Rosina Fracassini

PROGETTO GRAFICO e IMPAGINAZIONE:
Luca Di Maggio (Tobu Group s.r.l.)

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

Sebastiano Pedani: Direttore editoriale Valley Life "Chianti & Valdelsa", Chianti Digital (founder)
Rosina Fracassini: Vice-Direttrice Editoriale Valley Life "Chianti & Valdelsa", editor

PHOTO CREDITS
"Olio d'Oliva: Un Viaggio Millenario dal Mediterraneo al Mondo"

- @Freepik
- @rosalerosa
- @kotkoa

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

Questa rivista è stata chiusa in una tipica giornata autunnale Chiantigiana: pioggia sottile, camino acceso, castagne e fettunta nel piatto.

ValleyLife

REDAZIONE, PUBBLICITA'
Viale Giuliano Vanghetti 26
50022 Greve in Chianti (FI)
335 1397061 Sebastiano
333 6519615 Rosina
vl.chianti.valdelsa@gmail.com
www.valleylife.it

8 Al di là dell'ovvio
Beyond the Obvious

10 Marketing politico: Cinque spunti di riflessione dopo le elezioni negli USA
Political Marketing: Five Takeaways After the U.S. Elections



12 Olio d'Oliva: Un Viaggio Millenario dal Mediterraneo al Mondo
Olive Oil: A Millennial Journey from the Mediterranean to the World

28 Radici Antiche, Oli d'eccellenza: Il futuro della tradizione olivicola della Famiglia Grassi.
Ancient Roots, Oils of Excellence: The Future of the Grassi Family's Olive Oil Tradition.

36 Sipario! Stagione teatrale a greve in chianti
Theater Season in Greve in Chianti

42 Il Castagnaccio: una ricetta che parla d'autunno
Castagnaccio: a Recipe that Speaks of Autumn

46 Chianti fuori stagione: Esperienze autentiche tra oli, storia e tradizione
Chianti Off-Season: Authentic Experiences Among Olive Groves, History, and Tradition



52 Simone Torresi: L'imprenditore gentiluomo che ha fatto della Toscana il suo capolavoro
Simone Torresi: the gentleman entrepreneur Who Made Tuscany his Masterpiece.

60 Chianti e Stati Uniti: Un Legame che Cresce tra Cultura, Sostenibilità e Scuola
Chianti and the United States: A Growing Bond between Culture, Sustainability and School



68 500 anni di Villa Calcinai: Un viaggio tra storia, vino e sostenibilità
500 Years of Villa Calcinai: A Journey Through History, Wine and Sustainability

72 Castello di Albola: l'arte incontra il vino in una conversazione senza tempo
Castello di Albola: Art Meets Wine in a Timeless Conversation

78 Alla scoperta del Tartufo: Un'esperienza unica tra i boschi della Tenuta di Sticciano
Discovering Truffles: a unique Experience in the Woods of Tenuta di Sticciano

86 Funghi e Tartufi: La Castellana celebra i sapori d'autunno
Mushrooms and Truffles: La Castellana celebrates the flavors of autumn

92 Serena Fumaria
La Rubrica / The Feature

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

**"BOTTEGA
FAGGI"
AL FERRONE
DAL 1930..**

COME UNA
VOLTA...

Si mangia, si beve, si compra!



Martedì:
Porchetta
Mercoledì:
Arista al Forno
Giovedì:
Lampredotto



#badachestiaciate

Dal Lunedì al Venerdì
dalle 6.00 alle 19.30
Sabato dalle 6.00 alle 13.30

Telefono (+39) 055 207031
Whatsapp (+39) 338 9612093
bottegefaggi@gmail.com

Via Chiantigiana al Ferrone

Stiacciate
Taglieri
Insalatone,
Vino bono!



 **TEAM
CARS**
EXCLUSIVE CAR RENTAL

NOLEGGIO A BREVE
E LUNGO TERMINE

Solo un leader del settore sa come interpretare al meglio le tue esigenze. Ogni giorno, infatti, ci impegniamo con servizi esclusivi, personalizzati e innovativi. Conosciamo bene il crescente bisogno di comodità che ricerchi durante i tuoi spostamenti. Per questo, non lasciamo nulla al caso e ti accompagniamo, chilometro dopo chilometro, senza mai perdere di vista il tuo benessere.

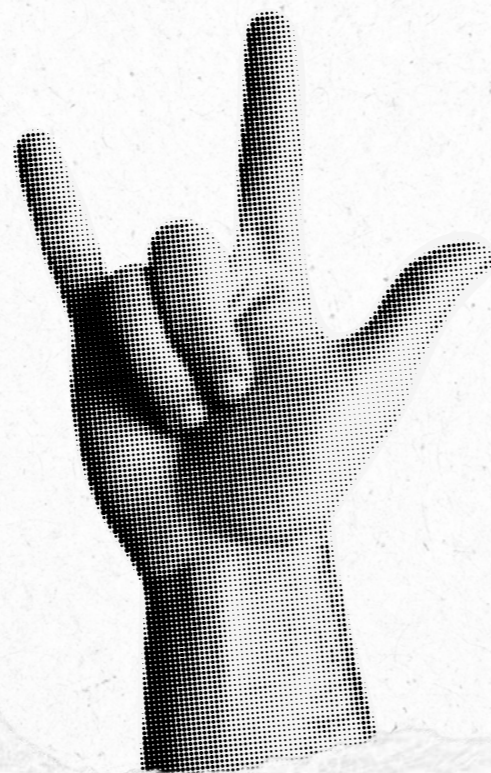
FIRENZE, VIA DUCA DI CALABRIA 3 / TEL. 055 6146617
RAVENNA, VIA DELLA MERENDA 8A / TEL. 0544 1581626
INFO@NEWTEAMCARS.IT





**TRANQUILL*,
NON TI CHIEDEREMO DI
REGGERE IL MONDO
CON LE TUE SOLE FORZE**

MA DI LAVORARE
INSIEME
PER DARE VOCE
AL NOSTRO TERRITORIO



Siamo alla ricerca di un consulente commerciale
per ampliare la copertura sul territorio.

Facci un pensierino... e contattaci!

ValleyLife

+39 335 1397061
vl.chianti.valdelsa@gmail.com



VIVAIO
Il Roseto



VIVAIO IL ROSETO
Loc. Le Lame
Barberino Tavarnelle (FI)
338 2037431 (Luca)
393 8228324 (Sabrina)
info@vivaioilroseto.it
www.vivaioilroseto.it



Mostra giardino permanente
nel centro della Val d'Elsa



AL DI LÀ DELL'OVVIO

Beyond the Obvious

DI SIMONE BANDINI



"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

"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

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, automatiche 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 circoscrive 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.

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.



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 radicali, 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.

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.

ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening

"In the modern world", Fontaines D.C.



MARKETING POLITICO:

Cinque spunti di riflessione dopo le elezioni negli USA

Political Marketing: Five Takeaways After the U.S. Elections

DI SEBASTIANO PEDANI

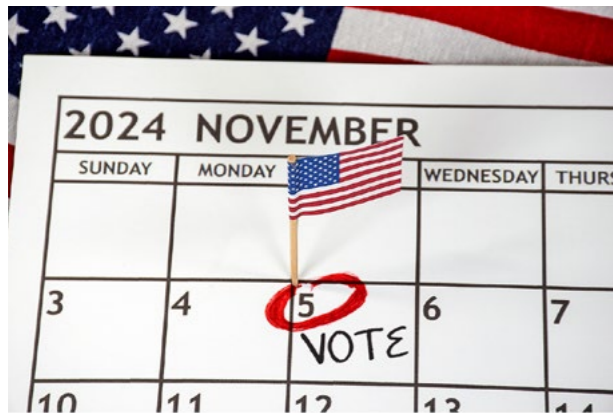
Cari lettori,

complice un ritardo di un paio di settimane nell'uscita del magazine, approfitto delle recenti elezioni americane per parlare di attualità legata al Marketing e alla Comunicazione politica che è capace di trasmettere idee e valori e di influenzare le scelte di milioni di elettori.

Le recenti Elezioni Presidenziali negli Stati Uniti hanno ribadito quanto un'efficace comunicazione sia una delle leve più potenti della politica ma mentre la destra ha saputo trasformare questa consapevolezza in azioni concrete, la sinistra continua a mostrarsi indecisa, distante e, a volte, quasi in imbarazzo nell'adottare strategie di marketing politico che parlino davvero alle persone.

Dear readers,

Thanks to a slight delay in the magazine's publication, I'm taking this opportunity to reflect on the recent U.S. elections and explore the intersection of current events and political marketing—an area where communication is capable of transmitting ideas and values while influencing millions of voters' choices. The recent U.S. Presidential Elections have once again highlighted how effective communication remains one of the most powerful tools in politics. However, while the right has translated this understanding into concrete actions, the left continues to struggle, often appearing hesitant, disconnected, and at times, almost embarrassed to adopt political marketing strategies that truly resonate with people.



Ho ascoltato tanti approfondimenti politici, talk show e letto tanti articoli di illustri Marketer e da questi ho estratto le cinque (probabilmente inutili) lezioni di marketing che la sinistra potrebbe imparare per colmare questo divario comunicativo:

1. Le emozioni non sono una debolezza

Le emozioni sono il collante più forte tra un partito e il suo elettorato. In politica, così come nel marketing, creare un legame emotivo significa conquistare un pubblico fedele. La destra sa far leva su emozioni primarie – come rabbia, paura o orgoglio nazionale – mentre la sinistra appare troppo spesso “intellettuale” per scendere sul terreno dell’emotività, quasi temendo il “populismo.” Questo atteggiamento allontana le persone, ignorando che le emozioni possono anche veicolare valori positivi come speranza e unità, esattamente come fece Obama con il suo “Yes We Can.” Riconoscere le emozioni come strumento

After listening to countless political analyses, talk shows, and reading insights from esteemed marketers, I've “distilled” five (perhaps useless) lessons the left could learn to bridge this communication gap:

1. Emotions Are Not a Weakness

Emotions are the strongest bond between a party and its electorate. In both politics and marketing, building an emotional connection means earning loyalty. The right skillfully taps into primary emotions—such as anger, fear, or national pride—while the left often appears too

di avvicinamento non è manipolazione, ma un modo per creare comunità e appartenenza.

2. Capire il proprio target senza giudicarlo

La sinistra, pur rappresentando storicamente le classi lavoratrici, sembra aver perso il contatto con le loro priorità, troppo concentrata su temi lontani dalla quotidianità della maggioranza degli elettori. Questo approccio non solo non cattura le loro attenzioni, ma rischia di farli sentire giudicati. La destra, invece, intercetta preoccupazioni immediate come sicurezza e lavoro. Capire il target significa ascoltare le sue vere preoccupazioni, senza assumere un atteggiamento di superiorità.

3. Parlare la lingua del pubblico

Comunicazione efficace è sinonimo di semplicità e immediatezza. La destra ha fatto sua una lingua diretta e comprensibile, mentre la sinistra fatica a lasciare il linguaggio formale, elitario e spesso percepito come distante. Questo ha creato un divario linguistico tra la sinistra e il suo pubblico, un problema che peggiora quando tenta di adottare un linguaggio “pop,” finendo per risultare poco autentica. Riuscire a trovare una voce coerente con i propri valori e capace di parlare direttamente agli elettori potrebbe permettere alla sinistra di essere nuovamente compresa.

4. Dominare i social media

Le piattaforme digitali sono oggi il cuore della comunicazione politica. La destra le ha conquistate, sfruttando linguaggi immediati e adatti al pubblico giovane, mentre la sinistra si è dimostrata più timida e meno efficace, perdendo l'opportunità di raggiungere un pubblico vasto e diversificato. Per essere rilevante, la politica deve sapere come, dove e con che frequenza comunicare. La sfida sta nel gestire al meglio i nuovi canali, senza pregiudizi.

5. Mostrare e celebrare i risultati ottenuti

La sinistra fatica a raccontare i propri successi in modo che possano essere percepiti come reali e significativi. Prendiamo l'esempio dell'economia statunitense sotto Biden, dove i risultati sono eccellenti rispetto all'era Trump, ma la percezione del pubblico è di sfiducia. Raccontare gli obiettivi raggiunti, con una comunicazione costante e diretta, è essenziale per costruire una narrativa positiva e coinvolgente.

Per concludere, il mondo della comunicazione politica non è poi così diverso da quello di una qualsiasi azienda: ascolto, empatia e capacità di connettersi con il proprio pubblico sono requisiti imprescindibili al giorno d'oggi per creare un dialogo autentico capace di attrarre e mantenere il consenso.

Poi quello che si comunica va messo in pratica. Ma questo è un altro argomento.

*Un caro saluto
Sebastiano*

“intellectual” to engage on an emotional level, almost fearing accusations of “populism.” This stance alienates people, ignoring the fact that emotions can also convey positive values like hope and unity, as seen in Obama’s “Yes We Can.” Recognizing emotions as a bridge rather than manipulation is essential for fostering community and belonging.

2. Understand Your Target Without Judging Them

Although the left historically represents the working class, it seems to have lost touch with their priorities, focusing too much on issues removed from the daily concerns of most voters. This approach not only fails to capture attention but risks making people feel judged. The right, on the other hand, addresses immediate concerns like safety and jobs. Understanding your target audience means listening to their genuine worries without adopting a superior attitude.

3. Speak the Audience's Language

Effective communication is synonymous with simplicity and clarity. The right has mastered a direct and relatable style, while the left struggles to shed its formal, elitist language, which often feels distant. Worse, when the left tries to adopt a “pop” tone, it often comes across as inauthentic. Finding a voice that aligns with its values and communicates directly with voters is key to regaining understanding and connection.

4. Master Social Media

Digital platforms are now at the core of political communication. The right has taken them by storm, leveraging formats and messaging tailored to younger audiences, while the left has been more timid and less effective, missing the chance to engage with a diverse and broad audience. To remain relevant, politics must master not only the “what” but also the “how, where, and when” of communication. The challenge is to manage new channels effectively, free from prejudice.

5. Showcase and Celebrate Achievements

The left struggles to highlight its successes in ways that feel tangible and meaningful. Take the U.S. economy under Biden, for example—despite being significantly stronger compared to Trump’s era, public perception remains steeped in distrust. Consistently and directly communicating accomplishments is essential for building a positive and engaging narrative.

In conclusion, the world of political communication isn't all that different from that of any business: listening, empathy, and the ability to connect with your audience are indispensable for fostering authentic dialogue that attracts and sustains support.

Of course, what you communicate must then be put into action.

But that's a discussion for another time.

*Warm regards,
Sebastiano*



Born in the USA - Bruce Springsteen



OLIO D'OLIVA: UN VIAGGIO MILLENARIO DAL MEDITERRANEO AL MONDO

OLIVE OIL:
A MILLENNIAL JOURNEY FROM THE MEDITERRANEAN
TO THE WORLD

DI ROSINA FRACASSINI

L'olio d'oliva ha una storia millenaria che affonda le sue radici nell'antichità, con le prime testimonianze risalenti al 4000 a.C. tra Armeni, Egiziani, Assiri e Babilonesi. In Egitto, già nel XIV secolo a.C., l'olio era usato per scopi rituali e cosmetici, come mostrano gli affreschi nelle tombe dei faraoni.

Olive oil has a millennia-long history that dates back to antiquity, with the earliest records appearing around 4000 B.C. among Armenians, Egyptians, Assyrians, and Babylonians. In Egypt, as early as the 14th century B.C., olive oil was used for ritualistic and cosmetic purposes, as illustrated by frescoes in the tombs of pharaohs.



Anche nella Grecia antica l'oro liquido, come lo definì Omero, divenne un simbolo di valore, utilizzato nei rituali sportivi e come premio per i vincitori, mentre gli ulivi erano considerati sacri, sotto la protezione della dea Atena.

La protezione degli ulivi era fondamentale in Grecia, e sradicarne uno poteva costare la vita, riflettendo il valore sacro attribuito alla pianta.

I Greci introdussero l'olio di oliva in tutto il Mediterraneo, ma furono i Romani a diffonderlo nell'intero Impero: dal 580 a.C., le rotte commerciali portarono l'olio dalla Spagna, dalla Sicilia, dalla Puglia e dal Nord Africa fino a Roma, risalendo il Tevere.

Il Monte Testaccio, costituito da 50 milioni di anfore, è una prova tangibile dell'importanza del commercio oleario romano: le incisioni sulle anfore raccontano di esportatori, luoghi di provenienza e date di spedizione, fornendo preziose informazioni storiche.

I Romani non solo estesero le coltivazioni, ma furono anche i primi a classificare le diverse qualità di olio: dalle pregiate varianti ottenute dalle olive verdi, fino agli oli di scarto destinati agli schiavi. L'olio arricchiva la cucina romana, esaltando piatti semplici e conservando gli alimenti; era anche utilizzato dai legionari per proteggersi dal freddo e per lenire ferite e ustioni.

Perfino le necropoli etrusche offrono testimonianze sull'olio, come nella Tomba delle Olive a Cerveteri, dove una caldaia conteneva noccioli risalenti al 570 a.C.

Un altro tesoro archeologico è stato ritrovato a Ercolano: la bottiglia d'olio più antica al mondo, sepolta nel 79 a.C. e identificata solo recentemente grazie a studi molecolari:

In ancient Greece, "liquid gold," as Homer called it, became a symbol of value, used in sports rituals and as a prize for victors, while olive trees were considered sacred and placed under the protection of the goddess Athena.

The protection of olive trees was vital in Greece, and uprooting one could cost a person their life, reflecting the sacred value attributed to the plant. The Greeks introduced olive oil throughout the Mediterranean, but it was the Romans who spread it across the entire Empire. From 580 B.C., trade routes brought oil from Spain, Sicily, Puglia, and North Africa to Rome, following the Tiber River. Monte Testaccio, made up of 50 million amphorae, serves as tangible evidence of the Roman olive oil trade. The inscriptions on the amphorae tell stories of exporters, places of origin, and shipping dates, providing valuable historical information.

The Romans not only expanded olive cultivation but were also the first to classify various qualities of oil: from fine oils made from green olives to lower-quality oils destined for slaves. Olive oil enriched Roman cuisine, enhancing simple dishes and preserving food; it was also used by legionnaires to protect against the cold and soothe wounds and burns.

Even Etruscan necropolises offer evidence of olive oil use, as seen in the Tomba delle Olive (Olive Tomb) in Cerveteri, where a pot contained olive pits dating back to 570 B.C.

Another archaeological treasure was found in Herculaneum: the world's oldest bottle of olive oil, buried in 79 B.C. and only recently identified through molecular studies.



Alberto Angela, in una ricerca presso il MANN (Museo Archeologico Nazionale di Napoli), intuì che il composto addensato all'interno della bottiglia fosse proprio olio di oliva.

Nel Medioevo, tra guerre e carestie, la produzione di olio subì un forte rallentamento mentre il clima rigido influenzava le abitudini alimentari delle popolazioni europee, che preferivano burro e lardo: solo i monaci riuscirono a preservare la coltivazione degli ulivi, mantenendo vivo l'uso dell'olio nei rituali religiosi.

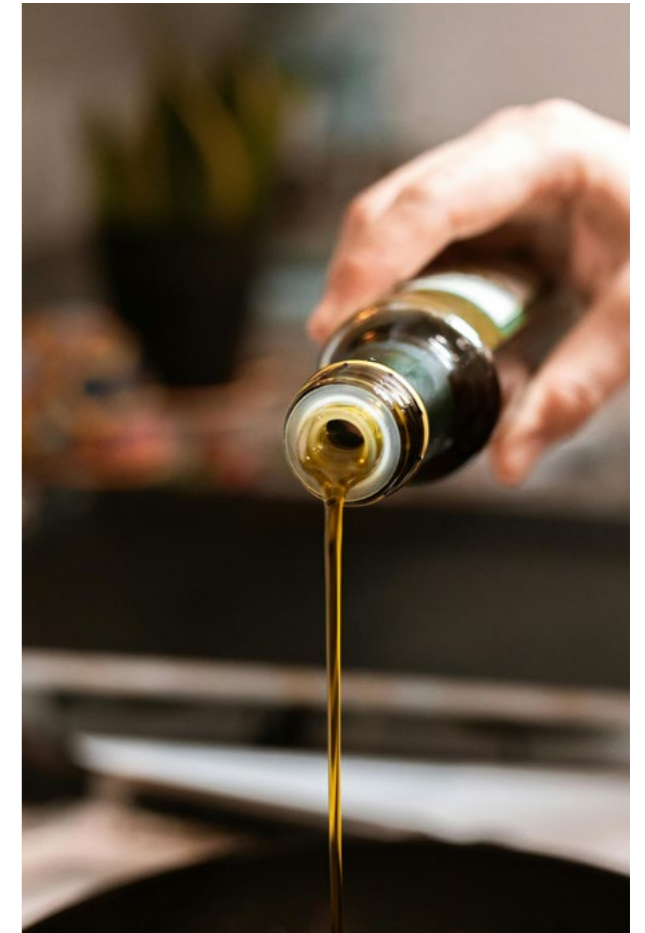
Fu con le Repubbliche Marinare, nel 1300, che l'olio tornò a essere centrale nei commerci, grazie alla ripresa delle rotte marittime e alla costruzione di navi appositamente progettate per trasportare centinaia di botti: Venezia, in particolare, fece dell'olio un elemento politico, grazie a specifiche legislazioni commerciali, mentre nel 1400 l'Italia si affermò come primo produttore mondiale.

Durante il Rinascimento, il burro e il lardo riacquistarono terreno in cucina, ma l'olio continuò a essere usato per le frittiture, l'illuminazione e l'industria tessile.

Il Novecento segnò un nuovo periodo di sfide: le gelate e l'emigrazione spopolarono le campagne del Sud Italia, mentre nuovi oliveti vennero impiantati dagli italiani in America e Australia.

In patria, l'olio di oliva dovette affrontare la concorrenza dell'olio di sansa, sostenuto dal regime fascista, che ne abbassò il valore sul mercato; fu solo dopo la Seconda Guerra Mondiale che Angelo Costa, presidente di Confindustria, ristabilì il prestigio dell'olio vergine, distinguendolo dalla sansa.

Oggi, l'olio d'oliva è un simbolo della dieta mediterranea e un prodotto ricercato in tutto il mondo. L'Italia, insieme alla Spagna e alla Grecia, resta tra i principali produttori, con la sfida futura di continuare a trasmettere alle nuove generazioni la cultura della qualità dell'olio extravergine.



Alberto Angela, in research at the National Archaeological Museum of Naples (MANN), deduced that the thickened substance inside the bottle was indeed olive oil.

During the Middle Ages, amid wars and famines, olive oil production slowed down significantly as the cold climate influenced the dietary habits of European populations, who favored butter and lard. Only monks managed to preserve olive cultivation, keeping the use of oil alive in religious rituals.

It was with the Maritime Republics in the 1300s that olive oil regained prominence in trade, thanks to the reopening of maritime routes and the construction of ships specifically designed to transport hundreds of barrels. Venice, in particular, made olive oil a political asset, supported by specific trade regulations. In the 1400s, Italy emerged as the world's leading producer.

During the Renaissance, butter and lard regained popularity in cuisine, but olive oil continued to be used for frying, lighting, and the textile industry.

The 20th century brought new challenges: frost and emigration depopulated southern Italian farms, while new olive groves were planted by Italians in America and Australia. At home, olive oil faced competition from pomace oil, promoted by the Fascist regime, which lowered its market value; only after World War II did Angelo Costa, president of Confindustria, restore the prestige of virgin olive oil by distinguishing it from pomace.

Today, olive oil is a symbol of the Mediterranean diet and a product sought worldwide. Along with Spain and Greece, Italy remains one of the leading producers, facing the future challenge of passing on the culture of quality extra virgin olive oil to new generations.



L'olivicultura nel territorio del Chianti Classico ha origini antiche, risalenti al VI secolo a.C., ma è nel Medioevo che ha conosciuto una vera e propria espansione: fu durante questo periodo, infatti, che i terreni boschivi vennero progressivamente trasformati in oliveti grazie al paziente lavoro dei contadini mezzadri e all'iniziativa dei proprietari terrieri.

Olive growing in the Chianti Classico area has ancient origins, dating back to the 6th century BC, but it was in the Middle Ages that it experienced a real expansion: it was during this period, in fact, that the wooded lands were progressively transformed into olive groves thanks to the patient work of sharecroppers and the initiative of landowners.

CHIANTI CLASSICO

OLIO DOP

Oggi, il Consorzio Olio DOP Chianti Classico svolge un ruolo fondamentale nel garantire la qualità dell'olio prodotto, che racchiude l'essenza di questo territorio. Le peculiarità dell'olio DOP Chianti Classico derivano dalle particolari condizioni climatiche: inverni rigidi, con temperature che scendono sotto i 5 gradi, e estati torride, che mettono alla prova le olive, impedendo loro di raggiungere una maturazione completa. E tuttavia è proprio questo equilibrio naturale che conferisce all'olio un profilo aromatico ricco, con sentori di carciofo crudo, erba fresca e una piacevole piccantezza in gola. Il Consorzio non si limita a supervisionare la produzione ma ha un ruolo attivo anche nella promozione dell'olio del Gallo Nero, partecipando a eventi e iniziative in tutto il mondo.

Today, the Consorzio Olio DOP Chianti Classico plays a fundamental role in guaranteeing the quality of the oil produced, which contains the essence of this territory. The peculiarities of the DOP Chianti Classico oil derive from the particular climatic conditions: harsh winters, with temperatures that fall below 5 degrees, and scorching summers, which put the olives to the test, preventing them from reaching complete ripeness. And yet it is precisely this natural balance that gives the oil a rich aromatic profile, with hints of raw artichoke, fresh grass and a pleasant spiciness in the throat. The Consortium does not limit itself to supervising production but also plays an active role in promoting Gallo Nero oil, participating in events and initiatives around the world.

I produttori, per ottenere la certificazione DOP, devono sottoporre il proprio olio a rigidi controlli chimici e organolettici, necessari per attestare il rispetto di standard qualitativi specifici, superiori a quelli previsti per un comune olio extra vergine. È questo rigore che rende l'olio DOP Chianti Classico un prodotto "prezioso", simbolo di una terra che ha saputo fare dell'olio d'oliva uno dei suoi tesori più rappresentativi.

To obtain DOP certification, producers must subject their oil to strict chemical and organoleptic controls, necessary to certify compliance with specific quality standards, higher than those required for a common extra virgin olive oil. It is this rigor that makes Chianti Classico DOP oil a "precious" product, a symbol of a land that has managed to make olive oil one of its most representative treasures.



LE CULTIVAR AMMESSE PER PRODURRE OLIO EVO DOP CHIANTI CLASSICO

Una delle caratteristiche principali dell'Olio DOP Chianti Classico è la sua varietà. L'Olio DOP Chianti Classico, infatti, può essere prodotto utilizzando diverse varietà di olive (Cultivar) e questo permette di avere un olio diverso a seconda di quali di queste vengano utilizzate e in che misura.

La Denominazione di Origine Protetta (DOP) dell'olio extravergine d'oliva del "Chianti Classico" è riferita all'olio prodotto nelle province di Firenze e Siena e precisamente nello stesso areale di produzione del vino DOCG Chianti Classico. Le varietà ammesse per le olive sono "Frantoio", "Correggiolo", "Moraiolo", "Leccino", "Leccio del Corno" per almeno 80% da sole o congiuntamente, mentre il restante 20% può essere riferito ad altre varietà iscritte nell'elenco del germoplasma olivicolo toscano.

CULTIVARS PERMITTED TO PRODUCE CHIANTI CLASSICO DOP EVO OIL

One of the main characteristics of Chianti Classico DOP Oil is its variety. In fact, Chianti Classico DOP Oil can be produced using different varieties of olives (Cultivar) and this allows for a different oil to be obtained depending on which of these varieties are used and in what quantity.

The Protected Designation of Origin (PDO) of the extra virgin olive oil of "Chianti Classico" refers to the oil produced in the provinces of Florence and Siena and precisely in the same production area of the DOCG Chianti Classico wine. The varieties permitted for the olives are "Frantoio", "Correggiolo", "Moraiolo", "Leccino", "Leccio del Corno" for at least 80% alone or together, while the remaining 20% can be referred to other varieties registered in the list of Tuscan olive germplasm.



Consorzio Olio DOP Chianti Classico

Tavarnelle Val di Pesa, Via Sangallo, 41, 50028 Sambuca FI
Tel. 055 82285



OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA: REGOLE, QUALITÀ E VERITÀ DIETRO UN'ECCELLENZA MEDITERRANEA

DI ROSINA FRACASSINI

Il mondo dell'olio extravergine di oliva è ricco di storia e tradizione ma anche di regole precise che ne garantiscono la qualità: non tutti gli oli derivanti dalla lavorazione delle olive infatti possono fregiarsi della definizione di extravergine dal momento che dietro questa denominazione si cela un rigoroso sistema di classificazione basato su caratteristiche organolettiche, chimiche e fisiche.

Per stabilire in modo chiaro la qualità di un olio, la normativa europea si affida a un insieme di regole tra le quali spicca il Regolamento CE 1531/2001, che dal 2003 stabilisce le categorie ufficiali degli oli d'oliva, inclusi quelli di sansa: questa legge impone un'analisi attenta degli oli e divide i prodotti sulla base dell'acidità e dei metodi di estrazione utilizzati.

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL: RULES, QUALITY AND TRUTH BEHIND A MEDITERRANEAN EXCELLENCE

BY ROSINA FRACASSINI

The world of extra virgin olive oil is rich in history and tradition but also in precise rules that guarantee its

quality: not all oils derived from the processing of olives can boast the definition of extra virgin since behind this denomination lies a rigorous classification system based on organoleptic, chemical and physical characteristics.

To clearly establish the quality of an oil, European legislation relies on a set of rules among which EC Regulation 1531/2001 stands out, which since 2003 has established the official categories of olive oils, including pomace oils: this law requires a careful analysis of the oils and divides the products based on the acidity and



Il processo di produzione dell'olio d'oliva ha radici profonde e affonda nel passato delle culture mediterranee, in cui ha sempre avuto un ruolo centrale. Non stiamo parlando solo di un ingrediente della cucina, ma di un vero simbolo della tradizione gastronomica, capace di esprimere la ricchezza del territorio.

Tuttavia, proprio per il suo valore, l'olio d'oliva è spesso oggetto di sofisticazioni e frodi, un problema che rende ancora più importante il rispetto delle normative. Per evitarne la contraffazione, la legge italiana definisce l'olio come il frutto della spremitura delle olive (*Olea europaea*), una definizione che ne sancisce la natura autentica.

L'Italia e la Spagna sono i principali protagonisti nel panorama mondiale della produzione, e la qualità dei loro oli è riconosciuta ovunque.

Per classificare un olio d'oliva, uno degli elementi centrali è il valore di acidità, un parametro che influenza direttamente la qualità del prodotto: un olio extravergine, ad esempio, deve avere un'acidità massima di 0,8 grammi per 100 grammi di prodotto. Superato questo limite, l'olio rientra in altre categorie: l'olio di oliva vergine, con un'acidità fino a 2 grammi per 100 grammi, e l'olio lampante, con un'acidità superiore a 2 grammi, che necessita di un processo di raffinazione prima di poter essere consumato.

extraction methods used.

The process of producing olive oil has deep roots and is rooted in the past of Mediterranean cultures, in which it has always played a central role. We are not just talking about a kitchen ingredient, but a true symbol of gastronomic tradition, capable of expressing the richness of the territory.

However, precisely because of its value, olive oil is often the subject of adulteration and fraud, a problem that makes compliance with regulations even more important. To avoid counterfeiting, Italian law defines oil as the fruit of pressing olives (*Olea europaea*), a definition that establishes its authentic nature.

Italy and Spain are the main protagonists in the global panorama of production, and the quality of their oils is recognized everywhere.

To classify an olive oil, one of the central elements is the acidity value, a parameter that directly influences the quality of the product: an extra virgin olive oil, for example, must have a maximum acidity of 0.8 grams per 100 grams of product. Once this limit is exceeded, the oil falls into other categories: virgin olive oil, with an acidity of up to 2 grams per 100 grams, and lampante oil, with an acidity greater than 2 grams, which requires a refining process

Ma la classificazione non si ferma qui.

Oltre agli oli vergini, la normativa contempla anche l'olio d'oliva raffinato, ottenuto da oli lampanti sottoposti a processi industriali per eliminarne i difetti, e l'olio di sansa, ricavato dai residui della spremitura; questi oli hanno caratteristiche diverse e sono spesso utilizzati in cucina per scopi specifici, come la frittura.

Per garantire la qualità dell'olio extravergine, le analisi chimiche svolgono un ruolo fondamentale. Queste verifiche, condotte in laboratori accreditati, permettono di valutare diversi aspetti del prodotto, come l'acidità, il numero di perossidi (indicativi dello stato di ossidazione) e la quantità di polifenoli, gli antiossidanti che aiutano a conservare l'olio nel tempo: un olio con pochi perossidi è sinonimo di freschezza, mentre un alto contenuto di polifenoli indica una maggiore resistenza all'ossidazione.

Una parte importante delle verifiche è il panel test, un'analisi sensoriale che valuta le caratteristiche olfattive e gustative dell'olio: questo test, eseguito da un gruppo di assaggiatori, stabilisce la presenza di eventuali difetti o pregi, come l'amearezza o il piccante; si tratta proprio di un esame di qualità a cui ogni olio deve sottoporsi per ottenere la classificazione di extravergine.

before it can be consumed.

But the classification does not stop there.

In addition to virgin oils, the legislation also includes refined olive oil, obtained from lampante oils subjected to industrial processes to eliminate defects, and pomace oil, obtained from the residues of pressing; these oils have different characteristics and are often used in cooking for specific purposes, such as frying.

To guarantee the quality of extra virgin olive oil, chemical analyses play a fundamental role. These tests, conducted in accredited laboratories, allow us to evaluate different aspects of the product, such as acidity, the number of peroxides (indicative of the oxidation state) and the quantity of polyphenols, the antioxidants that help preserve the oil over time: an oil with few peroxides is synonymous with freshness, while a high content of polyphenols indicates greater resistance to oxidation.

An important part of the tests is the panel test, a sensory analysis that evaluates the olfactory and gustatory characteristics of the oil: this test, carried out by a group of tasters, establishes the presence of any defects or qualities, such as bitterness or spiciness; it is precisely a quality test that each oil must undergo in order to obtain



In parallelo, l'analisi spettrofotometrica rivela eventuali processi di raffinazione o invecchiamento, segnalando se l'olio ha subito alterazioni durante la produzione: la luce ultravioletta, ad esempio, può essere nemica dell'olio e i test di spettrofotometria misurano l'effetto di questa esposizione sulla qualità del prodotto.

In tempi recenti, le tecnologie hanno portato un'ulteriore innovazione nel controllo della qualità degli oli ovvero l'esame del DNA dell'olio di oliva: questo test permette di risalire alla varietà e alla provenienza delle olive utilizzate, uno strumento prezioso per scoprire eventuali contraffazioni e garantire la tracciabilità del prodotto.

Ai giorni nostri perché un olio possa essere venduto come extravergine deve soddisfare standard rigorosi: non solo un'acidità inferiore allo 0,8%, ma anche un livello di perossidi che non superi i 20 meq O₂/kg (numero di milliequivalenti di ossigeno attivo per chilogrammo di olio), e la presenza di composti antiossidanti, come i tocoferoli, che proteggono l'olio dall'ossidazione.

La qualità dell'olio è quindi frutto di una combinazione di fattori, che spaziano dalla cura nella raccolta delle olive fino ai sofisticati test di laboratorio e conoscere questi aspetti significa apprezzare davvero un prodotto che è molto più di un semplice condimento ma una vera e propria espressione del territorio e della cultura mediterranea.

the classification of extra virgin.

In parallel, spectrophotometric analysis reveals any refining or aging processes, indicating whether the oil has undergone alterations during production: ultraviolet light, for example, can be the enemy of oil and spectrophotometric tests measure the effect of this exposure on the quality of the product.

In recent times, technologies have brought a further innovation in the quality control of oils, namely the DNA examination of olive oil: this test allows us to trace the variety and origin of the olives used, a valuable tool for discovering any counterfeiting and ensuring the traceability of the product.

Nowadays, for an oil to be sold as extra virgin it must meet rigorous standards: not only an acidity of less than 0.8%, but also a peroxide level that does not exceed 20 meq O₂/kg (number of milliequivalents of active oxygen per kilogram of oil), and the presence of antioxidant compounds, such as tocopherols, which protect the oil from oxidation.

The quality of the oil is therefore the result of a combination of factors, ranging from the care taken in harvesting the olives to sophisticated laboratory tests, and knowing these aspects means truly appreciating a product that is much more than a simple condiment but a true expression of the territory and Mediterranean culture.



Paolo Nenci

<https://www.facebook.com/paolonenci91>

<https://www.instagram.com/paolonenci>



Paolo Nenci: Il PRIMO Contadino Digitale in ITALIA 🇮🇹

"Ve lo dico io quanta fatica e quanto costa produrre un litro di olio EVO biologico. In una buona stagione, senza mosche che rovinano tutto, e raccogliendo le olive nel momento giusto, si inizia dalla potatura (almeno 10 euro a pianta), poi il taglio dell'erba e la gestione del suolo (almeno due volte, altri 5 euro), la raccolta (20 euro/ora), e il frantoio (circa 24 euro/quintale).

Ci vogliono 10 kg di olive per ottenere un litro di olio. Eppure, siamo pronti a spendere 3,5 euro per una manciata di castagne o 1,20 euro per un caffè al bar (30 caffè fanno 36 euro!), ma pensiamo che un litro di olio "buono" debba costare meno di 12 euro.

L'olio EVO di qualità è il risultato di duro lavoro, tempo e passione. Se apprezzi la qualità, devi essere disposto a pagarla, proprio come fai per ogni altro piacere della vita."

Paolo Nenci: The FIRST Digital Farmer in ITALY 🇮🇹

"I'll tell you how much effort and how much it costs to produce a liter of organic EVO oil. In a good season, without flies ruining everything, and picking the olives at the right time, you start with pruning (at least 10 euros per plant), then cutting the grass and managing the soil (at least twice, another 5 euros), harvesting (20 euros/hour), and the mill (about 24 euros/quintal).

It takes 10 kg of olives to obtain a liter of oil. Yet, we are ready to spend 3.5 euros for a handful of chestnuts or 1.20 euros for a coffee at the bar (30 coffees make 36 euros!), but we think that a liter of "good" oil should cost less than 12 euros.

Quality EVO oil is the result of hard work, time and passion. If you appreciate quality, you must be willing to pay for it, just as you do for every other pleasure in life."

Campagna Olearia 2024-25:

La parola al Frantoio del Grevepesa

Olive Oil Campaign 2024-25: The Word to Frantoio del Grevepesa

DI SEBASTIANO PEDANI

Nel 1972 circa 100 produttori agricoli della zona del Chianti Classico e delle campagne intorno a Firenze si riuniscono in cooperativa con l'obiettivo di promuovere e tutelare l'ambiente, i sapori e le tradizioni legati alla produzione dell'olio extravergine di oliva: nasce la cooperativa "Oleificio fra produttori del Grevepesa". Nel cuore del Chianti Classico, sulle sponde del fiume Greve, viene costruita una struttura essenziale, funzionale, moderna.

In 1972, about 100 agricultural producers from the Chianti Classico area and the countryside around Florence came together in a cooperative with the aim of promoting and protecting the environment, flavors and traditions linked to the production of extra virgin olive oil: the cooperative "Oleificio fra fornitori del Grevepesa" was born. In the heart of Chianti Classico, on the banks of the Greve river, an essential, functional, modern structure was built.

Oggi, con oltre 180 aziende socie, dalle piccole realtà agricole fino alle grandi Aziende Agricole strutturate e rinomate, il Frantoio del Grevepesa ha una capacità produttiva annua di 300.000 litri di olio extravergine di oliva di alta qualità.

Siamo stati a trovarli in piena campagna olearia per avere un parere "super partes" riguardo alla Campagna Olearia 2024-25.

Come sta andando questa Campagna in termini quantitativi e qualitativi?

Decisamente bene in entrambi gli aspetti! In termini quantitativi veniamo da diversi anni di "magra", con produzioni davvero risicate. Quest'anno invece c'è una grandissima produzione con qualità eccelsa. L'unico neo di questa raccolta sono le rese piuttosto basse che in questo momento si attestano intorno al 9,00%, sicuramente al di sotto delle rese del 12% che avevamo negli anni passati. Una tendenza che con il passare dei giorni dovrebbe migliorare quando arriveranno i primi freddi e le olive inizieranno a perdere un po' di acqua sulla pianta.

Grande produzione significa anche abbassamento dei prezzi per i consumatori?

I due fattori purtroppo non sono collegati per differenti motivi:

- il primo è che i costi di gestione degli impianti sono sempre più alti e questo si ripercuote sui costi di frangitura alle aziende.

- il secondo è che una struttura come la nostra, con 2 impianti di lavorazione che si differenziano in tecnologia e capacità produttiva, necessitano sempre più di manodopera specializzata. I nostri operai sono altamente formati per poter lavorare in ottica di grande qualità. E questo ha un costo.

Se si vuole un prodotto locale e di ottima qualità bisogna essere disposti a pagarlo un po' di più.

Spendiamo 25€/lt per l'olio lubrificante sintetico della nostra auto e non siamo disposti a pagare 20 €/lt per qualcosa di sano e benefico che usiamo per la nostra alimentazione? Su questo dobbiamo riflettere.

Olio Extra Vergine di Oliva: Filtrato o NON filtrato. Quale consiglate?

L'Olio Extra Vergine di Oliva NON filtrato è un retaggio del passato, quando la fiducia nel frantoiano era scarsa. Per questo si pretendeva l'olio filtrato, quindi più "torbido" e sinonimo di "nuovo", per non farsi rifulare l'olio dell'anno passato.

Adesso il mondo è totalmente cambiato. C'è un grande rispetto fra Conferitore e Frantoio e ognuno gioca un ruolo importante nello sviluppo e credibilità dell'Olio Extra Vergine di Oliva.

Per rispondere alla vostra domanda: Un Olio Extra Vergine di Oliva di qualità può essere solo filtrato.

Today, with over 180 member companies, from small agricultural businesses to large, structured and renowned agricultural companies, Frantoio del Grevepesa has an annual production capacity of 300,000 liters of high-quality extra virgin olive oil.

We visited them in the middle of the olive oil campaign to get an "super partes" opinion on the Olive Oil Campaign 2024-25.

How is this campaign going in terms of quantity and quality?

Definitely good in both aspects! In terms of quantity we come from several years of "lean", with really limited production. This year instead there is a huge production with excellent quality. The only flaw of this harvest is the rather low yields which at the moment are around 9.00%, certainly below the 12% yields that we had in past years. A trend that should improve as the days go by when the first cold weather arrives and the olives start to lose a little water on the plant.

Does large production also mean lower prices for consumers?

Unfortunately the two factors are not connected for different reasons:

- the first is that the management costs of the plants are increasingly higher and this has repercussions on the crushing costs for companies.

- the second is that a structure like ours, with 2 processing plants that differ in technology and production capacity, increasingly require specialized labor. Our workers are highly trained to work with a view to great quality. And this has a cost.

If you want a local and excellent quality product you have to be willing to pay a little more.

We spend €25/lt for synthetic lubricating oil for our car and we are not willing to pay €20/lt for something healthy and beneficial that we use for our diet?

We need to think about this.

Extra Virgin Olive Oil: Filtered or NOT filtered. Which do you recommend?

NOT filtered Extra Virgin Olive Oil is a legacy of the past, when trust in the miller was low. For this reason, filtered oil was required, therefore more "cloudy" and synonymous with "new", so as not to be sold last year's oil.

Now the world has totally changed. There is great respect between the Supplier and the Mill and each plays an important role in the development and credibility of Extra Virgin Olive Oil.

To answer your question: A quality Extra Virgin Olive Oil can only be filtered.



In frantoio

via Provinciale Chiantigiana sulla Greve 6,
50026 San Casciano in Val di Pesa FI,
Tel. 055 821 353 - info@frantoiogrevepesa.it

In negozio - O! Olio e dintorni - Frantoio del Grevepesa

Viale Vittorio Veneto, 48, 50022 Greve in Chianti FI
Tel. 331 1674 930 - shop@frantoiogrevepesa.it

Olio Extra Vergine di Oliva: Un Elixir di Bellezza e Cura dal Cuore della Toscana

Extra Virgin Olive Oil: An Elixir of Beauty and Care from the Heart of Tuscany

DI SEBASTIANO PEDANI



L'olio extra vergine di oliva (EVO) è un tesoro della natura, conosciuto non solo per le sue qualità culinarie, ma anche per le sue incredibili virtù cosmetiche. Ricco di antiossidanti, acidi grassi essenziali e vitamine, questo oro liquido è stato il segreto di bellezza per generazioni. Da secoli, l'EVO nutre e protegge la pelle e i capelli, rivelandosi un complice naturale per chi desidera prendersi cura di sé con delicatezza ed efficacia. La sua composizione pregiata permette all'olio di penetrare in profondità nella pelle, offrendo un'idratazione intensa e una rigenerazione profonda dei tessuti. Con le sue proprietà antinfiammatorie, si rivela un vero balsamo per le pelli più sensibili o irritate, mentre polifenoli e vitamina E combattono i radicali liberi, contribuendo a rallentare l'invecchiamento della pelle e a mantenerla radiosa nel tempo.

Extra virgin olive oil (EVO) is a treasure of nature, known not only for its culinary qualities, but also for its incredible cosmetic virtues. Rich in antioxidants, essential fatty acids and vitamins, this liquid gold has been the secret of beauty for generations. For centuries, EVO has nourished and protected the skin and hair, proving to be a natural ally for those who want to take care of themselves with delicacy and effectiveness. Its precious composition allows the oil to penetrate deep into the skin, offering intense hydration and deep tissue regeneration. With its anti-inflammatory properties, it proves to be a true balm for the most sensitive or irritated skin, while polyphenols and vitamin E fight free radicals, helping to slow down the aging of the skin and keep it radiant over time. It is therefore not surprising that EVO oil has become a



Non sorprende, dunque, che l'olio EVO sia diventato un ingrediente fondamentale per una vasta gamma di prodotti cosmetici: creme idratanti che coccolano l'epidermide, saponi naturali che detergono con delicatezza, maschere che rivitalizzano i capelli e balsami labbra che donano morbidezza. Tra i marchi che hanno saputo valorizzare al meglio questo prezioso dono della natura spicca Idea Toscana, azienda che ha le sue radici nel cuore della nostra regione.

Con un profondo legame con il territorio e un rispetto innato per la natura, Idea Toscana si è dedicata alla creazione di prodotti per la cura della persona mettendo al centro il rispetto per la natura e il benessere della persona: la loro filosofia abbraccia l'essenza pura dell'olio EVO biologico toscano, fondendo antichi saperi e formule moderne per offrire un'esperienza sensoriale unica, capace di donare benessere e bellezza.

L'olio extra vergine di oliva, dunque, non è solo un ingrediente pregiato per la tavola, ma anche un alleato insostituibile per la cura del corpo. Grazie a realtà come Idea Toscana, questo dono della natura si trasforma in un gesto quotidiano di amore per sé stessi e per il pianeta. Un'esperienza sensoriale che avvolge la pelle e nutre l'anima, garantendo una bellezza autentica e rispettosa dell'ambiente.

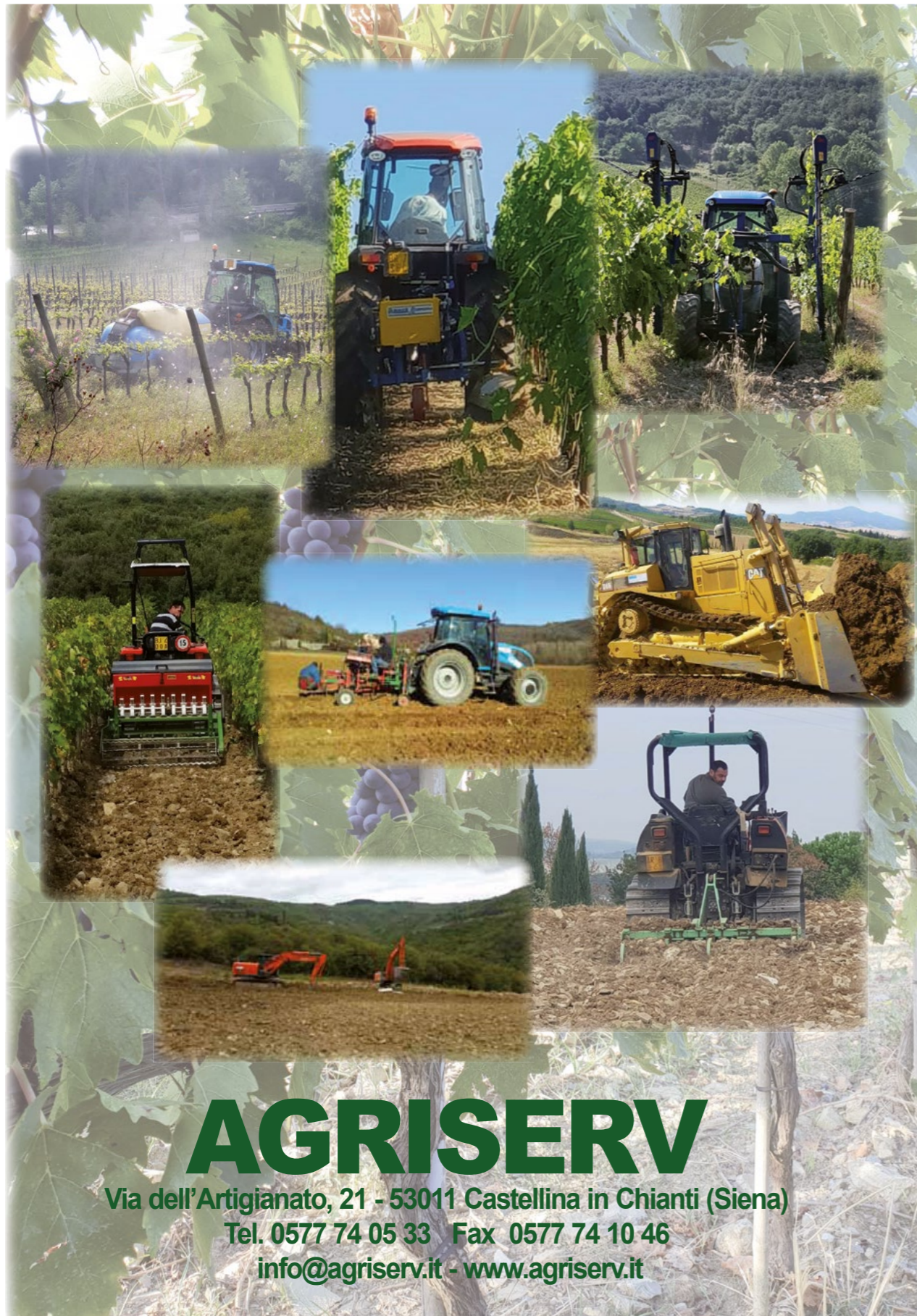
fundamental ingredient for a wide range of cosmetic products: moisturizing creams that pamper the skin, natural soaps that gently cleanse, masks that revitalize hair and lip balms that give softness. Among the brands that have been able to best enhance this precious gift of nature, Idea Toscana stands out, a company that has its roots in the heart of our region.

With a deep bond with the territory and an innate respect for nature, Idea Toscana has dedicated itself to the creation of personal care products that put respect for nature and personal well-being at the center: their philosophy embraces the pure essence of organic Tuscan EVO oil, blending ancient knowledge and modern formulas to offer a unique sensory experience, capable of giving well-being and beauty.

Extra virgin olive oil, therefore, is not only a precious ingredient for the table, but also an irreplaceable ally for body care. Thanks to companies like Idea Toscana, this gift of nature is transformed into a daily gesture of love for oneself and for the planet. A sensorial experience that envelops the skin and nourishes the soul, guaranteeing authentic and environmentally friendly beauty.



Il Forte S.r.l./Idea Toscana
Viale N. Machiavelli 65/67
50019 Sesto Fiorentino (FI)
Tel. 055.4494083



AGRISERV

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

Tel. 0577 74 05 33 Fax 0577 74 10 46

info@agriserv.it - www.agriserv.it

Winter IN CHIANTI

Social Media Photo Contest



Scatta una foto che rappresenti la tua visione dell'inverno nel Chianti, Segui e Tagga i nostri Canali Social, aggiungi #VLChiantiContest25

 
@VALLEYLIFECHIANTI

La più bella sarà pubblicata sul prossimo numero Invernale

RADICI ANTICHE, OLI D'ECCELLENZA: Il futuro della tradizione olivicola della Famiglia Grassi.

ANCIENT ROOTS, OILS OF EXCELLENCE:

The Future of the Grassi Family's Olive Oil Tradition.

DI ROSINA FRACASSINI



C'è un luogo, nel cuore del Chianti Classico, dove la storia si intreccia con il territorio, dando vita a una realtà agricola che unisce la sapienza del passato alle sfide del futuro: è la storia di Giacomo Grassi e della sua azienda, un viaggio che affonda le sue radici in un'antica tradizione familiare e che si proietta verso un'agricoltura moderna e sostenibile. Tutto ha inizio con "Le Case", il podere originario gestito dai genitori di Giacomo, Rolando ed Elena, secondo la pratica della mezzadria, un sistema che un tempo scandiva la vita rurale toscana. L'oliveto, posizionato a circa 450 metri sul livello del mare, produceva già allora un olio di qualità, privo di prodotti chimici e frutto di una coltivazione naturale e attenta, che ha mantenuto intatto il rispetto per la terra.

In the heart of Chianti Classico, there is a place where history intertwines with the land, creating an agricultural reality that merges the wisdom of the past with the challenges of the future. This is the story of Giacomo Grassi and his farm, a journey rooted in an ancient family tradition and projected toward modern and sustainable agriculture. It all began with "Le Case," the original estate managed by Giacomo's parents, Rolando and Elena, under the sharecropping system, a practice that once shaped rural life in Tuscany. The olive grove, situated at about 450 meters above sea level, already produced high-quality oil at that time, free of chemical products and the result of natural and meticulous cultivation, which preserved a deep respect for the land.



L'azienda negli anni si trasforma e si amplia espandendo la propria superficie coltivata, recuperando i vecchi oliveti e i vigneti, trasformandoli in colture specializzate e puntando su varietà autoctone, sia per l'olivo che per la vite.

E' proprio questa attenzione per la biodiversità, unita a una gestione consapevole del territorio, che ha reso l'azienda "Giacomo Grassi" un punto di riferimento per la qualità e il rispetto della natura.

L'azienda è famosa per la produzione di oli monovarietali, da varietà autoctone toscane arrivando a studiarne ben 16. L'attenzione alla qualità e alla ricerca di nuove varietà prosegue ancora oggi, con un approccio che combina tradizione e sperimentazione.

La filosofia dell'azienda si fonda su un profondo rispetto per la natura, che considera un dono e un'opportunità. In un mondo sempre più veloce e globalizzato, la scelta di coltivare varietà antiche e di riscoprire le tradizioni locali diventa un atto di resistenza culturale. Dietro ogni bottiglia di olio, vino, vinsanto o grappa, si percepisce la cura e la dedizione di chi ha scelto di preservare i sapori autentici del territorio, senza rinunciare al cambiamento e alla ricerca continua.

Over the years, the farm evolved and expanded, reclaiming old olive groves and vineyards, turning them into specialized crops, and focusing on native varieties for both olives and vines.

This attention to biodiversity, combined with a conscious approach to land management, has made "Giacomo Grassi" a benchmark for quality and respect for nature.

The farm is renowned for producing single-variety oils from Tuscan native varieties, studying as many as 16 different types. The commitment to quality and the search for new varieties continues today, with an approach that blends tradition with experimentation.

The philosophy of the farm is rooted in a deep respect for nature, which is seen as both a gift and an opportunity. In an increasingly fast and globalized world, the decision to cultivate ancient varieties and rediscover local traditions becomes an act of cultural resistance. Behind every bottle of oil, wine, vinsanto, or grappa, one can sense the care and dedication of those who have chosen to preserve the authentic flavors of the land without forgoing change and constant innovation.





Ancora oggi l'azienda continua a essere un faro nel panorama dell'olivicoltura di qualità, riconosciuta a livello nazionale e internazionale. Ogni oliva raccolta racconta una storia, fatta di gesti antichi e di tecniche all'avanguardia, di mani esperte e di ricerca continua. Il viaggio di Giacomo non si è mai fermato e guarda sempre avanti, alla ricerca di nuovi orizzonti da esplorare, con la certezza che la natura e l'agricoltura sono un privilegio da vivere appieno, giorno dopo giorno.

Today, the farm remains a beacon in the world of high-quality olive growing, recognized nationally and internationally. Each olive harvested tells a story, shaped by ancient gestures and cutting-edge techniques, by skilled hands and continuous research. Giacomo's journey has never stopped, always looking forward, seeking new horizons to explore, with the certainty that nature and agriculture are privileges to be fully embraced, day after day.

IL RISCATTO DEL MORCHIAIO: la storia di un olio che ha saputo rinascere.

THE REDEMPTION OF MORCHIAIO: the story of an oil that was able to be reborn.

DI ROSINA FRACASSINI

Nel mondo dell'olivicoltura, alcune varietà sono accompagnate da una fama che fatica a staccarsi, nonostante il loro enorme potenziale. È il caso del Morchiaio, una varietà di oliva che ha sempre avuto una storia travagliata, in gran parte a causa delle difficoltà nel separare l'olio con i metodi tradizionali di lavorazione. Oggi, grazie alla determinazione di Giacomo Grassi, agricoltore nel cuore del Chianti, il morchiaio è riuscito a risollevarsi, diventando uno degli oli più ricercati e apprezzati.

In the world of olive growing, some varieties are accompanied by a fame that is hard to break away, despite their enormous potential. This is the case of Morchiaio, an olive variety that has always had a troubled history, largely due to the difficulty in separating the oil with traditional processing methods. Today, thanks to the determination of Giacomo Grassi, a farmer in the heart of Chianti, Morchiaio has managed to recover, becoming one of the most sought-after and appreciated oils.

Ma per arrivare a questo punto, Giacomo ha dovuto fare i conti con un'eredità familiare fatta di tentativi, fallimenti e lunghe riflessioni, che risalgono addirittura agli anni della Seconda Guerra Mondiale. Nel gennaio del 1942, durante il conflitto mondiale, il nonno di Giacomo si trovò a fronteggiare una difficoltà inaspettata mentre lavorava l'ultimo raccolto di olive

But to get to this point, Giacomo had to deal with a family legacy of attempts, failures and long reflections, which date back to the years of the Second World War. In January 1942, during the world conflict, Giacomo's grandfather found himself facing an unexpected difficulty while working the last harvest of olives, mainly Morchiaio. Due to the formation of a dense and persistent foam

in prevalenza Morchiaio. A causa della formazione di una schiuma densa e persistente durante l'estrazione dell'olio, il processo di separazione risultava impossibile. Nonostante l'esperienza e i continui travasi, il nonno di Giacomo non riuscì a ottenere un olio limpido e di qualità, e fu costretto a chiedere agli agricoltori del paese alcuni fiaschi d'olio in prestito per arrivare al nuovo raccolto e per far fronte alle esigenze della famiglia; un gesto raro in un'epoca in cui l'autosufficienza e la competizione tra gli agricoltori erano regole fondamentali. La frustrazione di quel momento, segnato dal fallimento nella lavorazione del Morchiaio, spinse il nonno di Giacomo a prendere una decisione drastica l'anno successivo: abbandonare questa varietà e sostituirla con Leccino, più facile da lavorare. Quella difficoltà però rimase impressa nella memoria di Giacomo, che decise di affrontare la sfida e riscoprire il potenziale del Morchiaio.

Nel 2002, Giacomo affittò un'oliveta a Panzano, nel cuore del Chianti, dove c'erano diverse piante di Morchiaio. Con il ricordo di suo nonno e il desiderio di superare gli ostacoli che avevano reso il Morchiaio tanto difficile da lavorare, Giacomo intraprese un lungo percorso di ricerca e sperimentazione. Scopri che la chiave per produrre un buon olio Morchiaio stava nel momento preciso della raccolta delle olive. Questa varietà, più precoce rispetto ad altre, contiene delle proteine che si legano sia all'olio che all'acqua. Se raccolte troppo tardi, queste proteine formano un'emulsione difficile da separare dall'olio, creando quella schiuma che aveva tormentato suo nonno. Nel 2005, dopo anni di esperimenti e perfezionamenti, Giacomo riuscì finalmente a imbottigliare il suo olio Morchiaio e lo inviò al prestigioso concorso "Olio Award" organizzato dalla rivista tedesca Der Feinschmecker. Il suo olio, tra 800 partecipanti, si classificò al terzo posto, un riconoscimento che scatenò un'ondata di richieste per il suo olio unico. Da quel momento, il Morchiaio è diventato uno degli oli più ricercati e apprezzati sul mercato, simbolo di un perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione. Oggi, grazie alla dedizione e alle scoperte di Giacomo, il Morchiaio è considerato uno degli oli di oliva di maggiore qualità, una varietà che ha saputo riscattare la memoria del nonno e trasformare una sfida in un'opportunità di eccellenza.

CURIOSITA'

Cos'è la "vasca fiorentina"? Ideata a Firenze intorno al 1200, questa vasca presentava un sistema di separazione semplice ma efficace: composta da una parte iniziale verticale, un fondo piano e una parte di uscita obliqua riusciva a purificare l'olio sfruttando il principio della differenza di densità.

Nella vasca contenente l'olio ancora grezzo, veniva aggiunta acqua calda, più leggera dell'acqua fredda ma più pesante dell'olio, facilitando così la divisione degli elementi: l'olio infatti, essendo più leggero, affiorava e veniva raccolto mentre l'acqua defluiva.

LO SAPEVI CHE?

La maggior parte delle varietà di ulivi è autosterile, non si autoimpollina, ha bisogno di un'altra varietà con la quale scambiarsi i pollini e uno feconda l'altro.

during the extraction of the oil, the separation process was impossible. Despite his experience and continuous decanting, Giacomo's grandfather was unable to obtain a clear and quality oil, and was forced to ask other farmers in the village to lend him some flasks of oil to get to the new harvest, to meet the needs of the family, a rare gesture in an era in which self-sufficiency and competition between farmers were fundamental rules. The frustration of that moment, marked by the failure in the processing of Morchiaio, pushed Giacomo's grandfather to make a drastic decision the following year: to abandon this variety and replace it with Leccino, which was easier to work with. That difficulty, however, remained etched in Giacomo's memory, who decided to face the challenge and rediscover the potential of Morchiaio. In 2002, Giacomo rented an olive grove in Panzano, in the heart of Chianti, where there were several Morchiaio plants. With the memory of his grandfather and the desire to overcome the obstacles that had made Morchiaio so difficult to work with, Giacomo embarked on a long journey of research and experimentation. He discovered that the key to producing a good Morchiaio oil was the precise moment of olive harvest. This variety, which ripens earlier than others, contains proteins that bind to both oil and water. If harvested too late, these proteins form an emulsion that is difficult to separate from the oil, creating the foam that had tormented his grandfather.

In 2005, after years of experimentation and refinement, Giacomo finally managed to bottle his Morchiaio oil and sent it to the prestigious "Olio Award" competition organized by the German magazine Der Feinschmecker. His oil, among 800 participants, came in third place, an award that triggered a wave of requests for his unique oil. Since then, Morchiaio has become one of the most sought-after and appreciated oils on the market, a symbol of a perfect balance between tradition and innovation. Today, thanks to Giacomo's dedication and discoveries, Morchiaio is considered one of the highest quality olive oils, a variety that has been able to redeem the memory of his grandfather and transform a challenge into an opportunity for excellence.

CURIOSITIES

What is the "Florentine tank"? Designed in Florence around 1200, this tank had a simple but effective separation system: composed of an initial vertical part, a flat bottom and an oblique outlet part, it was able to purify the oil by exploiting the principle of the difference in density.

Hot water, lighter than cold water but heavier than oil, was added to the tank containing the still raw oil, thus facilitating the separation of the elements: in fact, the oil, being lighter, rose to the surface and was collected while the water flowed out.

DID YOU KNOW THAT?

Most varieties of olive trees are self-sterile, they do not self-pollinate, they need another variety with which to exchange pollen and one fertilizes the other.



Azienda Agricola Giacomo Grassi
Case di Dudda, 50022 FI, Italia
Tel. +39 328 41 98 368
info@giacomograssi.com

HAI UNA STORIA
DA RACCONTARE...

...UN'ATTIVITÀ
DA PROMUOVERE

O UN PROGETTO
DA COMUNICARE?

Trimestrale in distribuzione
gratuita su tutto il territorio
del Chianti e Valdelsa

Spedito a più di 1000 strutture ricettive

Distribuito presso gli uffici turistici

Consegnato nei maggiori centri di aggregazione

Contatta la nostra Redazione e dai
NUOVA FORMA E SOSTANZA
alla tua Comunicazione
sul nostro Territorio!



+39 335 1397061

vl.chianti.valdelsa@gmail.com

ValleyLife



è il MAGAZINE LIFESTYLE
che fa per te!



SIPARIO! STAGIONE TEATRALE A GREVE IN CHIANTI

Theater Season in Greve in Chianti

DI ROSINA FRACASSINI



Il Comune di Greve in Chianti conferma il suo impegno concreto nel sostenere la cultura e l'arte, investendo risorse e passione nell'organizzazione della stagione teatrale 2024/2025. Grazie alla volontà del Comune la programmazione teatrale si arricchisce di appuntamenti di qualità, accessibili a tutti i cittadini e ai visitatori del territorio. Gli spettacoli, infatti, saranno proposti al prezzo simbolico di cinque euro (25,00 euro per l'abbonamento all'intera stagione teatrale), per consentire a un pubblico sempre più ampio di avvicinarsi alla magia del teatro. Un'iniziativa che, dopo il successo degli ultimi anni, si riconferma nella volontà del Comune di rendere la cultura un patrimonio condiviso, alla portata di tutti.

Un Sipario che Racconta: la stagione teatrale 2024/2025 tra arte, impegno e sogni

Il teatro è un riflesso della società, capace di raccontarne le storie e i sentimenti. La stagione teatrale grevigiana 2024/2025 promette un percorso emozionante e variegato, con una programmazione che abbraccia la commedia e l'impegno sociale, mantenendo sempre vivo il legame con la cultura e il territorio. Con un cartellone di otto spettacoli, ospitati nel cuore del Chianti, il teatro si pone non solo come luogo di intrattenimento, ma anche come spazio di riflessione e incontro su temi importanti e universali. È un invito a fermarsi, a riflettere e a lasciarsi trasportare dalla magia della scena, in un dialogo costante tra pubblico e artisti. Vediamo quindi insieme gli appuntamenti principali di questa straordinaria stagione.



Un'inaugurazione tra risate e tradizione.

Il sipario si alza venerdì 8 novembre 2024 con la commedia "Gallina Vecchia", un classico della drammaturgia italiana firmato Augusto Novelli. La Compagnia Maldestro, sotto la regia di Alessandro Calonaci, riporta in scena quest'opera divertente e ironica, che esplora con leggerezza e finezza le dinamiche familiari e sociali di un'Italia non troppo lontana. Il pubblico potrà godere di una rilettura moderna che conserva intatto il fascino e la saggezza dell'opera originale, grazie alla maestria degli interpreti e a una regia che sa trovare il giusto equilibrio tra elementi classici e nuovi spunti creativi.

The Municipality of Greve in Chianti confirms its concrete commitment to supporting culture and art, investing resources and passion in the organization of the 2024/2025 theater season. Thanks to the will of the Comune, the theater program is enriched with quality events, accessible to all citizens and visitors of the area. The shows, in fact, will be offered at the symbolic price of five euros (25.00 euros for the season ticket for the entire theater season), to allow an increasingly wider audience to approach the magic of theater. An initiative that, after the success of recent years, reconfirms the will of the Municipality to make culture a shared heritage, accessible to everyone.

A theatre that tells: The 2024/25 theatre season between art, involvement and dreams

The theater is a reflection of society, capable of telling its stories and feelings. The 2024/2025 Greve theater season promises an exciting and varied journey, with a program that embraces comedy and social commitment, always keeping alive the link with culture and the territory. With a program of eight shows, hosted in the heart of Chianti, the theater is not only a place of entertainment, but also a space for reflection and meeting on important and universal themes. It is an invitation to stop, reflect and let yourself be transported by the magic of the stage, in a constant dialogue between the public and artists. So let's see together the main events of this extraordinary season.

An inauguration between laughter and tradition.

The curtain rises on Friday 8 November 2024 with the comedy "Gallina Vecchia", a classic of Italian drama by Augusto Novelli. The Maldestro Company, under the direction of Alessandro Calonaci, brings this fun and ironic work back to the stage, which explores with lightness and finesse the family and social dynamics of an Italy not too far away. The audience will enjoy a modern reinterpretation that preserves the charm and wisdom of the original work, thanks to the mastery of the performers and a direction that knows how to find the right balance between classic elements and new creative ideas.

Women's voices and social commitment

On November 22, the Compagnia La Tarumba, in collaboration with the Department of Equal Opportunities, presents "Stai Zitta!", a work of extraordinary power. Directed and written by Viviana Ferruzzi, the show intertwines women's monologues, stories of silences and shouts, to give voice to those who often cannot or do not manage to speak. The date is not a coincidence: the show is designed for the International Day for the Elimination of Violence against Women - November 25 - reminding the audience of the importance of respect and the fight against all forms of abuse. Michela Stellabotte, the protagonist of this play, embodies the deepest emotions of this choral story, which will remain imprinted in the spectators for its intensity.

The Tribute to Puccini: A Dream in Music

On December 6, 2024, the Teatro del Maggio Musicale Fiorentino and Venti Lucenti will celebrate the 100th anniversary of Giacomo Puccini's death with La Stagione dei Fiori, a reinterpretation of his famous La Bohème. Set in the bohemian Paris of the Belle Époque, the opera tells the story of the lives of penniless artists, the dreams

Voci di donne e impegno sociale

Il 22 novembre, la Compagnia La Tarumba, in collaborazione con l'Assessorato alle Pari Opportunità, presenta "Stai Zitta!", un'opera di straordinaria potenza. Diretta e scritta da Viviana Ferruzzi, lo spettacolo intreccia monologhi di donne, storie di silenzi e grida, per dare voce a chi spesso non può o non riesce a parlare. La data non è casuale: lo spettacolo è pensato per la Giornata Internazionale contro la Violenza sulle Donne - il 25 novembre - ricordando al pubblico l'importanza del rispetto e della lotta contro ogni forma di sopruso. Michela Stellabotte, protagonista di questa pièce, incarna le emozioni più profonde di questo racconto corale, che rimarrà impresso negli spettatori per la sua intensità.

L'omaggio a Puccini: un sogno in musica

Il 6 dicembre 2024, il Teatro del Maggio Musicale Fiorentino e Venti Lucenti celebrano i 100 anni dalla scomparsa di Giacomo Puccini con La Stagione dei Fiori, una rilettura della sua celebre La Bohème. Ambientata nella Parigi bohémien della Belle Époque, l'opera racconta la vita di artisti squattrinati, i sogni e le passioni di Mimì, Rodolfo e dei loro amici, in un inverno che segnerà il destino della giovane fioraia. Lo spettacolo mescola musica e prosa, divertendo e commuovendo il pubblico, che sarà trascinato in una sequenza vorticoso di battute e colpi di scena narrativi; non si racconta solo l'opera di Puccini ma anche la sua vita, con una galleria di personaggi - librettisti, amanti, direttori - che daranno vita a un ritratto appassionato del grande compositore. La Stagione dei Fiori è un omaggio alla giovinezza, all'amore e al teatro, dove arte e vita si fondono in una magia unica e indimenticabile.

Commedia storica e memoria

Con l'arrivo del nuovo anno la stagione si arricchisce di altri appuntamenti imperdibili. Il 17 gennaio 2025, la Compagnia La Soffianella presenta "L'Acqua Cheta", altra perla della drammaturgia di Augusto Novelli. Questa commedia fiorentina, leggera e pungente, racconta le dinamiche di una famiglia di inizio Novecento portandoci a riflettere su temi ancora attuali come il cambiamento sociale e le ambizioni personali. Claudio Frosini ne cura la regia, garantendo uno spettacolo capace di intrattenere e far sorridere.

Miti e leggende del sud

Il mese di febbraio si apre con "Cicella", un adattamento della celebre novella di Giambattista Basile tratto da "Lo cunto de li cunti", a cura della Compagnia L'Ultima Fila. Sotto la regia di Giacomo Cassetta, il 7 febbraio il pubblico sarà trasportato in un mondo fiabesco, popolato di personaggi magici e storie affascinanti. Giulia Barlazzi, Sabatino Cecchini e Alice Magnolfi daranno vita a un racconto antico ma sempre attuale, in cui il folklore del Sud Italia si intreccia con la poetica del sogno. A chiudere il mese, il 21 febbraio, sarà Lorenzo Baglioni con "Canzoni a Colori", un concerto che va oltre la semplice musica, alternando successi con oltre cento milioni di visualizzazioni online, pezzi inediti e monologhi coinvolgenti. Lo spettacolo ruota intorno al tema della comunicazione nell'era digitale, ponendo al pubblico una domanda attuale: conta di più la forma o il contenuto? Un'esperienza varia e intelligente che invita il pubblico a riflettere divertendosi.

and passions of Mimì, Rodolfo and their friends, in a winter that will mark the fate of the young florist. The show mixes music and prose, entertaining and moving the audience, who will be drawn into a whirlwind of narrative jokes and twists; it not only tells the story of Puccini's work but also his life, with a gallery of characters - librettists, lovers, directors - who will give life to a passionate portrait of the great composer.



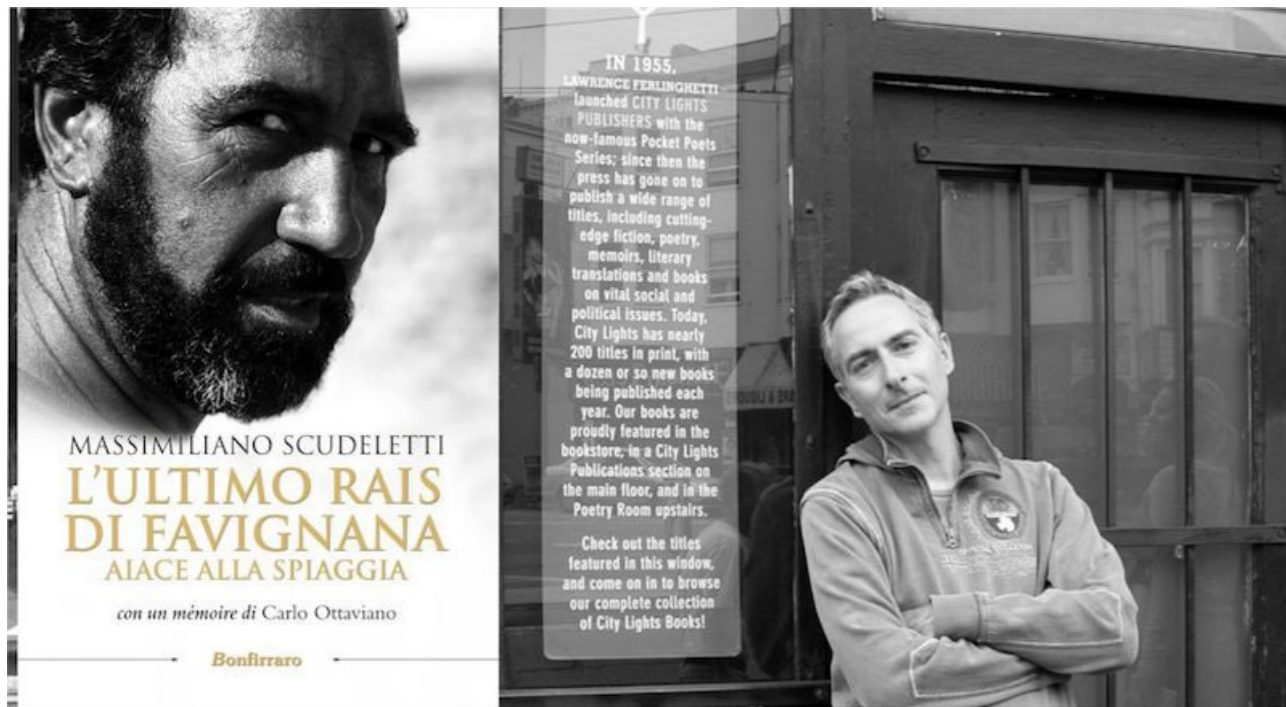
The Season of Flowers is a tribute to youth, love and theatre, where art and life blend together in a unique and unforgettable magic.

Historical comedy and memory

With the arrival of the new year, the season is enriched with other unmissable events. On January 17, 2025, the Compagnia La Soffianella presents "L'Acqua Cheta", another pearl of Augusto Novelli's dramaturgy. This light and pungent Florentine comedy tells the dynamics of an early twentieth-century family, leading us to reflect on still current themes such as social change and personal ambitions. Claudio Frosini takes care of the direction, guaranteeing a show capable of entertaining and making us smile.

Myths and legends of the South

The month of February opens with "Cicella", an adaptation of the famous novel by Giambattista Basile taken from "Lo cunto de li cunti", curated by the Compagnia L'Ultima Fila. Under the direction of Giacomo Cassetta, on February 7th the audience will be transported to a fairy-tale world, populated by magical characters and fascinating stories. Giulia Barlazzi, Sabatino Cecchini and Alice Magnolfi will bring to life an ancient but always current tale, in which folklore of Southern Italy intertwines with the poetics of the dream.



L'ultimo Rais e la legalità

La stagione volge al termine ma non senza regalare due ultimi spettacoli di grande rilievo. Il 21 marzo, la Compagnia DireMare Teatro presenta "Aiace alla Spiaggia", tratto dal libro "L'Ultimo Rais di Favignana" di Massimiliano Scudeletti: una storia che unisce mito e attualità, in una narrazione intensa e suggestiva, arricchita dalla presenza dell'autore stesso, che sarà disponibile per incontrare il pubblico.



Closing out the month, on February 21, will be Lorenzo Baglioni with "Canzoni a Colori", a concert that goes beyond simple music, alternating hits with over one hundred million online views, unreleased pieces and engaging monologues. The show revolves around the theme of communication in the digital age, posing a current question to the public: does form or content matter more? A varied and intelligent experience that invites the public to reflect while having fun.

The last Rais and legality

The season is coming to an end but not without offering two last shows of great importance. On March 21, the DireMare Teatro Company presents "Aiace alla Spiaggia", based on the book "L'Ultimo Rais di Favignana" by Massimiliano Scudeletti: a story that combines myth and current events, in an intense and evocative narration, enriched by the presence of the author himself, who will be available to meet the public.

Riflettori accesi sulla legalità: un omaggio alle vittime di tutte le mafie

Infine, il 23 maggio - Giornata Nazionale della Legalità - il laboratorio LARGE de La Tarumba, che da anni sostiene progetti di inclusione sociale, chiude la stagione con "La Legge del Carciofo", diretto da Viviana Ferruzzi. Ispirato al libro "Per questo mi chiamo Giovanni" di Luigi Garlando, lo spettacolo è un omaggio alle vittime di tutte le mafie e un ricordo della strage di Capaci avvenuta il 23 maggio 1992.

Un momento di riflessione su uno dei capitoli più dolorosi della storia italiana recente in ricordo e commemorazione delle vittime di tutte le mafie.

La stagione teatrale grevigiana 2024/2025 è una vera e propria celebrazione della cultura in tutte le sue forme. Dal dramma alla commedia, dalla memoria storica alla musica, ogni spettacolo è un tassello di un mosaico artistico e sociale che arricchirà il territorio del Chianti. Un invito, dunque, a partecipare, a lasciarsi coinvolgere e a vivere il teatro come strumento di crescita personale e collettiva.

Spotlights on legality: a tribute to the victims of all mafias

Finally, the May 23 - National Day of Legality - the LARGE laboratory of La Tarumba, which has supported social inclusion projects for years, closes the season with "La Legge del Carciofo", directed by Viviana Ferruzzi. Inspired by the book "Per questo mi chiamo Giovanni" by Luigi Garlando, the show is a tribute to the victims of all mafias and a memory of the Capaci massacre that took place on May 23, 1992.

A moment of reflection on one of the most painful chapters in recent Italian history in memory and commemoration of the victims of all mafias.

The 2024/2025 Greve theater season is a true celebration of culture in all its forms. From drama to comedy, from historical memory to music, each show is a piece of an artistic and social mosaic that will enrich the Chianti area. An invitation, therefore, to participate, to get involved and to experience theater as a tool for personal and collective growth.



Contatti

Comune di Greve in Chianti

Ufficio Promozione Turistica del Territorio

Tel. 055 8545271

Teatro Boito

Tel. 055 853889

I Piatti di Stagione



Il Castagnaccio: una ricetta che parla d'autunno

Castagnaccio: a recipe that speaks of Autumn

DI ROSINA FRACASSINI

Tra i dolci che raccontano la storia e le tradizioni della Toscana, il castagnaccio occupa un posto speciale. Nato come un piatto povero, oggi è considerato una delizia autunnale da gustare nelle trattorie e nelle case, in tutta la regione e oltre. Ma qual è l'origine di questo dolce rustico e così genuino?

Le Origini del Castagnaccio

Il castagnaccio è un dolce che affonda le sue radici nella tradizione contadina toscana, dove la castagna era un ingrediente fondamentale dell'alimentazione, soprattutto nelle zone montuose dell'Appennino. I boschi di castagno erano una risorsa preziosa per le famiglie povere, che trasformavano il frutto in farina di castagne, ingrediente base di questo dolce.

Secondo alcune fonti storiche, il castagnaccio risale addirittura al XVI secolo e il primo a parlare di una preparazione simile al castagnaccio fu Ortensio Lando, un umanista e scrittore italiano, che lo descrisse in uno dei suoi testi come una sorta di focaccia dolce a base di farina di castagne.

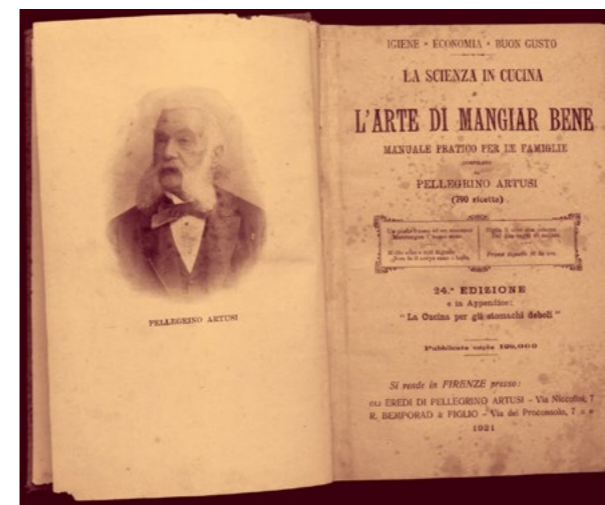
Among the desserts that tell the story and traditions of Tuscany, castagnaccio holds a special place. Originally a humble dish, it is now considered a seasonal delicacy to enjoy in trattorias and homes throughout the region and beyond. But what is the origin of this rustic and genuine dessert?

The Origins of Castagnaccio

Among the desserts that tell the story and traditions of Tuscany, castagnaccio holds a special place. Originally a humble dish, it is now considered a seasonal delicacy to enjoy in trattorias and homes throughout the region and beyond. But what is the origin of this rustic and genuine dessert?

Castagnaccio has its roots in the Tuscan peasant tradition, where chestnuts were a staple food, particularly in the mountainous areas of the Apennines. Chestnut forests were a precious resource for poor families, who transformed the fruit into chestnut flour, the main ingredient of this dessert.

Nel corso dei secoli, il castagnaccio si è arricchito di nuovi sapori e varianti, come l'aggiunta di pinoli, uvetta e rosmarino, che ancora oggi caratterizzano questa specialità.



Migliaccio di farina dolce o castagnaccio

Fonte: Pellegrinoartusi.it

Preparazione:

Prendete grammi 500 di farina di castagne e siccome questa farina si appasta facilmente passatela dal setaccio prima di adoperarla per renderla soffice; poi mettetela in un recipiente e conditela con uno scarso pizzico di sale.

Fatto questo, intridetela con 8 decilitri di acqua diaccia versata a poco per volta onde ridurla una liquida farinata, in cui getterete un pugno di pinoli interi. Alcuni aggiungono ai pinoli delle noci a pezzetti, altri anche dell'uva secca e sopra, qualche fogliolina di ramerino (rosmarino).

Ora prendete una teglia ove il migliaccio venga grosso un dito e mezzo all'incirca, copritene il fondo con un leggero strato d'olio ed altr'olio, due cucchiariate, spargetelo sulla farinata quando è nella teglia.

Cuocetelo in forno o anche in casa fra due fuochi e sformatelo caldo.

Con questa farinata si possono fare anche delle frittelle, e un profondo legame con la terra.

Il castagnaccio si gusta a fine pasto, accompagnato da un bicchiere di vin santo, o come merenda, in una versione più morbida e arricchita da una generosa spolverata di zucchero a velo.

According to some historical sources, castagnaccio dates back to the 16th century, and the first person to mention a preparation similar to castagnaccio was Ortensio Lando, an Italian humanist and writer, who described it in one of his texts as a sort of sweet flatbread made with chestnut flour. Over the centuries, castagnaccio has been enriched with new flavors and variations, such as the addition of pine nuts, raisins, and rosemary, which still characterize this specialty today.



Migliaccio of Sweet Flour or Castagnaccio

Recipe from Pellegrino Artusi

Instructions:

Take 500 grams of chestnut flour. Since this flour tends to clump, sift it before using to make it light. Then place it in a container and season it with a small pinch of salt. Next, mix it with 8 deciliters of cold water, pouring it in gradually to form a liquid batter, into which you will add a handful of whole pine nuts. Some also add chopped walnuts, others even raisins, and a few sprigs of rosemary on top.

Now, take a baking pan and spread a light layer of olive oil on the bottom. Once the batter is in the pan, drizzle two tablespoons of oil over it.

Bake it in the oven or even at home between two fires, and serve it warm.

With this batter, you can also make fritters.

Castagnaccio can be enjoyed at the end of a meal, accompanied by a glass of vin santo, or as a snack in a softer version enriched with a generous dusting of powdered sugar.



- Piante Vivaci perenni
- Progettazione Giardini
- Realizzazione Giardini Rocciosi e Rustici

Vivaio Fiori nel Chianti

Da oltre tre generazioni con grande passione coltiviamo piante e progettiamo giardini.

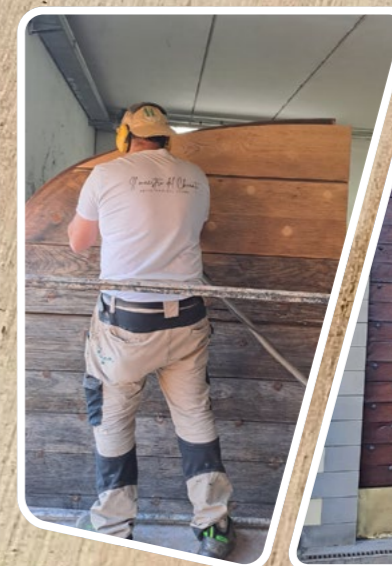
Il nostro fiore all'occhiello è da sempre "Il Giardino Roccioso". Operiamo soprattutto nel territorio del Chianti, utilizzando piante naturalizzate e una pietra locale: La pietra forte. Apprezzata nei secoli per il suo colore marrone-avana e per la resistenza possiamo dire con orgoglio che la pietra dei nostri giardini è la stessa di Palazzo Vecchio, Ponte Vecchio, Palazzo del Bargello, Palazzo Strozzi, Palazzo Medici Riccardi, La Chiesa di San Lorenzo, delle strade, delle piazze e delle mura di Firenze.

Via della Montagnola 181, 50022 Greve in Chianti (FI)
Tel. 055 8587206 - info@fiorinelchianti.it - www.fiorinelchianti.it



Luca e Paolo:
Artigiani
Restauratori
del Legno

Il Maestro del Chianti
Greve in Chianti - Firenze
Tel. 339 4934149
ilmaestrodelchianti@gmail.com



CHIANTI FUORI STAGIONE: ESPERIENZE AUTENTICHE TRA OLIVI, STORIA E TRADIZIONE

Chianti Off-Season: Authentic Experiences Among Olive Groves,
History, and Tradition

DI SEBASTIANO PEDANI



Il Chianti rivela un fascino unico fuori stagione, con i suoi colori vivaci e l'atmosfera tranquilla. Tra novembre e gennaio, Castellina in Chianti si anima con eventi che offrono una rara possibilità di vivere la regione a un ritmo più lento, esplorando nuovi paesaggi e riscoprendo le tradizioni. Dalle passeggiate tra gli oliveti e i tour storici alle serate con la poesia di Dante e gli eventi festivi, l'autunno e l'inverno nel Chianti ti invitano a immergerti nella cultura e nelle tradizioni locali: questo è un momento per rallentare, immergendosi nelle viste, nei suoni e nei sapori che rendono questa regione così ricca.

Chianti reveals a unique charm in the off-season, with its vibrant colors and tranquil atmosphere. Between November and January, Castellina in Chianti comes alive with events that offer a rare chance to experience the region at a slower pace, exploring new landscapes and rediscovering traditions. From walks among the olive groves and historical tours to evenings with Dante's poetry and festive holiday events, autumn and winter in Chianti invite you to immerse yourself in local culture and traditions.



Novembre porta il calore accogliente delle caldarroste e della musica dal vivo fuori dalla chiesa del villaggio, mentre dicembre dà il via alle celebrazioni natalizie con l'accensione dell'albero di Natale e un tradizionale mercatino di Natale con artigiani locali e venditori di cibo. Per gli amanti della cultura, eventi unici tenuti nella storica Rocca includono letture della Divina Commedia di Dante, accompagnate da musica dal vivo, nonché una presentazione letteraria di un giovane autore locale. Lo spirito natalizio continua fino a gennaio con spettacoli teatrali festosi per bambini e famiglie, da incantevoli spettacoli di bolle a vivaci spettacoli di clown, che culminano in una lettura teatrale delle Avventure di Pinocchio.

Autumn and winter in Castellina in Chianti offer visitors and locals alike a different kind of Tuscan experience. This is a time to slow down, taking in the sights, sounds, and tastes that make this region so rich. The season's events range from guided walks among the olive trees, learning about Chianti's oil culture, to historical treks through Castellina's charming streets. November brings the cozy warmth of roasted chestnuts and live music outside the village church, while December kicks off holiday celebrations with the lighting of the Christmas tree and a traditional Christmas market with local artisans and food vendors. For culture enthusiasts, unique events held in the historic Rocca feature readings of Dante's Divine Comedy, accompanied by live music, as well as a literary presentation by a young local author. The holiday spirit continues through January with festive theater shows for children and families, from enchanting bubble performances to lively clown acts, culminating in a theatrical reading of The Adventures of Pinocchio.



Questo periodo fuori stagione nel Chianti, con il suo mix di sapori locali, musica, letteratura e tradizione, è un vero invito a vivere il cuore e l'anima della regione.



27 Ottobre

Camminata tra gli olivi a cura di città dell'olio con pranzo e degustazione olio organizzato da centro commerciale Naturale della Castellina

31 Ottobre

Nell'ambito della giornata nazionale del trekking urbano Camminata alla scoperta dei luoghi di interesse storico e culturale del nostro comune, a cura della nostra concittadina e guida turistica Monica Tarloni e dell'associazione "via romea accessibile"

09 Novembre

Mattinata plastic free con raccolta rifiuti abbandonati per il paese .

17 Novembre

Castagne vino and Co. davanti alla chiesa a cura del centro commerciale Naturale della Castellina e il Gruppo idea Giovani. Merenda e a seguire aperitivo con Musica dal vivo .



This off-season period in Chianti, with its blend of local flavors, music, literature, and tradition, is a true invitation to experience the heart and soul of the region.

27th October

Walk among the olive trees organized by the city of oil with lunch and oil tasting organized by the Natural shopping center of Castellina

31st October

As part of the national day of urban trekking Walk to discover the places of historical and cultural interest of our municipality, organized by our fellow citizen and tourist guide Monica Tarloni and the association "via romea accessible"

9th November

Plastic free morning with collection of abandoned waste around the town.

17th November

Chestnuts, wine and Co. In front of the church organized by the Natural shopping center of Castellina and the Gruppo idea Giovani. Snack and then aperitif with live music.



24th November

First event inside the Rocca. In the hall of the captain Matteo Marsan will read us some songs from the divine comedy accompanied by the music of the maestro Giacomo Rossi and the professor of Italian literature Francesco Ricci. Followed by a tasting of wine and new oil.

1st December

Second event inside the Rocca. In the Captain's Hall, the young author Davide Berselli will present his book "The Equation of Freedoms" in whose pages we also find Castellina in Chianti. Followed by a tasting of wine and new oil.

8th December

Lighting of the Christmas tree in front of the Church with the Castellina in Chianti Philharmonic Orchestra

15th December

Bollestrabelle: giant bubble show by and with Thomas Goodman

24 Novembre

Primo evento dentro la Rocca . Nella sala del capitano, Matteo Marsan ci leggerà dei canti dalla divina commedia accompagnato dalla musica del maestro Giacomo Rossi e dal professore di letteratura italiana Francesco Ricci A seguire degustazione di vino e olio nuovo.

01 Dicembre

Secondo evento dentro la rocca . Nella sala del capitano il giovane autore Davide Berselli presenterà il suo libro "Lequazione delle libertà " nelle cui pagine troviamo anche Castellina in Chianti. A seguire degustazione di vino e olio nuovo.



08 Dicembre

Accensione albero di Natale davanti alla Chiesa con la Filarmonica di Castellina in Chianti

15 Dicembre

Bollestrabelle: spettacolo di bolle giganti di e con Thomas Goodman

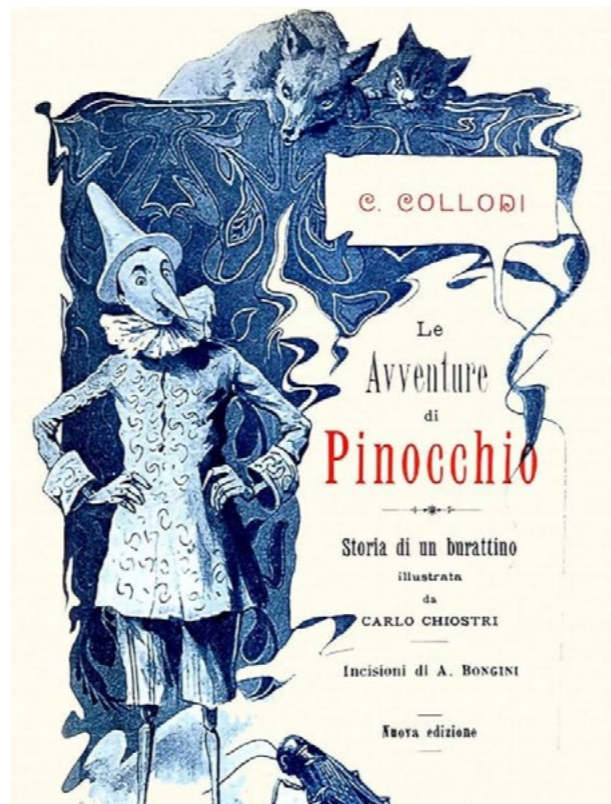
22 Dicembre

Paese del Natale con mercatino della filiera corta e artigiani e arrivo di Babbo Natale. Nel periodo di Natale ci saranno anche 4 spettacoli teatrali per bambini Giulivo Natale show. Spettacolo natalizio di clowneria e giocoleria.



22nd December

Christmas Village with a short supply chain market and artisans and the arrival of Santa Claus. During the Christmas period there will also be 4 theatrical shows for children Merry Christmas show. Christmas clowning and juggling show.



5 Gennaio

Che forte ! Con Mago Daniele Ceccherini che coinvolgerà adulti e bambini nel suo spettacolo di magia .

12 Gennaio

Lo stanzone delle Apparizioni presenta "le avventure di Pinocchio ". Lettura scenica con musiche dal vivo e immagini video .

5th January

January: How cool! With Magician Daniele Ceccherini who will involve adults and children in his magic show.

12th January

The large room of the Apparitions presents "the adventures of Pinocchio". Scenic reading with live music and video images.



Info
Comune di Castellina in Chianti
Ufficio Turistico
Tel. +39 0577 741392
ufficioturistico@comune.castellina.si.it

SIMONE TORRESI: L'IMPRENDITORE GENTILUOMO CHE HA FATTO DELLA TOSCANA IL SUO CAPOLAVORO.

Simone Torresi:
the gentleman entrepreneur who made Tuscany his masterpiece.

DI ROSINA FRACASSINI



Simone Torresi è un uomo che si porta dietro il fascino e la forza della sua terra.

Nato in un casolare dell'Impruneta, cuore pulsante del Chianti, ha respirato fin da bambino l'odore delle colline, delle vigne e delle pietre antiche. Ha osservato il lavoro instancabile delle mani ruvide dei contadini e, attraverso di loro, ha imparato che ogni angolo di questo territorio ha un'anima e ogni casa un passato che merita di essere rispettato e valorizzato.

Da queste radici profonde è nata la sua visione: una continua ricerca di bellezza che onora il passato mentre abbraccia il futuro.

Simone Torresi is a man who embodies the charm and strength of his land. Born in a farmhouse in Impruneta, the beating heart of Chianti, he has breathed in the scents of the hills, vineyards, and ancient stones since childhood. He watched the tireless work of the calloused hands of farmers and, through them, learned that every corner of this territory has a soul and every house a history that deserves to be respected and enhanced. From these deep roots came his vision: a relentless pursuit of beauty that honors the past while embracing the future.

Simone is not just a successful entrepreneur but a man whose sensitivity and respect for the landscape define



Simone non è solo un imprenditore di successo ma un uomo che ha fatto della sensibilità e del rispetto per il paesaggio la sua cifra distintiva e mentre a prima vista il suo piglio e la sua corporatura imponente potrebbero suggerire una persona inflessibile, osservando il suo lavoro si capisce subito che la sua anima è tutt'altro che dura: in lui convivono una forza e una delicatezza rare, una visione che sa coniugare la solidità dell'architettura con la grazia di un paesaggio che ha bisogno di essere accarezzato, non dominato.

Oggi, dopo anni di dedizione e passione, Simone ha inaugurato una nuova sede di rappresentanza, un luogo pensato per accogliere i suoi clienti con la stessa cura

him. While at first glance his imposing frame and firm demeanor might suggest a rigid character, his work reveals a rare blend of strength and gentleness. His vision harmonizes the solidity of architecture with the grace of a landscape that needs to be cherished, not dominated. After years of dedication and passion, Simone recently inaugurated a new headquarters, a space designed to welcome clients with the same care he puts into turning houses into works of art. This new opening is not only a symbol of professional growth but a concrete response to the evolving needs of his clientele. From farmhouses to villas and luxury residences, Simone Torresi aims to offer his clients an environment that reflects the quality of his work and his vision, catering to both national and international audiences. His clients don't just seek a construction entrepreneur but an interpreter of luxury and beauty—someone who can shape their dreams while respecting the unique identity of each project.

Over the years, Torresi has refined his skills, specializing in the restoration of prestigious properties, focusing on "turnkey" projects. His approach goes beyond design: Simone oversees every phase of the process, from obtaining permits to executing the work and delivering the final product. Every detail is meticulously curated, every choice carefully calibrated to achieve a result that merges elegance, functionality, and harmony with the surrounding landscape. For him, respecting the environment is not just a value but a necessity, which is



con cui trasforma le case in opere d'arte: questa nuova apertura non è solo un simbolo di crescita professionale ma una risposta concreta alle esigenze di una clientela in costante evoluzione. Coloniche, ville, residenze di lusso: Simone Torresi ha scelto di offrire a chi si affida a lui un ambiente che rispecchi la qualità del suo lavoro e la sua visione, destinata a un pubblico sia nazionale che internazionale. I suoi committenti non cercano solo un imprenditore edile ma un interprete del lusso e del bello, qualcuno che sappia dare forma ai loro sogni rispettando l'identità unica di ogni progetto.

Nel corso degli anni, Torresi ha affinato la sua competenza fino a specializzarsi nella ristrutturazione di immobili di prestigio, concentrandosi su progetti "chiavi in mano". Il suo approccio non si limita alla progettazione: Simone segue ogni fase del processo, dalla richiesta dei permessi alla messa in opera, fino alla consegna finale. Ogni dettaglio è curato con precisione, ogni scelta è calibrata per garantire un risultato che sappia coniugare eleganza, funzionalità e coerenza con il paesaggio circostante. Per lui, il rispetto per l'ambiente non è solo un valore ma una necessità ed è per questo che nei suoi progetti si integrano materiali locali e si promuove una coerenza paesaggistica in grado di fondere il nuovo e l'antico senza forzature.

Il Chianti è una terra che trasuda bellezza da ogni angolo e Simone ha fatto sua la missione di tirar fuori il meglio da ogni struttura, di raccontare storie attraverso mattoni e pietre che parlano di tradizione e di futuro.

Il suo stile è fedele al Made in Italy, una filosofia che permea ogni scelta stilistica, dai dettagli delle ristrutturazioni alla creazione di piscine uniche, ribattezzate infatti "piscine d'autore", proprio per la loro straordinaria capacità di fondersi con il paesaggio, quasi fossero nate insieme alle colline che le circondano.

Ma dietro ogni grande successo c'è sempre una motivazione profonda e per Simone quella motivazione ha un nome: Lorenzo, suo figlio. A ventidue anni, Lorenzo è diventato una presenza fondamentale nel lavoro del padre, grazie a lui infatti Simone ha trovato nuova energia, nuova spinta, una voglia di crescere e migliorarsi che ha reso questi ultimi anni i più stimolanti della sua carriera.



why his projects incorporate local materials and promote a landscape coherence that blends the old with the new seamlessly.

Chianti is a land that exudes beauty from every corner, and Simone has taken it upon himself to bring out the best in every structure, telling stories through bricks and stones that speak of both tradition and the future. His style is true to the essence of Made in Italy, a philosophy that permeates every stylistic choice, from the details of renovations to the creation of unique pools—dubbed "signature pools" for their extraordinary ability to blend into the landscape as if born alongside the surrounding hills.

But behind every great success lies a deep motivation, and for Simone, that motivation has a name: Lorenzo, his son. At twenty-two, Lorenzo has become a fundamental





Quello tra padre e figlio non è solo un rapporto affettivo ma una collaborazione professionale che si arricchisce giorno dopo giorno, dove l'esperienza si mescola all'entusiasmo, creando un equilibrio perfetto: Simone, che un tempo temeva che la sua arte potesse spegnersi con lui, oggi guarda al futuro con ottimismo, sapendo che il suo lavoro ha trovato continuità e nuova linfa vitale.

Accanto a lui poi, in questo viaggio, c'è sempre stata sua moglie Federica, un pilastro di supporto e complicità. È con il sostegno della sua famiglia che Simone ha saputo affrontare anche i momenti più difficili, quelli che ogni imprenditore, anche il più brillante, inevitabilmente incontra lungo il percorso. E ogni sfida, ogni ostacolo superato, ha rafforzato la sua determinazione a lasciare un segno inconfondibile sul paesaggio toscano.

Simone Torresi non è solo un imprenditore di successo, ma un uomo che ha saputo trasformare la passione per il suo lavoro in un'arte. Ogni progetto porta la sua firma: quella di chi sa che il vero lusso non sta solo nella bellezza delle cose ma nel cuore che ci si mette nel realizzarle.



presence in his father's work, bringing new energy and drive. Thanks to him, Simone has found renewed momentum, a desire to grow and improve that has made these last years the most exciting of his career. The relationship between father and son is not just an emotional bond but a professional collaboration that grows richer day by day, where experience merges with enthusiasm, creating a perfect balance. Simone, who once feared that his craft might end with him, now looks to the future with optimism, knowing that his work has found continuity and new vitality.

Beside him on this journey has always been his wife, Federica—a pillar of support and complicity. It is with his family's support that Simone has been able to face even the toughest challenges, the kind that every entrepreneur, no matter how brilliant, inevitably encounters. Every obstacle overcome has strengthened his determination to leave an unmistakable mark on the Tuscan landscape. Simone Torresi is not just a successful entrepreneur; he is a man who has turned his passion for his work into an art form. Every project bears his signature—that of someone who knows that true luxury lies not only in the beauty of things but in the heart that goes into creating them.



Info
TORRESI

Via del Gelsomino 35/R Firenze

tel. 055 2373788

info@torresi-scavi.it





*"Il cuore goloso di
Greve in Chianti"*

RISTORANTE

La Loggia

del CHIANTI

Cucina Circolare e Naturale
Chef Simone Bianco

Radda in Chianti
+39 0577 738491



Pasticceria Chianti

CAFFETTERIA - FOCACCERIA - PANIFICIO

Piazza Giacomo Matteotti 27
Greve in Chianti - Firenze
Tel. 055 8546193



CHIANTI E STATI UNITI: UN LEGAME CHE CRESCE TRA CULTURA, SOSTENIBILITÀ E SCUOLA

Chianti and the United States: A Growing Bond between Culture,
Sustainability and School

DI SEBASTIANO PEDANI

Non dovrebbe più sorprendere che il Chianti sia il territorio più amato dagli americani. Ogni anno, la nostra zona accoglie un gran numero di turisti statunitensi, e negli ultimi tempi è diventata anche una destinazione per scuole e programmi di perfezionamento in diverse discipline. Ad esempio, nel territorio di Greve in Chianti sono attivi da oltre 30 anni tre programmi legati alla musica classica.

It should no longer be surprising that Chianti is the most beloved territory by Americans. Every year, our area welcomes a large number of American tourists, and in recent times it has also become a destination for schools and advanced training programs in various disciplines. For example, in the territory of Greve in Chianti, three programs related to classical music have been active for over 30 years.





A partire da quest'anno, Greve in Chianti sarà la base operativa in Italia della School for Field Studies (SFS), un'organizzazione americana leader nella formazione di studenti universitari sui temi dell'ambiente e della sostenibilità. Abbiamo avuto modo di parlare con Jessica Shepherd, Program Manager per l'Italia, che ci ha raccontato di più sulla SFS e sui suoi studenti.

La School for Field Studies (SFS) è il più grande fornitore degli Stati Uniti di programmi di studio ambientale all'estero, inviando oltre settecento studenti universitari per programmi semestrali ed estivi a centri di ricerca in dodici paesi: Australia, Bhutan, Cambogia, Patagonia cilena, Costa Rica, Croazia, Italia, Kenya, Panama, Perù, Tanzania e Isole Turks e Caicos. Gli studenti SFS lavorano a stretto contatto con i docenti SFS nello studio delle questioni ambientali che le parti interessate locali definiscono fondamentali per la loro regione.

Gli studenti - provenienti da numerosi e prestigiosi college e università americane come Sewanee Tennessee, Colorado College, Know College, Colby Sawyer College, University of California/Santa Barbara, The college of Wooster, Kenyon College, Amherst College, Grinnell College - completano un progetto di ricerca diretto sotto la supervisione dei docenti e presentano i risultati ai membri della comunità alla fine di ogni trimestre.

Starting this year, Greve in Chianti will be the operational base in Italy of the School for Field Studies (SFS), a leading American organization in the training of university students on the themes of the environment and sustainability. We had the opportunity to speak with Jessica Shepherd, Program Manager for Italy, who told us more about the SFS and its students.

The School for Field Studies (SFS) is the largest provider of environmental study abroad programs in the United States, sending over seven hundred undergraduate students for semester and summer programs to research centers in twelve countries: Australia, Bhutan, Cambodia, Chilean Patagonia, Costa Rica, Croatia, Italy, Kenya, Panama, Peru, Tanzania, and the Turks and Caicos Islands. SFS students work closely with SFS faculty to study environmental issues that local stakeholders define as critical to their region.

Students—from a variety of prestigious American colleges and universities, including Sewanee Tennessee, Colorado College, Know College, Colby Sawyer College, University of California/Santa Barbara, The College of Wooster, Kenyon College, Amherst College, Grinnell College—complete a directed research project under the supervision of faculty and present their findings to community members at the end of each term.



Il Programma in Italia: Tra Sostenibilità e Territorio

Il programma di School for Field Studies Italia – Sustaining Traditions: Food, Farming, and Climate – ha sede a Greve in Chianti e si concentra sui sistemi agroalimentari sostenibili e locali, distinguendosi dagli altri programmi di SFS, attivi in sei continenti, che affrontano principalmente temi ambientali da una prospettiva naturalistica.

Questo programma, unico e orientato all'innovazione, si focalizza sulla sostenibilità dei sistemi agroalimentari, riconoscendo l'importanza crescente degli impatti di tali sistemi sull'ambiente e la necessità di raggiungere una sostenibilità economica, sociale e ambientale nel settore agricolo per preservare la biodiversità, combattere il cambiamento climatico e ridurre l'inquinamento.

Durante il semestre accademico, gli studenti visitano diverse località in Toscana, tra cui:

- la Maremma, dove studiano la conservazione dell'agrobiodiversità - in collaborazione con l'azienda Terre Regionali Toscane della Regione Toscana e la Tenuta San Carlo - e analizzano la sostenibilità della pesca tradizionale nelle lagune salmastre costiere;
- il Mugello e il Casentino, dove, in collaborazione con il Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, esaminano la gestione sostenibile dei conflitti tra il lupo e le attività pastorali e studiano la produzione di castagne e altri prodotti forestali;
- il Chianti, dove svolgono ricerche sulla sostenibilità della viticoltura e dell'olivicoltura in diverse aziende biologiche tra cui Altiero e Querciabella

Un'area di studio particolare è dedicata alle diverse razze bovine: dalla Mucca Calvana a rischio di estinzione che l'azienda Podere Ruggeri in Casentino sta cercando di salvare, alla Mucca Maremmana, fino alla Chianina nel Chianti. Questo studio mette in risalto la biodiversità del territorio toscano.

Non mancano le visite culturali, come quella al Convento dei Frati a La Verna, il Museo della Lana in Casentino e, naturalmente, le città d'arte toscane.

The Program in Italy: Between Sustainability and Territory

The School for Field Studies Italia program – Sustaining Traditions: Food, Farming, and Climate – is based in Greve in Chianti and focuses on sustainable and local agri-food systems, distinguishing itself from other SFS programs, active in six continents, which mainly address environmental issues from a naturalistic perspective.

This unique and innovation-oriented program focuses on the sustainability of agri-food systems, recognizing the growing importance of the impacts of such systems on the environment and the need to achieve economic, social and environmental sustainability in the agricultural sector to preserve biodiversity, combat climate change and reduce pollution.

During the academic semester, students visit several locations in Tuscany, including:

- the Maremma, where they study the conservation of agrobiodiversity - in collaboration with the company Terre Regionali Toscane of the Tuscany Region and Tenuta San Carlo - and analyze the sustainability of traditional fishing in coastal brackish lagoons;
- Mugello and Casentino, where, in collaboration with the Casentinesi Forests National Park, they examine the sustainable management of conflicts between wolves and pastoral activities and study the production of chestnuts and other forest products;
- Chianti, where they carry out research on the sustainability of viticulture and olive growing in various organic companies including Altiero and Querciabella

A particular study area is dedicated to the different cattle breeds: from the Calvana cow at risk of extinction that the Podere Ruggeri company in Casentino is trying to save, to the Maremmana cow, up to the Chianina in Chianti. This study highlights the biodiversity of the Tuscan territory.

There is no shortage of cultural visits, such as the one to the Convento dei Frati in La Verna, the Wool Museum in Casentino and, of course, the Tuscan cities of art.

Un'Esperienza Autentica: *English for Pasta*

Oltre alle lezioni in classe e sul campo, la SFS offre agli studenti un'esperienza autentica a stretto contatto con le comunità locali. Un esempio è il progetto "English for Pasta": ogni settimana, gli studenti sono ospitati da famiglie italiane con figli adolescenti, dove praticano la lingua italiana, aiutano nei compiti e conversano in inglese, per poi cenare insieme. È un'esperienza unica sia per i giovani studenti che per le famiglie ospitanti.

An Authentic Experience: *English for Pasta*

In addition to classroom and field lessons, SFS offers students an authentic experience in close contact with local communities. One example is the "English for Pasta" project: each week, students are hosted by Italian families with teenage children, where they practice the Italian language, help with homework, and converse in English, and then have dinner together. It is a unique experience for both the young students and the host families.

IL TEAM DEGLI INSEGNATI

Jessica Shepherd
Italy, Program Manager

Riccardo Simoncini
PhD, Italy, Lead Faculty;
Lecturer in Food Systems Policy
and Socioeconomic Values.

Claudia Corti
M.Sc. Professore
Ecology of Food Systems

Filippo Randelli
PhD, Professore Resource
Management

Perché la Toscana e Greve in Chianti?

“Abbiamo scelto la Toscana per la sua incredibile biodiversità e attenzione alla sostenibilità, qualità difficili da trovare altrove in Europa”, afferma Jessica. “E guardando alla Toscana, il Chianti è il territorio più conosciuto e amato negli Stati Uniti. Tutti lo associano all'Italia! E non dimentichiamo che il presidente dell'organizzazione si è innamorato di questa zona.”

Why Tuscany and Greve in Chianti?

“We chose Tuscany for its incredible biodiversity and attention to sustainability, qualities that are difficult to find elsewhere in Europe,” says Jessica. “And when you look at Tuscany, Chianti is the most well-known and loved area in the United States. Everyone associates it with Italy! And let's not forget that the president of the organization fell in love with this area.”

Perché gli studenti scelgono questo programma?

“Qui gli studenti hanno l'opportunità di vedere la teoria applicata alla pratica, immersi nella vita reale. Il valore aggiunto è che fanno parte di una comunità dalla quale imparano e si arricchiscono culturalmente. Non è solo uno studio, ma un'esperienza di vita.”

Why do students choose this program?

“Here, students have the opportunity to see theory applied to practice, immersed in real life. The added value is that they are part of a community from which they learn and are culturally enriched. It is not just a study, but a life experience.”

Progetti per il Futuro

L'obiettivo è mettere solide radici. “Stiamo cercando una struttura permanente che diventi il nostro campus italiano, grande abbastanza da ospitare studenti e staff per tutto l'anno”, spiega Jessica. “Al momento, alloggiamo i 13 studenti in due strutture, appoggiandoci alla Coop di Greve per i pasti e le lezioni. Il nostro sogno è far nascere a Greve in Chianti un Centro di Ricerca per l'agricoltura sostenibile.”

Projects for the Future

The goal is to put down solid roots. “We are looking for a permanent structure that will become our Italian campus, large enough to host students and staff for the whole year,” explains Jessica. “At the moment, we house the 13 students in two structures, relying on the Coop of Greve for meals and lessons. Our dream is to create a Research Center for sustainable agriculture in Greve in Chianti.”

PAROLA AGLI STUDENTI

Evie - Texas

“Perché hai scelto questo Programma?”

Ho scelto questo programma per via del mio legame e della mia passione per l'agricoltura! Sono cresciuto sempre interessato all'agricoltura per via della mia famiglia in Texas, mentre continuavo a studiare il cambiamento climatico e gli effetti dell'agricoltura sul nostro pianeta, mi sono interessato alla sostenibilità in agricoltura.

“Qual è l'esperienza o la scoperta che ti porterai per sempre con te?”

Penso che da questo viaggio ho scoperto che siamo tutti più simili di quanto pensi, nonostante le nostre origini!

“Why did you choose this program?”

I chose this program because of my connection and passion for agriculture! I grew up always interested in agriculture because of my family in Texas as I've continued to learn about climate change and the affects of agriculture on our planet I become interested in sustainability in agriculture.

“What experience or discovery will you take with you forever?”

I think from this trip I have discovered that we are all more similar than you think despite where we come from!

Hannah - California

“Perché hai scelto questo Programma?”

Ho scelto questo programma perché mi sto specializzando in scienze ambientali e ho sempre voluto saperne di più sulla viticoltura. Quando ho scoperto questo programma, ho capito che era perfetto per me! Non c'erano altre opportunità di studio all'estero che offrissero lavoro sul campo, ricerca e immersione culturale completa come questa.

“Qual è l'esperienza o la scoperta che ti porterai per sempre con te?”

Nei due mesi che ho trascorso qui finora, ho stretto così tante relazioni genuine non solo con le persone di Greve, ma anche con l'ambiente. Ammiro profondamente l'impegno degli italiani per l'agricoltura biologica e la salvaguardia della natura e spero di riportare queste pratiche in America con me. Abbiamo molto da imparare dagli italiani!!!

“Why did you choose this program?”

I chose this program because I'm majoring in environmental science, and I've always wanted to learn more about viticulture. When I found out about this program I knew it was perfect for me! there were no other study abroad opportunities that offered field work, research, and full culture immersion like this one.

“What experience or discovery will you take with you forever?”

From the two months I've spent here so far, I've made so many genuine connections to not only the people in Greve but the environment as well. I deeply admire the commitment Italians have made to organic agriculture and preservation of nature, and I hope to bring these practices back to America with me. We have a lot to learn from Italians!!!



Info:
<https://fieldstudies.org/>

CHIANTI DIGITAL

Gli Specialisti della comunicazione Wine, Food e Hospitality

Scopri come il Marketing Strategico e la Comunicazione Efficace possono fare la differenza nella tua Azienda.

MARKETING
SOCIAL MEDIA
WEB DESIGN
ADVERTISING
BRANDING
CONTENT CREATION

Collaboriamo al successo di



Parlaci del tuo progetto e scopri come possiamo supportarti!

+39 335 1397061

WWW.CHIANTIDIGITAL.IT

500 ANNI DI VILLA CALCINAIA: *Un viaggio tra storia, vino e sostenibilità*

500 Years of Villa Calcinaia: A Journey Through History, Wine and Sustainability

DI SEBASTIANO PEDANI



Il 23 maggio 2024 la famiglia Capponi ha celebrato un evento storico: i 500 anni dall'acquisizione di Villa Calcinaia, uno dei simboli del Chianti Classico e dimora della famiglia dal 1524. La tenuta, situata a Greve in Chianti, rappresenta non solo una storia di eccellenza vitivinicola ma anche di profonda connessione con il territorio toscano. I festeggiamenti, che si sono svolti in una cornice suggestiva, hanno visto partecipazioni illustri e un programma che ha intrecciato passato e presente in un'esperienza unica.

L'acquisto di Villa Calcinaia da parte di Niccola di Andrea Capponi nel 1524 segnò l'inizio di una storia che ha attraversato secoli di evoluzione enologica e cura del territorio. Oggi, i fratelli Sebastiano, Niccolò e Tessa Capponi rappresentano la 37esima generazione della famiglia che continua a gestire la tenuta con dedizione e visione, preservando la tradizione agricola e la qualità dei loro prodotti. Una delle missioni di Sebastiano Capponi è quella di coniugare storia e innovazione, dalla salvaguardia del paesaggio fino all'agricoltura biologica e al recupero di antiche varietà di vite come Occhiorosso, Mammolo e Sanforte.

On May 23, 2024, the Capponi family celebrated a historic event: 500 years since the acquisition of Villa Calcinaia, one of the symbols of Chianti Classico and the family's home since 1524. The estate, located in Greve in Chianti, represents not only a history of winemaking excellence but also of a deep connection with the Tuscan territory. The celebrations, which took place in a suggestive setting, saw illustrious participation and a program that intertwined past and present in a unique experience.

The purchase of Villa Calcinaia by Niccola di Andrea Capponi in 1524 marked the beginning of a story that has spanned centuries of oenological evolution and care of the territory. Today, brothers Sebastiano, Niccolò and Tessa Capponi represent the 37th generation of the family that continues to manage the estate with dedication and vision, preserving the agricultural tradition and the quality of their products. One of Sebastiano Capponi's missions is to combine history and innovation, from landscape conservation to organic farming and the recovery of ancient vine varieties such as Occhiorosso, Mammolo and Sanforte.



Le celebrazioni hanno attirato amici, produttori e figure di spicco del Consorzio del Chianti Classico. Al centro della giornata, una speciale degustazione guidata dal Wine Educator Filippo Bartolotta, che ha accompagnato gli ospiti in un viaggio enologico attraverso la storia di Villa Calcinaia e dei suoi vini. Cinque etichette selezionate hanno rappresentato le tappe più importanti del percorso della famiglia Capponi: dal Mauvais Chapon Metodo Classico 2018, una bollicina ottenuta da Sangiovese, fino al prestigioso Villa Calcinaia Chianti Classico Riserva 2010. La degustazione è stata arricchita da racconti storici, come il trattato scritto nel 1613 da Niccola Capponi sulle tecniche enologiche francesi, che testimoniano l'antica propensione della famiglia all'innovazione e alla qualità. Le etichette servite hanno anche incluso un raro Chianti Classico del 1969, ancora in perfette condizioni, che ha stupito per la freschezza e la complessità degli aromi, un vero e proprio testamento della capacità di invecchiamento dei vini della tenuta.

The celebrations attracted friends, producers and leading figures of the Chianti Classico Consortium. At the heart of the day, a special tasting led by Wine Educator Filippo Bartolotta, who accompanied guests on an oenological journey through the history of Villa Calcinaia and its wines. Five selected labels represented the most important stages of the Capponi family's journey: from the Mauvais Chapon Metodo Classico 2018, a sparkling wine obtained from Sangiovese, to the prestigious Villa Calcinaia Chianti Classico Riserva 2010.

The tasting was enriched by historical stories, such as the treatise written in 1613 by Niccola Capponi on French winemaking techniques, which testify to the family's ancient propensity for innovation and quality. The labels served also included a rare Chianti Classico from 1969, still in perfect condition, which amazed for the freshness and complexity of the aromas, a true testament to the aging capacity of the estate's wines.



Sostenibilità e innovazione

Villa Calcinaia non è solo storia e vino, ma anche un esempio di sostenibilità. La tenuta è coltivata interamente con metodi biologici dal 2000, con un occhio di riguardo per la biodiversità e l'ambiente circostante. Tra i progetti in corso, spiccano l'uso di energie rinnovabili, come l'impianto geotermico che alimenta la proprietà, e il recupero delle acque piovane per l'irrigazione. La villa ospita anche una zona di rispetto venatorio per il ripopolamento della fauna locale, dimostrando un impegno a lungo termine nella tutela del paesaggio.

Sustainability and innovation

Villa Calcinaia is not only history and wine, but also an example of sustainability. The estate has been cultivated entirely with organic methods since 2000, with a special attention to biodiversity and the surrounding environment. Among the ongoing projects, the use of renewable energy, such as the geothermal system that powers the property, and the recovery of rainwater for irrigation stand out. The villa also hosts a hunting reserve for the repopulation of local fauna, demonstrating a long-term commitment to protecting the landscape.



Un brindisi al futuro

I 500 anni di Villa Calcinaia non sono solo un omaggio al passato, ma una dichiarazione d'intenti per il futuro. La famiglia Capponi continua a lavorare per mantenere il Chianti Classico tra le eccellenze mondiali, unendo la riscoperta di antiche varietà di vite a tecniche innovative per affrontare le sfide moderne, come il cambiamento climatico. Il sogno di Sebastiano Capponi è proiettare Villa Calcinaia verso il futuro, mantenendo salda la sua identità e garantendo che, tra altri 500 anni, questa storia di passione e dedizione continui a essere scritta, un bicchiere alla volta.

Questa celebrazione è stata dunque un'occasione per riflettere non solo sulla straordinaria eredità della famiglia Capponi, ma anche sulla capacità della tenuta di reinventarsi, rimanendo fedele alle proprie radici. Un brindisi, quindi, non solo ai primi 500 anni, ma a molti altri a venire!

A toast to the future

The 500 years of Villa Calcinaia are not only a tribute to the past, but a declaration of intent for the future. The Capponi family continues to work to keep Chianti Classico among the world's excellences, combining the rediscovery of ancient vine varieties with innovative techniques to address modern challenges, such as climate change. Sebastiano Capponi's dream is to project Villa Calcinaia towards the future, maintaining its identity and ensuring that, in another 500 years, this story of passion and dedication will continue to be written, one glass at a time.

This celebration was therefore an opportunity to reflect not only on the extraordinary legacy of the Capponi family, but also on the ability of the estate to reinvent itself, remaining faithful to its roots.

A toast, therefore, not only to the first 500 years, but to many more to come!

Azienda
Via Citille 84, 50022
Greve in Chianti (FI)
Tel. 055 853715
Email: ufficio@conticapponi.it





CASTELLO DI ALBOLA:

L'ARTE INCONTRA IL VINO IN UNA CONVERSAZIONE
SENZA TEMPO

CASTELLO DI ALBOLA:
ART MEETS WINE IN A TIMELESS CONVERSATION

DI ROSINA FRACASSINI

Dal 9 settembre al 31 dicembre 2024, la suggestiva cornice del Castello di Albola, situato a Radda in Chianti, sarà il palcoscenico della seconda edizione del progetto culturale Dialoghi Paralleli.

Questa iniziativa, che unisce pittura e vino in un'esperienza immersiva, vedrà protagonisti gli artisti Vittoria Palazzolo e Alain Bonnefoit, offrendo ai visitatori un percorso unico nel cuore della Toscana.

Il concetto centrale di Dialoghi Paralleli si fonda sull'idea di conversazioni affiancate: scambi di idee che avanzano insieme, arricchendosi l'un l'altro senza mai sovrapporsi o perdere la propria autenticità. È un omaggio all'apertura e alla reciprocità, simbolo di un dialogo costante in cui ogni voce mantiene la sua individualità pur partecipando a un confronto costruttivo. La distanza tra queste linee parallele non rappresenta separazione, ma una forma di rispetto e complementarità.

Questo spirito si riflette perfettamente nel progetto espositivo del Castello di Albola. Le opere di Palazzolo e Bonnefoit non sono semplici elementi decorativi, ma strumenti che invitano il pubblico a esplorare il contesto circostante con uno sguardo rinnovato. La tenuta stessa diventa parte integrante del dialogo artistico, accogliendo e amplificando il messaggio di ogni opera.

From September 9 to December 31, 2024, the evocative setting of Castello di Albola, located in Radda in Chianti, will be the stage for the second edition of the cultural project Dialoghi Paralleli.

This initiative, which combines painting and wine in an immersive experience, will feature artists Vittoria Palazzolo and Alain Bonnefoit, offering visitors a unique journey through the heart of Tuscany.

The central concept of Dialoghi Paralleli is based on the idea of side-by-side conversations: exchanges of ideas that advance together, enriching each other without ever overlapping or losing their authenticity. It is a tribute to openness and reciprocity, a symbol of a constant dialogue in which each voice maintains its individuality while participating in a constructive comparison. The distance between these parallel lines does not represent separation, but a form of respect and complementarity.

This spirit is perfectly reflected in the exhibition project of Castello di Albola. The works of Palazzolo and Bonnefoit are not simple decorative elements, but tools that invite the public to explore the surrounding context with a renewed gaze. The estate itself becomes an integral part of the artistic dialogue, welcoming and amplifying the message of each work.





Palazzolo e Bonnefoit portano avanti un discorso iniziato lo scorso anno da Fabio Calvetti e Armando Xhomo, artisti ora coinvolti come curatori di questa nuova edizione. Questo passaggio di testimone crea una trama ricca di rimandi, un racconto che cresce ed evolve attraverso le diverse edizioni. Il risultato è una narrazione corale in cui ogni contributo, dalle opere alla curatela, si intreccia in un mosaico di prospettive che arricchisce il visitatore. L'iniziativa è un invito a scoprire la bellezza del Chianti attraverso una lente inedita, dove l'arte non è solo vista, ma vissuta, e dove il vino e la pittura si fondono in un'esperienza sensoriale e intellettuale.

Palazzolo and Bonnefoit continue a discourse started last year by Fabio Calvetti and Armando Xhomo, artists now involved as curators of this new edition. This passing of the baton creates a plot full of references, a story that grows and evolves through the different editions. The result is a choral narration in which each contribution, from the works to the curatorship, is intertwined in a mosaic of perspectives that enrich the visitor. The initiative is an invitation to discover the beauty of Chianti through a new lens, where art is not only seen, but lived, and where wine and painting merge in a sensorial and intellectual experience.



Info
Castello di Albola
Via Pian d'Albola, 31, 53017 Radda in Chianti SI
Tel. 0577 738019
info@albola.it



 **CAFFETTERIA
BAR PIERI** 




ARTICOLI
PER FUMATORI



BAR TABACCHERIA
BAR PIERI - VIA DEL GIGLIO 1, SAN DONATO IN POGGIO (FI)
TEL. 055 8072908



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



ALIMENTARI - APERITIVI



ALLA SCOPERTA DEL TARTUFO: Un'esperienza unica tra i boschi della Tenuta di Sticciano

DISCOVERING TRUFFLES:
a unique Experience in the Woods of Tenuta di Sticciano

DI ROSINA FRACASSINI

C'è una magia segreta che avvolge le colline toscane. Tra le ombre dei boschi antichi, nascosta sotto strati di foglie cadute, la terra custodisce uno dei suoi tesori più preziosi: il tartufo bianco. Raro, sfuggente, inebriante. Solo per pochi mesi all'anno, tra settembre e dicembre, questo piccolo miracolo della natura si lascia scoprire, e far parte di questa pratica secolare è un'esperienza che resta impressa nel cuore.

There's a secret magic that envelops the Tuscan hills. Hidden beneath layers of fallen leaves, amidst the shadows of ancient woods, the earth guards one of its most precious treasures: the white truffle. Rare, elusive, and intoxicating. For just a few months each year, from September to December, this small natural wonder allows itself to be discovered, and being part of this age-old tradition is an experience that leaves a lasting mark on the heart.



La caccia al tartufo nella Tenuta di Sticciano è un viaggio che va oltre il semplice piacere gastronomico. È un cammino che inizia nell'attimo in cui ci si inoltra tra gli alberi, accompagnati dal silenzio, dall'odore della terra umida e da quella tensione sottile che nasce dall'attesa di un incontro speciale.

La natura sembra essersi fermata nel tempo. I suoi boschi, rimasti incontaminati, proteggono con cura la crescita dei tartufi che qui trovano il loro habitat ideale: in questo modo la raccolta del tartufo non è solo un atto tecnico ma un rito antico, un modo per connettersi profondamente con l'ambiente che ci circonda.

Ogni passo nella tartufoia di Sticciano, oltre quaranta ettari dedicati a questa perla del sottobosco, ha il sapore della scoperta. Guidati da esperti cavatori e dai loro fidati cani, veri protagonisti di questa avventura, ci si addentra in un mondo nascosto, dove la superficie inganna e il tesoro si cela sotto la terra. I cani, addestrati con pazienza e passione, si muovono con sicurezza tra i cespugli e gli alberi, fiutando ogni traccia, fino a fermarsi: il momento è vicino, la ricerca volge al suo culmine. È qui che nasce la magia.

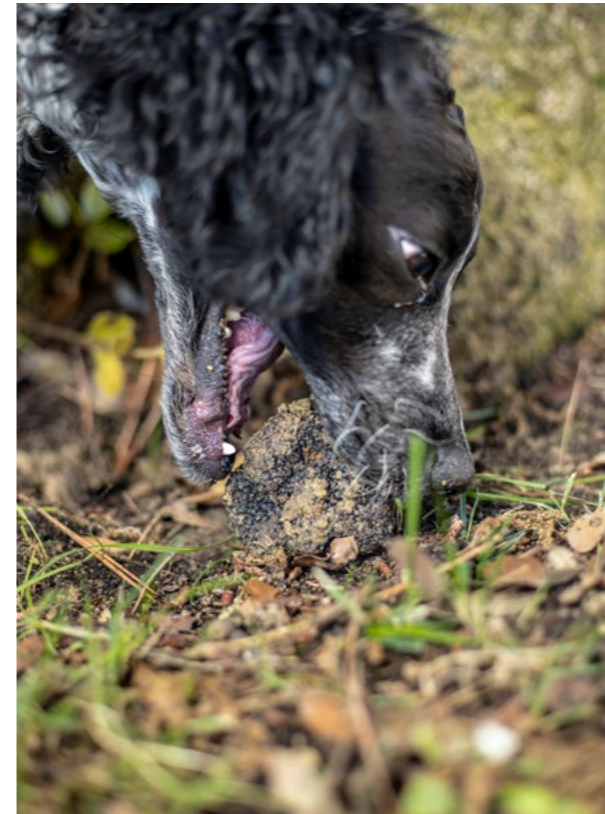
Improvvisamente, un segnale. I cani si fermano, scavano con delicatezza e poi, dal terreno, emerge il tartufo. Non c'è fretta, non c'è rumore, solo il gesto preciso e attento del cavatore che raccoglie il fungo ipogeo, mantenendone

Truffle hunting at Tenuta di Sticciano is a journey that goes beyond mere gastronomic pleasure. It's an adventure that begins the moment you step among the trees, embraced by the silence, the scent of damp earth, and a subtle thrill born from the anticipation of a special encounter.

Time seems to stand still in this pristine nature. Its untouched woods carefully protect the growth of truffles, which find their ideal habitat here. In this way, truffle hunting becomes not just a technical act but an ancient ritual, a way to deeply connect with the surrounding environment.

Every step through Sticciano's truffle grounds, over forty hectares dedicated to this undergrowth gem, carries the essence of discovery. Guided by expert truffle hunters and their faithful dogs, the true stars of this adventure, you venture into a hidden world where the surface deceives, and the treasure lies beneath. The dogs, trained with patience and passion, move confidently among the bushes and trees, sniffing out every clue until they stop: the moment draws near, and the search reaches its peak. This is where the magic happens.

Suddenly, a signal. The dogs pause and carefully dig, and then, from the ground, a truffle emerges. There's no rush, no noise, just the precise and attentive gesture of the hunter who retrieves the subterranean fungus, preserving its aroma and perfect shape. For those experiencing it for



intatto l'aroma e la forma perfetta. Per chi lo vive per la prima volta, questo istante è indescrivibile. È come essere testimoni di un rito naturale, dove uomo e animale lavorano insieme in armonia per svelare un segreto che la natura ha protetto per mesi.

Il tartufo bianco, così raro e ricercato, è un simbolo di eccellenza culinaria. Ma qui, tra i boschi di Sticciano, esso è molto di più. È il frutto di un ecosistema delicato e prezioso, dove ogni elemento contribuisce alla sua nascita e crescita. Imparare a conoscerne i segreti, il ciclo biologico, l'interazione con la vegetazione e il terreno, rende l'esperienza completa e coinvolgente, trasformandola in una lezione di rispetto e ammirazione per la natura.



the first time, this moment is indescribable. It feels like witnessing a natural ritual, where man and animal work in harmony to unveil a secret that nature has guarded for months.

The white truffle, so rare and sought-after, is a symbol of culinary excellence. But here, in the woods of Sticciano, it is much more. It is the fruit of a delicate and precious ecosystem, where every element contributes to its birth and growth. Learning about its secrets, its biological cycle, and its interaction with the surrounding vegetation and soil makes the experience complete and immersive, transforming it into a lesson of respect and admiration for nature.





La bellezza della caccia al tartufo non conosce età: nella Tenuta di Sticciano infatti l'avventura è aperta a tutti, grandi e piccoli. Per i bambini, seguire i cani tra i sentieri nascosti è un gioco emozionante; per gli adulti, è un'occasione di riconnessione con un mondo antico, fatto di silenzi, odori e piccoli, intensi, momenti di gioia. Ogni passo è un invito a rallentare, ad ascoltare i suoni della foresta, a lasciarsi avvolgere dall'atmosfera intima e rilassata che solo la natura sa offrire.



The beauty of truffle hunting knows no age limits. At Tenuta di Sticciano, the adventure is open to all, young and old. For children, following the dogs along hidden paths is an exciting game; for adults, it's an opportunity to reconnect with an ancient world made of silence, scents, and small, intense moments of joy. Each step is an invitation to slow down, listen to the sounds of the forest, and immerse oneself in the intimate and relaxed atmosphere that only nature can offer. And this incredible experience doesn't end with the discovery. Back at the estate, the truffle, that small and precious fruit of the earth, takes center stage at the table. The estate's chef welcomes you with expertly prepared dishes, where this freshly found treasure merges with the excellence of Tuscan cuisine. It's not just a tasting; it's a journey through the most authentic flavors of this region. Every bite tells the story of what you experienced in the woods: the anticipation, the excitement, the deep bond with the land. Paired with the wines of Tenuta di Sticciano, the truffle becomes more than just an ingredient, it becomes the soul of every dish. Truffle hunting at Tenuta di Sticciano is not just an activity, but an adventure that touches the soul, a way to slow down and experience nature in one of its purest and most



E questa incredibile esperienza non si ferma al momento della scoperta: una volta rientrati alla Tenuta, infatti, il tartufo, quel piccolo e prezioso frutto della terra, diventa protagonista della tavola. Lo chef della Tenuta vi accoglie con piatti sapientemente preparati, dove quel tesoro appena raccolto si fonde con le eccellenze della cucina toscana. Non è solo una degustazione ma un viaggio nei sapori più autentici di questo territorio. Ogni boccone racconta la storia di ciò che avete vissuto nei boschi: l'attesa, l'emozione, il legame profondo con la terra. Accompagnato dai vini della Tenuta di Sticciano il tartufo si esalta, diventando non solo un ingrediente, ma l'anima di ogni piatto. La caccia al tartufo alla Tenuta di Sticciano non è un'attività ma un'avventura che tocca l'anima, un modo per rallentare, per vivere il contatto con la natura in una delle



sue forme più pure e affascinanti. Alla fine della giornata, tornando dai boschi, si percepisce un senso di gratitudine, non solo per la bellezza del paesaggio o per la bontà dei sapori, ma per aver avuto la possibilità di immergersi in un mondo così antico e autentico, dove la natura regna sovrana e il tartufo ne è il gioiello più prezioso.

fascinating forms. At the end of the day, as you return from the woods, you feel a sense of gratitude, not just for the beauty of the landscape or the richness of the flavors, but for having had the opportunity to immerse yourself in such an ancient and authentic world, where nature reigns supreme, and the truffle is its most precious jewel.



Info
Tenuta di Sticciano
 Via di Sticciano 207 - 50052 Certaldo (FI)
 Tel: 0571 669032
 reception@tenutadisticciano.it





Chianti Bar

COLAZIONI - PIATTI DEL GIORNO DA LUNEDÌ AL VENERDÌ



Hamburger con crema ai formaggi, funghi, pomodori secchi e pancetta

TUTTI I MERCOLEDÌ TROVATE

I NOSTRI HAMBURGER

10,00€ con Patatine Fritte INCLUSE

“ IL SEMPLICIOTTO ”

hamburger, formaggio, pomodoro, insalata e maionese

“ IL TOSTO ”

hamburger, cipolle stufate, salsa tartufata, pomodorini secchi

“ IL COMPLICATO ”

hamburger, grana, rucola, glassa di aceto balsamico

“ IL DANDY ”

hamburger, gorgonzola, noci

Chianti Bar

Via Sinigogola 7, San Donato in Poggio (FI)

Tel. 353 4603567 (Gessica - Giulia)

gegsnc9@gmail.com - fb.me/gessicagiuli8887

FUNGHI E TARTUFI: LA CASTELLANA CELEBRA I SAPORI D'AUTUNNO

Mushrooms and Truffles:
La Castellana celebrates the flavors of autumn

DI ROSINA FRACASSINI





Il menù del ristorante "La Castellana" celebra l'aroma inconfondibile del tartufo, proposto in abbondanza e adattato alla stagionalità del pregiato fungo. Ogni piatto è pensato per esaltare la raffinatezza del tartufo e offrirlo al meglio in preparazioni ricche e autentiche. Con l'arrivo dei primi funghi autunnali poi, la cucina si accende di proposte speciali: gli spaghetti alla chitarra con funghi freschi, il formaggio fuso a tre lattini, l'iconica Fiorentina coperta di cappelle di fungo, il filetto, la tagliata sono soltanto alcune delle proposte del menù autunnale de "La Castellana".

The menu of the restaurant "La Castellana" celebrates the unmistakable aroma of truffles, offered in abundance and adapted to the seasonality of the prized mushroom. Each dish is designed to enhance the refinement of truffles and offer them at their best in rich and authentic preparations. With the arrival of the first autumn mushrooms, the kitchen lights up with special proposals: spaghetti alla chitarra with fresh mushrooms, melted three-milk cheese, the iconic Fiorentina covered with mushroom caps, the fillet, the tagliata are just some of the proposals of the autumn menu of "La Castellana".





Le varietà di tartufo sono proposte in abbinamento a piatti studiati proprio per esaltarne al massimo il sapore: le uova al padellino e le tagliatelle all'uovo, per esempio, sono perfette per gustare il pregiato tartufo bianco, mentre il tartufo scorzone e l'uncinato si sposano con ricette più ricche come la tagliata con lardo di Colonnata, ravioli ripieni di ricotta e funghi, burrata e tomino.

Il ristorante propone anche menù degustazione su misura, perfetti per gruppi grandi o piccoli, che accompagnano i commensali in un viaggio culinario unico.

La giornata dedicata al tartufo è un evento imperdibile per chi vuole immergersi a fondo nella cultura gastronomica locale: l'esperienza inizia nel bosco, con la raccolta del tartufo insieme a esperti tartufai locali come Mauro, Mattia e Samuele, fondatori dell'azienda "Oressea - Il piacere in tavola" e al termine della caccia, il tartufo fresco diventa protagonista di un menu completo, servito nelle accoglienti sale del ristorante e abbinato a vini di aziende vinicole locali.

Tra le etichette proposte spicca il "Cabreo - Il Borgo" dell'azienda Ambrogio e Giovanni Folonari: questo vino prodotto proprio dai vigneti che potete ammirare dalla terrazza panoramica del ristorante racchiude l'anima della tradizione, in perfetta sintonia con l'esperienza gastronomica offerta da "La Castellana".

Per chi desidera scoprire le meraviglie del tartufo e dei funghi, La Castellana offre piatti che valorizzano la tradizione e celebrano l'eccellenza degli ingredienti locali, il tutto in un ambiente che rende omaggio al territorio e alla sua straordinaria ricchezza.

The truffle varieties are offered in combination with dishes designed specifically to enhance their flavor to the maximum: fried eggs and egg tagliatelle, for example, are perfect for enjoying the prized white truffle, while the scorzone and uncinato truffles pair well with richer recipes such as tagliata with Colonnata lard, ravioli filled with ricotta and mushrooms, burrata and tomino.

The restaurant also offers tailor-made tasting menus, perfect for large or small groups, which accompany diners on a unique culinary journey.

The day dedicated to truffles is an unmissable event for those who want to immerse themselves in the local gastronomic culture: the experience begins in the woods, with the truffle harvest together with local truffle experts such as Mauro, Mattia and Samuele, founders of the company "Oressea - Il piacere in tavola" and at the end of the hunt, the fresh truffle becomes the protagonist of a complete menu, served in the welcoming rooms of the restaurant and paired with wines from local wineries.

Among the labels offered, the "Cabreo - Il Borgo" from the Ambrogio and Giovanni Folonari company stands out: this wine produced right from the vineyards that you can admire from the panoramic terrace of the restaurant contains the soul of tradition, in perfect harmony with the gastronomic experience offered by "La Castellana".

For those who want to discover the wonders of truffles and mushrooms, La Castellana offers dishes that enhance tradition and celebrate the excellence of local ingredients, all in an environment that pays homage to the territory and its extraordinary richness.

La ricetta di Asia

Ravioli ai funghi porcini e tartufo

Ingredienti:

- Ricotta di pecora
- Funghi porcini
- Tartufo
- Sale
- Pepe
- Parmigiano reggiano

Per il ripieno:

Lavorare la ricotta con tutti gli ingredienti fatta eccezione per i funghi porcini che prima vengono spadellati con olio extra vergine di oliva e infine uniti all'impasto.

Per il condimento:

Prendere i funghi porcini cappelle e gambi tagliarli finemente e metterli in padella con olio evo nepitella e sale, cuocerli a fuoco vivo fino a che non diventano croccanti, a fine cottura saltare con i ravioli.

Una volta impiattati affettare generosamente il tartufo. Guarnire con nepitella fresca.

L'abbinamento

Abbiniamo a questo primo piatto gustoso e intenso un vino a km 0, le cui vigne sono situate proprio di fronte alla nostra terrazza, sulle colline circostanti il Castello di Montefioralle.

"Cabreo- Il borgo"

dell'azienda Ambrogio e Giovanni Folonari

Un rosso toscano realizzato da Sangiovese e Cabernet Sauvignon affinato in botti di rovere francese per 16 mesi. Un vino dai grandi profumi e che esprime tradizionalità come speriamo di farlo noi con la nostra cucina.

Ravioli with porcini mushrooms and truffle

Ingredients:

- Sheep's ricotta
- Porcini mushrooms
- Truffle
- Salt
- Pepper
- Parmigiano Reggiano

For the filling:

work the ricotta with all the ingredients except for the porcini mushrooms, which are first sautéed with extra virgin olive oil and then added to the dough.

For the dressing:

take the porcini mushrooms, finely chop the caps and stems and put them in a pan with extra virgin olive oil, calamint and salt, cook them over a high heat until they become crispy, at the end of cooking toss with the ravioli.

Once plated, generously slice the truffle. Garnish with fresh calamint.

The pairing

We pair this tasty and intense first course with a zero-mile wine, whose vineyards are located right in front of our terrace, on the hills surrounding the Castello di Montefioralle.

"Cabreo- Il borgo"

by the Ambrogio and Giovanni Folonari company

A Tuscan red made from Sangiovese and Cabernet Sauvignon aged in French oak barrels for 16 months. A wine with great aromas and that expresses tradition as we hope to do with our cuisine.



La Castellana

Via di Montefioralle, 2 Loc. Montefioralle 50022 Greve in Chianti (FI)

Prenotazioni:

Tel. 055 853134 - Cel. 333 8895614 - Email: castellanaasia@gmail.com

La Rubrica

a cura di
Serena Fumaria



Con questo numero di ValleLyfe Chianti & Valdelsa si inaugura una nuova rubrica dedicata alle relazioni tossiche e alla violenza psicologica, curata da Serena Fumaria, esperta riconosciuta in crescita personale e supporto alle vittime. Un appuntamento che offrirà riflessioni profonde e strumenti utili per comprendere e affrontare questa realtà complessa.

Serena Fumaria è un'affermata mental coach, ricercatrice, docente universitaria ed esperta in relazioni tossiche e violenza psicologica.

Dal 2016, Serena si dedica a sensibilizzare e informare il pubblico su questa forma di abuso tanto invisibile quanto devastante, sviluppando un metodo di pronto-aiuto per le vittime (il metodo N.E.N.A.) e diventando una delle figure più conosciute e rispettate nel suo campo.

Serena è inoltre presidente dell'associazione #ioscelgome, dedicata alla prevenzione della violenza e al supporto delle vittime.

With this issue of ValleLyfe Chianti & Valdelsa, we are launching a new column dedicated to toxic relationships and psychological violence, curated by Serena Fumaria, a recognized expert in personal growth and support for victims. This column will offer deep reflections and useful tools to understand and address this complex reality.

Serena Fumaria is a renowned mental coach, researcher, university lecturer, and expert in toxic relationships and psychological violence.

Since 2016, Serena has been dedicated to raising awareness and informing the public about this form of abuse, which is as invisible as it is devastating. She developed an emergency support method for victims (the N.E.N.A. method) and has become one of the most well-known and respected figures in her field.

Serena is also the president of the #ioscelgome association, focused on preventing violence and supporting victims.

“Serena, il tuo nome è associato a una profonda comprensione delle relazioni tossiche e della violenza psicologica. Puoi raccontarci come è iniziato il tuo percorso professionale in questo campo?”

La mia professione nasce da una missione: prevenire la violenza e sostenere chi vive in una relazione tossica. Anch'io, in passato, sono stata vittima di abusi fisici e psicologici, in un periodo in cui di questi temi si parlava poco e non esisteva un vero supporto per chi subiva violenza mentale. Dopo anni di sofferenza e dopo aver sopportato a lungo, ho deciso di studiare a fondo l'argomento, con l'obiettivo di divulgare e prevenire l'abuso e la violenza, aiutando altre persone a uscirne. Nel 2016, ho iniziato a offrire un sostegno gratuito e anonimo sui social, gettando le basi del mio metodo attuale. Nel 2018, ho fondato l'associazione culturale #ioscelgome, dedicata alla prevenzione attraverso l'informazione, la formazione e i contenuti gratuiti. Dal 2019, ho lasciato ogni altra attività professionale per dedicarmi completamente al mio lavoro di coach, utilizzando il mio metodo.

“La violenza psicologica è un fenomeno di cui si parla sempre di più, ma spesso in modo approssimativo. Secondo te, quali sono le principali incomprensioni o miti legati a questo tipo di abuso?”

Una delle principali incomprensioni sulla violenza psicologica è che sia meno grave di quella fisica, quando in realtà può lasciare segni profondi e duraturi. Spesso si pensa anche che sia facile da riconoscere, ma in realtà è subdola e difficile da identificare, sia per chi la subisce sia per chi osserva dall'esterno. Non solo, quasi in ogni occasione, la violenza psicologica è la base su cui si poggia la violenza fisica. Un altro mito è credere che riguardi solo le relazioni romantiche, mentre può verificarsi in famiglia, sul lavoro e tra amici.



Tu affermi sempre che la violenza psicologica è trasversale e “politicamente corretta”: cosa significa?

La violenza psicologica non fa differenza di genere, di status, di età, accade 24 ore al giorno e 365 giorni l'anno. E' una costante scomoda nella vita di coloro che la vivono.

“Il tuo lavoro ruota attorno al concetto di rinascita personale. Cosa significa per te aiutare le persone a rinascere dopo un trauma psicologico e come si differenzia il tuo approccio da altri metodi di supporto alle vittime?”

Dopo ogni tempesta torna il sereno, ed è proprio in quel momento che possiamo davvero guardare dentro noi stessi. Dopo un'esperienza di abuso o violenza psicologica, una delle sfide più difficili è capire il “perché” e accettarsi, nonostante le ferite emotive subite. Il mio lavoro offre un sostegno immediato e profondo per chi sta attraversando un momento di crisi personale. Progettato per aiutare chi ha vissuto abusi, il mio metodo è pensato per essere efficace e rapido: ho integrato trent'anni di studi e 15 anni di ricerca in un metodo semplice, che guida verso l'autocompassione, la gentilezza verso sé stessi e la piena consapevolezza del proprio valore.

La rinascita dipende dalla nostra consapevolezza, dal modo in cui reagiamo agli eventi, e con N.E.N.A., il mio metodo, l'obiettivo è proprio quello di recuperare la propria energia e una nuova attitudine che permetta di vivere una vita felice, un nuovo amore e rapporti sani e duraturi

“La narrativa sociale spesso associa la vittima di abuso psicologico a una persona fragile o in difficoltà. Come si può cambiare questa prospettiva per comprendere che chiunque, anche persone apparentemente forti o di successo, può essere coinvolto?”

Per cambiare questa prospettiva, è fondamentale far capire che l'abuso psicologico non colpisce solo persone fragili o vulnerabili. Anche chi appare forte, sicuro di sé o di successo

“Serena, your name is associated with a deep understanding of toxic relationships and psychological violence. Can you tell us how your professional journey in this field began?”

My profession comes from a mission: to prevent violence and support those living in a toxic relationship. I, too, was once a victim of physical and psychological abuse, at a time when these issues were rarely discussed and there was no real support for those suffering from mental violence. After years of suffering and enduring for a long time, I decided to study the topic in-depth with the goal of spreading awareness, preventing abuse and violence, and helping others get out of it. In 2016, I began offering free and anonymous support on social media, laying the groundwork for my current method. In 2018, I founded the cultural association #ioscelgome, focused on prevention through information, education, and free content. Since 2019, I have left all other professional activities to fully dedicate myself to my work as a coach, using my method.

“Psychological violence is a topic that is increasingly discussed, but often in an imprecise way. In your opinion, what are the main misunderstandings or myths surrounding this type of abuse?”

One of the main misconceptions about psychological violence is that it is less severe than physical violence, when in fact it can leave deep and lasting scars. People often think it is easy to recognize, but it is actually insidious and difficult to identify, both for the victim and for those observing from the outside. Moreover, almost every time, psychological violence is the foundation upon which physical violence is built. Another myth is the belief that psychological abuse only occurs in romantic relationships, when it can also take place in families, workplaces, and among friends.

“You always say that psychological violence is transversal and “politically correct”: what does that mean?”

Psychological violence makes no distinction of gender, status, or age. It happens 24 hours a day, 365 days a year. It is a constant and uncomfortable reality for those who live through it.

“Your work revolves around the concept of personal rebirth. What does it mean for you to help people reborn after a psychological trauma, and how does your approach differ from other methods of victim support?”

After every storm comes calm, and it is in that moment that we can truly look inside ourselves. After an experience of abuse or psychological violence, one of the hardest challenges is understanding the “why” and accepting oneself, despite the emotional wounds endured. My work provides immediate and profound support for those going through a personal crisis. Designed to help those who have experienced abuse, my method is effective and rapid: I have integrated thirty years of studies and fifteen years of research into a simple method that guides people toward self-compassion, kindness toward themselves, and full awareness of their own worth.

Rebirth depends on our awareness, the way we react to events, and with N.E.N.A., my method, the goal is to regain our energy and a new attitude that allows us to live a happy life, find new love, and establish healthy and lasting relationships.

“Social narratives often associate the victim of psychological abuse with a fragile or vulnerable person. How can this perspective be changed to understand that anyone, even seemingly strong or successful people, can be involved?”

To change this perspective, it is essential to make people understand that psychological abuse does not only affect fragile or vulnerable individuals. Even those who appear strong, self-confident, or successful can be victims. The point is that manipulation operates on deep, invisible aspects, and anyone

può esserne vittima. Il punto è che la manipolazione agisce su aspetti profondi, invisibili dall'esterno, e chiunque può trovarsi coinvolto. Serve quindi sensibilizzare sul fatto che non è questione di debolezza, ma di dinamiche che possono toccare chiunque, a prescindere dall'apparenza.

“In che modo l’abuso psicologico differisce dalla violenza fisica, e perché spesso risulta più difficile da identificare e denunciare?”

L’abuso psicologico si differenzia dalla violenza fisica perché non lascia segni visibili sul corpo, ma agisce in modo subdolo sulla mente e sull’autostima della vittima. È fatto di manipolazione, controllo, svalutazione, isolamento, e porta la persona a dubitare di se stessa, spesso senza accorgersene subito. Proprio per questo risulta difficile da identificare: è una forma di violenza invisibile, che si insinua lentamente nella quotidianità, rendendo complicato per la vittima riconoscerla e attribuirle un nome. Denunciarla è altrettanto complesso, perché mancano prove tangibili e molti faticano a comprendere l’impatto devastante che può avere sull’equilibrio emotivo e psicologico.

“Che impatto ha l’abuso psicologico sul lungo termine sulla salute mentale e fisica della vittima?”

L’abuso psicologico, nel lungo termine, può lasciare segni profondi sia sulla mente che sul corpo. Le vittime spesso sviluppano ansia, depressione, perdita di autostima e difficoltà a fidarsi degli altri, mentre a livello fisico possono emergere problemi come insonnia, affaticamento cronico e disturbi psicosomatici. Questo tipo di abuso consuma lentamente l’energia e la gioia di vivere, ma con il giusto supporto è possibile ritrovare forza e serenità.

“Che consigli daresti a chi ha appena scoperto di essere stato vittima di abuso psicologico e non sa come iniziare a ricostruire la propria autostima?”

Il consiglio che darei a chi ha appena scoperto di essere stato vittima di abuso psicologico è di iniziare con il prendersi cura di sé, riconoscendo il proprio valore, anche se all’inizio può sembrare difficile. È importante cercare supporto da chi conosce la dinamica dell’abuso, come un professionista, o dalle persone che ci vogliono bene. Bisogna lasciar andare ogni forma di giudizio, anche verso se stessi, e ricordare che questo momento difficile passerà, facendo spazio a una nuova forza interiore e alla ricostruzione di sé.

can find themselves involved. It is necessary to raise awareness that it is not a matter of weakness, but of dynamics that can affect anyone, regardless of appearance.

“How does psychological abuse differ from physical violence, and why is it often more difficult to identify and report?”

Psychological abuse differs from physical violence because it does not leave visible marks on the body, but it subtly affects the mind and self-esteem of the victim. It involves manipulation, control, devaluation, isolation, and causes the person to doubt themselves, often without immediately realizing it. This is why it is difficult to identify: it is an invisible form of violence that slowly seeps into daily life, making it complicated for the victim to recognize it and name it. Reporting it is equally challenging because there is no tangible evidence, and many struggle to understand the devastating impact it can have on emotional and psychological well-being.

“What long-term impact does psychological abuse have on the victim’s mental and physical health?”

In the long term, psychological abuse can leave deep marks on both the mind and the body. Victims often develop anxiety, depression, loss of self-esteem, and difficulties in trusting others, while physical problems such as insomnia, chronic fatigue, and psychosomatic disorders may emerge. This type of abuse gradually consumes energy and the joy of living, but with the right support, it is possible to regain strength and serenity.

“What advice would you give to someone who has just discovered they have been a victim of psychological abuse and doesn’t know how to begin rebuilding their self-esteem?”

The advice I would give to someone who has just discovered they have been a victim of psychological abuse is to start by taking care of themselves, recognizing their own worth, even if it feels difficult at first. It’s important to seek support from those who understand the dynamics of abuse, such as a professional or people who care for us. One must let go of any form of judgment, even toward oneself, and remember that this difficult moment will pass, making space for new inner strength and the process of rebuilding oneself.

Serena Fumaria

www.serenafumaria.com

E-mail: serena@serenafumaria.com



Hai una domanda per Serena Fumaria o un argomento che vorresti trattasse?

Contatta la nostra redazione!

La tua voce è importante,
e insieme possiamo fare molto.

Do you have a question for Serena Fumaria or a topic you would like her to cover?
Contact our editorial team!

Your voice is important,
and together we can accomplish a lot.



Riposo
BISNIFLEX
Benessere

Bisniflex il riposo che fa bene.

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

