

Anno XIX. nr. 162 | DICEMBRE/GENNAIO 2021

italiano - english

# ValleyLife

SIENA | VAL D'ORCIA | AMIATA

RIVISTA PANEUROPEA

Periodico mensile di informazione culturale e pubblicitaria ValleyLife. Iscr. Trib di Perugia, del 17/05/2007 n. 23/2007. Dir. Resp. Simone Bandini. Grafica: Michele Scalacci - Prestampa e stampa: IGP.

Custodi del fuoco

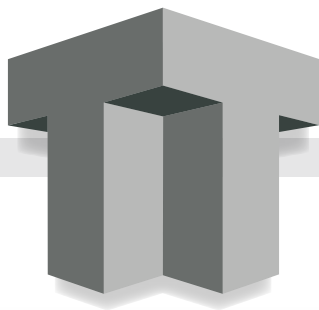
WINTER  
EDITION

# ORTIGIA

SICILIA







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.metallicatorielli.com](http://www.metallicatorielli.com)



In copertina: "Custodi del fuoco"

**DICEMBRE/GENNAIO 2021**

**EDITORE,  
DIRETTORE RESPONSABILE**  
Simone Bandini

**DIRETTORE EDITORIALE**  
Jori Diego Cherubini

**PROGETTO GRAFICO  
e IMPAGINAZIONE**  
Michele Scalacci

**IN REDAZIONE**  
Jori Diego Cherubini  
Simone Bandini  
Michele Scalacci

**TRADUZIONI**  
Ray Keenoy

**AUTORI**  
Jori Diego Cherubini  
Simone Bandini  
Eleonora Seriacopi  
Mario Papalini  
Fabrizio Tondi

**PHOTO CREDITS**  
Andrea Fabbrini  
Marco Cellai

**ILLUSTRAZIONI**  
Viola Niccolai

**CONTATTI** Tel. 328.5816968

**Invitiamo gli inserzionisti a  
inviare foto e/o materiale gra-  
fico entro il 15 di ogni mese.  
Grazie della collaborazione**

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

**ValleyLife**  
SIENA | VAL D'ORCIA | AMIATA

**REDAZIONE**  
JDC Media & Communication  
Via della Pace, 13,  
53021 Abbadia San Salvatore (Si)  
Tel. 328/5816968  
www.valleylife.it  
jori.cherubini@gmail.com

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

"Questa rivista è stata chiusa alle 18 di mar-  
tedì 15 dicembre, tra l'imbrunire e l'inizio".

# ValleyLife

## Sommario

summary

8

2021 Annus mirabilis

12

La verità non è esente da colpe

*Truth is not blameless*

culture

16

Il fuoco che precede la luce

*The fire that precedes the light*

art

22

L'arte è il grimaldello

*Art unpicks the lock*

28

La memoria del grano

*The memory of wheat*

34

Irti colli e bontà di formaggi

*The prickly hills and the goodness of cheese*

## Sommario

summary

pleasure

42 **San Conino, la bellezza è precoce**

*San Conino, precocious beauty*



lifestyle

52 **Amiata Silicon Valley**

*Silicon Valley Amiata*

62 **AdF, tutti gli interventi a portata di click**

*AdF, repair works info is just a click away*



66 **Arrivederci Fiora**

72 **Greppe del Moro**

80 **Radda si riscatta da un passato difficile**

*Radda redeems itself from a difficult past*



90 **Covid e libri (a domicilio)**

*Covid and books (at home)*



# TUTTI I “COLORI” DI UN NATALE DIVERSO

a cura di [thatsamiata.com](http://thatsamiata.com)

SARÀ UN **NATALE** SENZA GRANDI EVENTI MA NON PER QUESTO MENO EVOCATIVO. I VILLAGGI DI MONTAGNA CHE SI TROVANO ALLE PENDICI DEL **MONTE AMIATA** HANNO ACCOLTO L'INGRESSO DI DICEMBRE ILLUMINANDOSI CON I COLORI DEL NATALE. LA NEVE HA FATTO RESTO, CONTRIBUENDO COSÌ A CREARE UN'ATMOSFERA CALDA E INVERNALE

Il fuoco delle “**Fiaccole**” di **Abbadia San Salvatore**, sul monte Amiata non si spegne. Il prossimo **24 dicembre 2020**, sebbene in una forma particolare, molto diversa dalla consuetudine, sarà rinnovato l'appuntamento con una delle più antiche feste italiane dedicate al Natale. Gli abitanti di questo villaggio di montagna non rinunciano alla tradizione del fuoco, **sarà accesa un'unica fiaccola in piazza del Municipio**.

Ad **Arcidosso**, come da tradizione, le luminarie sono state accese la sera del **6 dicembre**, nella notte di **San Nicola**, patrono della cittadina amiatina. L'Amministrazione comunale nel giorno del suo patrono ha voluto ricordare i commercianti del borgo e a loro ha mandato un messaggio di vicinanza.



A **Castel del Piano** le luminarie, rispetto allo scorso Natale, sono aumentate e in piazza Rosa Tiberi Guarnieri Carducci sono state allestite alcune casine in legno che ospitano una sfilata di presepi itineranti. Addobbata anche piazza Garibaldi.

Nel Comune di **Cinigiano** gli alberi di Natale saranno decorati dai bambini. Semplici decorazioni luminose in ogni paese caratterizzeranno questo Natale, basato sulle cose essenziali.

A **Santa Fiora** ad illuminare una piazza Garibaldi in clima natalizio delle splendide luminarie in stile “cielo stellato” e un albero inusuale. nella notte tra **lunedì 7 e martedì 8 dicembre** Santa Fiora, uno dei borghi più belli d'Italia si è calato nella più classica delle atmosfere natalizie. Non ci saranno i grandi eventi per cui Santa Fiora è famosa, ma non mancano forti e sensibili richiami al Natale. Al centro della centrale piazza un albero inusuale, la sua struttura è un'opera di artigianato. L'albero, una semplificazione lineare e schematica di un abete, infatti, è realizzato a mano con legno di castagno.

Anche il borgo di **Piancastagnaio** è avvolto da luci natalizie e la Rocca Aldobrandesca

**Dunque nonostante le mille difficoltà del momento i comuni dell'Amiata stanno facendo delle prove di normalità, i negozi sono tornati a tirare su le loro saracinesche, le luminarie di Natale trasmettono calore. Ci vorrà molto tempo per uscire dalla crisi che questa pandemia ha creato ma il primi passi si stanno facendo.**

Foto: Archivio Thatsamiata.com - Lorenzo Fiorini - Daniele Bodini



[thatsamiata.com](http://thatsamiata.com)

SEGUICI SU




# 2021

## Annus mirabilis

Finalmente si chiude un anno massacrante. Il 2020. Passerà alla storia per il ritorno della peste, degli appestati, dei medici con lo scafandro, dei volontari martiri, degli ospedali pieni, delle mascherine, dei coprifuoco, dei morti, e della conseguente gravissima crisi economica che ha colpito e sta colpendo innumerevoli segmenti di mercato. Mai come ora.

*Finally a gruelling year comes to an end. 2020. It will go down in history for the return of the plague, plague victims, doctors in diving suits, volunteer martyrs, full hospitals, masks, curfews, deaths and the consequent very serious economic crisis that has hit and is affecting countless market segments. As never before.*





**C**risi con la quale stanno facendo i conti milioni di partite iva, imprenditori più o meno grandi, e noi. Un giornale che nel gennaio dell'*Annus horribilis* che volge al termine ha cambiato direttore editoriale: un'avventura iniziata con vento contrario parimenti a una congiunzione astrale che sconsigliava ogni tipo di azzardo. Ciononostante, se state leggendo queste righe significa che in dodici mesi siamo usciti ben quattro volte. Quattro numeri da giugno a dicembre. Quattro numeri al posto dei canonici nove. Quattro numeri che hanno continuato a raccontare aziende, imprese, eventi, vino, vini, cibo, paesaggi, arte, musica, e in generale l'ineguagliabile (per autenticità e splendore) angolo di Toscana in cui abbiamo la fortuna di vivere. Comprendente, come se fosse un unico territorio, insieme campestre, cittadino e montano, Val d'Orcia, Siena, Monte Amiata, Crete e Val d'Arbia. Raggiungendo - gratuitamente - migliaia di lettori, ordini professionali, e centinaia di persone straniere (ma solo di passaporto),

**A** crisis with which millions of the self-employed, entrepreneurs large and small and ourselves are dealing with. A magazine that in January of this *Annus horribilis* which is coming to an end changed editorial director: an adventure that began with a headwind but also with an astral conjunction that advised against any kind of gambling. However, if you are reading these lines it means that in twelve months we have come out four times. Four issues from June to December. Four numbers instead of the canonical nine. Four issues that have continued to tell you about farms, businesses, events, wine, wines, food, landscapes, art, music, and in general this incomparable (for its authenticity and splendour) corner of Tuscany in which we are lucky enough to live. Including, as if it were a single territory, rural, urban and mountain, Val d'Orcia, Siena, Monte Amiata, the Crete and the Val d'Arbia. We reach thousands of readers, professionals, and hundreds of foreigners (in the passport sense only), especially from the United States



specialmente da Stati Uniti e nord Europa, ma non solo, che vivono questo spazio geografico-temporale con sguardo inedito, attento e profondo, portando in dote progetti che spesso si traducono in uno scambio culturale continuo, proficuo e gravido di successi.

Il 2021 sarà l'anno del vaccino contro il Covid e della lenta ripartenza. ValleyLife continuerà a essere al fianco di chi fa impresa e muove l'economia, tramite mezzi e persone, e per questo intende farsi conoscere da una platea acculturata e connessa: una fedele comunità di lettori, attenti e *onnivori*, attraverso la narrazione giornalistica di storie, eventi, tradizioni e imprese. Lettori eterogenei per età, sesso e appartenenza politica. Un target trasversale, profilato e interattivo con in comune un profilo medio-alto e una solida capacità di spesa.

Auguriamo a ognuno di voi un felice anno nuovo, ai numerosi collaboratori un grande grazie e l'invito a proseguire insieme, consapevoli che il successo nella vita e nell'impresa si raggiunge unendo le forze, facendo rete. E che finalmente possa essere un *Annus mirabilis*.

Per critiche, insulti, suggerimenti, idee, o proposte di collaborazione, scriveteci su WhatsApp: 328 58 16 968. Un abbraccio.

*and Northern Europe, but not only, who experience this space with an unprecedented, attentive and profound gaze, bringing as a dowry projects that often translate into a continuous cultural exchange, profitable and pregnant with success.*

*2021 will be the year of the Covid vaccine and of the slow restart. ValleyLife will continue to be with those who do business and move the economy, through means and people, and for this reason it intends to make itself better known to an educated and connected audience, a faithful community of readers, attentive and omnivorous, through the journalistic narration of stories, events, traditions and businesses. Readers of heterogeneous ages, genders and political affiliations. A transversal, profiled and interactive target audience with a medium-high profile and solid spending power in common.*

*We wish each of you a happy new year, a big thank you to the numerous collaborators and an invitation to continue together, aware that success in life and in business is achieved by joining forces, networking. And that it can finally be an Annus mirabilis.*

*For criticisms, insults, suggestions, ideas, or collaboration proposals, contact us on WhatsApp: 328 5816968. A hug.*

**Jori Diego Cherubini**

# LA VERITÀ NON È ESENTE DA COLPE

*Truth is not blameless*

di Simone Bandini

**(L'Europa) è un "continente 'borghese' e individualista che pensa al proprio frigorifero"**

*Albert Camus, conferenza di Atene del 28 aprile 1955.*

**"(Europe) is a bourgeois and individualistic continent preoccupied with its refrigerator."**

*Albert Camus, speaking in Athens 28th April 1955.*



**N**el 1955 Albert Camus fu incredibilmente - ed oggi aggiungo miseramente - profetico.

Il nichilismo post-borghese è giunto alle sue conseguenze estreme nel pensiero tecnocratico, razionalista e materialista.

Che si stimi il valore della libertà superiore al valore della salute è condizione necessaria

*In 1955 Albert Camus was incredibly – and today I add miserably – prophetic.*

*Post-bourgeois nihilism has brought us to extreme consequences in technocratic, rationalist and materialistic thinking.*

*That the value of freedom is considered higher than the value of health is a necessary condition in order to give a value to history*

affinché si possa conferire un valore alla storia ed alla tradizione. È una condizione altresì necessaria affinché vi possa essere continuità nella nostra civiltà nell'insegnamento dei nostri padri, o meglio, che resista un senso all'esempio che essi hanno voluto e saputo darci. Sovente con la vita loro stessa.

Cosa diremmo a coloro che si sono sacrificati nelle trincee del Grappa o del Pasubio? Che non hanno dato il giusto valore alla loro salute? Od ai nostri uomini che sono tornati mutilati e umiliati dal fronte russo mangiando erba a manciate dalla disperazione e dalla fame. Diremmo mai loro che hanno sbagliato a ritenere la propria libertà e della nazione superiore ad ogni cosa, financo della vita loro stessa? E qui uso la parola 'libertà' quale estensiva del concetto di idea, di platonica forgia, come nucleo fondativo di verità - il più alto che l'uomo possa perseguire.

Sì, esiste un senso di verità prettamente 'colposo'. Dire: "Io sono così, questa è la mia verità!", non ci protegge da colpe e special-

mente responsabilità di natura morale, essendo la 'verità', nel suo senso più elevato, piuttosto la risultante dapprima di una natura costitutiva che incontra vieppiù una scelta, ovvero un 'orientamento'. Gli stessi orientamenti che dovrebbero guidare l'etica politica, oggi visibilmente allo sbando nelle barricate radical chic del pensiero giacobino a cinque stelle.

Ed è tempo di sostituire questo pensiero *mainstream*, puerile - con un logos più austero e virile, nondimeno eroico: ci stanno insegnando che l'eroismo moderno può consistere nell'inchiudarsi al divano fino ad inebetirsi per



*and tradition. It is also a necessary condition so that there can be continuity in our civilization in the teaching of our fathers, or rather, that a sense of the example they wanted and knew how to give us remains. Often given with their own life.*

*What could we say to those who sacrificed themselves in the trenches at Grappa or Pasubio? That they didn't value their health highly enough? Or to our men who returned mutilated and humiliated from the Russian front eating handfuls of grass*

*from desperation and hunger. Would we ever tell them that they were wrong to consider their freedom and the nation superior to everything, even their own lives? And here I use the word 'freedom' in the broad sense Plato forged for us, as the core foundation of truth - the highest that man can pursue.*

*Yes, there is a purely 'negligent' sense of truth. It says: "I am like this, this is my truth!", it does not protect us from faults and especially responsibilities of a moral nature and, being the 'truth'*

*in its highest sense, is rather the result in the first place of a fundamental nature that increasingly encounters a choice, or rather an 'orientation'. The same guidelines that should guide political ethics, today visibly in disarray in the radical chic barricades of five-star Jacobin thought.*

*And it's time to replace this mainstream, childish thinking - with a more austere and virile, nonetheless heroic logos: we are teaching that modern heroism can consist of being nailed to the couch until you go numb for the sake of rules*

amore delle regole calate dall'alto da un governo tecnocratico e pseudo-scientifico, peraltro certamente non eletto democraticamente. Diciamo di no!

Qui si afferma con forza che il valore della politica e della morale debba essere superiore a quello della scienza. Non che debba ignorarla e considerarla, ma che questa non possa essere il principio univoco ispiratore delle scelte. Se è dunque pur vero che i governanti debbano considerare gli esiti e le certezze della ricerca medica e scientifica – è pur vero che essi debbano muovere da un corredo etico e da un orientamento. Non da un mero dato scientifico, seppur riguardi la salute umana.

La verità è che la nostra comunità nazionale pare un malato che aspetta ansioso la morte, poiché più non spera e tutto ha visto e fatto. Chiudiamo con le stesse parole del grande esistenzialista francese: "Quello che forse potremmo chiederci è se la riuscita della


civiltà occidentale nel suo versante scientifico non sia anche in parte responsabile del suo contemporaneo scacco morale. Detto in altro modo: chiedersi se la fede assoluta, e in qualche modo cieca, nel potere della ragione razionalista (diciamo la ragione cartesiana, per semplificare le cose, visto che è questa che è al centro del sapere contemporaneo), non sia in qualche modo responsabile del restringersi della sensibilità umana, una sensibilità che ha potuto, attraverso tappe che sarebbe lungo spiegare, portare poco a poco a questa degradazione dell'universo individuale. Il mondo della tecnica, di per sé, non è cattivo, e sono assolutamente contrario a tutti coloro che vorrebbero un ritorno alla civiltà dell'aratro. Ma la ragion tecnica, se messa al centro dell'Universo e considerata come il fattore più importante di una civiltà, finisce per provocare una sorta di perversione, sia nelle idee che nei costumi, che rischia di portarci allo scacco".

*set down from above by a technocratic and scientific government, certainly not a democratically elected one. Let's say no!*

*Here it is strongly affirmed that the value of politics and morality must be superior to that of science. Not that I should ignore it and relativize it, but that this cannot be the sole inspiring principle of our choices. If it is therefore true that our rulers must consider the results and certainties of medical and scientific research – it is also true that they must start from an ethical set and an orientation. Not from mere scientific fact, even if it does concern human health.*

*The truth is that our national community looks like a sick person anxiously awaiting death, since it no longer has hope and has seen and done everything. We close with the words again of the great French existentialist: "What we could perhaps ask ourselves is whether the success of Western civilization on its scientific side is not also partly responsible for its contemporary moral failure. In other words: to ask oneself if absolute, and somehow blind, faith in the power of rationalist reason (let's say Cartesian reason, to simplify things, since it is this that is at the centre of contemporary*

*knowledge), is in a way responsible for the shrinking of human sensitivity, a sensitivity that could, through stages that would take a long time to explain, gradually lead to this degradation of the individual universe. The world of technology, in itself, is not bad, and I am absolutely against all those who would like a return to the civilization of the plough. But technical reason, if placed at the centre of the Universe and considered as the most important factor of a civilization, ends up causing a sort of perversion, both in ideas and in customs, which risks leading us to a stalemate."*

Ascolto consigliato:  Save your tears - Smashing Pumpkins |  
Recommended listening:

*Sul Monte Amiata, a un passo dalla Val d'Orcia*



Via Cavour, 2 - Abbadia San Salvatore (Siena)  
Ph. +39 371/4480935 - info@bbgliarchi.it - www.bbgliarchi.it



## 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](http://www.bindicostruzioni.it) / [info@bindicostruzioni.it](mailto:info@bindicostruzioni.it)  
Tel. 393 8315771 (Edoardo) / 338 9445422 (Fulvio)

## Il fuoco che precede la luce

*The fire that precedes the light*

di Jori Diego Cherubini  
foto di Andrea Fabbrini

«Tradizione non è culto delle ceneri ma custodia del fuoco» è una mirabile frase di Gustav Mahler, e più passa il tempo più trova significato e risonanza. E il fuoco ad Abbadia San Salvatore si custodisce da millenni nelle «Fiaccole», cataste di legna alte fino a nove metri accese nella notte di Natale. Consuetudine che affonda le radici nella simbologia del fuoco legata ai paesi nordici, ai Longobardi, al solstizio d'inverno e viepiù alla nascita di Gesù Bambino. Il fuoco che precede la luce.





**"Tradition is not the cult of the ashes but the custody of the fire" is an admirable phrase of Gustav Mahler, and the more time passes the more it finds meaning and resonance. And the fire in Abbadia San Salvatore has been guarded for millennia during the Fiaccole [Torches]. A festival that has its roots in fire symbolism linked to Northern lands, the Lombards, the winter solstice and increasingly the birth of the Child Jesus. The fire that precedes the light.**



La tradizione, antica di millenni, si svolge ad Abbadia San Salvatore, alle pendici orientali del Monte Amiata. «È un rito arrivato a noi praticamente intatto - racconta il sindaco Fabrizio Tondi -, affonda le radici in tempi antichi e per questo attrae sempre più persone». Il record di presenze, probabilmente, si è toccato nel 2019 quando il paese, complice un clima favorevole, è stato preso d'assalto da migliaia di visitatori. Ma dove inizia il fuoco? «Probabilmente dal Monastero di Abbadia: le alte cataste (vedi foto, ndr), che possono raggiungere nove metri, erano costruite per chi dai villaggi circostanti si recava alla messa di mezzanot-

te, e durante la Notte Santa poteva attendere l'inizio della funzione riscaldandosi e intonando le "pastorelle" (nenie dolcissime e languide cantate in coro attorno al fuoco)».

Dopo la messa all'abbazia San Salvatore (che quest'anno eccezionalmente avrà luogo alle 18) si brinda con un bicchiere di vino caldo, una salsiccia, e spesso si sta in giro fino all'alba, o quasi. Secondo un'antica usanza in tanti raccolgono i residui dei fuochi per farne brace ardente da mettere nel camino di casa, in quanto «residuo sacro». Ma stavolta come si svolgerà il rito? «Accenderemo una Fiaccola davanti ai portici del Comune - prosegue Tondi - a rappresentare simbolicamen-

*The traditional ritual, dating back thousands of years, takes place in Abbadia San Salvatore on the eastern slopes of Monte Amiata. "It is a ritual that has come down to us practically intact - says Mayor Fabrizio Tondi - and has its roots in ancient times and that is why it attracts more and more people." The attendance record was probably hit in 2019 when the village, thanks to favourable weather, was stormed by thousands of visitors. But where does the fire start? "Probably from the Monastery of Abbadia San Salvatore: these tall stacks (see photo, ed.), which can reach 9 metres, were built for those from the surrounding villag-*

es going to midnight mass, so that, on Holy Night, they could wait for the start of the ceremony warming up and singing pastorals (sweet and languid chants sung chorally around the fire).” After mass, we make a toast with a glass of mulled wine, eat sausages, and often hang out until dawn, or almost. According to an ancient custom, many people collect the remains of the torch and burn its embers in their fireplace as a ‘sacred residue’.

But in this fatal year (euphemism) how will the rite take place? “We will light a torch in front of the arcades


of the Municipality – continues the mayor – which symbolically represents the sacredness but also the solitude of the moment, almost a prayer: the fire, which is life and movement, must generate the hope of rebirth, the return to life after darkness.” The ceremonial this time will be ‘dry’, together with the mayor there will be Don Giampaolo, who leads the local church, and the ‘torch-makers’ (i.e. the keepers, so to speak, of the flame), music will give way to the sacredness of words, marked before lighting the flame: “in some respects – Tondi goes on – this Christmas may seem colder, but, starting from midnight mass – which, I

te la sacralità e la solitudine del momento, quasi una preghiera: il fuoco, che è vita e movimento, deve generare la speranza di una rinascita, il ritorno alla vita dopo il buio». Con il primo cittadino saranno presenti Stefano Manetti, vescovo della diocesi di Montepulciano, Chiusi e Pienza, e i «capi-fiaccola» (custodi, per così dire, del fuoco); la musica lascerà il posto alla sacralità delle parole, scandite prima dell’accensione: «per certi aspetti - osserva - questo Natale potrà sembrare più freddo, invece, a partire dalla messa - che, mi auguro, nessuno voglia impedire - sarà un momento per vivere maggiormente i pranzi (seguendo, va da sé, le regole), l’apertura



# culture





dei regali, per sentire parenti vicini e lontani, e anche per gustare quei pomeriggi sonnacchiosi circondati da un ambiente caldo, intimo, che è la famiglia. Sarà un Natale vissuto nella piena tradizione cristiana, nell'allestimento di una giornata di buoni sentimenti e pensieri piacevoli: un'intimità che ci farà ripartire con uno spirito diverso». Nel solco della tradizione cristiana saranno numerose le Natività in mostra in diverse «cantine» del centro storico.

La funzione inizia alle 18 e si potrà seguire in diretta su «Nti» (canale 271 del digitale terrestre), nei social dell'emittente, e dalla pagina Facebook del comune di Abbadia San Salvatore.

*hope, nobody wants to prevent – it will be a moment to enjoy more Christmas dinners (following, it goes without saying, the rules), opening presents, speaking to relatives near and far, and also to enjoy those sleepy afternoons in a warm, intimate environment, which is the family; it will be a Christmas lived in full Christian tradition, in a day made of good feelings and pleasant thoughts: an intimacy that will leave us with a different spirit". In the wake of this Christian tradition in fact, the town will also have nativity scenes, on display in various ground floor 'fondi' in the old centre. The ceremony, which begins at 6 pm, will be an intimate party especially for the local population, or for guests who may have the opportunity to come (relatives or second homers).*

# L'arte è il grimaldello

*Art unpicks the lock*

di Simone Bandini

Perché un luogo reale, fisico, possa mantenere la sua attualità simbolica accanto alla sua forgia architettonica, occorre che la sua dimensione sia aperta – con scambi puntuali tra realtà materiale e trascendentale. Mi accorgo d'intuito e d'improvviso che qui, alla Rocca di Staggia, sono in uno di questi posti. Donatella è il tramite fra questi due mondi – e così gliene posso chiedere conto.

*In order for a real, physical place to maintain its symbolic relevance alongside its architectural shape, its space must be open – with precise exchanges between material and transcendental reality. I realize intuitively and suddenly that here – at the Rocca di Staggia – I am in one of these places. Donatella is the link between these two worlds – and so I can ask her for her account of it.*

*VL: Buongiorno Donatella, quando ci siamo visti la prima volta hai tracciato un circolo per terra con un bastone. Cosa voleva significare?*

*DB: Tracciare cerchi concentrici col rastrello, ha una premessa funzionale, e contemporaneamente evoca la visione concettuale della Rocca: architettura, all'avanguardia tra Medioevo e Rinascimento, supera il tema della sicurezza, per dare vita ad uno spazio ideale, costruito a misura d'uomo, a immagine dell'Universo.*

*Ecco che i cortili a ghiaio, ricordano cure come i giardini Zen, e rastrellare, diventa un gesto ad arte che unisce terra e cielo, tracciando la forma dell'Universo su cui camminare.*

*VL: La Rocca si trova lungo la direttrice dell'antica Via Francigena: un cammino spirituale, di purificazione se vogliamo...*

*DB: La Rocca di Staggia è un incrocio delle antiche vie dei pellegrini, tra Oriente e Occidente, intreccio di storie e di vite, da sempre accoglie sguardi e saperi che ne rinnovano visione e identità. Castello, contenitore e contenuto, non è solo un bene immobile da conservare immutato nel tempo, ma architettura dinamica da attraversare con sguardo inedito, rinnovandone l'identità.*

*VL: Puoi parlarci del progetto "Green Castle"?*

*DB: Partire dalla Storia-Me-*

*VL: Good morning Donatella, when we first met you drew a circle on the ground with a stick. What did that mean?*

*DB: Tracing concentric circles with a rake has a functional premise, and at the same time evokes the conceptual vision of the Rocca: architecture, in the avant-garde between the Middle Ages and the Renaissance, going beyond the theme of security, to give life to an ideal space, built to the measure of man, in the image of the Universe.*

*Here the gravel courtyards are reminiscent of Zen gardens and raking becomes an artful gesture that unites earth and sky, tracing the shape of the Universe in which we walk.*

*VL: La Rocca is located along the route of the ancient Via Francigena: a spiritual path, of purification if you like...*

*DB: The Rocca di Staggia is a crossroads of ancient pilgrim routes, between East and West, intertwining stories and lives and has always welcomed interrogations and knowledge that renew its vision and identity. Castle, container and content, it's not mere real estate to be kept unchanged over time, but a dynamic architecture to be crossed with a new look, renewing its identity.*

*VL: Can you tell us about the "Green Castle" project?*

*DB: Starting from Histo-*

moria per costruire itinerari contemporanei: è il progetto che ho elaborato per questo spazio, storico/contemporaneo che, aperto al pubblico dal 2010, ospita esperienze e ricerche innovative sul piano artistico, ambientale, tecnologico, eccellenze locali e internazionali, articolando il suo intervento in esposizioni, eventi, visite interattive, labo-

ratori, installazioni, degustazioni multisensoriali, escursioni sul territorio.

*VL: La Rocca è un vero e proprio Centro per l'Arte Contemporanea. Come si articola la visita alla Rocca, alle sue sale ed allestimenti?*

DB: Dentro e fuori le mura, la Rocca si fa museo diffuso, spazio itinerante. Ne "La città invisibile" di Italo Calvino, è

Marco Polo, lo straniero che arriva da lontano, e parla una lingua sconosciuta a svelare a Kublai Khan, un impero che possiede, ma non conosce. Nello spazio della Rocca sono gli artisti che, invitati a leggere e riscrivere il luogo rivelano ogni volta con la loro poetica, l'anima segreta del castello. Coinvolti in azioni-comprensioni dello spazio, ciascuno dà





ry-Memory to build contemporary itineraries: this is the project I developed for this historical/contemporary space which, open to the public since 2010, hosts innovative experiences and research on the artistic, environmental, technological level, local and international super-products, articulating an intervention with exhibitions, events, in-

teractive visits, workshops, installations, multisensory tastings, excursions around the local area.

VL: La Rocca is a real Center for Contemporary Art. How is a visit to the Rocca, its rooms and settings structured?

DB: Inside and outside the walls the Rocca is a dispersed museum, a travelling

space. In *Le città invisibili* by Italo Calvino, it is Marco Polo, the foreigner who comes from afar and speaks an unknown language who reveals to Kublai Khan an empire he possesses but does not know. In the space of the Rocca are artists who, invited to read and rewrite the place, reveal each time with their poetics the secret soul of the castle. Involved in actions-understandings of space, each one gives life to unique correspondences, between their own work and the memory of the place. Installations interact with the Rocca's different environments, accompanying us in an emotional crossing of spaces and works that awakens wonder.

vita a corrispondenze uniche, tra la propria opera e la memoria del luogo. Installazioni interagiscono con gli ambienti della Rocca accompagnandoci in un attraversamento emozionale di spazi ed opere che risveglia meraviglia.

*VL: E la imponente, ammantata ragnatela sul suo fianco occidentale?*

*DB: Non di sole pietre è fatto il castello, ma delle relazioni, che tessono i visitatori-viandanti. La Rocca si fa tessitura, "Ragnatela di luce", contemporaneamente architettura leggera e rete viaria: memoria di antichi percorsi, strade bianche che si snodano a illuminare il cammino.*

*L'installazione progetto di Donatella Bagnoli, nasce nel 2014, e continua ancora oggi a coinvolgere i visitatori: riceviamo un gomitolo bianco - a ricordare che non siamo solo architettura ma anche via e viandanti - e come ragni stiamo tessendo il nostro cammino. È la nostra vita appesa a un filo, che si svolge, ci guida, ci lega. Come il nostro primo legame, il cordone ombelicale.*

Per maggiori informazioni sulle visite e le attività della Rocca di Staggia contattare Donatella Bagnoli al 336 4792092 / [info@laroccadistaggia.it](mailto:info@laroccadistaggia.it) / [www.laroccadistaggia.it](http://www.laroccadistaggia.it)

Donatella Bagnoli's installation from 2014 still continues to engage visitors: we receive a white ball of wool – a reminder that we are not only architecture but also path and journey – and like spiders we weave as we go. It is our life hanging by a thread, which unfolds, guides us, binds us. Like our first bond the umbilical cord.

For more information on visits and activities at the Rocca di Staggia contact Donatella Bagnoli at 336 4792092/ [info@laroccadistaggia.it](mailto:info@laroccadistaggia.it)/ [www.laroccadistaggia.it](http://www.laroccadistaggia.it)

*VL: And the massive, bewitching web on its western flank?*

*DB: The castle is not made of stones alone, but of relationships, which the visitor-travellers weave. La Rocca weaves a 'SpiderWeb of Light', which is at the same time lightweight architecture and road network: the memory of the ancient paths, dirt roads that wind and light the way.*





# pleasure

## La memoria del grano

### *The memory of wheat*

di Jori Diego Cherubini

Questa storia affonda le radici, è il caso di dire, nel secolo scorso, allorché i nonni di Amedeo, agricoltori, acquistano un podere in Val d'Orcia, eletta Patrimonio Unesco per lo splendore ineguagliabile del paesaggio e l'equilibrio perfetto tra natura e attività dell'uomo. Sono passati cinquant'anni. Quell'intuizione primigenia, miscela di genio, intuizione e lavoro, è divenuta il Mulino della Val d'Orcia, ovvero evocativa rivendita di prodotti succulenti, agriturismo di lusso, ristorante, e tutt'intorno infiniti campi e colline fintanto che l'occhio può contemplarli.

*This story has its roots, it should be said, in the last century, when Amedeo's grandparents, farmers, bought a farm in the Val d'Orcia, a place which has been chosen as a Unesco World Heritage Site for the splendour of its landscape and the perfect balance there between nature and human activity. Fifty years have passed. That primeval intuition – a mixture of imagination, intuition and vision, to quote my friends – has become the Mulino Val d'Orcia, an atmospheric store for succulent products, a classic agriturismo, a restaurant, and all around infinite vistas of fields and hills as far as the eye can see.*

**S**iamo biologici dal 1992 - racconta Amedeo - quando esserlo non era una moda bensì una scelta originale e coraggiosa; io sono nato nel 1989 e con mia sorella Laura abbiamo deciso di portare avanti l'idea di un'agricoltura rispettosa dell'ambiente e al tempo stesso in grado di ricavare il massimo della qualità dal punto di vista del gusto dei prodotti; con mio padre lavoriamo la terra, mentre mia sorella gesti-

sce l'agriturismo». Nelle estati degli anni '90 i fratelli andavano ad aiutare i genitori nei campi, con trattori, mietitrebbia e arnesi del mestiere: «siamo nati in questo mondo - riprende il titolare - poi mi sono laureato in Agraria, abbiamo iniziato a lavorare con le fattorie didattiche (le scuole spesso vengono a trovarci)». Il babbo di Amedeo e Laura produceva pasta fresca che poi rivendeva nei mercati: «abbiamo affinato questo

settore tramite l'acquisto di una macchina per la pasta e un essiccatore, oggi proponiamo grani di alta qualità in gran parte provenienti dalla nostra azienda, di circa cento ettari, e seguiamo l'intero ciclo produttivo, dalla semina alla vendita». I grani antichi, coltivati in questi campi, comprendono sette genotipi studiati in collaborazione con l'Università di Firenze: «sono i migliori per l'agricoltura biologica: Senatore



**“**We've been organic since 1992 – Amedeo tells me – when it was much less fashionable, not to say daring and original. I was born in 1989 and with my sister Laura we decided to pursue the idea of 'friendly agriculture' and at the same time obtain the maximum quality from the product from the point of view of taste.” In the summers of the 1990s they went to help

their parents in the fields with tractors, combines and other tools of the trade. “We grew up in this world – the farmer tells us – then I graduated in Agriculture and we started working with educational farms (with schools often coming to visit us).”

Amedeo and Laura's father made fresh pasta which he then resold in the markets: “We have refined this part of the business with the

purchase of a pasta machine and a dryer and now work with high quality wheat that comes in large part from our farm of about one hundred hectares, and so we carry out the entire production cycle, from sowing to sale.” The ancient grains grown in these fields include seven genotypes researched in collaboration with the University of Florence, considered the best for organic farming: Senatore

# pleasure

Cappelli, Verna, Gentil Rosso, essendo alti coprono le piante infestanti e non servono i pesticidi; a livello nutrizionale contengono tanti sali minerali, vitamine e un bassissimo contenuto di glutine che le particolarmente saporiti e digeribili».

Amedeo, da vero esperto qual è della materia, snoccio-

la termini appropriati, talvolta accademici, e l'impressione, ascoltandolo, è di trovarsi di fronte a un conoscitore scrupoloso della materia. Oggi la Pasta del Mulino è ricercata dai migliori ristoranti in virtù del sapore inconfondibile, conferito dal grano macinato a pietra, e del colore scuro (sinonimo di qualità) trasferi-

to dai minerali che si trovano nella parte esterna al chicco. Ma con cosa si sposa questa pasta? «consigliamo ragù bianco di Chianina, Aglione, e in generale sughi a base di selvaggina». I prodotti si possono acquistare sul posto (vedi riferimenti), nei negozi «tipici» della Val d'Orcia, oppure ordinandoli dal sito

*Cappelli, Verna, Gentil Rosso; being tall they cover the weeds and do not need pesticides and on a nutritional level they contain many mineral salts, vitamins and a very low gluten content which makes them particularly tasty and digestible."*

*Amedeo, as a true expert on the subject, speaks by rattling off appropriate terms, and the impression, listening to him, is of finding oneself in front of a scrupulous connoisseur of grain varieties. Today pasta from the Val d'Orcia Mill is sought after by many restaurants who are enthusiasts thanks to the unmistakable taste conferred by stone ground wheat – with the dark colour that comes from minerals that are found on the outside of the grain. But what does this pasta go well with? "As sauces we we recommend the white Chianina sauce, Aglione, and in general sauces based on game." The products can be purchased on site (see contacts at the*





([www.mulinovaldorcia.it](http://www.mulinovaldorcia.it)). ValleyLife consiglia senza dubbio l'esperienza diretta, ovvero andare al ristorante - che si chiama Locanda del Mulino - che, oltre a trovarsi in un luogo meraviglioso, tra le altre bontà propone crostoni, antipasti selezioni di salumi e formaggi, vino di produzione propria (Lamone Orcia Doc) così come l'olio. Al negozio è possibile acquistare pacchi regalo «fai da te», o, vista la stagione, natalizi con spedizioni in tutta Italia.

In quest'angolo di Val d'Orcia il tempo sembra essersi fermato, e ci lavorano quindici di ragazzi provenienti da San Quirico d'Orcia,

*end of the article), in the shops with traditional products in the Val d'Orcia, or by ordering them from the website ([www.mulinovaldorcia.it](http://www.mulinovaldorcia.it)). We recommend the direct experience, that is to go to the restaurant – which is called Locanda del Mulino – where among other delicacies are offered crostoni, appetizers, selections of cold cuts and cheeses, wine they make themselves (Lamone Orcia DOC) as well as oil. You can also buy 'do it yourself' gift packs, or, given the season, Christmas packages with shipments throughout Italy.*

*In this corner of the Val d'Orcia, time seems*



# pleasure



Montepulciano, Chianciano. «Inoltre - riprende Amedeo - una cosa importante riguarda la possibilità, per le aziende biologiche, di macinare il grano: lo trasformiamo in pasta o farina, lo imbustiamo e lo etichettiamo con il logo della loro azienda; si tratta di un segmento in forte ascesa di cui andiamo fieri; sono sempre di più le imprese che ci scelgono per la macinazione».

«La nostra storia affonda le radici nella tradizione mezzadrile e la passione per la terra viene tramandata di padre in figlio da generazioni». Il mulino si trova nell'edificio che un tempo ospitava la rimessa degli attrezzi agricoli dei nonni (mezzadri), così come i nostri

*to have stopped. Here fifteen kids from San Quirico d'Orcia, Montepulciano and Chianciano work. "Furthermore - Amedeo continues - something important is that organic farms can bring their wheat to grind here: we transform it into pasta or flour, we pack it and label it with the logo*

*of their company; this is a rapidly growing segment of which we are proud, more and more firms are choosing us for milling."*

*"Our history - concludes the farmer - has its roots in the sharecropping tradition and the passion for the land handed down from father to*







son for generations; the mill is located in the building that once housed the shed for the agricultural tools of the sharecropping grandparents, just as our farmhouses are located in the farm buildings that once housed granaries, stables and houses, renovated according to the tradition of the Sienese countryside. Guests of our agriturismo (Castello Spedaletto, Lamone and Lamino) can 'live' our farm, visit the land, the mill and the pasta factory, in ad-

dition to tasting the products; in the morning for breakfast or in the evening for dinner." A few numbers: the farm was founded in 1992 in Pienza. It covers more than 100 hectares, 85 of which are arable land (where they grow cereals, such as durum wheat, soft wheat, spelled, oats and barley in rotation with legumes such as chickpeas, lentils, beans and Alexandrian clover). Five hectares are used for the cultivation of olive trees and vines.

poderi sorgono in edifici coloniali che un tempo ospitavano granai, stalle e abitazioni, ristrutturati secondo la tradizione delle campagne senesi. Gli ospiti degli agriturismi - dai nomi evocativi: Castello di Spedaletto, Lamone e Lamino - possono «vivere» l'azienda, visitare le tenute, il mulino e il pastificio, oltre a degustare i prodotti il giorno a pranzo, per un'esperienza culturale al 100 per cento nel cuore pulsante della Toscana.

Un po' di numeri: l'azienda nasce vicino a Pienza nel 1992. Si estende per più di 100 ettari, 85 dei quali seminativi (grano duro e tenero, farro, avena e orzo) in rotazione con ceci, lenticchie, fagioli e trifoglio alessandrino. 5 ettari sono adibiti alla coltivazione di olivi e vite.



# pleasure

## IRTI COLLI e BONTÀ di FORMAGGI

*The prickly hills  
and the goodness of cheese*

di Jori Diego Cherubini

Un'azienda agricola gestita da due sorelle giovanissime, Patrizia e Valentina, e una non comune passione per le capre. Il risultato sono prodotti sopraffini, come caciotta, yogurt, stracchino, caprino sott'olio, robiolo, di tutto e di più, reperibile in un negozio appena aperto nella zona centrale di Abbadia San Salvatore, sul versante senese del Monte Amiata.

**Here's a farm run by two young sisters, Patrizia and Valentina, with an uncommon passion for goats. The result is superfine products, such as caciotta, yogurt, stracchino, goat cheese in oil, robiolo and everything you can think of, available to buy in a shop just opened in the centre of Abbadia San Salvatore, on the Siense side of Monte Amiata.**



Ogni prodotto lavorato richiede tempo, dedizione e conoscenza della materia. «Il latte - raccontano - e le materie prime sono sempre freschissime, mentre le capre sono allevate come si usava ottant'anni fa, in un ambiente naturale, selvaggio e incontaminato». Sentendole parlare si percepisce la passione, iniziata prestissimo: «A 18 anni - spiega Patrizia - mi sono innamorata di questi animali e passavo tanto tempo con loro». Passione che in poco tempo è stata trasmessa a Valentina e al fidanzato Giovanni: «esatto, invece dell'auto mi sono fatta regalare due caprette, Cornelia e Agata, poi un terreno, e in breve il gregge è diventato di oltre cento esemplari, a convincere Valentina non ci è voluto molto, e Giovanni ci dà una mano». Oggi il terreno in cui si muovono gli animali misura 24 ettari ed è incastonato tra Abbadia San Salvatore e Radicofani. Tornando ai prodotti, eccellenza toscana, l'azienda punta molto sugli yogurt: «Sono proposti in tante varianti: bianco, fragola, frutti di bosco, ciliegia, marroni, albicocca e pera picciola (che si può trovare solo qui), e altri gusti - garantiscono - sono in arrivo». E tra i gusti in sperimentazione ecco la rosa canina: «un barattolino "salutare", digeribile e in grado di unire gusto e benessere grazie a fermenti lattici, latte di capra e polvere di rosa canina (con grande apporto di vitamina c)». Tra i prodotti caseari non mancano caciotte - fresche, stagionate o con la curcuma (si riconosce perché tendenti al giallo) - caciotta con «la muffa» (alla vista e un po' anche al sapore simili al gorgonzola) che opera all'esterno e conferisce un gusto unico e squisito; poi stracchino, caprino sott'olio (con pepe, peperoncino e aromi naturali), robiolo (con pomodori secchi, fiori di malva, pistacchi, pepe, semi di zucca o erba cipollina): «Cerchiamo di usare prodotti autoctoni in base alla stagionalità». Il negozio, inaugurato a settembre, oltre ai prodotti Irti colli propone diverse eccellenze della zona: tisane di erbe spontanee provenienti da un orto botanico della montagna «con principi che fanno bene»; farine del Mulino Bellini, pasta dell'a-





Each product they produce requires time, dedication and knowledge of the process involved. “The milk – they tell me – and the other raw materials are always very fresh, while the goats are raised as they used to be eighty years ago, in a natural, wild and uncontaminated environment.” Hearing them speak you can sense their passionateness, which began very early: “At 16 – Patrizia explains – I fell in love with these animals and I spent a lot of time with them.” A passion that in short order was transmitted to Valentina and her boyfriend Giovanni: “that’s right, instead of buying car I got two goats, Cornelia and Agata, then a piece of land, and in a short time the flock grew to more than one hundred specimens, so it didn’t take long to convince Valentina and Giovanni to lend a hand.” Today the land where the animals roam amounts to 24 hectares nestled between Abbadia San Salvatore and Radicofani. Returning to the products, Tuscan excellences as they are, the company focuses heavily on yogurts: “We offer them in many variations: plain, strawberry, berry, cherry, chestnut, apricot and the unique local small pear with other flavours – they guarantee – on the way.” And among these upcoming flavours will be rosehip: “a ‘health-filled’ pot, digestible and combining taste and well-being thanks to lactic ferments, goat’s milk and rosehip powder (with a great supply of vitamin C).” Among the other dairy products there is no shortage of pecorino cheeses – young, seasoned or with turmeric (recognized because of the yellow tint) – primo sale cheese with mould on the outside giving a unique and exquisite taste (in appearance and a little also in its flavour similar to gorgonzola) and; then stracchino, goat cheese in oil (with pepper, chilli and natural flavours), robiolo (with dried tomatoes, mallow flowers, pistachios, pepper, pumpkin seeds or chives): “We try to use local ingredients based on their seasonality.”

The shop, inaugurated in September, in addition to Irti Colli products, offers various other excellent local products: herbal teas



zienda agricola «Le Vigne» di Montenero d'Orcia, macinata e confezionata dal Mulino della Val d'Orcia (trovate l'articolo sfogliando questo numero di ValleyLife) e ancora miele (mille fiori o marruca) e pasta di vari tipi (gigli, pici, tagliatelle...). «Visto il periodo proponiamo dei pacchi natalizi per le feste, imbastiti secondo i gusti personali, sia per regali sia per chi trascorre le feste da noi (Covid permettendo) e decide di portarlo in città». A proposito, aprire

un negozio in questo periodo rappresenta un'impresa coraggiosa: «È una scelta che ci permette di portare avanti un lavoro che ci piace, a contatto con la natura, e di vivere nella nostra terra». La capra è un animale affabile e tutto da scoprire: «a ognuna abbiamo dato un nome e ognuna ha un tratto caratteriale distinguibile; se le chiami belano e ti salutano». L'azienda si trova anche su Facebook e Instagram «Azienda agricola Irti colli».

from a botanical garden in the mountains "with essences that are good for you"; flour from Mulino Bellini, pasta from the Le Vigne farm in Montenero d'Orcia, milled and packed by the Val d'Orcia Mill (you can find more about them browsing this issue of ValleyLife ) and honey (a thousand flowers or maruca) and various types of pasta (gigli, picci, tagliatelle...). "Given the period we offer Christmas packages for the holidays, made up according to personal tastes, both for gifts and for those who spend their holidays with us (Covid permitting) and decide to take something to the city." By the way, opening a shop in this period represents a courageous undertaking: "It was a choice that allows us to carry on a job we like, in contact with nature, and to live in our territory." The goat is a friendly animal well worth getting to know: "we have given each one a name and they all have distinguishable character traits; if you call them they bleat to greet you." The farm can also be found on Facebook and Instagram 'Azienda agricola Irti colli'.





Monte Amiata  
Località Secondo Rifugio  
Abbadia San Salvatore (Si)  
Tel (+39) 0577.789705  
osteriacentouno@gmail.com  
Facebook Osteria101





#Mobicorazzi e #Kitchenaid  
hanno deciso di farti  
un meraviglioso

## REGALO DI NATALE

fino al 6 gennaio, se acquisti  
una combinazione di 3 elettrodomestici avrai  
in **OMAGGIO**

la **PLANETARIA**  
più famosa di sempre

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

  
[www.mobicorazzi.it](http://www.mobicorazzi.it)  
[info@mobicorazzi.com](mailto:info@mobicorazzi.com)

# pleasure

# SAN CONINO, la bellezza è precoce

*San Conino, precocious beauty*

di Simone Bandini

L'olio San Conino è morbido, gaudente nelle forme ed intenso nel gusto. Tal quale una leggiadra fanciulla distende il suo mito precoce sui declivi inerbiti della Valdorcia, laddove spande il canto soave della 'sirena bicaudata' -il brand voluto da Alessio Panarese, koinè perfetta di tradizione e storia popolare. Di nuovo con lui parliamo della sua seconda stagione da produttore di olio EVO - nella tenuta a levante che ha eletto a residenza personale e dove ha faticosamente recuperato 15 ettari di varietà antiche, un potente blend di cultivar Frantoio, Moraiolo e Leccino.



**San Conino oil is soft, delightful in appearance and intense in taste. Like a graceful girl whose precocious myth spreads across the grassy slopes of the Val d'Orcia where the sweet song of the 'two-tailed siren' rings out – as in the brand symbol Alessio Panarese selected, a perfect koinè of tradition and popular history. We talk with him again about his second season as an extra virgin olive oil producer – on the Eastern estate he has chosen as his personal residence and where he has painstakingly recovered 15 hectares of ancient varieties to create a potent blend of the Frantoio, Moraiolo and Leccino cultivars.**

# pleasure

**T**al quale giovinezza che infonde animo e delicatezza, così l'olio extravergine San Conino ci parla di una terra stupefacente, mirabile equilibrio di natura e sapienza: fatto in Toscana, in Valdorcia e alla maniera tradizionale, dove le abitudini dell'uomo si saldano con il volere imperscrutabile del cielo e delle sue stagioni.

Siamo al Podere Casato, a quattro passi da Monticchiello e nella riserva naturale di Lucciola Bella, nel versante orientale della Valdorcia,

Patrimonio Unesco e terra amata da poeti e letterati come De Montaigne e Dickens.

Il nome San Conino nasce da una leggenda: in uno scritto dei monaci benedettini si parlava di una Pieve di Conino in questa zona, dedicata a una divinità pagana. A testimonianza di ciò, qui vi sono due località, "Fonticoni" (Fonti di Conino) e "La Pievina": entrambe rimandano alla probabile presenza della Pieve proprio in questa area. Il simbolo che appare sull'etichetta è un'ammaliante sirena bicauda-

*Like youthfulness infused with all its soulfulness and delicacy San Conino extra virgin olive oil speaks to us of an amazing terroir, an admirable balance of nature and wisdom: made in Tuscany, in the Val d'Orcia and in the traditional way, where men's ways are welded to the unfathomable will of sky and seasons.*

*We are at Podere Casato, a stone's throw from Monticchiello and in the Lucciola Bella nature reserve, on the eastern side of the Val d'Orcia, a Unesco World Heritage Site and a land loved by poets and writers such as De Montaigne and Dickens.*

*The name San Conino comes from a legend: in a writ*

*of Benedictine monks there was talk of a Pieve di Conino in this area, dedicated to a pagan divinity. As evidence of this, there are two localities here, "Fonticoni" (Fonti di Conino) and "La Pievina": both refer to the probable presence of the parish in this area. The symbol that appears on the label is a bewitching si-*



ta, rimando alle simbologie pagane di mostri e figure mitologiche, che troviamo anche nella Pieve di Corsignano, nella vicina Pienza. La forma della bottiglia è rotonda, possente, elegante, e Alessio ci racconta che doveva evocare la bocchetta di una pozione magica.

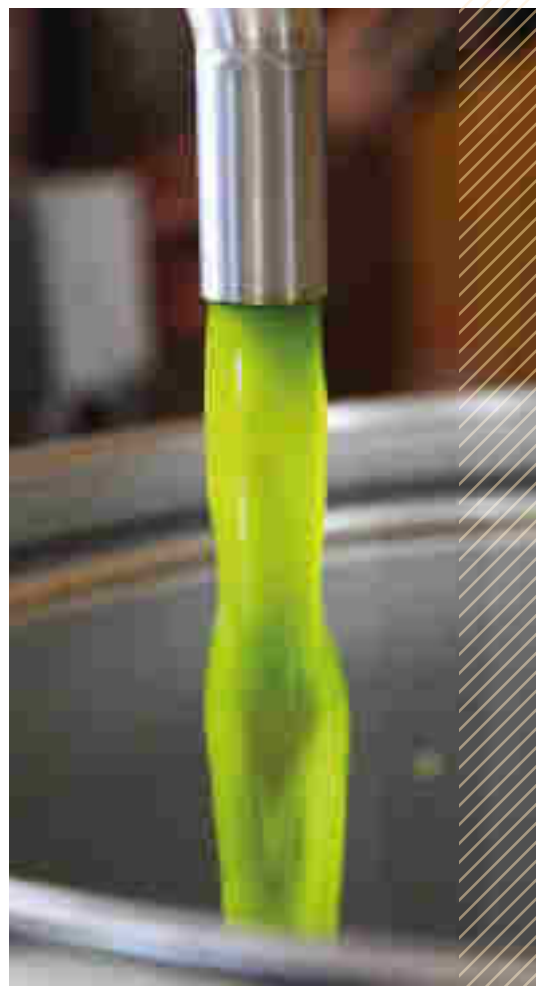
Questa volta siamo venuti in frantoio dove, alla spiccio-lata, troviamo tutta la famiglia riunita per un pranzo padronale. Sento forte il senso di identità ed appartenenza che per anni non avevo più percepito, dai tempi della mia fanciullezza nelle campagne umbre.

L'olio nuovo sgorga spandendo sentori di oro e clorofilla: "Quest'anno abbiamo

*ren with a forked tail harking back to pagan monsters and mythological symbols, which are also found in Pieve di Corsignano in nearby Pienza. The shape of the bottle is round, powerful, elegant, and Alessio tells us that he wanted to evoke a bottle of a magic potion.*

*This time we came to the mill where, in dribs and drabs, we find the whole family gathered for a Squire's Feast. I feel a strong sense of identity and belonging that I had not felt for years since my childhood in the Umbrian countryside.*

*The new oil gushes out spreading hints of gold and chlorophyll: "This year we started the harvest at the be-*



# pleasure



cominciato la raccolta ad inizio ottobre con una resa media del 7/8%. Non ci interessa. Il nostro è un olio diverso, speciale, con una filosofia produttiva che si completa nel piatto. È un olio dai toni intensi e verdissimi, fruttato, profumato ed umorale, precoce, con tutta la purezza della sua gioventù", ci racconta Alessio Panarese, mentre estasiati ci gustiamo una bruschetta al caldo del focolare, al riparo dai primi rigori autunnali.

*ginning of October with an average yield of 7/8% . We don't mind. Ours is a different, special oil, with a production philosophy that is delivered on the plate. It is an oil with intense and very green tones, fruity, fragrant and humoral, precocious, with all the purity of youth", Alessio Panarese tells us, while quite entranced we enjoy a bruschetta in the warmth of the fireplace, sheltered from the first rigours of autumn.*

Info: Olio Extra Vergine San Comino, Agricola Pasta Panarese di Alessio Panarese. Per ordini e spedizioni: [www.oliosancomino.it](http://www.oliosancomino.it) / [info@pastapanarese.it](mailto:info@pastapanarese.it) / Tel +39 0577 880233



**ValleyLife**

AdF per te

# LAVORI IN CORSO?

Scopri tutti  
gli interventi AdF  
con un click!



[www.fiora.it](http://www.fiora.it)







Sul sito **fiora.it**  
puoi trovare la mappa  
degli interventi AdF  
comune per comune  
e le possibili  
sospensioni  
del flusso idrico.

SCANSIONA  
IL QR CODE  
per visualizzare tutti  
i lavori programmati  
nella tua zona  
di interesse



Acquedotto del Fiora

# TOP SERVICE

di VALERIO ROSSI

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

**INSTALLA  
GLI PNEUMATICI  
INVERNALI**

**NON FARTI TROVARE IMPREPARATO**

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  
Silvia339 1291878 Barbara 348 7556267

# Animal Mania

Tosature e sfoltimento 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 9/10  
Castel del Piano (GR)  
Piazza R. Guarnieri 3C

0577.777356  
333.3845138

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

**AISPA**  
The Anglo-Italian Society for the Protection of Animals

**AISPA, Anglo-Italian Society for the Protection of Animals**  
For over 40 years AISPA has been the voice of those who do not have a voice. Thanks to your support we can help animals and they prevent us from being lonely, sick, old and find a new home for thousands of animals. Please help our projects by donating and by the 11th June. Please check out our website and donate online [www.aispain.org.uk](http://www.aispain.org.uk). Email us at [info@aispa.org.uk](mailto:info@aispa.org.uk) or please see the brochure and return it to us by post.

9th Floor, 2 London Wall Place, London EC2Y 4RJ  
[www.aispa.org.uk](http://www.aispa.org.uk) - [info@aispa.org.uk](mailto:info@aispa.org.uk) - UK registered charity no. 202590

100% of money goes to the animals  
I've been a donation of £.....  
I'd like to see you again in 2020. Please get your donation, 2020, etc and get the QR code below.

**VORWERK**

# ELETTRO AMIATA

assistenza tecnica autorizzata

**folletto bimby**

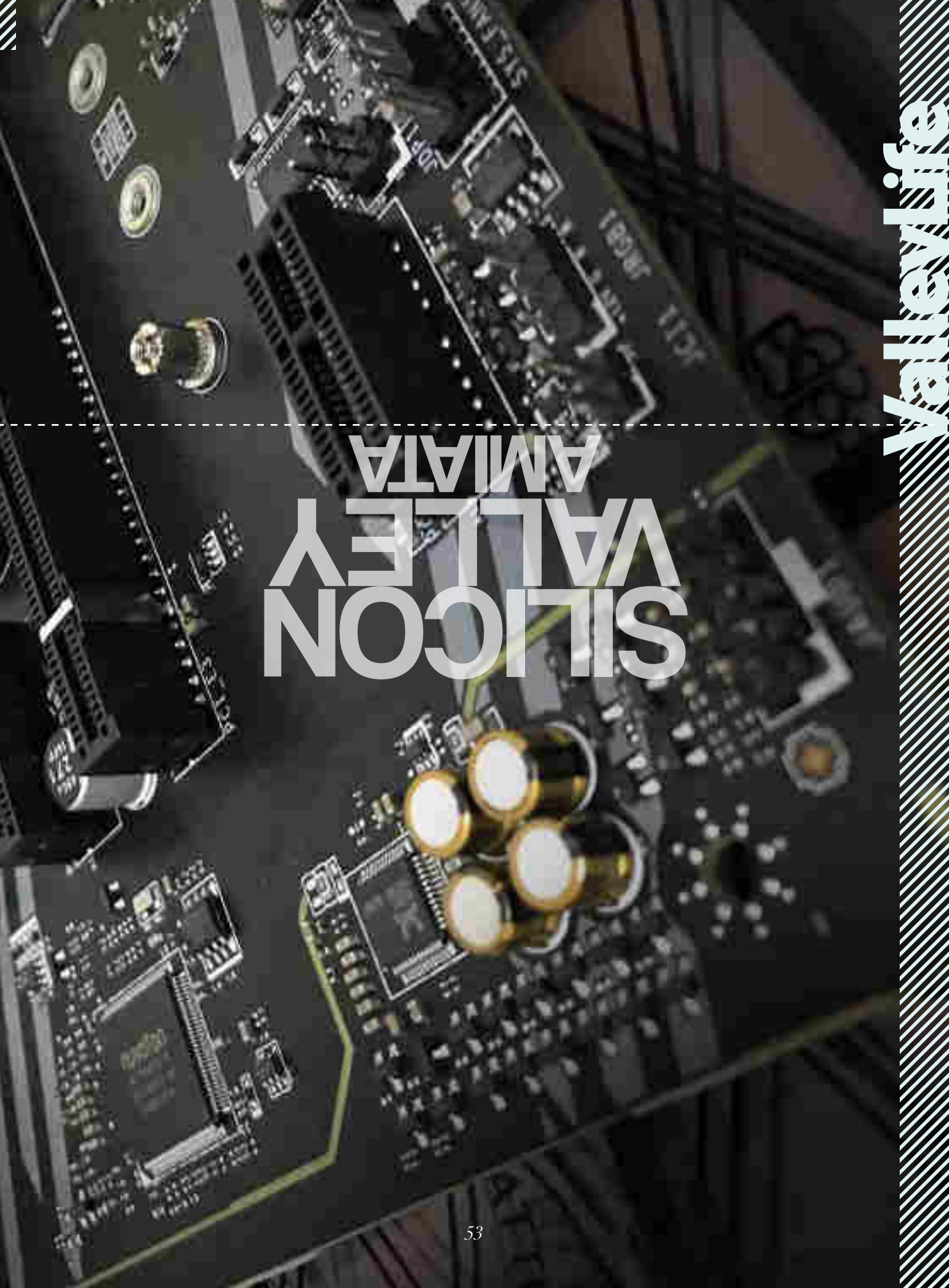
ELETTRO AMIATA DI NOCCI MILKO  
Impianti elettrici, Antifurto, Riparazioni elettrodomestici  
Assistenza: De Longhi - Braun - Ariete - Kenwood  
Via Gorizia - 53021 Abbadia San Salvatore (SI)  
Tel. (+39) 0577.779313

## AMIATA SILICON VALLEY

di Jori Diego Cherubini

Assistenza e vendita di computer, riparazione di cellulari, cartucce, stampanti, ma anche «gaming», simulazioni di guida e di volo. Tutto questo è «2.0 informatica», negozio-laboratorio di Castel del Piano specializzato in tutto ciò che riguarda l'informatica. Il titolare, Daniele Sensi, oltre a essere un grande appassionato di videogiochi è un profondo conoscitore della materia, non a caso, parallelamente all'attività di cui sopra, svolge corsi di informatica (anche a distanza) togliendo ogni dubbio riguardo computer e videogiochi.

*Computer sales and assistance , mobile phones repair, cartridges, printers, but also gaming and driving and flight simulations. All this is 2.0 informatica, a shop-workshop in Castel del Piano – opened in 2006 – and specialising in everything related to information technology. The owner, Daniele Sensi, in addition to being a big video game enthusiast, is deeply knowledgeable in his subject, not surprisingly, as in parallel with the above business, he teaches IT courses (including remotely) to remove all difficulties with computers and video games.*



SILICON  
VALLEY  
AMIATA

ValleyLife



**D**aniele, classe 1985, a 22 anni aveva capito qual era la sua strada professionale, che, guarda caso, coincideva, e coincide, con la sua passione: informatica. Aprire un negozio è stata una conseguenza: «Dopo anni di lavoro - racconta - siamo diventati esperti in tanti settori, a iniziare dalla riparazione di cellulari e computer e cellulari: aggiornamenti, antivirus, servizi operativi e installazioni di programmi». Ma è attivo anche un servizio a domicilio: «Se si tratta di configurare la stampante *wireless* con la rete, problemi a internet o sostituire un modem, ad esempio, andiamo direttamente a casa del cliente». In alternativa si può anche usufruire della tele-assistenza: «In pratica - spiega - mi collego al computer "da remoto" e in

tempo reale procedo con la riparazione». A 2.0 *informatica* si trova anche *Eolo*: «un'azienda che investe molto in Amiata, Val d'orcina e Siena, e garantisce a privati e aziende una connessione ultra-veloce (fino a 100 mega) in un territorio dove c'era carenza di connessioni rapide». Ma le grandi passioni del titolare si chiamano *gaming* e simulazione di volo: nel primo caso si parla di «giocare al computer» un mondo intorno al quale ruotano prodotti ipertecnologici: «chi lo fa a livello professionale - osserva - ha bisogno di computer ad hoc, un tavolo, una poltrona e una connessione veloce; nell'ultimo anno abbiamo sviluppato questo settore, che sta avendo una crescita esponenziale, dal punto di vista anche del "movimento"». In tanti

**D**aniele, born in 1985, had understood at the age of 22 what his professional path would be, which, coincidentally, coincided and coincides, with his passion: computer science. Opening a shop was a consequence of that: "Over fifteen years - he tells me - we have become experts in many sectors, starting with mobile phone and computer repairs: updates, antivirus, operating system and program installations". But there is also an at-home service: "If it comes to configuring the wireless printer with the network, internet problems or replacing a modem, for example, we will go to the customer's home to do it." Alternatively, you can also take advantage of remote assistance: "In practice - he explains - I connect to the



computer remotely and proceed with the repair in real time." At 2.0 Infomatica we also have Eolo: "a company that invests heavily in Amiata, Val d'Orcia and Siena, and guarantees individuals and companies an ultra-fast connection (up to 100 megs) in an area where there was a shortage of fast connections." But the owner's great passions are gaming and flight simulation: in the first case we mean computer gaming in a world around which hyper-technological products revolve: "whoever does it professionally – he observes – needs calibrated computers, a desk, an armchair and a fast connection; in the last year we have developed this sector, which is experiencing exponential growth, also from the point of view of as a movement with teams participating in international tournaments." Many are entering this world thanks also to Covid19 and need ad hoc advice and materials. From

# lifestyle

2021 there will be the possibility to test computers (but calling them that is perhaps an understatement) directly in the store at 2.0 informatica: "the idea – the owner explains – is to create workstations for driving simulations, where the customer tries out the product and, if they want, can copy it at home: chair, 39-inch extended screen, joy stick; we help the enthusiast all the way, possibly teaching him to assemble and disassemble a computer: it is a way to increase trust and the human factor." As for flight simulation, it has reached sensational levels where, with computers, and a screen capable of replicating a cockpit, it is possible to simulate a real flight also emotionally: "It's just like flying an aeroplane, with timings, real rules and processes: you can choose between 'on sight' modes (where, for example, you take off from Grosseto, fly over Mount Amiata and return) or 'scheduled flights', with flight plans and weight balances, as in the real world." In short, by fully exploiting the capabilities of the computer, the difference between virtual and real becomes imperceptible.

si stanno affacciando a questo mondo (complice anche il Covid19) e necessitano di consulenze e materiali su misura. Dal 2021 a 2.0 *informatica* ci sarà la possibilità di provare i computer (ma chiamarli così è forse riduttivo) direttamente in negozio: «l'idea - spiega il titolare - è quella di creare postazioni per simulazioni di guida, dove il cliente prova il prodotto e se vuole lo riproduce uguale in casa: sedile, schermo "allungato" da 39 pollici, joystick; seguiamo l'appassionato a 360 gradi, insegnandogli, eventualmente, anche a montare e smontare un computer: è un modo per aumentare fiducia e *fattore umano*».

Tra i numerosi servizi proposti, volantini, stampe, biglietti da visita, borse, cartucce rigenerate (settore in evoluzione), vendita di cellulari, stampanti, e una vastità

di prodotti come toner, processori e computer rigenerati: «un cellulare rotto può avere una seconda possibilità: noi lo rimettiamo in vita, e lo stesso vale per i computer, anche obsoleti: con pochi soldi vengono rimessi in moto, per così dire, potendo funzionare egregiamente e ancora a lungo».

Infine un augurio da parte di Daniele al territorio: «Spero - dice - che in Amiata e Val d'Orcia si abbatta il digital divide (divario digitale, ndr) che significa crescere ulteriormente dal punto di vista informatico, potremmo diventare la Silicon Valley italiana, siamo un territorio adatto alle aziende, che, da noi, potrebbero lavorare in un luogo accogliente, informatizzato, simile, appunto, alla Silicon Valley, con una natura bellissima, ristoranti e servizi a portata di mano».







Among the many services offered, flyers, prints, business cards, bags, remanufactured cartridges (a sector under development), sale of mobile phones, printers, and a wide range of products such as toners, processors and re-manufactured computers: "a broken mobile phone can have a second chance: we bring it back to life, and the same goes for computers, even obsolete ones: with a little money they are restarted, so to speak, being able to function very well and for a long time to come."

Finally, a hope from Daniele for the area: "I hope – he tells me – that in the Amiata and Val d'Orcia the digital divide will be overcome, which would mean further growth from an IT point of view, we could become the Italian Silicon Valley, we are an area very suitable for companies, which, with us, could work in a welcoming, computerized and isolated place, morphologically similar, in fact, to Silicon Valley, with beautiful nature, restaurants and services to hand."



## **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.relli@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



Estetica  
**MY WAY**  
*by Linda Gualdi*

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

Manicure

Pedicure con metodo tedesco

Massaggi

Pressoterapia

Hammam

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



*Gelateria n.20*



Via della Pace, 20  
53021 Abbadia San Salvatore  
(SIENA)  
P.IVA 01126880523

☎ 340 2715239  
f  
G

Salon de beauté  
di Vagnoli Francesca

Trattamenti 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

**Fisiomedical**  
CENTRO SERVIZI SPECIALISTICI

**TECNOLOGIA AVANZATA IN FISIOTERAPIA**

**Apparecchi di ultima generazione**  
(Riabilitazione e Ripresa sportiva)

**Terapie fisioterapiche e strumentali**  
(Tecar, Onde d'urto, Ultrasuoni, Laser...)

**Esami diagnostici**  
(Massoterapia e Linfo drenaggio)

**Fisioterapia estetica e funzionale**  
(Trattamento rughe del viso e Rassodamento di collo, seno e interno braccia)

**FISIOMEDICAL**  
Centro fisioterapico specialistico  
Di Patrizia Piccini  
Via Bolognesi, 106, Piancastagnaio (Siena), 339/6482985 - mail: patriziamas@gmail.com

# Tanti Aguri

da

## Fashion Beauty Sun



*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

Via Martini 23/23 A  
50027 - Siena (SI) - Italy  
Tel. 334828888

# AMIATA PELLET



Amiata Pellet di Giuseppe Raussell  
Via D. Santucci, 35/A, Castel Del Piano (Gr)  
Tel. 377.0864635 - amiatapellet@gmail.com

## AdF, tutti gli interventi a portata di click

*AdF, repair works info is just a click away*



**D**igitale, interattiva, personalizzata. È la mappa interventi di AdF, un nuovo strumento pensato per rendere sempre più capillare la comunicazione e raggiungere tutti i 400mila abitanti serviti. Una forte spinta sul digitale e sull'innovazione per accompagnare i clienti verso il futuro utilizzando strumenti sempre più multiformi e adatti alle diverse esigenze dei singoli, ciascuno con le sue abitudini e preferenze per quanto riguarda mezzi e strumenti di comunicazione. Sul sito [www.fiora.it](http://www.fiora.it) è online la mappa dove sono indicati, comune per comune, i prossimi lavori programmati da AdF, sia per la parte acquedotto che per la fognatura, ma anche la sostituzione di contatori, e che potrebbero comportare temporanei stop al flusso idrico per i cittadini. La consultazione è semplice e veloce: su [www.fiora.it](http://www.fiora.it) si trova in evidenza il pulsante «Cerca lavori in corso». Cliccando si apre una schermata di ricerca in cui è sufficiente inserire negli appositi campi il Comune e l'intervallo temporale desiderato per avere un quadro delle manutenzioni programmate da AdF, inclusi i dettagli su vie e località in cui potrebbero verificarsi disservizi o temporanee mancanze di acqua. La mappa interventi è una soluzione innovativa per foto-

*Digital, interactive, personalized. This is AdF's works information map, a new tool designed to make communication ever more accessible, reaching all the 400,000 inhabitants it serves. With a strong effort in digital tech and innovation to move customers into the future by using increasingly flexible tools suitable for the different needs of individuals, each with their own habits and preferences regarding communication methods. On the website [www.fiora.it](http://www.fiora.it) there is an online map showing, municipality by municipality, the next works scheduled by AdF, both for water supply and sewerage, but also meter renewal, which could lead to temporary interruptions in water supply for users. Consulting the site is quick and easy: the 'Search work in progress' button is highlighted on [www.fiora.it](http://www.fiora.it). On clicking a search screen opens in which all you need to do is enter the Municipality and the desired time interval in the appropriate fields to get an overview of AdF's maintenance schedule, including details of streets and locations where a reduction or temporary shortage of water may occur. The works map is an innovative solution to visualize AdF's work in an area at any time, allowing everyone*



grafare in qualsiasi momento il lavoro di AdF sul territorio, consentendo a tutti di sapere quando e dove sono previsti lavori, in un'ottica di comunicazione efficace e massima trasparenza. Attenzione alle necessità della comunità e spinta verso l'innovazione: questi i due motori che hanno dato vita a questa nuova soluzione, che si aggiunge come mezzo di informazione ai canali già attivi: le chat dedicate con i Comuni, l'aggiornamento costante del sito, i social network e la app «Cittadino Informato» di

Anci Toscana. AdF non si ferma qui. Sta infatti lavorando a implementare nella mappa online anche le manutenzioni straordinarie, dovute a guasti improvvisi e quindi non pianificate in anticipo, gli investimenti di miglioramento della rete e gli interventi che miglioreranno la qualità e la durabilità nel tempo delle infrastrutture. Nell'occasione AdF riepiloga i diversi canali attraverso cui i cittadini possono informarsi sulle manutenzioni programmate: i media tradizionali (quotidiani, radio, tv, testate online)

a cui l'azienda manda puntualmente in anticipo i comunicati stampa relativi agli interventi, la sezione «Lavori in corso» sul sito [www.fiora.it](http://www.fiora.it), la pagina Facebook [AcquedottoDelFioraSpa](https://www.facebook.com/AcquedottoDelFioraSpa) e la app «Cittadino Informato» di Anci Toscana, disponibile gratuitamente per iOS e Android. Tramite gli ultimi due canali, pagina Facebook e app Cittadino Informato, è inoltre possibile essere messi al corrente delle manutenzioni straordinarie, finalizzate a riparare urgentemente i guasti sulla rete idrica.



*to know when and where work is planned, with a view to effective communication and maximum transparency. Attention to the needs of the community and the drive towards innovation: these are the two engines that suggested this new solution, which is added as an information source to the existing channels: dedicated conversations with the municipalities, constant updating of the site, social networks and the "Cittadino Informato" app of Anci Toscana. AdF doesn't*

*stop there. In fact, it is also working on implementing special maintenance information on the online map, due to sudden and therefore unplanned issues, investments to improve the network and works that will improve the quality and durability of the infrastructure over time. AdF takes the opportunity to summarise the various channels through which citizens can find out about scheduled maintenance: traditional media (newspapers, radio, TV, online publications) – to*

*which the company promptly sends press releases relating to the works in advance, the section 'Work in progress' on the [www.fiora.it](http://www.fiora.it) website, the Facebook page [AcquedottoDelFioraSpa](https://www.facebook.com/AcquedottoDelFioraSpa) and the Cittadino Informato app of Anci Toscana, available free of charge for iOS and Android. Through the last two channels, the Facebook page and the Cittadino Informato app, it is also possible to be made aware of special works for urgently repairs on the water supply network.*



# TZ 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](http://www.trezetaitaly.com) - [info@trezetaitaly.com](mailto:info@trezetaitaly.com) - telefono +39 0577.778978

**Scambiavamo notizie, telefonate, messaggi, aveva contezza di cronaca, politica, manifestazioni del territorio. E non lesinava informazioni e materiali in uno spirito di totale collaborazione. Per Fiora Bonelli giornalismo significava dedizione, passione, cuore, e al tempo stesso un servizio da donare ai cittadini. «Il Tirreno» e l'Amiata perdono una cronista di razza e una grande scrittrice. Se sono diventato giornalista molto lo devo a lei, ai suoi consigli, ai rimproveri. Ci mancherà. Di seguito riportiamo il toccante ricordo di Mario Papalini, collega e soprattutto amico di Fiora. (JDC)**

# Arrivederci Fiora

di Mario Papalini



**M**i tocca di scrivere quanto non avrei voluto in un simile frangente. Ma da una parte sono orgoglioso di doverlo fare per la lunga militanza culturale che mi lega a Fiora, per la sublimazione di un collaborare fertile che sfiora i quarant'anni, fondato soprattutto sull'amicizia esperienziale e sull'amore per l'Amiata e per la conoscenza, come via per ovviare al mondo. Fiora è una donna curiosa, mi sia perdonato il verbo al presente, ma non riesco a collocarla altrimenti, Lei che ha attraversato la nostra terra tracciandola come un vomere e depositando semi da cui scaturiranno fiori e frutti. Lei che si è aggrappata al cuore degli amici, degli studenti, come un'edera salda e intraprendente, capace di conservare segreti e fantasie in controluce. La «signorina» Bonelli ha di certo avuto un'adolescenza complicata dalla morte prematura della madre; ma nutrita da quel grand'uomo che è stato suo padre, indimenticato Maestro in molte cose e giornalista politically correct. Dopo, il Liceo Classico a Grosseto e l'Università con pieni voti a Pisa. Qui le doti della «ragazza» Bonelli sono esplose rigogliose, il latino fluiva come acqua fresca

in una sorgente di montagna, insieme alla passione per i classici, per Dante, per la letteratura tutta. Molti molti amori immaginifici. Ma, quasi non fa in tempo a laurearsi, che la Scuola la carpisce subito. Alla fine degli anni Sessanta le classi strabocavano e mancavano insegnanti. Fiora si ritrova professoressina al Liceo scientifico del suo paese, con studenti poco più giovani di lei. Cogli l'attimo direi... ha origine la Via lattea di quanti se ne innamorano dal proprio banco, incantati dalla severità che corre parallela all'entusiasmo, ai saperi freschi che si proiettano nelle menti accoglienti di quei ragazzi.

Il liceo cresce con lei, nella direzione di una didattica formativa in cui gli insegnamenti umanistici avrebbero avuto pari dignità alle discipline specifiche.

In tanti si dedicano, in tanti riconoscono quell'energia sorgiva che nel tempo diventa punto di riferimento culturale in un'atmosfera di cambiamento generazionale in cui Fiora conserva e difende i valori paterni legati al socialismo secolarizzato che naturalmente fluiscono nel quotidiano.



Arriva il matrimonio con Franco Ceccarelli e arriva la figlia Simona, e la condivisione dell'interesse per oggetti visuali, per la fotografia d'archivio, per le cartoline, per i santini e altri oggetti di culto. La loro collezione è un piccolo tesoro, un diorama che invade le pubblicazioni del periodo e alza una discussione sul concetto di archivio, memoria, tradizioni.

Di lì a poco eredita la collaborazione familiare per Il Tirreno (il fratello Renzo la segue da qualche anno da Amiata libera informazione su Facebook) e pian piano diviene referente irrinunciabile per la zona e per i dintorni. Molte delle sue battaglie, quella dei pastori per i greggi, della buona politica, della scuola, dell'identità, entrano a far parte di una fisionomia antropologica del territorio con una inusitata priorità di incidere sull'animo dei lettori, pur in mezzo alla crisi della carta stampata. Oggi, Il Tirreno/Amiata è come ammutolito, almeno secondo il registro personale della giornalista professionale che è Fiora, in grado di superare i limiti angusti del territorio per fornire interpretazioni dell'oggi profonde e consone, gravide di futuro e di verità. L'ho conosciuta a fine anni Ottanta, nell'alveo creativo di Amiata Storia e Territorio, che andrebbe rilanciata o perlomeno "indicizzata", una rivista di studi sull'area che ancora

insiste nonostante rischi di indifferenza e rimozione. Nel Duemila, ancora insieme, fondammo con altri argonauti, Il Nuovo Corriere dell'Amiata, di cui è stata anima e linfa fino a pochi giorni fa... le pagine immote per rispetto, per onorare il «maestro» in difficoltà. Ha scritto fino a quando le forze glielo hanno permesso, come Molière sul palcoscenico, come il capitano Achab perso nei flutti oceanici.

La sua personale interpretazione del ruolo di giornalista, traghetta il passato verso una nuova etica: l'unica capace di salvare l'informazione della provincia, come voce indispensabile nel dialogo sociale e senza la quale viene meno una condizione necessaria quanto insostituibile.

Il Nuovo Corriere dell'Amiata è Fiora Bonelli, la stessa informazione dei comuni amiatini e non solo ha il suo imprinting. Figura muliebre e appassionata. Nel cuore Castel del Piano per primo e poi la montagna intera, dei suoi castagni, degli olivi, dei faggi austeri. Non voglio pensare a quanto perdiamo, che è moltissimo. Voglio pensare al patrimonio che ci consegna nelle innumerevoli presentazioni, nelle pubblicazioni, nelle pagine de Il Tirreno e del Nuovo Corriere dell'Amiata, orfano, ma deciso a sottolineare i meriti del «Direttore», dell'indimenticabile professoressa di Ita-

liano e Latino, della moglie, madre-sorella, cognata e nonna, della guerriera pronta all'ultima tenzone. Con la dignità di una coscienza capace di discernere e operare per il bene comune, da brava insegnante. Passavo spesso, la mattina presto, nella sua casa di peperino e pareti di libri, le donavo doppioni e i volumi di Effigi e parlavamo di questa nostra Amiata, tra un deca e l'altro, tra un bagliore argentino nei suoi occhi intelligenti e una piccola polemica imbastita attraverso una stima reciproca che superava le differenze, per sistemarsi quale osservatorio speciale per il bene del territorio.

Ci resta un messaggio di etica e morale, di responsabilità civica, di scanzonata interpretazione della vita in cui sono troppo coinvolto emotivamente per comprenderne fino in fondo la leggerezza quanto la portata.

Ci vorrà pazienza, prima che la sua presenza nelle nostre vite assuma la posizione che merita, che è in fondo al cuore.

Mi auguro che Emma, la nipotina, faccia in qualche modo tesoro di quanto una nonna così le abbia consegnato per la vita.

Adesso, abbiamo tutti il dovere di non lasciar cadere il ricordo, affinché la sua presenza sia ancora di monito e insegnamento.

Arrivederci Fiora.



WEBINAR GRATUITO

# INNOVATION IN ENGLISH LANGUAGE EDUCATION

---

**Prof.ssa Lucilla Lopriore, Università Roma Tre**

Nuovi scenari linguistici nella formazione dei docenti: dal bilinguismo alle competenze plurime, quali priorità in un'ottica di continuità?

**Prof.ssa Patricia Natalicchio e Prof.ssa Molina Nestore, Creating Connections**

Projecting Bilingualism: l'esperienza della formazione bilingue  
a Creating Connections

**Prof.ssa Mariagrazia Agnelli, I.C. "G. Bertolotti" di Gavardo, BS**

Didattica della lingua inglese e translanguaging: un approccio plurilingue

*Moderano Carla Bagna, Valentina Carbonara e Andrea Scibetta*

**PER ISCRIZIONI:**

<https://forms.gle/dHGTWbAWWVAH4y6v5>

**INFO: [lensiena@gmail.com](mailto:lensiena@gmail.com)**





Farmacia Niccolini

Viale Roma, 26  
55021 - Abbadia San Salvatore (Pistoia)



Farmacia Niccolini  
Viale Roma, 26, Abbadia San Salvatore (Si).  
Tel. 0577.778052 - [www.farmacianiccolini.com](http://www.farmacianiccolini.com)

**Ferrari Design**

PERSONALIZZA LA TUA PASSIONE



Pistoia - Tel. 0573.46795 - 339.4616265  
[www.ferraridesign.eu](http://www.ferraridesign.eu) - [ferrarilucadesign@virgilio.it](mailto:ferrarilucadesign@virgilio.it)



**SEVERINI A. & G.**

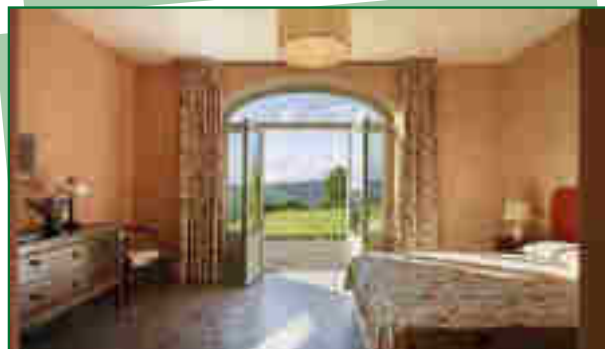
**IMPIANTI ELETTRICI  
CIVILI ED INDUSTRIALI**

**Agostino 338.2983272  
Gianni 346.2352400**

P.le dei Minatori, 6 · 53021 Abbadia San Salvatore (SI)  
Tel.0577.775191 · Fax. 0577.773743  
[www.severinimpianti.it](http://www.severinimpianti.it) · [info@severinimpianti.it](mailto: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.

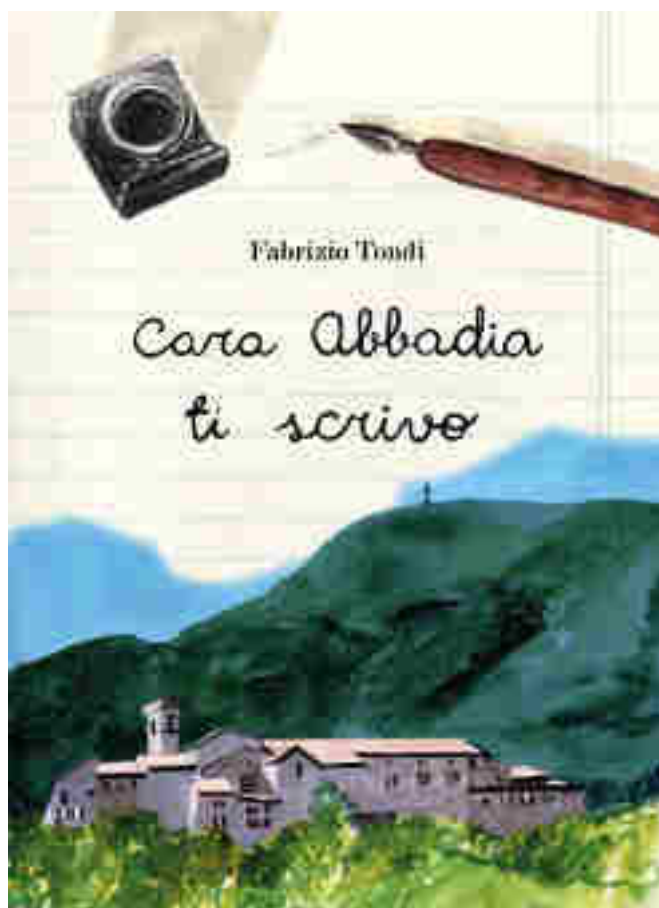


ART5 Soc. Coop. Artigiani Riuniti Torrenieri,  
Loc. Bivio dell'Asso, snc, Montalcino (SI), Tel +39 0577.834079  
[www.infissart5.it](http://www.infissart5.it) - [artcinque@gmail.com](mailto:artcinque@gmail.com)

# Greppe del Moro

*È appena uscito il nuovo libro di Fabrizio Tondi, edito da Effigi, dal titolo «Cara Abbadia ti scrivo». Una fatica letteraria e al contempo un atto d'amore verso il paese natio e nei confronti di un'epoca passata, quando si usavano pennino e calamaio, le strade erano perlopiù sterrate, e il futuro, per usare le parole di De Gregori, era una palla di cannone accesa. A impreziosire le parole ci pensano le immagini di Viola Niccolai. Di seguito riportiamo il capitolo intitolato «Greppe del Moro».*

*Buona lettura.*







Venendo ancora avanti, la strada in salita si impenna in un paio di tornanti veramente impegnativi. Posso assicurarlo perché da adolescente li ho affrontati in bici con la mia Legnano verde avuta in regalo per la promozione in Prima media. Istruito da quella esperienza, finita la scalata, giurai di non riprovarci mai più. Le Greppe del Moro, così si chiamano i famigerati tornanti, erano e sono ancora un punto di vera criticità se percorse in auto con la neve o con il gelo. Prima della nuova variante che transita per Bagni San Filippo di lì bisognava passare senza alcuna possibilità di scelta. Un venerdì dell'inverno 1969-70 verso le 22 ritornavo da Siena dove frequentavo l'Università a bordo della Fiat 1300 celeste di mio padre, insieme agli amici Enrico, Massimo ed Ennio. Mi era stata concessa l'opportunità di utilizzare questa vettura, che allora sembrava un'auto grande e lussuosa, perché la mia Fiat 500 blu era in riparazione. Permettetemi un inciso sulla passione per la mia Fiat 500. La 500 è l'unica auto, tra tutte le possedute, di cui ancora oggi ricordo la targa (SI 102283) perché è stata la prima e la più desiderata. Mi fu regalata per il conseguimento del diploma liceale. Fui accompagnato dai miei genitori a ritirarla ad Arcidosso dalla Concessionaria Innocenti Sergio. Lei era nel piazzale, splendente nella luce di luglio. Mi sorrideva con i suoi occhietti-faro e il suo piccolo muso da gatto e che dire del suo odore? Ho ancora nelle narici il profumo di nuovo dell'abitacolo. Era molto di più di un insieme di latta e di ghisa,

era la mia nuova fedele compagna, testimone di numerose avventure, legate a tanti sospiri, negli anni in cui batteva forte il cuore. Al ritorno ad Abbadia, mio padre e mia madre mi seguirono in apprensione nella loro auto, come se io e l'auto fossimo usciti dalla schiusa di un uovo e stessimo facendo i primi incerti passi verso la vita. Ritorniamo a noi. Nevicava di brutto e il mondo intorno accarezzato da guanti felpati di ovatta si stringeva mano-mano. Grandi fiocchi si appiccicavano al vetro dell'auto e il tergicristallo faticava a rimuoverli. Rapidamente sparì il grigio dell'asfalto. La dolce bianca signora che si era presentata timidamente qualche chilometro indietro, si stava trasformando silenziosamente in una padrona prepotente e minacciosa. Il suo volto dalla bocca sdentata appariva e scompariva dentro i buchi della nera ramaglia dei rovi e fra gli arbusti stecchiti e sorpresi da tale rapida invadenza. Intorno a noi man mano la campagna si nascondeva sotto il suo gelido pesante mantello. Già un paio di volte avevamo rischiato di bloccarci. Arrivati al primo tornante non ci fu verso, la macchina cominciò a slittare e fummo costretti a fermarci. Fuori la tempesta di neve non accennava a diminuire di intensità anzi, se possibile, aumentava. Cosa fare? Non c'erano mica i cellulari! Nostro malgrado decidemmo di incamminarci passo-passo, nonostante avessimo la consapevolezza della grande distanza dal paese. Avevo scarpe leggere di cuoio, fredde e scivolose. I piedi bagnati dalla neve lottavano vanamente contro i morsi del freddo. Ben presto diventammo fantocci di neve. Ricordo che il mio mitico eskimo di sessantottina memoria, religiosamente acquistato al mercatino di San Lorenzo a Firenze, si avvolgeva incartapeporito sul mio corpo come un inutile cartone e fui, anzi tutti fummo facile preda del gelo. Non era serata, né erano tempi in cui la gente si mettesse per strada in auto. In quel frangente intuii cosa potessero aver provato il comandante Scott o il generale Nobile o gli stessi loro compagni di sventura nelle famose spedizioni polari. Con i miei amici farneticavo di sonnacchiosi tepori casalinghi, di cibi caldi e ristoratori, roba da Piccola Fiammiferaia... dopo un po' sentimmo uno sferragliare di catene e intravedemmo una luce fioca di fari che penetrava appena la fitta nevicata. Si trattava di mio padre Silvio e del padre di Enrico. Sapendoci per strada e valutata la serata da tregenda venivano in soccorso a prelevarci. Eravamo salvi! Un padre è un padre e noi avevamo padri sempre così premurosi. Fintanto fu loro concesso di vivere prevedevano, prevenivano e soccorrevano al momento giusto. Salimmo felici dentro la macchina ben riscaldata senza più pensieri. Io momento giusto. Salimmo felici dentro la macchina ben riscaldata senza più pensieri. Io mi sentivo come Pinocchio dentro il ventre della balena.

Brano tratto da «Cara Abbadia ti scrivo» di Fabrizio Tondi (Effigi, 139 pag, 12 euro)

Ascolto consigliato:  Paolo Conte - Epoca |  
Recommended listening:  Paolo Conte - Epoca |



*da Silvia*

PASTA FRESCA E ROSTICCERIA



## **NATALE 2020 idee e menu' per la tavola delle feste**

---

### **LA VIGILIA A BASE DI PESCE**

---

Insalata di mare fresca - insalata di polpo con patate e pomodorini - alici fresche  
cocktail di gamberi - salsine per crostini - sughi pronti allo scoglio e alle vongole veraci  
risotto alla pescatora - spiedini di pesce - baccalà alla livornese - cozze alla marinara  
spigole e orate al forno - contorni di stagione

---

### **NATALE DELLA TRADIZIONE solo su prenotazione**

---

Tutte le nostre paste fresche e i nostri condimenti  
Lasagne: ai carciofi, agli asparagi, ai porcini, ai carciofi e tartufo, al salmone.  
Cannelloni alla carne - cannelloni ricotta e spinaci - vitella in salsa tonnata  
maialino arrotolato - coniglio ripieno - pollo in galantina - arista ai porcini - arrosti vari  
sformatini di verdure - carpaccio di carciofi - radicchio melagrana e arancia - patate al forno

## **LE PRENOTAZIONI SONO GIA' APERTE**

**25, 26 e 27 Dicembre saremo aperti solo al mattino dalle 8 alle 13**



*Buone Feste*



# 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](mailto:legnoinfissi@virgilio.it) - Ig: Legnoinfissi\_snc

erboristeria  
di EVA VAGAGGI & C. s.r.l.

# L'Artiglio del Diavolo

Via della Pace, 24

Tel. 0577 1645802

Abbadia San Salvatore (SI)



erboristeriaeva



Erboristeria L'Artiglio del Diavolo



*Lo 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](mailto:info@crocusbrandi.it)

[www.crocusbrandi.it](http://www.crocusbrandi.it)

# italiano - english ValleyLife

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](mailto:info@valleylife.it). Tiratura: 48.000 copie/anno.

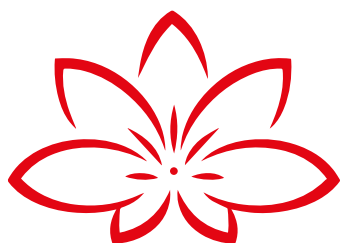


**Vendita infiorescenze "Cannabis Light"  
prodotti cosmetici, accessori, alimentari a base di canapa**

**Mountain Grow Shop**

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

Tel: 0577 777728 - E-mail: [mountaingrowshop@gmail.com](mailto: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 Nasini 51/53A - Castel del Piano (Grosseto)  
Tel. 339 1128845

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

**GALILEO**

**TUTTE LE LENTI**

prendi **2** paghi **1**

**COMPRESSE 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

## Radda si riscatta da un passato difficile

*Radda redeems itself from a difficult past*

di Simone Bandini  
foto di Marco Cellai

Continua il nostro viaggio alla scoperta del territorio di Radda in Chianti – iniziato con il Sindaco Pierpaolo Mugnaini e l'Architetto Daniele Barbucci – ed in particolare della sua tradizione vitivinicola. Prendiamo spunto dai recenti riconoscimenti cascati a pioggia tra i produttori: ben sette aziende premiate con tre bicchieri dalla



*Our journey to discover the Radda in Chianti area continues – begun with the Mayor Pier Paolo Mugnaini and architect Daniele Barbucci – and in particular its winemaking tradition. Let's take a cue from the recent awards that have fallen like rain on local producers: seven vineyards awarded three glasses by the Gambero Rosso guide – a very high concentration for such a small and defined territory. We talk about it with the President of "Radda Winegrowers" Roberto Bianchi – who is waiting for us at his vineyard on a warm and golden morning in early November...*



**guida del Gambero Rosso – un'altissima concentrazione in un piccolo e particolarissimo territorio. Ne parliamo con il Presidente dei Vignaioli di Radda Roberto Bianchi – che ci aspetta nel suo podere in una tiepida e dorata mattina di inizio novembre...**

**L**che ci regala un primo affresco della sua terra: “Radda è il cuore geografico e storico, sede della Lega del Chianti nel ‘300, fulcro di cultura chiantigiana primaria nella sua identità particolare: un territorio aspro, boschivo e dal clima simil continentale con terreni marnoso calcarei piuttosto drenanti e poveri di natura organica”. Un luogo estremo, difficile, dove nei secoli le produzioni agricole, e di vino in particolare, sono state ardue.

Dopo la crisi della mezzadria presentava un aspetto largamente spopolato e povero. Alla fine degli anni ‘60 gran parte dei poderi era stata abbandonata. E poi cosa accadde? “Ci fu una il ‘rinascimento’ del Chianti Classico che sdoganava il fiasco toscano un po’ rustico ed acidulo - ma Radda restò ai margini anche di questa crescita economica”, spiega. “Il Sangiovese è difficile da maturare, richiede tantissimo sole ed una lunga esposizione”, aggiunge.

Poi dagli anni ‘70, lungo un ventennio che ci ha portato agli splendidi anni ‘90, amministrazioni lungimiranti ed attente hanno promosso un modello di sviluppo sostenibile, un equilibrio armonico e delicato del territorio – un gruppo di persone appassionate ed in qualche modo visionarie con capofila Giorgio Bianchi, sindaco per tre

legislature”. Seguivano di pari passo gli investimenti di imprenditori illuminati a trainare lo sviluppo qualitativo del territorio.

Al voltare del millennio il cambiamento climatico era giunto prepotente con estati più lunghe ed intense, improvvise ondate di calore e lunghi periodi siccitosi. Radda in Chianti diveniva a poco a poco l’isola felice del Chianti con le sue estati fresche ed asciutte – un optimum ambientale in grado di sublimare la grande mineralità dei terreni in eleganza: “Il concorso virtuoso di attività pubbliche e private negli ultimi vent’anni ha permesso a Radda di portare a compimento il proprio ‘riscatto’ da un passato difficile, diventando oggi una sottozona delle eccellenze del Chianti Classico”, precisa.

Dunque, sono sette i vignaioli di Radda che sono stati premiati: Castello di Volpaia, Castello di Albola, Castello di Radda, Monteraponi, Montevertine, Istine, Val delle Corti. “Un risultato straordinario per i nostri produttori che ci spinge con forza a proseguire la nostra opera”. Nata nel 2018, l’Associazione Vignaioli di Radda si prefigge in particolare di “definire l’identità territoriale in modo biunivoco – sia verso l’interno costituendo un gruppo di lavoro consapevole, informato e cooperante – che verso l’esterno nella individuazione complessiva di una sottozona

del Chianti Classico, in modo complementare e costruttivo, lavorando a braccetto con il Consorzio”, ci informa.

La coltivazione della vite a Radda è a conduzione biologica per il 70%, ci dice Roberto mentre ricorda estasiato la memorabile ed annata 2016. E il 2020? “Un anno strano con una forte ondata di calore al centro dell’estate seguita da nubifragi e di nuovo gran caldo. E a fine settembre nuovi fenomeni estremi con colpi di vento. Le rese sono basse, intorno al 60%, ma con frutti bellissimi ed un grado alcolico inferiore alla media. La bevibilità è pur tuttavia uno dei nostri punti di forza!”, conclude.



And who gives us a first 'fresco' of his area: "Radda is a geographical and historical heartland, seat of the Lega del Chianti in the 14th Century, the very fulcrum of the fundamental Chianti culture and its special identity: a harsh, wooded area with a continental-like climate – with marly calcareous well-drained soils that are rather poor in organic material." An extreme, difficult place, where all agricultural production, and wine in particular, has been difficult to carry out over the centuries.

After the sharecropping crisis it was in a largely depopulated and impoverished

state. At the end of the 1960s, most of the vineyards had been abandoned. And what happened then? "There was a renaissance of Chianti Classico that cleared away the slightly rustic and acidulous Tuscan flask wine – but Radda still stayed on the sidelines of this economic growth," he explains. "The Sangiovese vine is difficult to mature, it requires a lot of sun and a long exposure," he adds.

"Then from the 1970s, over the twenty years that led us to the splendid 1990s, far-sighted and attentive local governments – a group of passionate and somehow visionary people headed by Giorgio Bianchi, mayor for three terms – promoted a model of sustainable development with a harmonious and delicate balance for the territory. The investments of enlightened entrepreneurs followed hand in hand to drive the qualitative development of the area."

At the turn of the millennium, climate change had arrived overwhelming us with longer and more intense summers, sudden heat waves and long dry periods. Radda in Chianti gradually became the happy island of Chianti with its cool dry summers – an environmental optimum able to elegantly express the great minerality of the soil: "The virtuous competition of public and private enterprises in the last twenty years has allowed Radda to

complete its 'redemption' from a difficult past, and has today become a sub-area of the acclaimed quality wine Chianti Classico," he reminds us.

The seven Radda winemakers to have been awarded by the Gambero Rosso guide are: Castello di Volpaia, Castello di Albola, Castello di Radda, Monteraponi, Montevervine, Istine and Val delle Corti. "An extraordinary result for our producers that strongly pushes us to continue our work". Established in 2018, the "Winegrowers Association of Radda" aims in particular to "define territorial identity in a bipolar way – both internally by constituting an aware, informed and cooperating work group – and externally in the overall identification of this sub-area of Chianti Classico, in a complementary and constructive way, working hand in hand with the Consortium", he informs us.

The cultivation of vines in Radda is 70% organic Roberto tells us as he ecstatically recalls the memorable 2016 vintage. And 2020? "A strange year with a strong heat wave in the middle of summer followed by storms and again great heat. And at the end of September new extreme phenomena with powerful winds. The yields are low, around 60%, but with beautiful fruits and a lower than average alcohol content. Drinkability is also another of our great strengths!", he concludes.



# White Bar



Jolly Caffè

di Vaseva Hristina



Piazza Garibaldi, 15, Santa Fiora (GR) Tel. (+39) 349.0910031

# La Faggia

Ristorante - Pizzeria

...



...

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



TUTTA FARINA DEL NOSTRO SACCO

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

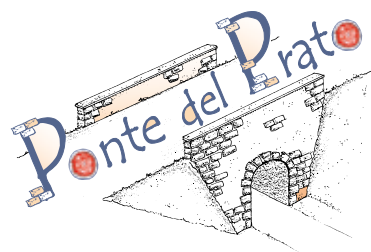


...



...

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



...



...

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



...



...

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



...



...

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



...



...

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



...



...

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



Via Piscinello 49/b, Abbadia San Salvatore (SI)  
Indicazioni stradali: m.me/sassodelocco  
Info e prenotazioni: Tel. 0577 191 7360



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



Via della Pace, 44, Abbadia 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  
elenalardori@gmail.com



Cucina tradizionale dal 1968

...



...

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



...



...

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



...



...

Corso il Rossellino, 81 - 53026 Pienza (Si) Tel. 0578.748506  
nannettipiero@nannettebernardinipienza.com  
www.nannettebernardinipienza.com



L'UMBELICO  
DEL MONDO

a Montisi

...



...

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



R I S T O R A N T E  
*il Desco*

...



...

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

*Bar  
La Cascata*

...



...

Loc. Bagni San Filippo  
Castiglione d'Orcia (Si)  
☎ Tel. 331.5320975 - 333.9266892 



Pizzeria Birreria · Gelateria · Petit Restaurant

...



...

Tavoli separati da plexiglass

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

Albergo · Ristorante



...



...

Hotel Ristorante Olympia · Via Trieste 22, Abbadia San Salvatore (Si)  
info@albergoristoranteolimpia.it · www.albergoristoranteolimpia.it  
ph. +39 0577.778250 mob. +39 380.2383263

# COVID e LIBRI (a domicilio)



*Covid and books  
(at home)*

di Eleonora Seriacopi



Nella foto Filippo Mazziari



**Momento complicato per tante attività del territorio. Per fare fronte al calo delle vendite c'è chi ha tracciato nuove vie. È il caso di Filippo Mazzieri, titolare della libreria Mondadori di Siena, che ha scelto di consegnare i libri direttamente a domicilio.**

***A tricky moment for many local businesses. Some have beaten new paths to deal with the precipitous decline in sales. That's certainly the case for Filippo Mazzieri, owner of the Mondadori bookshop in Siena, who has started a home delivery service for books.***

«Ci ha spinto la disperazione di una situazione tragica - spiega il titolare - stiamo portando avanti un servizio "dovuto" alla nostra clientela ma del quale avremmo voluto volentieri fare a meno». Nonostante la trovata, Mazzieri sottolinea il momento difficile per chi gestisce un'attività di questo tipo: «La crisi - dice - era forte anche prima, ma questa emergenza ci ha dato il colpo di grazia: da nove mesi abbiamo sospeso le attività culturali, le presentazioni sono bloccate e il turismo è completamente azzerato, la città è in "zona rossa" e di conseguenza deserta. Noi siamo aperti ma in giro non c'è nessuno, e ciò che è peggio è che Natale è alle porte e non si vedono spiragli; continuiamo il servizio a domicilio, con pia-

*“A desperate and tragic situation has pushed us to this – explains Sig. Mazzieri – we are providing a service ‘we owe’ our customers but which we would have liked to avoid.” Notwithstanding this innovation, Mazzieri emphasises what a difficult period this is for those who run this kind of business: “There was already a crisis before – he tells me – but this emergency has dealt us the coup de grace: for nine months cultural activities have been suspended, book launches blocked and tourism completely eliminated – the city is in the ‘red zone’ and consequently deserted. We are open but there is no one around, and what is worse is that Christmas is upon us and there are no glimmers of hope; we go on with our home delivery service with*

cere ma senza tante illusioni». Parole dirette che aprono gli occhi verso le criticità di un settore già in perdita. Per compensare la difficoltà nel reperire libri anche la Regione Toscana si è impegnata tramite la piattaforma digitale MLOL (Digitoscana media library), sperimentata con risultati discreti la scorsa primavera: si possono trovare con quasi 30 mila ebook (pubblicati dai maggiori gruppi editoriali italiani) che posso-

no essere prestati per due settimane. Di questi, 3.400 sono nel formato accessibile «Lia», 1.100 audiolibri e 60 audiobook. Il sistema nondimeno mette a disposizione un'edicola digitale contenente oltre 7 mila quotidiani e periodici da tutto il mondo, film e musica (compresi gli spartiti), oltre a una collezione di 1 milione 250 mila risorse «Open». Insomma, dedichiamoci alla lettura, certamente non sarà tempo perso.



*great pleasure but without many illusions.” Straight talk that opens our eyes to the critical issues in a sector already on a downhill slide. To compensate for the difficulty in finding books, the Region of Tuscany also pitched in itself with the MLOL (Digitoscana media library) a digital*

*service tested with fair results last spring: you can find almost 30,000 ebooks there (published by the major Italian publishing groups) that they can be loaned for two weeks. Of these, 3,400 are in the accessible ‘Lia’ format, 1,100 audiobooks and 60 audiobooks. Also, the sys-*

*tem provides a digital newsstand containing over 7,000 newspapers and periodicals from all over the world, films and music (including scores), as well as a collection of 1.25 million ‘Open’ resources. To sum up; let’s get stuck into reading, it certainly won’t be wasted time.*



**IL PASSAGGIO**  
**BY CAPANNA**  
Food & Wine Emotions

**UNA CUCINA  
CHE È LA CHIAVE  
PER ESPORARE 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@ilpassaggiobycapanna.com

Antica Fattoria  
del Grottaione



VI AUGURIAMO  
*Buone feste*

Flavio Biseri vi dà il benvenuto all'Antica Fattoria del Grottaione, Ristorante Slow food, nel piccolo borgo di Montenero D'Orcia. Un aperitivo sulla terrazza durante le belle giornate con vista mozzafiato sulla Val D'Orcia, patrimonio Unesco, proseguendo nella sala interna con una splendida atmosfera. Potrete gustare piatti tradizionali della stagione con vini della zona come Montecucco e Brunella di Montalcino.

*\* Benvenuti*



Potete  
regalare  
un pranzo o una  
cena per Natale ai  
vostri cari.  
L'aperitivo  
l'affresco del  
il nostro consiglio  
sarete un'ottima idea  
L'Antica Fattoria 2021



PER PRENOTAZIONI

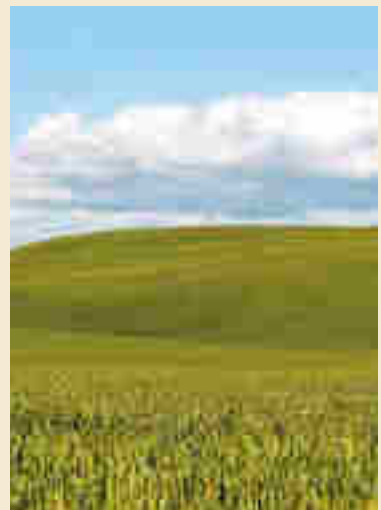
Via della Piazza,  
Montenero d'Orcia,  
Castel del Piano

Tel: 0564 182 7081  
Cell: 320 063 6757

(anche WhatsApp e sms)

info@anticafattoriadelgrottaione.it  
www.anticafattoriadelgrottaione.it





*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



# 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 Giuncheti - 53024 - Montalcino - Italia  
+39 0577 80891 - [info@coldorcia.it](mailto:info@coldorcia.it)