

adf per te

Prenota ora il tuo **appuntamento** **online!**



AdF per te si prenota rapidamente online: basta andare su **www.fiora.it** e cliccare su **"Prenota appuntamento"**, dove si può scegliere l'AdF Point di Grosseto o Siena per un appuntamento **"in presenza"** oppure selezionare l'opzione **"prenota videochiamata"**

adfpoint

VIDEOCHIAMATA 

 adf

Acquedotto del Fiora

www.fiora.it





In copertina: "Vignoni experience"

**SETTEMBRE/OTTOBRE
2020**

**EDITORE,
DIRETTORE RESPONSABILE**
Simone Bandini

DIRETTORE EDITORIALE
Jori Diego Chiusolini

**PROGETTO GRAFICO
e IMPAGINAZIONE**
Michele Scalacci

IN REDAZIONE
Jori Diego Chiusolini
Simone Bandini
Michele Scalacci

TRADUZIONI
Ray Kenney

AUTORI
Jori Diego Chiusolini
Simone Bandini
Pina Chieco
Eleonora Sericoppi

PHOTO CREDITS
Marco Nicola

ILLUSTRAZIONI
Elixa Chiusolini

PUBBLICITÀ Tel. 011.56119098

**if you have a house
in Siena, Val d'Orcia,
or the Amiata area
please subscribe for
free and ask for you
complimentary copy**

ValleyLife

REDAZIONE
JDC Media & Communication
Via della Pace, 13
53022 I. Altopaia San Salimbeno (SI)
Tel. 328/5116268
www.valleylife.it
jorichiusolini@gmail.com

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

Questa rivista è stata chiacchiata martedì 29 settembre, alle ore 10, veduto in quel caffè

ValleyLife

Sommario

summary

culture

6 **Meno di zero**
Less than zero

10 **Nella terra dei vivi**
Land of the living

14 **Mick Jagger e la Toscana nel cuore**
Mick Jagger and Tuscany at heart

18 **Una giornata nel IX Secolo**
A Day out in the 9th century



26 **Vignoni experience**
The Vignoni experience

32 **Corazzi**
Alta tecnologia nell'arredamento
High technology in home furnishing

40 **Santa Fiora**
Al via le esperienze autunnali
Autumn experiences are starting

lifestyle



Sommario

summary

48 The fantastic music of Jazz&Wine

52 Arredamenti Lazzeretti
Nel segno della qualità
The mark of quality



pleasure

62 Trattoria in campagna

72 Da Silvia
Il mangiare irresistibile
Irresistible eating

art

80 Castello di Spedaletto

90 Nell'atelier di Gordon Breckenridge
In Gordon Breckenridge's atelier





METALLICA
TORTELLI

infissi e lavorazione ferro



Approfitta della detrazione fiscale
per il tuo risparmio energetico e la tua sicurezza acquistando:

INFISSI DI NUOVA GENERAZIONE
PORTONCINI BLINDATI
PERSIANE
TENDE DA SOLE
AVVOLGIBILI

Azienda
partner



Zona Artigianale Fontespilli, 9
58037 SANTA FIORA (GR)
Tel e Fax 0564.953283
www.metallicatortelli.com

Meno di **ZERO** *Less than zero*

"Se si vuole qual cosa è giusto prendersela"
"If you want something,
you have the right to take it".

Bret Easton Ellis

di **Simone Bandini**

Seguendo una moda culturale esotica, piuttosto in voga nel mondo *radical chic* anglosassone ed amplificata dalle riduzioni semplicistiche dei *social networks*, la capacità di star bene (e soli) con se stessi sarebbe l'archetipo e la panacea di ogni successo mondano e la chiave di volta per essere felici nel mondo e nella cerchia di persone che frequentiamo.

Siamo dunque circondati di persone che cercano se stesse in modo manicheo. Non tanto per conoscere se stesse, quale parte di un cammino di verità ed impegno, ma poiché destinate ad un successo *dovuto* cui non vogliono assolutamente rinunciare. Per nessuna ragione al mondo. Questo hanno promesso loro.

Following an exotic cultural fashion rather popular in the Anglo-Saxon world of *radical chic* and amplified by the simplistic reductionism of social networks, the capacity to be well (and alone) with and in yourself becomes the archetype and the panacea for worldly success and the key to happiness in the world and in our social circles.

Therefore, we are surrounded by people who challenge themselves in a Manichean way. Not so much to learn about themselves, as part of a path of truth and commitment, but for a necessary success which they absolutely do not want to give up. For no reason at all. This has been promised to them.

From this arises a strange, hectic, dishevelled and frankly somewhat ridiculous and

Da questo si origina una curiosa, frenetica, scomposta e francamente un po' ridicola, ricerca spasmodica del sé perduto. Un *io profondo* trascurato da anni di futilità ed oggi improvvisamente amato e desiderato alla follia. Per ragioni strumentali tuttavia. Per giungere ad una volgarissima felicità terrena. Ed allora giù corsi di yoga e meditazione, settimane in monasteri diruti, letture impegnate di asceti tibetani, depurazioni epatiche al cardo mariano e sedute psicoanalitiche.

Tutto questo per liberarsi dai condizionamenti che la società e la sorte hanno sub-

dolamente imposto al nostro essere che si è smarrito tra un amore simbiotico, un audace post di facebook ed una partita di Champions League.

Ma c'è un rischio. Il viaggio può rivelarsi di sola andata. Che in questo cammino di indipendenza si trovi la solitudine, il vuoto. Una tenebra dalla quale è complicato riemergere se non a pezzi, estraniati e spenti. La solitudine e l'egoismo sono un male, un male assoluto ed hanno trovato nel relativismo la propria eminente dottrina filosofica che, per filiazione, si è allungata nell'individualismo e nel nichilismo più bieco.

Eppure l'uomo – ed i suoi avanzamenti evolutivi, culturali e scientifici lo dimostrano – è fatto per condividere i suoi pensieri e le sue intuizioni, per affrontare la tempesta e gli elementi in iperbole (le sfide evolutive), facendo fronte comune. L'esistenza e la funzione dell'uno sono ontologicamente legate all'esistenza ed al destino della comunità, storica o contingente che sia.

Non c'è vero successo o felicità di questo mondo che non sia anche collettiva. Ricordatevelo mentre, sorseggiando un tè al cardamomo, cercate di liberarvi dalla peste della vostra prossima.

frantic search for the lost self. An inner self damaged by years of futility and now suddenly madly loved and desired. For whatever instrumental reasons. To achieve a vulgar earthly happiness.

And then on to yoga and meditation, weeks in crumbling monasteries, excited readings of the Tibetan ascetics, liver cleansings with milk thistle and psychoanalytic sessions.

All this to free ourselves from the constraints that society and fortune has subtly imposed upon our being to get lost in symbiotic love, a bold facebook post and the Champions League.

But there is a risk. The trip can be one-way. That in this journey of independence you may find only solitude, the void. A darkness from which it's tricky to re-emerge complete, unalienated and well.

Loneliness and selfishness are bad, absolute evils and they have found in relativism

their eminent philosophical doctrine that, by filiation, stretches into a more sinister individualism and nihilism.

But the human – and the evolutionary cultural and scientific advancements, prove it – manages by sharing thoughts and intuitions, facing the storm and the elements in hyperbole (developmental challenges) and making a common front. The existence and function of the one are ontologically connected to the existence and the fate of the community, as historical or contingent as that may be.

There is no real success or happiness in this world that is not also collective. Remember this while sipping a tea with cardamom, trying to free yourself from the plague of your neighbour.

Ascolto consigliato:  Imitation of Ite - R.E.M.




CORAZZI
MOBILI & ARREDO

PIANCASTAGNAIO (SI) 53025 VIA S. MARTINO, 52 ☎ +39 0577 78 66 97



www.mobili.corazzi.it
info@mobili.corazzi.com



Nella terra dei vivi

Land
of
the
living

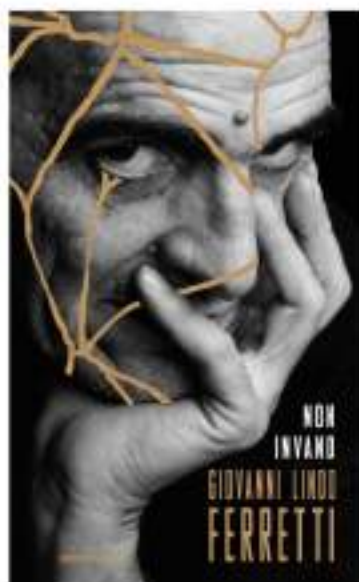
di Jori Diego Cherubini

la foto a Giovanni Lindo Ferretti è di Alessio Boni per DUST magazine

Libro + disco

Esiste una dimensione parallela al contemporaneo. Una diversità nella contingenza. Un vivere il nostro tempo lentamente, secondo i ritmi scanditi dalle ore, dai giorni. Un rallentare silenzioso per entrare in contatto con la religiosità delle cose. Un *modus vivendi* pienamente rappresentato, e raccontato, da «*Non invano*» (Mondadori), ultima fatica letteraria di Giovanni Lindo Ferretti, leader carismatico dei Cccp prima, e C.S.I. e P.G.R. poi. Oggi cantante in proprio, nondimeno scrittore, polemista suo malgrado.

There is a dimension parallel to our current one. A diversity in contingency. A living out of our time slowly, according to the rhythms marked by the hours and the days. A silent slowing down to get in touch with the religious essence of things. A modus vivendi fully represented and recounted in Non vano (Mondadori), the latest literary effort of Giovanni Lindo Ferretti, in the first place the charismatic leader of the CCCP, and then CSI and PGR [Italian punk rock groups, tr.] Today a singer in his own right, and what's more, a writer, controversial in spite of himself.



A «Non invano», le nuove preziose pagine firmate GLF, bisogna avvicinarsi con attenzione e rispetto. Attenzione perché ogni parola è pesata e pensata, ogni frase ridotta all'essenziale, alla sostanza. Rispetto per la storia del personaggio, per le idee, molto spesso condivisibili, altre no, ma qui siamo alla pura soggettività. Uno sguardo profondo sul presente visto dall'alto. E per alto s'intende Cerreto Alpi, borgo di poche anime abbarbicato sull'Appennino tosco-emilia-

Non invano [Not in vain], new and precious pages signed off by GLF must be approached with attention and respect. Attention because every word here has been weighed and considered, every sentence reduced to its essential, to its real substance. Respect for the story of the character, for the ideas, some easily shared, others not, but here we are in pure subjectivity. A deep look at the present seen from above. And by above we mean Cer-

no. Poche case e uno spopolamento evidente, dall'alto al basso, dai boschi alla città. Ma tornano le stagioni: «*Se ne son visti altri di inverni senza neve, venti magrebini e sabbia dal deserto nelle piogge. Rose negli orti e gemme sui rami tra urgenza e sostanza: Natale al balcone Pasqua al tizzone*». Frasi da leggere almeno due volte, meglio tre, per avere la contezza di averle comprese e farle gemmare nella loro interezza, e immergersi testa e cuore nella narrazione ferrettiana. E da lassù, dal Cerreto - che poi sono foreste di castagni e faggi - si scorgono un mondo che lentamente scompare e un altro in essere e in divenire, dove l'Occidente, inteso come insieme di valori culturali fondanti il nostro mondo, sembra naufragare sotto i colpi implacabili dei tempi, i filosofi direbbero Zeitgeist. «*La mente cresce nella dedizione, nello studio, nel concreto operare. L'anima si nutre di silenzio. Solo dal silenzio del finito fluisce l'infinito e può affiorare il pregare*». Si parla di religione, dunque, argomento fuori moda per eccellenza, di eremitaggio e monasteri: «*la chiesa che veglia sull'abitato, lo sostiene e lo protegge, ci accoglie*». Parole profonde, come detto, da leggere fintantoché non si percepisce un crepitio, il segreto, poiché contengono un segreto, un mistero al tempo stesso percepito e sfuggente.

reto Alpi, a village of a few souls perched in the Tuscan-Emilian Apennines. Just a few houses and in an obvious state of depopulation, from top to bottom, from the forest to the towns. But the seasons return: "We have seen more snowless winters, winds from North Africa and desert sand in the rain. Roses in the gardens and buds on the branches between urgency and substance: Christmas on the balcony and Easter a smoking ember". Sentences to read at least twice over, preferably three, to be sure that you have fully understood them and to let them blossom in their entirety, to immerse your head and your heart in the story of Ferretti. And from up there, from Cerreto, with its forests of chestnut and beech trees, you can see one world slowly disappear and another begin, in being and in the making, where the West, understood as the set of cultural values of the past that founded our world, seems to have been shipwrecked by the relentless waves of the times - what philosophers would call the Zeitgeist. "The mind grows in application, in study, in concrete work. The soul feeds on silence. Only from the silence of the finite does the infinite flow and so prayer can emerge". There is therefore some talk of religion, an unfashionable subject, of hermitages and monasteries: "the church that watches over the town, supports and protects it, welcomes us". These are profound words, as we said, to be read until one perceives the crackle, the secret, because they do contain a secret, a mystery that is perceptible and elusive at the same time.



Il disco che vogliamo suggerire in questo principiare d'autunno è «Rough And Rowdy Ways», i nuovi inediti griffati Bob Dylan, e sembra strano scriverlo nel 2020, giacché dal primo lavoro del Menestrello sono trascorsi poco meno di sessant'anni, e 77 album (39 in studio, 16 dal vivo e 22 raccolte). E le aspettative, bisogna dirlo, erano basse. Almeno considerando gli album pubblicati nel corso degli ultimi quattro lustri: suonati seguendo lo stesso spartito, alla lunga addirittura fastidiosi. Qui è diverso. Si sente Dylan attento a scegliere nota per nota parola per parola a lavorare di cesel-

lo, meno trascinato insomma, dove nei testi albergano verità universali («I'm a man of contradictions, I'm a man of many moods/ I contain multitudes»). Il blues di «False Prophet» non è esercizio di stile bensì fotogramma di un sobborgo americano, à la Tom Waits; «I Made Up My Mind to Give Myself to You» è la canzone d'amore migliore che potreste sentire in questi tempi, rinfrancante, passionale, totale. Laddove «Mother Of Muses» appare colma di nostalgia, e commuove. Un disco profondo, stellare, da sentire, poiché, per citare lo stesso Dylan: «le canzoni non sono ombre del passato, sono "vive nellaterradeivivi"».

The album we want to suggest for this early autumn time is Rough And Rowdy Ways, a new and previously unreleased Bob Dylan effort, and it seems strange to write that in 2020, since in just under sixty years 77 albums have emerged since the first work of the Minstrel (39 studio, 16 live and 22 collections). And expectations, it must be said, were low. At least considering the albums released in the last twenty years: played following the same mould, boring or even annoying in the long run. Here everything is different. We hear a Dylan carefully choosing every note and every word as if chiselling



them out, in short less forced, with the texts taking on new depths ("I'm a man of contradictions, I'm a man of many moods / I contain multitudes"). And the blues of False Prophet is not an exercise in style but the framing of an American suburb, à la Tom Waits; I Made Up My Mind to Give Myself to You is the most beautiful love song you could hear right now, refreshing, passionate, total. While Mother Of Muses is moving and laden with nostalgia. A deep and stellar album that needs to be listened to, since, to quote Dylan himself: "the songs are not shadows of the past, they are 'alive in the land of the living'".

Ascolto consigliato: Bob Dylan - Mother Of Muses

Mick e la Toscana Jagger nel cuore

Mick Jagger and Tuscany at heart

di Eleonora Seriacopi
Illustrazioni di Elisa Cherubini

La ricerca di ispirazione è alla base del lavoro di ogni artista: può bastare una sensazione, un luogo per far nascere un'idea, un pensiero o persino della musica. D'altro canto Mick Jagger, frontman dei Rolling Stones, del suo amore per la Toscana non ha mai fatto mistero, al punto da definirsi «innamorato», tanto da passare nella nostra regione gran parte delle vacanze negli ultimi anni.

The search for inspiration is the basis of every artist's work: a feeling, a place can be enough to give birth to an idea, a thought or even music. Given this, Mick Jagger, frontman of the Rolling Stones, has never made a secret of his love for Tuscany, to the point of defining himself as 'in love' with it, so much so that he has spent most of his holidays in our region in recent years.



Soggiornando nuovamente questa estate nella Maremma livornese, nei pressi di Castagneto Carducci, Jagger ha definito fonte di ispirazione la tranquillità e il paesaggio circostante, decidendo così di fermarsi, ci dice una fonte, fino a ottobre (compreso). Pare infatti che il cantante sia addirittura in cerca di una casa in zona di Firenze, come

dichiarato a *La Nazione*, e che abbia intenzione di soggiornarvi per «scrivere e lavorare in serenità». Nonostante la scelta, di passare il 77esimo compleanno in Toscana, lontano da casa e dalla sala di registrazione, sembra che Mick non abbia la minima intenzione di interrompere la decennale corsa del gruppo inglese che, dagli anni Sessanta, ha rivoluzionato il

mondo del rock. L'influenza musicale dei Rolling Stones non è da limitarsi ai loro primi anni di attività, quantunque la loro musica, scaturita da una forma di trasgressione e talvolta contrapposta al pop-rock dei Beatles, continua a essere considerata assolutamente contemporanea. E lo è. La notizia della prolungata pausa di Jagger arriva infatti in seguito all'uscita del loro



Staying again this summer in the Livorno Maremma, near Castagneto Carducci, Jagger defined the tranquility of the surrounding landscape as a source of inspiration, and decided to stay on, a source tells us, through October. In fact, it seems that the singer is even looking for a house in the Florence area, according to *La Nazione* and that he intends to stay there to 'write


and work in peace'. Despite his decision to spend his 77th birthday in Tuscany, away from home and the recording studio, it seems that Mick has no intention of interrupting the decades long run of this English group that, since the 1960s, has revolutionized the world of rock. The musical influence of the Rolling Stones is not limited to their early career although their music, with its transgressive

accent often contrasted with the softer pop-rock of the Beatles, continues to be considered absolutely contemporary. And it is. The news of Jagger's prolonged hiatus comes in fact following the release of their 'new-old' – excuse the oxymoron – album *Goats Head Soup* 2020 released in September as a reissue of the 1973 album of the same name but including old songs and previously un-

«nuovo vecchio» - passate l'ossimoro - album *Goats Head Soup 2020* licenziato a settembre e riedizione dell'omonimo del 1973, e comprendente brani storici e altri inediti. Di recente gli Stones sono tornati sotto i riflettori grazie all'uscita di *Living In A Ghost Town* e soprattutto in seguito al rilascio, lo scorso luglio, dell'inedito *Scarlet*: pezzo del 1974 - con la collaborazione di capostipiti del rock internazionale del calibro di Jimmy Page (Led Zeppelin) e Ric Grech (Blind Faith) - mai pubblicato né ascoltato in alcun formato. Un'occasione in più di rivivere una parte del «bad» Rolling Stones degli anni '70. Recenti dichiarazioni dello stesso Mick Jagger, e del collega Keith Richards, fanno ben sperare che, nonostante il gruppo sia stato duramente messo alla prova dal periodo di emergenza Covid, nei prossimi mesi avremo la possibilità di rivedere gli Stones in versione live. Incrociamo le dita.



released tracks. The Stones have recently returned to the spotlight thanks to the release of *Living In A Ghost Town* and especially following the release, last July, of the previously unreleased *Scarlet*: a 1974 track made with the collaboration of such forefathers of international rock as Jimmy Page (Led Zeppelin) and Ric Grech (Blind Faith) – never previously released or heard in any format. One more opportunity to relive a part of the 'bad' Stones of the '70s. Recent statements by Mick Jagger, and by his colleague Keith Richards, give a good expectation that, despite the group being severely tested by the Covid emergency, in the coming months we will have the opportunity to see the Stones again in their live version. Fingers crossed.

Ascolto consigliato  Rolling Stones - Scarlet



PROFUMERIA
DEL CORSO

JAYA CHERUBINI

ABBADIA SS T 0577.892478 - 345.88.702



Una giornata IX nel Secolo

*A Day out in the
9th century*

di Pina Chirico

L'Archeodromo di Poggibonsi è un Museo Archeologico a cielo aperto, nato dalla collaborazione tra la Fondazione Musei Senesi, il Comune di Poggibonsi e l'Università degli Studi di Siena, sotto la guida del Dr. Marco Valenti, professore di Archeologia Medievale e direttore scientifico dell'Archeodromo e del Parco della Fortezza Medicea.

The Poggibonsi Archeodrome is an open-air Archaeological Museum created as a joint project between the Musei Senesi Foundation, the Municipality of Poggibonsi and the University of Siena, under the guidance of Dr. Marco Valenti, Professor of Medieval Archaeology and Scientific Director of the Archeodrome and the Parco della Fortezza Medicea.



storia
villaggio

Gli scavi sulla collina di Poggio Imperiale sono iniziati nel 1993, in seguito alla scoperta dei resti di un villaggio di epoca carolingia, che attestano l'insediamento in collina di un gruppo di persone già a partire dal V – VI secolo; una comunità con una residenza padronale più grande destinata al Dominus, circondata da altre abitazioni più piccole, alcune attività artigianali e locali adibiti a depositi per le derrate alimentari, prodotti agricoli ed animali da cortile.

Delle 17 strutture originariamente rinvenute nello scavo, molte sono già state riedificate, con grande abilità ed impressionante fedeltà alle fonti, per altre il processo è tuttora in corso. Ad oggi sono visitabili: la 'Longhouse' (grande abitazione della famiglia padronale), tre

The excavations on the hill of Poggio Imperiale began in 1993, following the discovery of the remains of a Carolingian era village, which attest to the settlement of a group of people on the hills starting around the Sixth to the Seventh century; a community with a larger manor house for the local Lord [Dominus], surrounded by other smaller houses and some workshops and buildings used for storing food and other agricultural products and housing farmyard animals.

Of the 17 structures originally found in the excavation many have already been reconstructed with great skill and impressive fidelity to the sources, for others the process is still ongoing. To date, the following can be visited: the "Longhouse" (the large home of the owner's

A group of people, including men, women, and children, are gathered in a rustic, medieval-style interior. They are dressed in simple, historical clothing. In the foreground, a man sits on a rug, facing away from the camera. To his right, a man in a dark tunic sits on a wooden bench, looking towards the group. Another man in a white tunic sits on a similar bench further back. A woman and a child are also visible. On the right side of the image, a fire burns brightly in a stone hearth, casting a warm glow. The walls are made of rough, textured material, and a wooden beam is visible on the left.

rienza unica, didattica oltre che divertente, che sfrutta il grande potenziale dell'esperienza diretta e l'innovativo strumento di comunicazione dello storytelling, per cui si mescolano fatti storici e racconti di fantasia congeniali all'apprendimento delle nozioni storiografiche. Il Parco della Fortezza Medicea di Poggibonsi è aperto gratuitamente tutte le domeniche pomeriggio, in presenza di operatori del villaggio. In tutti gli altri giorni vi si possono organizzare e prenotare visite

guidate ed attività, di durata variabile tra le due ore, la mezza giornata (mattina o pomeriggio) e la giornata intera (dalle 10:30 alle 18:00). Ci possiamo intrattenere qui per una sosta della durata di due ore circa, per visitare il museo che raccoglie i risultati degli scavi archeologici sulla collina - che interessano un largo periodo tra la fine del V ed il XVI Sec. d.C. - e fare l'ingresso nel villaggio medievale accompagnati dai suoi abitanti.

O se vogliamo ci possiamo fermare per più tempo, facendoci guidare dagli abitanti del villaggio in un viaggio a ritroso nel tempo di oltre 1200 anni! Scopriremo insieme come è nato il villaggio, come è organizzato e come ne viene garantito il funzionamento. Vivremo la vita delle famiglie nelle capanne, utilizzando oggetti ed arredi

the visitor a unique experience, both educational and entertaining, which exploits the great potential of direct experience and the innovative communicative tool of storytelling, where historical facts and congenial fantasy are mixed with learning about history.

The Fortezza Medicea Park of Poggibonsi is open for free on Sunday afternoons with the presence of the village staff. On all other days you can organize and book guided tours and activities, lasting between two hours, half a day (morning or afternoon) and full day (from 10:30 to 18:00). You can enjoy a two hour stopover to visit the museum that holds the results of the archaeological excavations on the hill - which encompass a wide period between the Sixth and the Seventeenth centuries C.E. - and

join the inhabitants in the medieval village. Or if you want you can stop for longer, letting yourself be guided by the villagers on a journey back in time of over 1200 years! You will discover together how the village was born, how it is organized and how its functioning is assured. You experience the life of the families in their huts, using objects and furnishings typical of the early medieval period, learning to build and forge according to reconstructions made from the remains that emerged during the excavations. You can follow 'live' an extremely engaging trajectory, learning the techniques and procedures used, and then sharing together the fruits of what is produced. You will therefore be an active part of this community, directly involved in the performance of the various activities; you will be able



to help 'Gottfried' in the vegetable garden and 'Garipaldo' the cook (Dr. Luca Isabella, our extraordinary companion in this experience), who without fear of a lie, if you search, you can always find by the fire (!), attempt to bake cakes in the earth oven, much appreciated by the inhabitants of the village and the visitors, the result of a faithful reproduction of the remains of an oven in the excavations and reconstructed to be, as then, perfectly functional.

You can even opt to spend an entire day out in the Ninth century; enjoying a packed lunch in the large spaces of the Medici Fortress of Poggio Imperiale where, over an area covering about twelve hectares, the memory and deeds of the origins of the city are exposed or in the nearby Al Cassero restaurant, before the recreational activities in a historical setting scheduled for the afternoon with medieval games, shield games, historical quizzes, treasure hunts, thrilling orienteering activities and using a bow and arrow.

And to finish the day in the best way, at the end of the activities there's the award ceremony for the winners of the competitions held and a certificate of citizenship of the medieval village will be issued to all participants who willingly applied themselves – given to record a memorable day lived together with Garipaldo, Razo, Bodo, Ansipertu the coin minter, Ursa the weaver, Ermentrude, the dyer and spice expert and also Bledo, the skilled blacksmith expert in forging and Sperandeo, the ever-ready handyman, specialized in the production of candles from tallow. Who would we be and what we would do in Chrlemagne's times?

Medieval

tipici del periodo altomedievale, imparando a costruire e a forgiare secondo le ricostruzioni dalle tracce emerse durante gli scavi. Lavoreremo in prima persona, in un percorso estremamente coinvolgente, imparando le tecniche e le procedure utilizzate, per poi condividere insieme i frutti di quel che avremo prodotto. Diventeremo così parte attiva di questa comunità, coinvolti direttamente nello svolgimento delle varie attività; potremo aiutare 'Gottfried' nell'orto e 'Garipaldo' il cuiniere (dott. Luca Isabella, nostro straordinario accompagnatore in questa esperienza), che senza tema di smentita, se lo cerchi, puoi trovarlo sempre accanto al fuoco(!) intento a cuocere focacce nel forno di terra, molto apprezzate dagli abitanti del villaggio e dai visitatori, frutto della fedelissima riproduzione del ritrovamento di resti del forno negli scavi e ricostruito per essere, come allora, perfettamente funzionante.

Possiamo addirittura optare per trascorrere un'intera Giornata nel IX secolo: intrattenendoci per il pranzo al sacco nei grandi spazi della Fortezza Medicea di Poggio Imperiale dove, lungo un'area estesa circa 12 ettari, si conservano la memoria e le gesta delle origini della città o nell'adiacente ristorante 'Al Cassero', in attesa di riprendere nuovamente le attività ludico ricreative di ambientazione storica previste per il pomeriggio con giochi medievali, palla scudo, quiz storici, caccia al tesoro, avvincenti attività di orienteering e tiro con l'arco.

E per concludere al meglio la giornata, al termine delle attività sarà svolta la cerimonia di premiazione per i vincitori delle gare e sarà rilasciato a tutti i partecipanti, che così volenterosamente si saranno applicati, un attestato di cittadinanza del villaggio medievale in ricordo della memorabile giornata vissuta insieme a Garipaldo, Razo, Bodo, Ansipertu il monetiere, la tessitrice Ursa, a Ermentrude, la tintrice esperta di spezie, e ancora a Bledo, l'abile fabbro esperto in forgiatura e Sperandeo, tuttora sempre disponibile, specializzato nella produzione di candele di sego. Chi saremmo stati o cosa avremmo fatto al tempo di Carlo Magno?

Info: Aperto gratuitamente tutte le domeniche dalle 17.00 alle 20.00 / Visite guidate al Museo ed all'Archeodromo Euro 10 / Mezza Giornata nel IX sec al costo di Euro 18,00 e intera giornata al costo di Euro 30,00 - gratuito per bambini fino a 6 anni, riduttore 50% per bambini dai 7 ai 13 - Tel. 392 9279400 / info@parco-poggionesi.it / www.archeodromopoggionesi.it

A man with a shaved head and a goatee, wearing a white long-sleeved shirt, is shown from the chest up. He is holding a large, polished brass singing bowl with both hands. He is using two wooden mallets to play the bowl. The background is a soft-focus green field. The text is overlaid on the right side of the image.

FILIPPO ROSATI

Bagno Sonoro di gruppo
Trattamento Reiki
individuale e in coppia
Campane Tibetane
Strumenti Ancestrali e Gong

Filippo Rosati
Tel. 338.8026691
Fb. Filippo Rosati

* CONTATTI: MAGNIFI ABONDA SAN SALVATORE. IT. PER RICHIEDERE LE CREDENZIALI DI ACCESSO ALL'APP GOBOOKING



“ Con il cambio di stagione cambia il bioritmo e le esigenze della cute. I capelli per crescere sani e forti hanno bisogno di essere nutriti dalla radice, come gli alberi, che per donare frutti sani e buoni hanno bisogno di un terreno fertile e ricco di nutrienti. Prestando attenzione alle esigenze della cute, i capelli cresceranno sani e rigogliosi. ”

Se la cute ti crea fastidio, prurito e infiammazione o vivi il disagio della caduta dei capelli, contattaci, ti sapremo ascoltare e consigliare la soluzione migliore.

free
style

PARRUCCHIERI

RICEVIAMO SOLO SU APPUNTAMENTO

TELEFONO ☎ 0577.779397

WHATSAPP 📞 351.7799197

OPPURE TRAMITE LA NOSTRA APP BOOKING



pleasure

Vignoni Experience

The Vignoni Experience

di Jori Diego Cherubini

Un'oasi toscana, si spalanca agli occhi passeggiando a Bagno Vignoni, il borgo famoso nel mondo per le grandi vasche di acqua sulfurea e le numerose pellicole ambientate da queste parti. Il Relais Osteria dell'Orcia è una costruzione antica, restaurata di recente, elegante, con un ristorante di primissima qualità, giardini e una piscina panoramica unica nel suo genere.

Walking into Bagno Vignoni a Tuscan oasis opens to your sight in this village that is famous around the world for its large pools of sulphurous water and the numerous films set in these parts. The Relais Osteria dell'Orcia is an elegant old building, recently restored, equipped with a top quality restaurant, gardens and a unique panoramic swimming pool.

I padroni di casa sono Silvano ed Eliana, un veneziano e una mugellana innamorati della Val d'Orcia. La loro passione per l'accoglienza e per il buon gusto scaturiti negli anni '70 si percepisce fin dall'ingresso del Relais Osteria dell'Orcia. Li affiancano una squadra affiatata con Eliana, la cuoca, che guida una brigata capace di rispettare ogni materia prima.

«Siamo in Val d'Orcia da 14 anni - racconta Silvano - una delle zone più belle d'Italia e del mondo, il nostro pallino è la ricezione e il fiore all'occhiello è rappresentato dal ristorante». La coppia è sempre alla ricerca di prodotti locali e di alta qualità. «In parte i nostri piatti - prosegue - rappre-

Our host is Silvano Mairprin, from Venice originally but totally in love with the Val d'Orcia. A passion for hospitality and good taste that kicked off in the 1970s and that is apparent as soon as you arrive at the Osteria. He works with a close-knit team, with his wife Eliana leading a kitchen brigade capable of enhancing every raw ingredient. "We've been in the Val d'Orcia for 14 years - Silvano tells me - one of the most beautiful areas in Italy and in the world, we have a real passion for hospitality and the restaurant is our flagship". The couple are always looking for high quality local products: "To an extent our

sentano la tradizione locale: cerchiamo sempre di esaltare il gusto della materia prima». Allora ecco alcuni esempi: gli antipasti, a partire dai salumi, provengono dalla vicina San Quirico d'Orcia: «siamo iscritti all'associazione SR (denominazione del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, ndr) e tra le carni quella che usiamo di più è la Chianina; mentre i pecorini arrivano da Seggiano, Pienza e Contignano».

Ogni giorno l'Osteria propone un diverso menù in base alla stagione, con specialità della zona, e, almeno una volta alla settimana, di pesce. Circa i primi piatti, la pasta è sempre fatta in casa da Eliana «proponiamo tortelli del Mugello (con le patate), picci, tagliatelle, pappardelle, tagliolini, ravioli, gnocchi, con diversi tipi di sugo; ma anche proposte originali come plin ripieni di lingua o brasato

(dal Piemonte), fregola e culurgiones (dalla Sardegna) con patate e menta o ricotta e porri; e i condimenti, nostri, sono ragù toscano, aglione, burro e salvia, cacio e pepe, cinghiale, lepre, o, quando ci sono (come in questo periodo) i funghi del monte Amiata». E i secondi? «Il nostro piatto storico è il peposo, apprezzato da tutti, ma abbiamo anche bistecca alla Fiorentina, molto richie-



dishes – he continues – represent local tradition and we always try to enhance the taste of our raw ingredients". So here are some examples: the appetizers, starting with the cured meats, come from nearby San Quirico d'Orcia: "We are members of the SR association (the European Denomination for Central Apennines White Veal, ed.) and among the meats we use the most is Chianina; while our pecorino cheese comes from Seggiano, Pienza and Contignano". Every day the Osteria offers a different menu according to the season, with local specialties, and, at least once a week, fish. Regarding the first courses, Eliana's pasta is always homemade "we serve tortelli del Mugello (with potatoes), picci, tagliatelle, pappardelle, tagliolini, ravioli and gnocchi, with different types of sauce; but also original dishes such as plin [a kind of ravioli] stuffed with



tongue or braised meat (from Piedmont), fregola [small pasta balls] and culurgiones [similar to agnolotti] (from Sardinia) with potatoes and mint or ricotta and leeks; and our sauces are Tuscan ragù, aglione [giant garlic], butter and sage, cheese and pepper, wild boar, hare, or, when

available (as in the current period) mushrooms from Monte Amiata". And the second courses? "We are known for our peposo [a kind of peppery stew], appreciated by all, but we also have Florentine steak, much in demand, veal cheek, duck, chicken, guinea fowl, lamb, pork and suckling

sta, guancia di vitello, anatra, pollo, faraona, agnello, maiale e maialino, cinta senese... mentre la verdura fresca è del nostro orto». Quanto ai dolci, coniugano tradizione e innovazione: «proponiamo zuppa inglese, tiramisù, cantucci (fatti in casa, con mandorle fresche pugliesi) accompa-



gnati da vin santo invecchiato dodici anni, cheesecake toscano (cantucci tritati e ricotta di pecora), gelati di nostra produzione e frutta flambé».

I vini di certo non potevano mancare, giacché siamo nella regione dei 5 doc, e la carta in questione contempla il meglio dalla regione, e non solo. «Per scelta - riprende Silvano - non superiamo i trenta coperti, per dare il massimo dell'attenzione a chi arriva, e con i collaboratori di sala spendiamo tempo a colloquiare con i commensali, che apprezzano molto la relazio-

ne verbale; parliamo inglese, francese, tedesco, spagnolo e... veneziano (ride, ndr)»; «Io parlo soprattutto il dialetto della cucina», dice, ridendo, Eliana. In tanti raggiungono questo posto, antropizzato nel rispetto totale della natura circostante, per vivere un'esperienza «toscana» a 360 gradi. Chi arriva è circondato da un ambiente unico e un'atmosfera rilassata «ci si sente a casa, d'estate o nei giorni con il sole si mangia nel giardino all'aperto, con fiori di ogni tipo, orti e vista che spazia dalle cascate di Bagno Vignoni al fiume Orcia.



... pig, cinta senese... while the fresh vegetables come from our garden". As for desserts, they combine tradition with innovation: "we offer trifle, tiramisu, cantucci (homemade, with fresh Apulian almonds) accompanied by 12 year old vin santo, Tuscan cheesecake (with chopped cantucci and sheep ricotta), ice cream we make ourselves and flambéed fruit". We certainly cannot leave out the Wine List, since we are in the region of the Five DOCs, and the list in question takes on the best from the region, and beyond. "It's our choice - Silvano continues - to not go over thirty covers, to give our maximum attention to our customers, and along with the dining room staff, we spend time talking with the diners, who greatly appreciate the verbal interaction; we speak English, French, German, Spanish and... Venetian (laughs, ed)"; "I mostly speak kitchen-talk," says Eliana, laughing. Many come to this place, created by man in total respect for



Valle...te

Uscendo dal ristorante c'è una passeggiata che, tramite la sottostante via Francigena, conduce a Bagno Vignoni e San Quirico d'Orcia, e si incontra un asinello «vanesio» di nome Zorro. Il Relais propone 16 stanze, laddove gli ospiti possono usufruire di spazi esterni, compresa la piscina panoramica (operativa anche in inverno), circondata da querce e cipressi, per un soggiorno toscano indimenticabile.



the surrounding nature, to live a 360-degree Tuscan experience. Those who come here are embraced by a unique environment and a relaxed atmosphere "you feel at home, in summer or on sunny days you can eat in the outdoor garden, near all kinds of flowers, the vegetable plot and views that sweep from the waterfalls of Bagno Vignoni to the River Orcia.

Leaving the restaurant you can take a walk that, along the Via Francigena below, leads to Bagno Vignoni and San Quirico d'Orcia, and you will encounter a cheeky donkey named Zorro. The Relais offers 16 rooms, where guests can take advantage of outdoor spaces, including the panoramic swimming pool (also open in winter), surrounded by oaks and cypresses, for an unforgettable Tuscan stay.


CORAZZI

Alta tecnologia nell'arredamento
High technology in home furnishing

di Jori Diego Cherubini

Non è la prima volta che entriamo nel quartier generale di Corazzi, a Piancastagnaio. Su ValleyLife di giugno abbiamo scritto della storia - familiare e decennale - dell'azienda. Stavolta Ivan - titolare dell'omonima ditta col padre e lo zio - entra più nello specifico, accompagnandoci in un viaggio sull'evoluzione tecnologica negli arredi di casa, in particolare nelle cucine.

It is not the first time that we have gone to Corazzi headquarters in Piancastagnaio. In ValleyLife in June we wrote about the history - of several decades in one family - of the company. This time Ivan - owner of the company with his father and uncle - goes into more detail, taking us on a journey through the technological evolution of home furnishings, particularly in the kitchen.



«Un tempo - racconta Ivan - quando non esisteva internet si disegnava tutto a mano, poi, col fax ci fu un salto di qualità», ma il «prima e dopo» è decretato dall'arrivo del computer: «Oggi l'errore è ridotto al minimo, e anche i tempi per la realizzazione del progetto si sono accorciati notevolmente». Al mobilificio Corazzi viene utilizzato il rendering foto-realistico che permette di osservare il progetto come in una foto: «esatto - riprende Ivan - e per il prossimo anno stiamo valutando l'acquisto di programmi con i quali tramite appositi visori è possibile letteralmente passeggiare all'interno del progetto, interagendo con l'arredo (aprire cassetti, ante, finestre ecc.). Stiamo anche pensando ad una applicazione che permette al cliente, inquadrando

“Formerly - Ivan tells me - before there was the internet, everything was drawn by hand, then, with the fax machine there was a leap in quality, but the 'before and after' view was only achieved with the arrival of computers: nowadays error is reduced to a minimum, and also the realization times for projects have been significantly shortened”. At the Corazzi furniture factory photo-realistic rendering is used that allows you to see the project design as in a photo: “that's it exactly - Ivan continues - and for next year we are evaluating the purchase of programs with which, through special viewers, you can seemingly walk around the interior of the design, interacting with the furniture (opening drawers, doors, windows, etc.). We are also



l'ambiente, di visualizzare sullo schermo del tablet la cucina nella sua interezza come se fosse già montata in casa sua». Ma al di là della pura progettazione, le innovazioni nel settore cucina hanno fatto passi da gigante, con aperture automatiche a "sfioramento" delle varie ante e dei cassetti (niente più maniglie) e un'infinità di materiali e rivestimenti con caratteristiche incredibili, come i piani di lavoro "auto-rigeneranti". Oppure materiali come l'okite o il gres che sono inattaccabili dalle sostanze corrosive, com-

pletamente antigraffio e resistentissimi al calore.

Poi uno sguardo agli elettrodomestici, segmento industriale in cui la tecnologia ha fatto passi da gigante: «Adesso con l'ausilio di uno smartphone si possono controllare cottura e temperatura delle pietanze all'interno del forno. Forno che, all'occorrenza, diventa schermo dove leggere le ricette scaricate direttamente da internet. Il frigorifero, oltre a mantenere i cibi più a lungo oggi sempre più spesso è corredato di telecamera interna, permettendo

thinking of getting an application that allows the customer, by framing the space, to view the kitchen in its entirety on a tablet screen as if it were already installed in their home". But beyond pure design, there have been great innovations in the kitchen sector, with automatic touch openings for the various doors and drawers (no more handles) and an infinity of materials and coatings with incredible characteristics, such as 'self-regenerating' worktops. Or materials such as okite or stoneware that resist corrosive substances, are completely scratchproof and highly heat-resistant.

Then we take a look at household appliances, an industrial segment where technology has made great strides: "Now with the aid of a smartphone you can control the cooking and the temperature of the dishes inside the oven. An oven that, if necessary, becomes a screen where





di controllare i cibi all'interno senza aprire lo sportello. I piani cottura a induzione, tecnologia di alcuni decenni fa per la verità, ma che negli ultimi anni ha raggiunto dei livelli incredibili con i consumi che sono ridotti al minimo e rendimenti in termini energetici elevatissimi. Ovviamente anche le lavastoviglie non sono da meno: oggi in termini di silenziosità ed economicità dei lavaggi sono lontani anni luce da quelle prodotte solo pochi anni fa. Oltre alla corrente elettrica anche l'uso di acqua è minimo dando così un grosso contributo alla salvaguardia ambientale. Ovviamente anche loro ormai sono direttamente collegate alla rete e

you can read recipes downloaded directly from the internet. In addition to keeping food for longer, refrigerators increasingly come equipped with an internal camera, allowing you to check the food inside without opening the door. Then there are induction hobs, actually a technology introduced a few decades ago, but which in recent years has reached incredible levels with energy consumption reduced to a minimum and very high heat yields. Obviously dishwashers are no less advanced: today in terms of quiet running and cost-effectiveness of dishwashing they are light years away from those produced only a few years ago. In addition to electricity, the use of water is also minimised, thus making a major contribution to environmental protection. Obviously they too are now directly connected to the net and therefore we can control them and start washing wherever we are simply from the mobile phone. Finally, we cannot overlook hoods, a furnishing element and central focus of the cooking area. In addition to the purely aesthetic aspect, thanks to new quieter motors, they make the kitchen environment healthier and more welcoming. Sometimes we find them integrated directly into the worktop

quindi possiamo controllarle e avviare il lavaggio ovunque ci troviamo semplicemente dal cellulare. Infine non possiamo tralasciare le cappe, elemento di arredo e focus centrale della zona cottura. Oltre all'aspetto puramente estetico grazie ai nuovi motori più silenziosi rendono l'ambiente di cucina più salubre e accogliente. Talvolta le troviamo integrate direttamente nel piano-lavoro o sul piano cottura con soluzioni estetiche senza eguali». Infine, al di là degli elettrodomestici, le cucine ormai sono personalizzabili con migliaia

di colori, da quelli che richiamano le tonalità della terra, come beige e tortora (molto utilizzati accoppiati a elementi naturali come il legno), ai colori più vivi (varie tonalità di rosso, azzurro...). Tra dieci o quindici anni cosa accadrà? «La cucina sarà sempre più il centro dell'ambiente domestico dove passeremo la maggior parte del tempo. E poiché il mangiare bene e il relax sono un connubio perfetto e imprescindibile sarà sempre più integrata con la zona living. In tutto questo ovviamente le nuove tecnologie la

faranno da padrona così che al nostro semplice comando vocale il forno e il piano cottura inizieranno a cuocere la cena, mentre continueremo a goderci un bel film sul nostro comodissimo divano. Oltre a questo aspetto però - conclude Ivan - mi piace pensare che nel futuro la cucina potrà essere sempre più ecologica, con impatto ambientale "zero" per quanto riguarda i materiali di cui è composta, in modo che, una volta terminato il proprio ciclo di vita, potrà essere riciclata per dare vita a qualcosa di nuovo.



or hob with unparalleled aesthetic effects". Finally, beyond the appliances, the kitchens can now be customized with thousands of colours, from those that recall earth shades, such as beige and dove grey (widely used coupled with natural elements such as wood), to more vivid colours (various shades of red, blue...). What will happen in ten or fifteen years? "The kitchen will increasingly be the centre of the home environment where we will spend most of our time. And since eating well and relaxing are a perfect and essential combination, it

will increasingly be integrated with the living area. In all this, of course, new technologies will be the master so that with a simple voice command the oven and the hob will start cooking dinner, while we continue to enjoy a good film on our comfortable sofa. In addition to this aspect, however - Ivan concludes - I like to think that in future the kitchen will become more and more ecological, with a zero environmental impact as regards the materials it is made of, so that, once its life cycle is over, it can be recycled to give life to something new.



new life



PASTA FRESCA E ROSTICCERIA

da Silvia

Piancastagnaio (Siena), Viale Vespa, 191

Tel. 0577.785310

Facebook: Pasta fresca da Silvia





MEZZAVIA

CASEIFICIO AZIENDA AGRICOLA

APERTURA

NUOVO
PUNTO
VENDITA

Viale Roma, 43
Abbadia San Salvatore
(Siena)

Caseificio

AZIENDA AGRICOLA MEZZAVIA

Abbadia San Salvatore - 53021 (Siena) Tel. (+39) 389.5988519 - (+39) 328.6211797

www.caseificiomezzavia.it

Santa Fiora

Al via le esperienze autunnali

Autumn experiences are starting

Foto di Marco Nicolai

Sono iniziate le esperienze autunnali di Vivi Santa Fiora, tante occasioni per vivere appieno il borgo e il territorio salutano l'estate e dando il benvenuto all'autunno, con i colori e i sapori straordinari che sa donare al Monte Amiata

The 'autumn experiences' of Vivi Santa Fiora have begun, with lots of opportunities to really get to know the village and its area, saying goodbye to the summer and welcoming autumn, with all the extraordinary colours and flavours that it brings Monte Amiata.

Con Vivi Santa Fiora sarà possibile scoprirli attraverso il corso di cucina, i laboratori d'arte, le feste e le escursioni. Tutte le esperienze in programma da fine settembre a dicembre, compresi gli eventi, richiedono la preno-

lazione presso l'ufficio turistico di Santa Fiora o a Taste of Tuscany Travel (nel rispetto del protocollo anti Covid). Ma ecco nel dettaglio i prossimi appuntamenti: sabato 17 ottobre, dalle 15,30 alle 18,30 è in programma un workshop

artistico con fiori, ceramica e pitture per una giornata all'insegna del divertimento e della creatività. I laboratori di arte floreale, ceramica e pittura prenderanno spunto dai colori straordinari dell'autunno; costo del laboratorio: 20



With *Vivi Santa Fiora* it will be possible to discover them through the cooking class, art workshops, parties and excursions. All the experiences scheduled from late September to December, including events

require reservations at the tourist office in Santa Fiora or at Taste of Tuscany Travel (in compliance with the anti-Covid rules). But here are the next dates for your diary in detail: Saturday 19th September and Saturday 17th October,

from 3:30 pm to 6:30 pm, an artistic workshop with flowers, ceramics and painting is scheduled, for a day full of fun and creativity. The workshops of floral art, ceramics and painting will be inspired by the extraordinary

euro. Sabato 3 ottobre, dalle ore 16, festa di San Michele, "la castagna è nel paniere": giochi tradizionali e divertimento per tutti i bambini e una gustosa merenda. Alle 21,30 il rito propiziatorio del fuoco e il lancio del pallone aerostatico. Domenica 4 ottobre, Open day al Convento della Selva: alle ore 10 "Tra Storia e leggenda" con l'associazione della Selva, visita del convento e giro delle fonti (costo 7 euro a persona, panino con bevanda compresi); dalle 12,30 al chiostro prodotti tipici dell'Amiata, a seguire esposizione nel convento di reperti storici trovati da Lidiano Balocchi. Alle ore 14 intervento sul libro "Mille anni di uno spazio sacro" dello scrittore Ivo Santoni. Alle ore 16 la Santa Messa e dalle 14 alle 17 l'associazione "Arcieri Ribelli" farà provare a piccoli e grandi il tiro con l'arco alla testa del drago. Venerdì 9 ottobre, alle ore 10, "Alla sco-

colours of autumn. Cost of the workshop: 20 euros. Saturday 3rd October from 4pm, the feast of San Michele and the chestnuts are in the basket. Traditional games and fun for all children and then a tasty snack. At 9.30 pm the propitiatory rite of fire and the balloon launch. Sunday 4th October, Open day at the Convent of the Selva: at 10 am 'Between History and Legend' with the Selva association, visit to the convent and tour of the springs (cost 7 euros per person, sandwich with drink included). From 12.30 typical Amiata products in the cloister. Followed by an exhibition of historical artifacts found by Lidiano Balocchi in the convent. At 2 pm a presentation of the book 'A thousand years of a sacred space' by author Ivo Santoni. At 4 pm Holy Mass and from 2 to 5pm the 'Arcieri Ribelli' association will help children and adults try firing arrows



perta dei funghi" con ritrovo al Pratuccio del Bagnolo: un esperto micologo accompagnerà i partecipanti in una rilassante passeggiata alla scoperta delle varie specie di funghi presenti in montagna (evento gratuito). Sabato 28 novembre, sabato 5 dicembre e sabato 12 dicembre, dalle 15,30 alle 18,30, wor-

kshop artistico in atmosfera natalizia: fiori, ceramica e pittura per giocare con i colori dell'inverno (20 euro a persona) i partecipanti realizzeranno opere che richiamano il Natale. Tutte le esperienze sono su prenotazione. Per informazioni rivolgersi a Ufficio Turistico in piazza Garibaldi a Santa Fiora (da

lunedì a domenica 10,30-12,30/16-18 - chiuso lunedì e giovedì pomeriggio - Cel. 349 720 1387 o presso *Taste of Tuscany Travel* in via degli Olmi 8A sempre a Santa Fiora (da lunedì a venerdì dalle 9 alle 17. Tel. 0564 977 730, Cel. 331 192 9342 email: info@tasteoftuscanyttravel.com).



at the dragon's head. Friday 9th October, at 10 'Discovering mushrooms' with the departure point at Pratuccio del Bagnolo. An expert mycologist will accompany the participants on a relaxing walk to discover the various species of mushrooms found in the mountains (free event). Saturday 28th November, Saturday 5th December and Saturday 12th December, from 3.30 pm to 6.30 pm artistic workshop with a Christmas atmosphere. Flowers, ceramics and painting playing with the colours of winter (20

euros per person), the participants will create works with a Christmas spirit. All experiences are by reservation. For information, contact the Tourist Office in Piazza Garibaldi in Santa Fiora (Monday to Sunday 10.30-12.30 / 16-18 - closed Mon and Thu afternoon - Cell 349 720 1387) or the Taste of Tuscany Travel office Via degli Olmi 8A in Santa Fiora (from Monday to Friday from 9 to 5). Tel. 0564 977 730 Cell 331 192 9342 email: info@tasteoftuscanyttravel.com)

lifestyle



AMIATA

TRASLOCHI

Traslochi su misura (anche pochi pezzi) - Smaltimenti
Lavoriamo anche il sabato e su più giorni - Effettuiamo traslochi in Italia e in tutta Europa



AMIATA TRASLOCHI di Lazzeretti Alberto & C.
Parco Donatori del sangue, 26, Arcidosso (GR) - Tel: +39 375 5958620
mail: info@amiatatraslochi.it - web: amiatatraslochi.it

TOP SERVICE

di VALERIO ROSSI

ASSISTENZA PNEUMATICI
ASSISTENZA PNEUMATICI AGRICOLI E INDUSTRIALI
· OFFICINA MECCANICA ·
CENTRO REVISIONI AUTORIZZATO
ARTICOLI DA GIARDINAGGIO

NON FARTI TROVARE IMPREPARATO

**INSTALLA
GLI PNEUMATICI
INVERNALI**

Dal 15 ottobre al 15 novembre è possibile
montare gli pneumatici invernali

SAN QUIRICO D'ORCIA
VIA CERRECCHIO 3
Tel. 0577/899941 Cell. 348/2650689

PIANCASTAGNAIO
VIA GROSSETA, 13
Tel. 0577/899941 Cell. 328/4774974



Avvicinamento e percezione emotiva dell'asino per singoli, gruppi, anziani, adulti e bambini

Percorsi riabilitativi (pet therapy) per bambini/adulti, con handicap o bisogni educativi speciali

Giornate in fattoria con gli animali

Percorsi per scuole o strutture disabili, minori, anziani

Azienda Agricola Bellavista - Seggiano (GR)
www.amicidelciuchino.it / amicidelciuchino@gmail.com
Silvia 339 1291878 Barbara 348 7596267

Animal Mania

Tosature e sfoltoimento del pelo
Taglio a Forbice negli standard di razza
Stripping e Trimming
Bagni personalizzati e antiparassitari
Recupero di manti danneggiati

Abbadia San Salvatore (SI)
Piazza della Repubblica 8/10
Castel del Piano (GR)
Piazza R. Guarnieri 3C

0577.777355
393.3945136

animalmania
info.animalmania@gmail.com
www.animalmania-abbadisa.it



AISPA

The Anglian Society for the Protection of Animals

AISPA, Anglo-Italian Society for the Protection of Animals

For over 60 years AISPA has been the voice of those who do not have a voice. Thanks to your support we can help animal welfare projects in Italy to rescue, lovingly look after and find a new home for thousands of animals. Please help our projects to do more and to do it better. Please check out our website and donate online www.aispa.org.uk. Email us at info@aispa.org.uk or fill out the form below and return it to us by post.

6th Floor, 8 London Wall Place, London EC3Y 8AD
www.aispa.org.uk • info@aispa.org.uk • UK registered charity no. 104830

YES I WANT TO SUPPORT AISPA

I enclose a donation of £.....
(Cheque/PDF can be payable to AISPA Please Gift Aid my donation. AISPA will send you Gift Aid information)

Name.....
Address.....
Post code.....
Email.....



ELETTRO AMIATA

assistenza tecnica autorizzata

folletto bimby



ELETTRO AMIATA DI NOCCI MILKO
Impianti elettrici, Antifurto, Riparazioni elettrodomestici
Assistenza: De'Longhi - Braun - Ariete - Kenwood
Via Gorizia - 53021 Abbadia San Salvatore (SI)
Tel. (+39) 0577.779313

The fantastic music of Jazz&Wine

di Sveva Pizzolante*

The festival started with the presenter who thanked "Castello Banfi" and the chefs. Then they continued with the fantastic music. The band was anglo-italian and Julian Oliver Mazzariello played the piano, and Fabrizio Bossa the trumpet. The first song was my favourite one because it was jazz and rock all together. On the second day there was a

singer whose name was Gripotto, then Servillo played the piano and Mangalavite played the saxophone. The second day of the festival more than beautiful was funny! On the third day the festival was outside Sant'Antimo abbey. Some songs were in Italian and some others in Spanish. The fourth and the last day of Jazz&Wine arrived. This time it was very

beautiful and the decoration was fantastic. This one was in Montalcino in "Piazza del Popolo". The singer was Rosalia de Souza with her great band. They were really very good. The Jazz&Wine 2020 finished, and I've just finished writing too! I hope to see you in 2021 with another edition of Jazz&Wine Montalcino. Bye and thank you for reading my article!

In these last four days there was a special Jazz&Wine festival in Montalcino. I didn't see the first day of the festival. Nick presented his new album "The night fly". A lot of people came from all over the world to see the second day of Jazz&Wine. This time it was beautiful!



** a 10 years old girl who studies English at Creating Connections montalcino*



ANTICO COLLE TOSCANO

Park Hotel Spa & Resort

FOUR STAR HOTEL, RISTORANTE "MICHELANGELO", SPA "ANGELICUM"
Ospitalità, gusto e benessere sul Monte Amiata



ANTICO COLLE TOSCANO RESORT
Località Aiuole 40 Arcidosso (Gr)
Phone: +39 0564 968436



Autentica pasta di semola di grano duro della Val d'Orcia

Via del Colombaio, Loc. Gallina, 53023 Castiglione d'Orcia (SI)
Tel. +39 0577 880233 - info@pastapanarese.it - www.pastapanarese.it

lifestyle

Arredamenti LAZZERETTI

Nel segno della qualità
The mark of quality

by Jori Diego Cherubini

You don't need to travel a long way to buy a Scavolini product. All models – in the Classic, Basic and Easy ranges – are available at Lazzeretti's in Arcidosso, in the Amiata, Grosseto province, managed by Alberto and Michela. They are the only authorized dealers of this prestigious Italian brand over a wide area.



Per acquistare un prodotto Scavolini non serve spostarsi tanti chilometri. Tutti i modelli - nelle variabili Classic, Basic e Easy - sono disponibili da Lazzeretti ad Arcidosso, sull'Amiata grossetana, gestito da Alberto e Michela. Unici rivenditori autorizzati del prestigioso marchio italiano in una vasta zona.

Valle
Life



Da Lazzeretti si possono trovare, inoltre, arredamenti, mobili, soggiorni, camere, bagni, camerette, letti, materassi, poltrone e divani, senza mai rinunciare alla qualità. «Il nostro lavoro - raccontano - consiste nel progettare la cucina o il mobile su misura: chi arriva sceglie la tipologia di arredamento, per tutte le esigenze, per prime o seconde case, mentre un filone è riservato ad agriturismi e aziende ricettive». E dopo i rilievi la progettazione direttamente allo show-room sull'Amiata: «durante il "rendering" proponiamo diverse alternative e affiniamo l'offerta fino a scegliere il mobile perfetto; e l'assistenza prosegue anche dopo la vendita». Ed ecco i mobili: «Siamo gli unici rivenditori, in una vastissima zona, di mobili Scavolini, prima azienda italiana in ter-

At Lazzeretti you can also find furnishings, furniture, living room and bedroom sets, bathrooms, beds, mattresses, armchairs and sofas, without ever sacrificing quality. "Our job - they tell me - consists in designing your kitchen or custom-made furniture; our clients choose various types of furniture, for all their needs, for first or second homes, while a section is reserved for farmhouses and hospitality venues". And after a survey, the design is carried out directly at the Amiata showroom: "during the rendering we suggest various alternatives and refine them until we get the perfect piece of furniture; and assistance continues even after sale". And here is the furniture: "We are the only retailers, over a very large area, of Scavolini furniture, the leading



mini di qualità e fatturato, e oggi può competere con tutte le fasce di mercato grazie alle tre linee *Classic*, *Basic* e *Easy*; tutte con dieci anni di garanzia sui mobili e cinque sugli elettrodomestici. Si va da un prodotto medio - spiegano - fino, per i più esigenti, alla cucina di Carlo Cracco. Scavolini è il migliore marchio per rapporto qualità/prezzo: made in Italy, certificato e collaudato dai materiali alla componistica». Il marchio produce «living», bagni e linee di armadi. Quanto alla tecnologia, per non lasciare niente al caso: «Partiamo dalla

fotografia della stanza da arredare, riportiamo tutto sul computer fino a creare una "foto" di come verrà».

Da Lazzeretti non mancano i divani: «In questo caso l'azienda di riferimento è la Samoa, vanta un alto standard a un prezzo accessibile». Ma anche reti e materassi, con una linea specifica per agriturismi e strutture ricettive: «materassi a molle, molle "insacchettate" e lattice; ma il top è rappresentato dai "memory": con il poliuretano in vari strati che permette l'anatomicità massima e a misura di



Italian company in terms of quality and turnover, and today it can compete in all market segments thanks to the three lines Classic, Basic and Easy; all with a ten-year warranty on furniture and five on appliances. They range from an everyday product - they explain - up to, for the most demanding, the Carlo Cracco kitchen. Scavolini is the best brand for its quality/price ratio: all made in Italy, certified and tested from the hinges to the drawer guides". The brand produces living rooms, bathrooms and wardrobe lines. As for technology, nothing is left to chance: "We start from the photograph of the room to be furnished, we bring everything back to the computer and create an image of what it will become". There is no shortage of sofas at Lazzeretti: "In this case the

go-to company is Samoa, it boasts high standards at an affordable price". But there also bed bases and mattresses, with a specific line for agriturismi and other accommodation facilities: spring mattresses, pocket springs and latex; but the top is represented by memory mattresses: with polyurethane in various layers that allows maximum anatomic compatibility for the best sleep; in the lumbar area it is more rigid, less so for the calves and so on, they are also breathable, anti-humidity and thermoregulating; we have chosen two Tuscan firms that use the best materials in circulation", and a warning: "do not trust those who sell mattresses of this type at cheap prices, the mattress must be of the highest quality". And there is also the 'rehearsal room' to

HI-POWER



chi dorme: nella fascia lombare è più rigido, meno nei polpacci e così via, inoltre sono traspiranti, anti-umidità e termoregolatori; abbiamo scelto due ditte toscane che usano i materiali migliori in circolazione», e un avviso: «non fidatevi di chi vende materassi di questo tipo a prezzi economici, il materasso dev'essere di primissima qualità». E c'è anche la sala prove per stendersi e provarlo; inoltre sono detraibili come spesa medica per chi ha problemi di salute, come lombosciatalgia o altre patologie.

Anche le poltrone (in questo caso Vitarelay), sono indirizzate a varie tipologie di clienti, laddove un pubblico giovane richiede poltrone relax gli anziani prediligono le regolabili, sempre garantite e prodotte in Italia. «Da noi, inoltre, è possibile comprare tutto a rate, con prodotti a tasso zero; in particolare Scavolini propone una tariffa a 99 euro al mese, i nostri tassi sono davvero ottimi; poi lavoriamo in tutta Italia, trasporto e montaggio sono sempre compresi nel prezzo».

lie down and try them out, in addition there are medical aids for those with problems, such as lumbo-sciatalgia or other health-related pathologies who have the possibility to buy at a reduced rate of VAT. Even the armchairs (in this case Vitarelay), are aimed at various types of customers, while the younger end of the market wants relaxation armchairs, the elderly prefer adjustable ones, with everything guaranteed and produced in Italy. "With us, moreover, it is possible to buy everything in installments, with zero-interest products; in particular Scavolini offers a rate of 99 euros per month, our prices are really excellent and we work throughout Italy, with transport and assembly always included in the price".





SEVERINI A. & G.

IMPIANTI ELETTRICI CIVILI ED INDUSTRIALI

Agostino 338.2983272

Gianni 346.2352400

P.le del Minatori, 6 - 53021 Abbadia San Salvatore (SI)
Tel. 0577.775191 - Fax. 0577.773743
www.severinimpianti.it - info@severinimpianti.it



La più alta qualità del settore e prodotti certificati a marchio CEE:
porte, portoni, finestre e zanzariere.
ART5 propone, inoltre, un'ampia scelta di sportelloni e mobili su misura,
tutti realizzati con legni di grande qualità provenienti solo da boschi
che garantiscono la riforestazione.



ART5 Soc. Coop. Artigiani Riuniti Tomeseri,
Loc. Bivio dell'Asso, snc, Montalcino (SI), Tel +39 0577.834079
www.infissart5.it - artcinque@gmail.com



*La tua piccola oasi di benessere nel
centro di Abbadia San Salvatore*

Manicure

Pedicure con metodo tedesco

Massaggi

Pressoterapia

Hamam

Make-up

Bio-tattoo henné

Trattamenti viso e corpo
e molto altro...

Vieni a trovarci in

Via Galliano 19/21

ad Abbadia San Salvatore (SI)

☎ 0577 151 0251 📞 340 359 6071



Dr.ssa Caterina Pinzuti



- Autoanalisi sangue e urine
risultati in 5 minuti
- Analisi pelle e capelli su appuntamento
- Nutrizionista
(test intolleranze alimentari su 216 alimenti)
- Omeopatia, prodotti fitoterapici

Dermocosmesi naturale

Prima infanzia

Articoli sanitari

Noleggio

sedie a rotelle, deambulatori, stampelle,
macchinari per magnetoterapia, tiralatte elettrici.



LA CRISALIDE

Centro Medicina Estetica

"Si comincia avendo cura di se stessi"

RADIOFREQUENZA, OSSIGENO, CAVITAZIONE, LUCE PULSATA



DOTT. GIUSEPPE MARRELLI

Specialista in Medicina Interna, Ecografia Internistica, Medicina Estetica
Via Roma 10, Buonconvento (SI) - Cell. 393.2238192 / 348.7238200 - pp.marrelli@tin.it

TiRIPARO

di Stephen Tocchi

- PERSONALIZZAZIONE CELLULARE
- SOSTITUZIONE SCHERMO
- SOSTITUZIONE BATTERIA
- AGGIORNAMENTO SOFTWARE
- MICROSALDATURE
- PELLICOLE "EASY FIT"



Ti riparo, di Stephen Tocchi,

Piazza della Repubblica, 50 - Abbadia San Salvatore (Siena)
tiriparo.info@gmail.com - tel. 366/8320028



Creating Connections

Lezioni online durante tutta l'estate
Corsi in inglese professionale per adulti
Attività ludiche e arte (in inglese e spagnolo) durante tutta l'estate

Venite a trovarci!



Per informazioni su corsi, costi e prossimi progetti:
Creating Connections, località Il Pino, Montalcino (SI)
Reception: +39 339 8038517 / info@creatingconnections.it
www.creatingconnections.it



DITTA

Pepi Luca

ARBORICOLTORE TREECLIMBING

*Gestiamo ogni fase del tuo
albero, dalla messa a dimora,
potatura, consolidamento
trattamenti fitosanitari
e abbattimento*

Via IV Novembre, 415 - 53014 Monteroni d'Arbia (SI)
Cel: 328 1956122 - pepilucacatree@libero.it



CARTOLERIA, GIOCATTOLI, GADGETS, SERVIZIO FAX E FOTOCOPIE, LIBRI PER RAGAZZI



Via Mentana, 69 - 53021 Abbadia San Salvatore (Siena)
Tel. 0577.775157 - Cell. 334.1823384 - diocelode@virgilio.it

pleasure

Trattoria in Campagna

di Jori Diego Cherubini

Si raggiunge una collina il cui panorama spazia verso i quattro punti cardinali. E la collina sembra la cima di una montagna da cui scorgere, a est, l'Amiata nel suo splendore, a ovest la Maremma, e tutto intorno campi coltivati, vitigni, alberi di olivo, e una tiepida brezza autunnale che soffia dal Tirreno. Siamo alla Trattoria in Campagna, luogo da intenditori di cucina.

You reach a hill with a panorama sweeping towards the four cardinal points. And this hill seems like a mountaintop from which you can see, to the East, the Amiata in all its splendour, to the West the Maremma, and all around lie cultivated fields, vines, olive trees, while a warm autumn breeze blows from the Tyrrhenian Sea. We are at the Trattoria in Campagna, a place for connoisseurs of great cooking.





Loris e Stefania, coppia nella vita e sul lavoro, si ritengono, a ragione, girovaghi: partiti da Milano hanno poi aperto ristoranti in Liguria, Puglia, e infine, meta si presuppone definitiva, in quest'angolo di Toscana. «Cercavamo il nostro Paradiso e lo abbiamo trovato, e dopo cinque anni ci sentiamo parte di questo meraviglioso territorio» dicono all'unisono. «Nasco in una famiglia di ristoratori - racconta Loris - una passione che rimane nel DNA; partendo dalla Lombardia siamo andati alla riscoperta delle tradizioni culinarie italiane, studiando l'uso di erbe spontanee, aromatiche e spezie, come lo zafferano (usato anche in questi

Loris and Stefania, a couple in life and at work, rightly consider themselves wanderers: starting from Milan they then opened restaurants in Liguria, Puglia, and finally, we assume it will be their definitive destination, in this corner of Tuscany. "We were looking for our Paradise and we found it," they say in unison. "I was born into a family of restaurateurs - Loris tells me - and a passion for cooking is in my DNA; starting from Lombardy we went to rediscover Italian culinary traditions, studying the use of wild aromatic herbs and spices, such as saffron (used since 1800), and before arriving here we were in Salento



luoghi fin dal 1800)». Il rapporto tra cucina e territorio appartiene alla visione della coppia: «si viene alla Trattoria in Campagna per mangiare senza fretta e per chiacchiere, ci piace condividere con le persone quello che facciamo», e il legame col luogo è fondamentale: «abbiamo trascorso due anni a conoscere le produzioni locali, adesso vogliamo valorizzare le eccel-

lenze esprimendole in una cucina che ripropone ricette antiche - come zuppe o stufati - in una soluzione attuale».

Allora ecco le proposte culinarie, e c'è l'imbarazzo della scelta. Tra gli antipasti la giardiniera di verdure sott'olio «molti tornano per questa» e le marmellate che accompagnano i formaggi sono di pere, spezie di pepi orientali, pomodori verdi o cipolle

rosse della Selva (eccellenza amiatina), abbinate a pecorini a latte crudo «esprimono perfettamente i sapori di prati e pascoli della zona»; ancora: salumi, carpaccio di Chianina, e «Tonno dell'Amiata» (maiale conservato sott'olio, servito con cipolla e fagioli cannellini). Mentre le paste sono prodotte in casa con farine di grani antichi (Gentil rosso, grano Verna, Senatore Cap-



and in Western Liguria". The relationship between cuisine and territory is a strong part of the couple's vision: "you come to the Trattoria in Campagna to eat and to talk about food and ingredients", and the link with place is fundamental: "we spent two years getting to know local products, now we want to enhance their excellence by expressing them in a cuisine

offering time-honoured recipes - like soups or stews - but in a contemporary version". So here are their culinary offerings - and there is plenty of choice. Among the starters, the pickled vegetables in oil "lots of people come back for this" and the conserves that accompany the cheeses are made from pears, oriental pepper spices, green tomatoes or red onions from

Selva (an Amiata best), combined with pecorino; also: salami, Chianina carpaccio and "Tonno dell'Amiata" (pork preserved in oil, onion with cannellini beans). While the pastas are home made with stone-ground ancient grain flours (Gentil rosso, Verna wheat, Senatore Cappelli). "We look for the right consistency and we are careful about the types of flours we

PELLI). «Cerchiamo la giusta consistenza e stiamo attenti ai tipi di farine da utilizzare: il grano arriva da aziende locali, ed è poi macinato a pietra». Nel merito, ecco i picci al vino con sugo di tre carni «conditi con vitello, cinghiale, agnello e scaglie di pecorino». Tra i sughi rossi da non perdere quello alla guancia di vitello con l'aggiunta di erbe e spezie; poi: tagliatelle con farina

di castagne dell'Amiata abbinata a ragù bianco di cinto Senese e scaglie di ricotta secca. Poi tortelli ripieni alle erbe o di pappà al pomodoro conditi con pesto di basilico.

Le carni proposte contemplano la cottura lenta: «guancia di maiale, ovvero il muscolo mandibolare, cotto al coccio utilizzando verdure; pollo con maggiorana, erbe, olive e pinoli; pancia di Chia-

nina «taglio un po' bistrattato poiché necessita di cotture lunghe, noi lo facciamo sottovuoto».

E infine i dolci: cantucci fatti con l'antica ricetta dei «biscotti di Prato», crostata di grani antichi con fichi e mandorle, semifreddi alla frutta... E vini: «cerchiamo le piccole produzioni del territorio in particolare di Montecucco, più conosciuto all'estero che



use: the wheat comes from a local farm, (Le vigne), and is then ground at the Val d'Orcia Mill (a Valley Life favourite)". Amongst the best things are the picci al vino with three meats sauce "seasoned with veal, wild boar, lamb and pecorino flakes". Among the red sauces not to be missed is the veal cheek with the addition of herbs and spices; then: tag-

liatelle with chestnut flour combined with white Cinta Senese ragù and flakes of pecorino cheese with raw milk that "perfectly expresses the flavours of the area's meadows and pastures". Then there are tortelli stuffed with herbs or pappà al pomodoro topped with basil pesto. Their meat dishes involve slow cooking: "pork cheek, or the jaw muscle, cooked in the

crook with vegetables; chicken with marjoram, herbs, olives and pine nuts; belly of Chianina "cut a little roughly because it requires long cooking, we do it under vacuum". And finally the desserts: cantucci with 'Prato biscuits', ancient grains tart with figs and almonds, fruit semifreddo... And the wines: "we seek out small local producers in particular from Montecucco,

pleasure

in Italia, e si sposa ottimamente con la nostra cucina». Il ristorante, tempo permettendo, gode di una splendida terrazza: «Questo luogo ha congiunto le nostre esigenze: siamo contemporaneamente in Val d'Orcia, in Maremma e sull'Amiata, un terreno fertile con 1300 varietà di piante spontanee; quando è stagione ci piace andare alla ricerca delle erbe, raccoglierle, prepararle e usarle in cucina». Uscendo, prima di partire, uno sguardo alla campagna, e tutto è in equilibrio.

wines better known abroad than in Italy and that go well with our cuisine". The restaurant, weather permitting, enjoys a splendid terrace: "This place has brought together our needs: we are simultaneously in the Val d'Orcia, the Maremma and on the Amiata, a fertile land with 1300 varieties of wild plants; when it is the season we like to go in search of herbs, collect, prepare and use them in the kitchen". Going out, just before leaving, a look at the countryside, and everything is in balance.





COL D'ORCIA

— MONTALCINO —



WINE TOURS & TASTINGS

Aperti tutto l'anno dal Lunedì al Sabato
solo su appuntamento

*Open year-round from Monday to Saturday
by appointment only*

Venite a visitare la nostra fattoria biologica
Come visit our organic winery

Via Guicciotti - 53024 - Montalcino - Italia
+39 0577 80891 - info@coldorca.it



Periartrite
Cervicalgia
Epicondiliti
Lombalgia
Pubalgia
Lesioni muscolari
Defaticamento
Tendiniti
Condropatie
Distorsioni
Fascite plantare

Official sponsor



USIAMO
LE MIGLIORI TECNOLOGIE
IN FISIOTERAPIA

Via degli Aceri, 106,
Piancastagnaio (SI)
Tel. 339/6482985
patriziamas@gmail.com

Salon de beauté

di Vagnoli Francesca

Treatments viso e corpo personalizzati
Manicure/ pedicure
Ricostruzione in gel
Pressoterapia
Laminazione ciglia
e molto altro...

SALONE DE BEAUTÉ
Viale Gramsci, 415 - 53025 Piancastagnaio (Siena)
Tel. 0577.787766 - Cell. 334.3116795 - Instagram: Salon de Beauté

Marianna

HAIR STYLIST



Via Dante Alighieri 54/55 53022 Buonconvento (SI)
Tel. (+39) 334.7057815 - style.mary@hotmail.it

Fashion Beauty Sun



L'attesa è finita grazie di avermi aspettato!

*Il centro estetico ha riaperto in
completa sicurezza,
per accogliervi con l'entusiasmo
e la professionalità di sempre.*

Centro estetico "Fashion Beauty Sun"
Via Dante Alighieri, 55 - Buonconvento (SI)
Per info e prenotazioni: 340.7893016

L'Arte di... Francesca Santini

Merceria - Sartoria - Corsi Creativi



Viale Marconi 73/73 A
53037 - Santa Fiora (GR)
Cell. 3349287666

ICHINOS

di Salvatore Corbeddu

**ASSISTENZA, MANUTENZIONE E VENDITA
MACCHINARI ED ATTREZZATURE
PER LA RISTORAZIONE**

COTTURA, FORNI LAVAGGIO, ASPIRAZIONE, PREPARAZIONE
LAFFETTATRICI SOTTOVUOTO, PIZZERIA, ARREDAMENTO INOX
E RUBINETTERIA PROFESSIONALE.

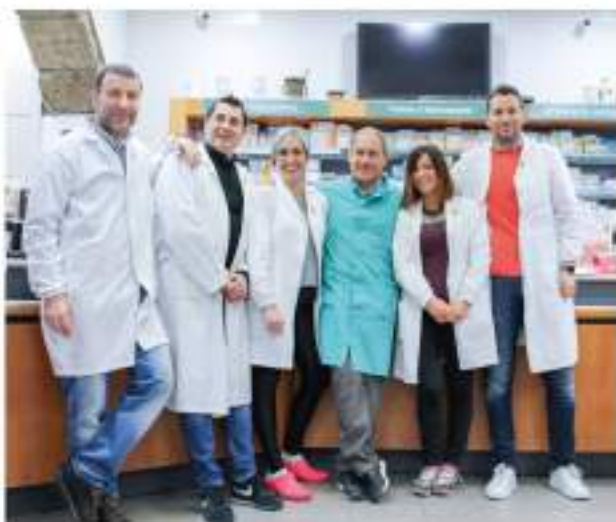
ICHINOS
DI CORBEDDU SALVATORE
TEL. 339 8276527 / EMAIL:
ICHINOS@MADAZIONE@GMAIL.COM



Farmacia Niccolini

dal 1911

Viale Roma, 26
53021 - Abbadia San Salvatore (Siena)



Farmacia Niccolini
Viale Roma, 26, Abbadia San Salvatore (SI).
Tel. 0577.778052 - www.farmacianiccolini.com

Ferrari Design

PERSONALIZZA LA TUA PASSIONE



Pistoia - Tel. 0573.46795 - 339.4616265
www.ferrari-design.eu - ferrari@lucadesign.it

Carrefour *market*

Centro Commerciale Esassetta - Via Arno, 4 - Abbadia San Salvatore (Siena) - Tel. 0577.777729



LEGNO INFISSI

Falegnameria artigianale. Via G. Galilei, 248 - Ponte d'Arbia, Monteroni d'Arbia (SI).
Tel. 0577.370222, 338.3603131, legnoinfissi@virgilio.it - Igr: Legnoinfissi_snc

pleasure

da

Silvia

Il mangiare irresistibile

Irresistible eating

by Jori Diego Cherubini

Quando si entra nel negozio di Silvia, a Piancastagnaio, si viene avvolti da profumi eccezionali. E i profumi invitano lo sguardo al bancone. Dove si trovano pasta fresca d'ogni tipo, primi da leccarsi i baffi, carni succulente, poi verdure, fritti, vini... Un irresistibile Bengodi

When you go into Silvia's shop in Piancastagnaio you are enveloped in exceptional scents. And these scents invite the eye to the counter. Where you can find fresh pasta of all kinds, mouth-watering first courses, succulent meats, then vegetables, fried foods, wines... A Land of Plenty

Il negozio da Silvia è davvero irresistibile, ci si avvicina e non si può fare a meno di entrare. «Siamo aperti da ventuno anni - racconta la proprietaria - un tempo utile a conquistare i palati non solo dei Pianesi ma di tutta la montagna e di tanti turisti». La cucina è quella toscana, autoctona: «Prepariamo tutti i tipi di pasta fresca e stagionale: adesso in autunno, ad esempio, con farina di castagne, tortelli di zucca, marroni o crema di tartufo, polenta lavorata a mano e condita con cinghiale, ragù o funghi porcini, tortelli alla polpa di capriolo, spaghetti alla chitarra, pasta ripiena...». E ovviamente condimenti di tutti i tipi, senza tralasciare la qualità delle materie prime, scelte singolarmente dalla stessa Silvia: «Abbiamo tantissimi condimenti, come ragù di Chianina, porcini o aglione della Val di Chiana». Non mancano primi «pronti», da infornare o già cotti, come



Silvia's shop is truly irresistible, as soon as you're close you can't help but enter. "We've been in business here for twenty-one years - the owner tells me - time enough to conquer the palates not only of the Pianesi but those of the whole mountain area and many tourists too". The cuisine is Tuscan, local: "We prepare all types of fresh and seasonal pasta: now in autumn, for example, there's chestnut flour, pumpkin tortelli, chestnuts or truffle cream, hand-made polenta seasoned with wild boar, ragù or porcini mushrooms, tortelli with venison filling, spaghetti alla chitarra, stuffed pasta...". And obviously all types of sauces, without neglecting the quality of the raw materials, chosen individually by Silvia herself: "We offer a wide range of sauces, such as ragù di Chianina, porcini mushrooms or aglione from the Val di Chiana". There



pleasure

I cannoli o le mitiche lasagne (classiche, ai funghi porcini o carciofi), e le minestre, come quella di castagne e funghi. Ed ecco i secondi, fra gli altri: spezzatino al porcini, lumacchi (lumache), ventricino (da intenditori: affettato tipico di Piancastagnaio: bollito per diverse ore, impastato a mano e infine tagliato a fette); non mancano maialino e polli allo spiedo, o, nel periodo autunnale, maialino alle castagne, trippa «quasi tutti i giorni», e tra i fritti vari carciofi e cotolette d'agnello. Mentre venerdì è il giorno del pesce: «tra le specialità baccalà alla livornese, condimenti di pesce, insalata di mare, alici sott'olio o aringhe al pesto».

There is no shortage of ready-to-eat first courses, to bake yourself or already cooked, such as cannoli or their legendary lasagna (a classic, with porcini mushrooms or artichokes), and soups, such as chestnut and mushroom. After a period on pause Silvia has gone back to serving main courses, among others there are: stew with porcini mushrooms, snails, ventricino (for connoisseurs: a classic sliced meat from Piancastagnaio: boiled for several hours, kneaded by hand and finally cut into slices); there is no shortage of suckling pig or chickens on a spit, or, in autumn, suckling pig with chestnuts, tripe "almost every day", and, among

Mentre registriamo l'intervista entra in negozio la signora Paola Sebastiani Belloni (chiede di scrivere il cognome) e ordina un ragù di carne «Sono una cuoca - dice - ma vengo sempre da Silvia perché cucina benissimo, oggi, oltre al ragù ordino un cosciotto di pollo e lumacci al peperoncino». Non mancano preparazioni per vegetariani, come verdure ripiene al forno, sfornati, carpaccio ai carciofi, cipolle al gratin, verdure lessate al vapore, sughi, paste da asporto, pasta

e fagioli, minestra o tagliolini e ceci... «Siamo in grado di fornire un pranzo completo per una famiglia la domenica, o qualsiasi giorno della settimana, per le feste o a un gruppo di amici che vuole trascorrere le vacanze sull'Amiata». E in tantissimi prima di ripartire non possono fare a meno di portare via questi prodotti, grazie alle scatole personalizzate: «ci possiamo mettere praticamente ogni prelibatezza elencata poc'anzi». Il segreto di Silvia risiede forse nella passione per il suo

lavoro, iniziato quando aveva appena 21 anni, nell'approccio positivo e solare che trasmette ai propri clienti, probabilmente ereditato da mamma Tea, che oggi come ieri rappresenta un prezioso aiuto in cucina.

P.S. Quest'anno a causa dell'emergenza Covid non sarà svolto il famoso «Crastatone» a Piancastagnaio (copertina di ValleyLife nel 2018), per rifarsi almeno il palato consigliamo caldamente di passare da Silvia.



the fried dishes, artichokes and lamb cutlets. While Friday is fish day: "among our specialties Livorno-style cod, fish sauces, seafood salad, anchovies in oil or herring with pesto".

While we are recording the interview, Signora Paola Sebastiani Belloni enters the shop (she asks us to note her surname) and orders a meat sauce "I'm a cook myself - she tells me - but I always come to Silvia's because she cooks so well, today, in addition to the ragù I'm ordering a chicken leg and chilli snails". There is no shortage of dishes for vegetarians either, such as baked stuffed vegetables, flans, artichoke carpaccio, onions au gratin, steamed vegetables, sauces, takeaway pasta, pasta and beans, soup or tagliolini and chickpeas... "We are able to provide a complete family lunch for Sunday or any other day of the week, for cele-

brations or for a group of friends who want to spend their time off together on the Amiata". And many before leaving cannot help but take these products away, thanks to the personalized boxes: "we can put practically everything mentioned here in one". Silvia's secret perhaps lies in the passion she has for her work, which she began when she was just 23 and in the positive and sunny approach that she transmits to her customers, probably inherited from her mother Tea, who today as yesterday is a precious help in the kitchen.

PS This year, due to the Covid emergency, the famous Crastatone will not be held in Piancastagnaio (see the ValleyLife cover piece in 2018), so to at least hold on to the taste we highly recommend going to Silvia's.

3C CROCIANI

TRASPORTI & LOGISTICA SINCE 1957



**TRASPORTI
E LOGISTICA**
per tutta Europa

**RICHIEDI UN PREVENTIVO
GRATUITO**



3C TRASPORTI
DI CROCIANI CLAUDIO & C SAS

TELEFONI / E-MAIL

335.6663369 info@3ctrasporti.com

335.6663379 info.logistica@3ctrasporti.com

i nostri
SERVIZI

- carichi completi
- carichi parziali
- spedizione e ritiri di bancali e collette
- traslochi
- depositi

Bindi Costruzioni

Restoring the heritage of the Valdorcia

RECUPERO DI VILLE E VECCHI CASOLARI, CENTRI STORICI



Bindi Costruzioni S.r.l. Via degli Archi 18, Pienza (SI) www.bindicostruzioni.it / info@bindicostruzioni.it
Tel. 393 8315771 (Edoardo) / 338 9445422 (Fulvio)



TREZETA

PORTE MADE IN ITALY



SCOPRI I NOSTRI
CATALOGHI

scansiona il QrCode
con il tuo telefono



Strada Statale Cassia Km 153 - 53021 Abbadia San Salvatore (SI)
www.trezetaitaly.com - info@trezetaitaly.com - telefono +39 0577.778978

ValleyLife

Italiano - english

SIENA | VAL D'ORCIA | AMIATA RIVISTA PANEUROPEA

Diffusione del magazine ValleyLife «Siena, Val d'Orcia, Amiata»: aree territoriali di: Siena, Val d'Orcia e Monte Amiata. Comuni di: Siena, Abbadia San Salvatore, Arcidosso, Asciano, Buonconvento, Castel del Piano, Castell'Azzara, Castiglione d'Orcia, Chianciano Terme, Cinigiano, Civitella Paganico, Montalcino-San Giovanni d'Asso, Montepulciano, Monteroni d'Arbia, Murlo, Piancastagnaio, Pienza, Radicofani, Rapolano Terme, Roccalbegna, San Quirico d'Orcia, Santa Fiora, Semproniano, Seggiano, Trequanda.

ValleyLife è un magazine gratuito (senza costo di copertina), distribuito nelle strutture ricettive di ogni ordine e grado dei territori elencati poc'anzi, oltre a bar, ristoranti, ordini professionali (avvocati, medici, studi dentistici...), e residenti in lingua anglofona. Per richiedere una copia: info@valleylife.it. Tiratura: 48.000 copie/anno.



**Vendita infiorescenze "Cannabis Light"
prodotti cosmetici, accessori, alimentari a base di canapa**

Mountain Grow Shop

Piazza Gramsci (angolo Viale Roma) 53021 Abbadia San Salvatore (SI)

Tel: 0577 777728 - E-mail: mountaingrowshop@gmail.com



L'ARTE DEL FIORE

*...da oltre 10 anni
rendiamo indimenticabili i vostri
momenti più belli...*



*Piante - Fiori - Oggettistica
Allestimenti floreali per tutte le occasioni
Arte funeraria - Fiori artificiali*

L'Arte del Fiore
Corso Nisini 5153A - Castel del Piano (Grosseto)
Tel. 339 1128845

**OTTICA
ZILIANI**

DAL 1948

Di CLAUDIO E GIORGIA



GALILEO

TUTTE LE LENTI

prendi 2 paghi 1

**COMPRESI LE MULTIFOCALI
ULTIMA GENERAZIONE**



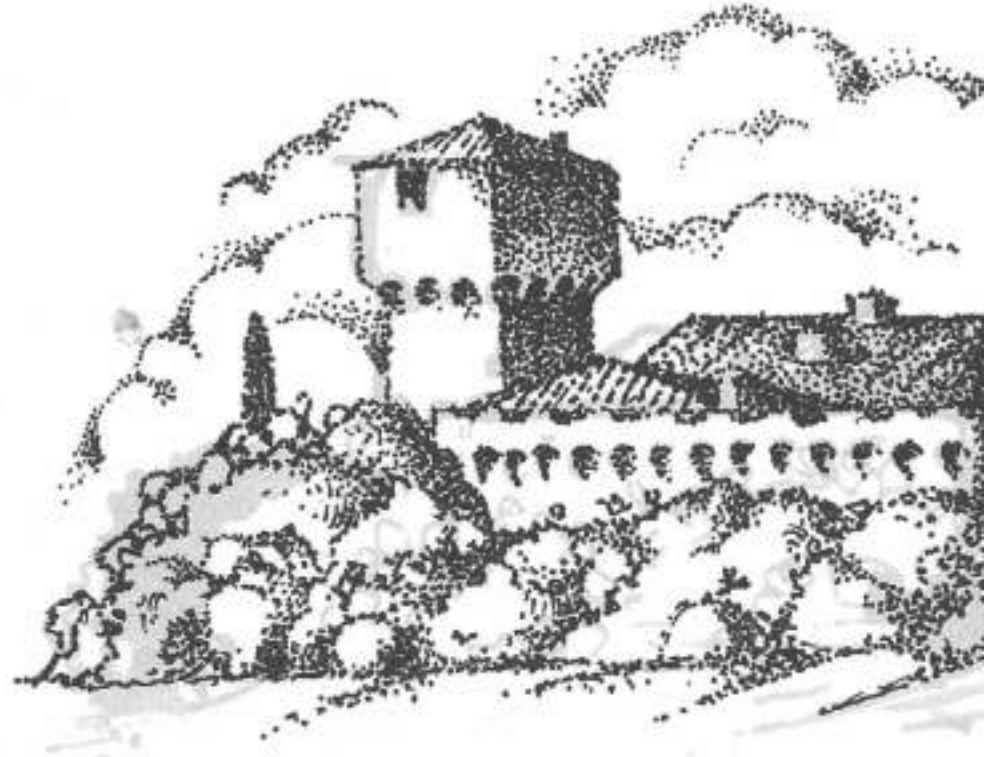
Montaggio lenti con mole di ultima generazione

OCCHIALE PRONTO IN 1 ORA

Abbadia San Salvatore (SI) Tel. 0577.776580
giorgia.ziliani@gmail.com

Castello di Spedaletto

di Elisa Cherubini





**VUOI INFORMAZIONI
SU QUESTO SPAZIO?**

Contattaci!

JDC Media & Communication
Tel. 328/5816968
www.valleylife.it - joci.cherubini@gmail.com





Bar La Casetta
Via Largo Verdi 12 - Abbazia San Salvatore (SI)
Orario 3:30 - 20:00





Hotel Ristorante Lorena
Località Airole, 24/26, Arcidosso (Grosseto).
Tel: 0564.967162 - Cell: 327.6219044



**29 Ottobre
Crudo di mare**

**12 Novembre
Caciucco 2.0**

**26 Novembre
Tartufo Bianco di San Giovanni d'Asso**

Via Piscinello 49/b, Abbazia San Salvatore (SI)
Indicazioni stradali: m.me/sassodellocco
Info e prenotazioni: Tel. 0577 191.7360

La Faggia

Ristorante - Pizzeria

...



La Faggia - Ristorante Pizzeria,
Via Abbadia, 10, Bagnolo, Santa Fiora (Grosseto).
Tel. (+39) 0564.953006



...



Loc. Secondo Rifugio, Abbadia San Salvatore (SI)
Tel (+39) 0577.789705 - osteriacentouno@gmail.com
Facebook Osteria101

Macelleria
PIZZATTI
TAGLI DI PRIMA SCELTA

...



Macelleria Pizzatti di Durazzi Letizia
Piazza Garibaldi, 11, Santa Fiora (Grosseto).
Tel. 0564978250



...



...

Ristorante Pizzeria
Via 1° Maggio, 23/25/27, Abbadia San Salvatore (Siena)
Tel. (+39) 0577.776410 - www.pontedelprato.com



TUTTA FARINA DEL NOSTRO SACCO

MULINO VAL D'ORCIA
Loc. Spedaletto, Pienza (SI)
Tel. 345 2329477
info@mulinovaldorcias.it
www.mulinovaldorcias.it



...



...

Località Casalprato - 53026 Pienza (SI)
Tel. (+39) 0578.755216 - (+39) 339.2999246

Pizzeria del Corso

Pane - Pizza - Dolci

...



...

Pizzeria del Corso
Dolci e Biscotti tipici dell'Amiata e della Val d'Orcia
Abbadia San Salvatore - Via Roma, 22 - Cell. (+39) 338.7682165



...



...

Via Dante Alighieri, 42 - San Quirico d'Orcia (SI)
info@trattoriaosenna.com
Tel. (+39) 0577.897541



Le zafferano puro della Val d'Orcia



PER INFO E ORDINAZIONI:
Azienda Agricola Brandi, San Quirico d'Orcia (SI)
Tel. (+39) 0577.897726 - info@crocusbrandi.it
www.crocusbrandi.it



OSTERIA IL MANGIONE



Taglieri vino e tanta roba bona!
Via della Galluzza, 3 - 53100 Siena
Tel. (+39) 0577.274717 info@ilmangionesiena.it





Via della Pace, 44, Abbazia San Salvatore (Siena)
www.osteriailgattoelavolpe.it - info@osteriailgattoelavolpe.it
tel. (+39) 0577.778751





Via Romana 47, 53024 Torrenieri - Montalcino (SI)
Tel. (+39) 0577.1515448 / Cell. (+39) 347.4182560 (+39) 333.2502883
eknalardori@gmail.com

RISTORANTE
il Desco

...



...

Via Giacomo Matteotti 60, Lucignano (Ar)
Tel. (+39) 0575.1383993

RISTORANTE, HOTEL, BAR
IL GARIBALDI

...



...

Il Garibaldi - Ristorante, Hotel, Bar
Via Cassia 17, San Quirico d'Orcia (SI)
Tel. (+39) 0577.898315 - Cell. (+39) 347.9547786



Pizzeria Birreria - Gelateria - Petit Restaurant

...



...

Tavoli separati da plexiglass

Abbadia San Salvatore (SI) - Via Adua, 87 - Tel. 0577.776465

Albergo - Ristorante



...



...

Hotel Ristorante Olimpia - Via Trieste 22, Abbadia San Salvatore (SI)
info@albergoristoranteolimpia.it - www.albergoristoranteolimpia.it
ph. +39 0577.778250 mob. +39 390.2383263

*Affittacamere
l'Orcia*

...



Via Dante Alighieri 49, San Quirico d'Orcia (SI)
Tel. 345.4922344 - info@affittamereorcia.it
www.affittamereorcia.it

*Bar
La Cascata*

...



Bar La Cascata
Loc. Bagni San Filippo
Castiglione d'Orcia (SI)
Tel. 331.5320975 - 333.9266892



...



...

Bar Caffè La Sosta dei Barroccini - Via Soccini, 52, Buonconvento (SI)
Tel (+39) 320.8280149 - zepidebora@gmail.com
Facebook: La Sosta dei Barroccini



...



...

Fattoria didattica
Podere Olivello, 60 - 53024 Montalcino (SI)
Tel. +39 348.3880222 - info.lupupa@libero.it



La Porta
MONTICCHIELLO



Lo chef Moreno Motterle
Aperto tutti i giorni dalle 9 alle 23
Via del Piano 1, Monticchiello (SI) Tel. (+39) 0578.755163



**TRATTORIA
Il Pozzo**

"Anche da Asporto"



Piazza Castello, snc - 53024, Montalcino (SI)
Tel. (+39) 0577.844015 - trattoriailpozzo@virgilio.it
www.trattoriailpozzo.com



NANNETTI & BERNARDINI
PRODOTTI TIPICI
PIENZA



Corso il Rossellino, 81 - 53026 Pienza (SI) Tel. 0578.748506
nannetti@nannettibernardinipienza.com
www.nannettibernardinipienza.com



**L'OMBELICO
DEL MONDO**
a Montisi



Ombelico del Mondo di Gianluca Monaci
Via Umberto I, 147 - Montisi - Montalcino (SI)
Tel. 0577.845190 - 339.1124744 - ostedelbarrino@gmail.com



da
BEGNAME



Da Begname
Località Le Pergole - Arcidosso (Grosseto) Tel. (+39) 0564.964034 - Facebook: Da Begname



White Bar

Jolly Caffè



ORGANIZZIAMO EVENTI E COMPLEANNI
WHITE BAR di Vaseva Iristina
Piazza Garibaldi, 15, Santa Flora (GR)
Tel. (+39) 349.0910031

Nell'atelier di Gordon Breckenridge

In Gordon
Breckenridge's
atelier

di Simone Bandini

Ho conosciuto Gordon Breckenridge un paio di anni fa, in Valdorcia, al ristorante. Per ventura in un giorno fuori dal tempo, al fresco di un glicine, gustando specialità toscane. Già allora mi colpì la sua generosa socievolezza e la sua voglia di comunicare, tipica di un'artista che è anche un 'sapiente', un filosofo a modo suo: "Vieni a trovarmi a San Gimignano nel mio studio, quando potrai", mi disse. Non ho voluto mancare alla parola data quel giorno, intuendo già allora come non fosse stato un incontro accidentale.

I met Gordon Breckenridge a couple of years ago, in the Val d'Orcia, at a restaurant. Just by chance, on a day out of time, in the cool shade of a Wisteria, tasting Tuscan specialities. Even then I was struck by his generous sociability and his desire to communicate, typical of an artist who is also a 'thinker', a philosopher in his own way: "Come and visit me in San Gimignano in my studio when you can," he said. I didn't want to break the promise made that day, already sensing then how it hadn't been an accidental meeting.



Mi piace guardare
Malla vita di Gordon
Breckenridge ed alle
sue epifanie artistiche attra-
verso il tenerissimo, seppur
severo ricordo di giovane
artista, apprendista nel cele-
bre studio fiorentino di Nera
Simi in Via Tripoli: "Siamo

tutti figli di una madre – la
Signorina (Simi, n.d.r.) è stata
la mia seconda madre, la mia
madrina artistica. Non sarei
mai stato in grado di svilup-
pare le mie doti senza il suo
insegnamento: lei è parte di
ciò che sono oggi. Ne è sta-
ta l'essenza, fornendo ciò
che mi necessitava per prose-
guire il mio cammino artistico
durante tutta la mia vita.
È stata una donna pura: il
rispetto per i suoi valori e la
sua moralità sono state per
me come delle fondamenta
sulle quali costruire".

Quale 'papavero per l'a-
nima', si potrebbe dire con
Nietzsche, queste parole di
Gordon che - artista e uomo
esperto della vita con i suoi
inganni – si lascia andare ad
una dichiarazione d'amore
incondizionata per colei che
è indiscutibilmente stata il
suo maestro d'arte e di vita.
Nell'epoca degli autodidatti
ad oltranza, digitalizzati ed
instupiditi, questo omaggio
all'umiltà, allo studio ed al sa-
crificio giunge come un vino
fresco e profumato in un'ari-
da sera d'agosto.

Gordon ricorda in par-
ticolare un aneddoto fon-
damentale: mentre stava
lavorando con altri allievi al
modello di un piede, dopo
averlo volutamente ignorato
per un po', Simi si avvicinò e
gli disse: "Questo è quanto
di meglio riesci a fare con i
tuoi occhi". Una freccia er-
metica, enigmatica che lo
avrebbe tormentato a lungo



*I like to look at the life of
Gordon Breckenridge
and his artistic epipha-
nies through the tender, albe-
it severe, memory of a young
artist, an apprentice in the
famous Florentine studio of
Nera Simi in Via Tripoli: "We
are all children of a mother –
the Signorina (Nera Simi, ed.)
was my second mother, my
artistic godmother. I would
never have been able to de-
velop my skills without her
teaching: she is part of who
I am today. That was the es-
sence, providing what I need-
ed to continue my artistic
journey throughout my life.
She was a pure woman: re-
spect for her values and mo-
rality were like foundations
on which to build."*

*Like 'poppy for the soul' as
Nietzsche put it, these words
by Gordon who – as an artist
and a man expert in life with*



senza una adeguata comprensione: "Per mesi ho meditato sul significato della lezione che ricevetti quel giorno. La Signorina mi spiegò che vi sono scale in arte proprio come nella musica: impari a riconoscerle quando passi dal rappresentare solo ciò che vedi, a disegnare in modo che si manifesti ed emerga ciò che non può essere visto".

Il segreto del metodo Simi giaceva tutto nell'evitare di concentrarsi nel dettaglio lavorando invece su piani ampi, su larga scala. Gordon ha fatto progredire nella sua estetica questa genesi giovanile: la sua è una pittura intuitiva certo, ma specialmente 'filosofica' e di sistema - che ha imparato a procedere dall'universale al particolare in modo induttivo: l'alta via dello spirito, l'idea che anticipa le forme e ne rappresenta l'origine primigenia.

Senza dimenticare una nozione fondamentale! Ovvero come la presenza di piani più scuri o più luminosi possa influenzare la prospettiva dei valori tonali dell'osservatore: la giustapposizione di due piani, l'uno scuro e l'altro luminoso fa in modo che quello più chiaro appaia ancor di più luminoso vicino alla linea di intersezione con quello più scuro, mentre il piano più scuro sembri ancora più buio vicino a quello più chiaro. Poi la Signorina era passata oltre a discutere dei 'passaggi di luce': nell'incontro di due piani con gradazioni diverse, c'è un punto lungo la loro linea d'intersezione dove la percezione di questa linea scompare non appena i loro valori tonali si mescolano, poiché diventano gli stessi. Tutto questo concorre alla formazione di ciò che si definisce un 'passaggio di luce'.

"Quando i valori di questi piani sono stesi correttamente", spiega Gordon, "non c'è bisogno di evocare dei passaggi di luce poiché essi si formano automaticamente nella posizione giusta. Se un dipinto è fatto nelle solide fondamenta di valori tonali corretti su larghi piani, 'il quanto di meglio si possa fare con gli occhi' emerge naturalmente". Una volta fuori dallo Studio Simi, l'artista di origine canadese prese a dipingere paesaggi *en plein air* sulle



colline di Firenze. Un giorno mostrò uno dei suoi lavori alla Signorina che, senza pensarci due volte fece un commento sul cielo. "E' solo una macchia blu!". Così mi insegnò un altro canone tecnico ed estetico fondamentale, ovvero il principio base nella pittura del paesaggio: se il cielo non è a posto, se è solo un simbolo, nulla nel resto del dipinto può funzionare.

In tutti i dipinti, un solo valore scorretto pone la sincronia complessiva in pericolo; nei paesaggi il potere del cielo è assoluto. Le memorie di Gordon diventano così purissime: "Dopo aver preso il controllo e la padronanza di questi valori con l'insegnamento di Nera Simi, ti senti come un ragazzo che ha appena imparato a ballare ed ora può farlo con il suo partner: la tela. Ho imparato a non dipingere, ma a disegnare - la mia mano disegna con il colore".

Il Gordon di oggi, dopo quarant'anni passati a dipingere *en plein air*, non ha dimenticato quel lontano ricordo, volendo catturare l'essenza 'ontologica' della luce e del colore della Toscana: "Così sono passato dalla conoscenza alla ricerca della luce e del colore anche fuori nella natura, dando alle persone la possibilità di percepire la vera luce della Toscana". "Quello che io dipingo è la luce, non la forma", conclude.



all its deceptions – lets himself go in an unconditional declaration of love for the one who has unquestionably been his mistress in art and in life. In the age of auto-didacticism par excellence, digitized and moronic, this homage of humility, study and sacrifice comes like a fresh and fragrant glass of wine on a barren August evening.

Gordon particularly recalls a fundamental anecdote: while he was working with other students on drawing a foot, after having deliberately ignored it for a while, Simi approached him and said: "This is the best you can do with your eyes." A hermetic, enigmatic dart that tormented him for a long time without his reaching an adequate understanding: "For months I meditated on the meaning of the lesson I got that day. The Signorina explained to me that there are scales in art just as in music: you learn to recognize them when you go from representing only what you see, to drawing that allows what you cannot see but know is there to emerge."

The whole secret of the Simi method was to avoid concentrating on detail and to work with large planes. Gordon has advanced this youthful genesis in his aesthetic: his is a kind of intuitive painting, particularly 'philosophical' and systemic – which has learned to proceed from the universal to the particular in an

inductive way: the higher way of the spirit, the idea that anticipates forms and represents their primordial origin.

Without forgetting a fundamental notion! Where two planes with gradated tones meet, there is a point along their line of intersection where perception of that line disappears as the tonal values of the planes mingle because they are the same. This forms what is called 'a passage of light'.

"When the values of these planes are correctly laid out, Gordon explains, there is no need to evoke passages of light since they automatically line up in the correct position. If a painting is made on the solid foundations of tonal value corrected on large planes, 'the best you can do with your eyes' emerges naturally." Once he had left Studio Simi, the Canadian-born artist began to paint landscapes en plein air on the hills of Florence. One day he showed one of his works to the Signorina who, without thinking twice, made a comment on the sky. "It's just a big blue mark!" Thus she transmitted another fundamental technical and aesthetic canon, that is the basic principle in landscape painting: if the sky isn't right, if it is only a symbol, nothing in the rest of the painting can work. In all paintings, a single incorrect value places the overall synchrony in danger; in landscapes the power of the sky is absolute. Gordon's memories become so pure: "After taking control and mastery of these values with Nera Simi's teaching, you feel like a boy who has just learned to dance and can now do it with his partner: the canvas. I learned not to paint, but to draw – my hand draws with colour."

Today's Gordon, after forty years spent painting en plein air, has not forgotten that distant memory, wanting to capture the 'ontological' essence of the light and colours of Tuscany: "So I went from knowledge to the search for light and colour even outside nature, giving people the opportunity to perceive the true light of Tuscany. What I paint is light, not form, he concludes.



PER I VOSTRI MOMENTI DI RELAX

Antica Fattoria del Grottaione

Flavio Biserni

Autunno bellissimo autunno...

... I porcini, le castagne e l'arrivo dell'olio nuovo
saranno i padroni della nostra tavola!

Flavio Biserni vi dà il benvenuto all' Antica Fattoria del Grottaione, ristorante Slow food, nel piccolo borgo di Montenero D'Orcia, a due passi da Montalcino, Grosseto, Castel del Piano e dai borghi del Monte Amiata. Sarà possibile mangiare sulla terrazza durante le belle giornate con la vista mozzafiato sulla Val D'Orcia, patrimonio Unesco, oppure nella sala interna con una grande atmosfera. Potrete gustare piatti tradizionali della stagione con vini della zona come Montecucco Doc o Brunello di Montalcino Docg.

Benvenuti!

*Il Ristorante aderisce al progetto di tutela della
biodiversità dei prodotti selezionati da Slow Food
(Presidio)*

PER PRENOTAZIONI

Via della Piazza,
Montenero d'Orcia,
Castel del Piano

Tel: 0564 182 7081

Cell: 320 063 6757

(anche WhatsApp e sms)

info@anticafattoriadelgrottaione.it

www.anticafattoriadelgrottaione.it



Consultate il menu del stagione sul sito internet.
Saranno disponibile anche i piatti
del giorno nel nostro menu.

A.S.D. CIRCOLO TENNIS ABBADIA SAN SALVATORE



organizza

IL CIRCOLO DEI CAMPIONI ITALIANI Lisa Piccinetti, Federico Maccari e Andrea Taliani

NUOVO FIT JUNIOR PROGRAM

-STAGIONE 2020/2021- STAGIONE 2021

CORSI DI TENNIS

DAL 5 OTTOBRE 2020 AL 26 GIUGNO 2021

GIACOMO SCAPIGLIATI
Istruttore FIT 2° Livello
Professional PTR



DIRETTORE
STEFANO PICCINETTI
Maestro Nazionale
International Coach
Professional PTR

ALESSANDRA BONCONI
Istruttrice FIT 2° Livello
Liceo in Scienze Motorie



ABBADIA'S SCHOOL TENNIS
'SELENE MONELLI'

ALLENATI CON:

DANTE PROIETTI
Istruttore FIT
1° Livello



ALESSANDRO BOSSI
Istruttore FIT
1° Livello



MASSIMO VIGNI
Preparatore Atletico
FIT 2°/1°
Liceo in Scienze Motorie



LISA PICCINETTI
Campionesse Italiana U16
789 CLASS. WTA
Istruttore FIT
1° Livello

21 - 30 dicembre 2020
2° Stage Tecnico
Progetto Video Analisi
con il performance analyst
"Keres Contorni"

APERTO TUTTO L'ANNO
E PER TUTTE LE ETÀ

INFO:
A.S.D. CIRCOLO TENNIS
ABBADIA SAN SALVATORE
Via Fosso Canali
Tel. e Fax 0577 776275
cell. 338 8923296



IL PASSAGGIO
BY CAPANNA
Food & Wine Emotions

**UNA CUCINA
CHE È LA CHIAVE
PER ESPLORARE UN INTERO MONDO**

Sperimenta nuove tipologie di cotture.
Esplora una carta dei vini con più di 300 etichette.
Scopri proposte gustative in cui la tradizione
emerge con una personalità sempre originale.

Strada Comunale delle Crete, 53024, Montalcino (SI)
Tel.: +39 0577 169 7731 info@ilpassaggioobycapanna.com