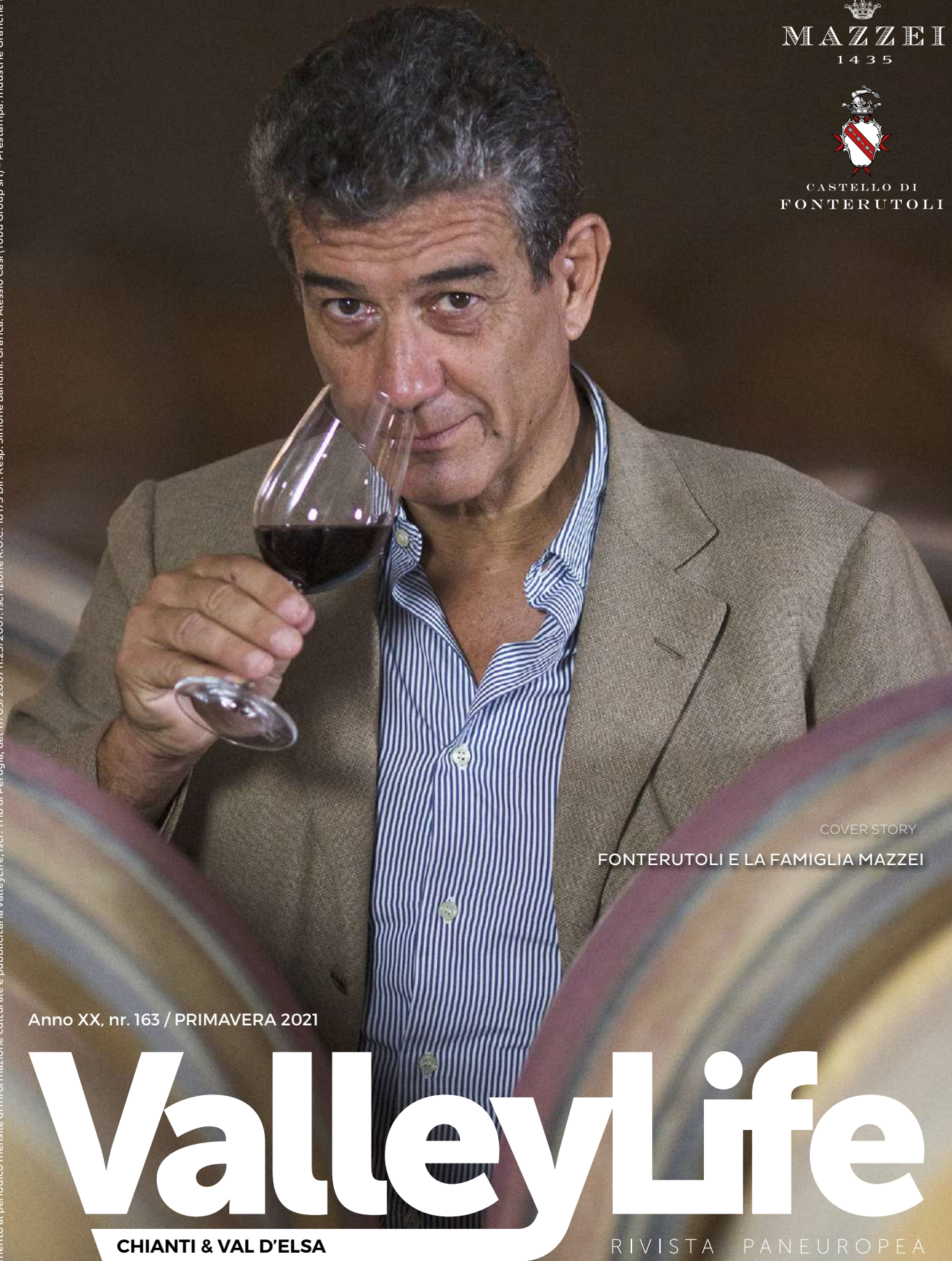


Supplemento al periodico mensile di informazione culturale e pubblicitaria ValleyLife. Iscr. Trib di Perugia, del 17/05/2007 n. 23/2007. Iscrizione R.O.C. - 18175 Dir. Resp. Simone Bandini. Grafica: Alessio Casi (Tobu Group srl) - Prestampa: Industrie Grafiche Pacini


MAZZEI
1435



CASTELLO DI
FONTERUTOLI



COVER STORY

FONTERUTOLI E LA FAMIGLIA MAZZEI

Anno XX, nr. 163 / PRIMAVERA 2021

ValleyLife

CHIANTI & VAL D'ELSA

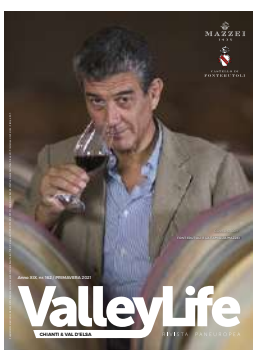
RIVISTA PANEUROPEA

FLORENCEREALSTATE

Intermediazioni Immobiliari

*Buying or selling?
Your exclusive property network in Florence*





Francesco Mazzei, amministratore delegato di Mazzei S.p.a.

PRIMAVERA 2021

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

DIRETTORE EDITORIALE:
Giovanni Salvietti

PROGETTO GRAFICO e IMPAGINAZIONE:
Alessio Casi (Tobu Group s.r.l.)

TRADUZIONI
Ray Keenoy

AUTORI

Simone Bandini: Editore e direttore di Valley Life. Dott. in Filosofia.

Giovanni Salvietti: Direttore Editoriale di ValleyLife "Chianti & Valdelsa". Tecnico Superiore per la Comunicazione e Marketing delle filiere turistiche e delle attività culturali.

Rebecca Cellesi: Laureata in lettere ad indirizzo storia e critica dello spettacolo.

Donatella Bagnoli: Direttore artistico fondazione "La Rocca di Staggia".

Francesca Messeri: Medico veterinario, direttore sanitario dell'Ambulatorio Veterinario San Marziale.

Jori Diego Cherubini: Giornalista. Direttore Editoriale Valley Life "Siena, Valdorcina & Amiata"

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 18.29.
Sabato 27 Marzo, ripensando ad un importante storia d'amore.

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

ValleyLife

REDAZIONE, PUBBLICITA'
Via Senese 102
50028 San Donato in Poggio (Fi)
Tel. 366 1894575
www.valleylife.it
chianti@valleylife.it

- 6** La Scienza del Bene (e del Sole)
The Science of Goodness (and of the Sun)
- 7** Àmati
Love yourself
- 8** Mazzei, una dinastia visionaria
The Mazzei, a visionary dynasty



- 14** Uomo, Arte, Natura, Architettura
Man, Art, Nature, Architecture
- 18** Fonterutoli, un balcone geopolitico tra Firenze e Siena
Fonterutoli, a geopolitical balcony over Florence and Siena
- 22** Un piccolo borgo, una storia affascinante
A small village, a fascinating history



- 31** Il risveglio primaverile delle rose
The roses' spring awakening
- 37** A regola d'arte con Nivab
Nivab does it properly
- 39** Il nuovo concept store 'Chianti Arte e Antichità'
The new concept store Chianti Arte e Antichità
- 42** L'arte del legno a Fonterutoli
The art of wood in Fonterutoli
- 45** Il lavoro antico del fabbro
The blacksmith's time-honoured work
- 52** Ozonoterapia, uno sguardo verso il futuro
Ozone therapy, looking into the future
- 60** Pet Corner: Avvelenamento come riconoscerlo?
Pet Corner: How to recognize poisoning



- 66** Podere La Marronaia, storia e vino a San Gimignano
Podere La Marronaia, history and wine in San Gimignano
- 70** La poesia di Vicchiomaggio
The poetry of Vicchiomaggio
- 76** Il gelato del Chianti
Ice cream Chianti
- 80** Il raffinato Caffè Casolani
The sophisticated Caffè Casolani
- 84** Chiaroscuro Café
Chiaroscuro Café
- 90** Peccati di gola alla Pasticceria Barone
The sin of gluttony at Pasticceria Barone



CASTELLO DI **ALBOLA**

RADDA IN CHIANTI



Info e degustazioni:

Castello di Albola s.r.l., Via Pian d'Albola 31, Radda in Chianti (SI)
tel. 0577 738019 / info@albola.it / www.albola.it



FAMIGLIA
MAZZARRINI
• DAL 1988 •

L'antica tradizione del Chianti interpretata dalla Famiglia Mazzarrini

Dalla vite alla bottiglia con infinita passione

La verità di un luogo, del suo popolo, della sua cultura



Famiglia Mazzarrini - Tenuta Poggio Amorelli, Loc Casanuova di Pietrafitta
Castellina in Chianti (SI)/ tel.0577 741373 / mob. 393 3313995
www.famigliamazzarrini.it / info@famigliamazzarrini.it



LA SCIENZA DEL BENE (E DEL SOLE)

The Science of Goodness (and of the Sun)

SIMONE BANDINI

"Il gioco lascia presagire ciò che può accadere in un altrove remoto, tra spiriti divini, in mondi sconosciuti".
Ernst Junger, "Cacce Sottili" (Ricordi di Rehburg)

Difendersi dalla miseria del materialismo tecnocratico moderno? Come? Con la Scienza del Bene. Mai e poi mai sarò convinto dalla parabola marxista del dominio delle sovrastrutture economiche su quelle morali e culturali – giammai da qualsiasi neo-determinismo burocratico, scientifico, tecnocratico o liberista. Ogni cosa in realtà e a suo modo trova posto nel microcosmo o macromondo che gli compete – da cui si origina e al quale tende eternamente e ciclicamente. Come dice Platone nel libro VI e VII della sua 'Repubblica', trattato sulla giustizia e sullo stato ideale, il Bene detiene il primato sopra le altre Idee. Esso è l'unica 'sovrastruttura', per dirla con i termini cari al padre del Manifesto Comunista – l'unico 'archetipo' e 'motore immobile' della condotta umana, preferiamo noi. Parimenti, il determinismo post-illuminista che promuove una sorta di eudemonia economica ad oltranza in grado di risolvere ogni questione di prosperità, libertà e benessere sociale, mi pare una panzana ormai impresentabile dato che, è sotto gli occhi di tutti, il denaro ed il potere si concentrano nelle mani di pochi e sono gestiti, in modi più o meno manifesti ai più, dalle menti degli stessi pochi. In questa mitopoiesi del 'Bene' e del 'Giusto', Platone afferma il primato del Bene sulle altre idee, paragonandolo al sole: "Come nella sfera visibile la luce del sole e la vista correttamente si possono ritenere simili al sole, ma non è corretto ritenere che esse siano il sole, così in quest'altra sfera è corretto ritenere che 'Scienza' e 'Verità' siano entrambe simili al Buono, ma scorretto sarebbe pensare che l'una o l'altra di esse siano il Buono: degna di onori ancor più alti è la condizione di Buono" (Repubblica, 509a). Dal Bene si irradiano così 'verità' (λήθεια) e 'scienza' (πιστήμη). Esso ha un posto preminente e primigenio rispetto alle altre idee, le quali traggono da esso stesso un legittimo fondamento ontologico. Non è dunque concepibile una definizione più accurata del Bene stesso, se non quella tra mistico e logico, divino e razionale, dell'immagine del Sole, la più alta poiché contempla la doppia natura dell'uomo - che ha radici in cielo e rami che abbracciano la terra. Una natura, un'anima, eminentemente re-ligiose, che cercano l'antico legame pontificale tra cielo e terra, tra faccende umane e divine.

Gli stessi giochi disposti nel nostro mondo, in modo più potente ed elevato, avvengono nell'altro. Indagare e comprendere la natura del Sole, causa e fondamento dell'essere stesso, è esercitare la Scienza del Bene. Dalla quale tutte le altre scienze discendono.

Defend yourself from the misery of modern technocratic materialism? How?

With the Science of Goodness. Never, ever will I be convinced by the Marxist parable of the domination of economic superstructures over moral and cultural ones – nor by any other neo-bureaucratic, scientific, technocratic or liberalist determinism. Everything in reality and in its own way finds its place in the microcosm or macro-world that belongs to it – from where it originates and to where it returns eternally and cyclically. As Plato says in Book VI and VII of his Republic, his treatise on justice and the ideal state, Goodness lies above all other ideas. That is the only real 'superstructure' to put it in terms dear to the father of the Communist Manifesto – the only 'archetype' and 'immobile mover' of human conduct, we would say. Likewise, the post-Enlightenment determinism that promotes a sort of economic eudaimonia to the bitter end, understood as being capable of resolving every question of prosperity, freedom and social well-being, seems to me a hoax now quite unmasked given that, it is there for all to see, money and power is concentrated in the hands of a few and managed, in ways more or less manifest to most people, by the minds of those few. In his mythopoiesis of 'Goodness' and 'Justice', Plato affirms the primacy of Goodness over other ideas, comparing it to the sun: "As in the visible sphere, the light of the sun and vision can correctly be considered similar to the sun, but it is not correct to assume that they are the sun, so in this other sphere it is correct to assume that 'truth' (λήθεια) and 'science' (πιστήμη) are both similar to Goodness, but it would be incorrect to think that one or the other of them are Goodness: the condition of Goodness is due the highest honour" (Republic, 509a). 'Truth' (λήθει) and 'science' (πιστήμη) radiate from Goodness. It has the pre-eminent and primal place with respect to other ideas, which derive from it a legitimate ontological foundation. A more accurate definition of Goodness itself is therefore not conceivable, if not somewhere between mystical and logical, divine and rational, of the image of the Sun, the highest since it contemplates the double nature of man – which has roots in heaven and branches that embrace the earth. A nature, a soul, eminently re-ligious and not straining the ancient pontifical bond between heaven and earth, between human and divine matters. The same games that play out in our world occur in a more powerful and elevated way in the other. To investigate and understand the nature of the Sun, cause and foundation of being itself, is to exercise the Science of Goodness. From which all other sciences descend.



ASCOLTO CONSIGLIATO
Recommended listening

"High Hopes", Pink Floyd



AMATI

Love yourself

GIOVANNI SALVIETTI

Kintsukuroi è l'arte giapponese di curare le ferite dell'anima: letteralmente significa 'riparare con l'oro' ed è ciò che possiamo fare quando qualcosa si rompe nella vita. Impariamo a curare le nostre ferite per farne la nostra bellezza. Questo metodo si applica nella rottura di porcellane preziose riparando e saldando i frammenti con l'oro. In questo anno difficile, segnato da situazioni anomale talvolta dolorose, ognuno di noi si è preparato ad una maggiore introspezione, partendo dagli aspetti esteriori verso il profondo dell'anima. Siamo sempre più carenti di amor proprio e, proprio per questo, ci sia d'ispirazione una creatura mitologica – che troviamo dall'antico Egitto fino alle allegorie alchemiche del Medioevo: l'Uroboro è un serpente con sembianze di drago, definito da un punto di vista iconografico 'serpens qui caudam devorat'.

Nella psicologia analitica è indicato come simbolo archetipico di una 'condizione indistinta della personalità'. Ogni anno il serpente, nonostante invecchi, rinnova la sua pelle evocando un'eterna giovinezza e mordersi la coda significa, in questo caso, ripartire da dove tutto è cominciato: un eterno ritorno, una ciclicità della vita, l'immortalità dell'anima. Questo significa mantenere la propria essenza al primo posto, morire e rinascere ogni giorno: ogni errore, ogni rottura fortificano il nostro spirito. È così che nell'alchimia l'Uroboro rappresenta la materia prima, il ricongiungimento del nostro essere nel quotidiano pantia rei. Un processo che genera pura energia.

Nei momenti di sconforto vaghiamo in mezzo agli 'Asteroidi' che circondano il globo dell'io, proprio come il Piccolo Principe che, dopo un lungo peregrinare, può essere ritrovato vicino ad una stella nel deserto. Ognuno di noi crea costellazioni, intersezioni durante il tortuoso cammino della vita. L'amor proprio è quello che alimenta la stella lucente posizionata al centro del cuore.

Niente è scontato, niente è più importante del rispetto per noi stessi. Permettere a qualcuno di influenzare profondamente il nostro cosmo interiore è letale, dannoso - il calare di un sipario che offusca la vista sul nostro futuro.

Mattia Pascal è un esempio pirandelliano calzante circa questa caduta nell'ombra, dal capitolo XV dell'opera: 'Ora sta a vedere quante sciocchezze questo maledetto universo ci fa commettere, di cui poi chiamiamo responsabile la misera coscienza nostra, tirata da forze esterne, abbagliata da una luce che è fuor di lei'.

Kintsukuroi is the Japanese art of healing the wounds of the soul: it literally means 'mending with gold' and is what we can do when something breaks in our life. We learn to heal our wounds and make them into our beautifulness. In Japan this technique is used on broken items in precious porcelain – they are repaired with the pieces soldered together with gold.

In this difficult year, marked by sometimes strange and painful situations, each of us has to be ready for greater introspection, starting from the external aspects and moving into the depths of the soul. We are increasingly lacking in self-love and, precisely for this reason, we can take inspiration from a mythological creature – present in Ancient Egypt and the alchemical allegories of the Middle Ages: the Ouroboros is a snake with the appearance of a dragon, shown in the iconography as serpens qui caudam devorat. [A snake eating its tail, tr.]

In analytical psychology it is given as an archetypal symbol of 'an indistinct condition of the personality'. Every year the snake, despite ageing, renews its skin, thus evoking an eternal youth while biting its tail means, in this case, starting from where it all began: an eternal return, a cyclicity of life, the immortality of the soul. This means always maintaining one's essential self, dying and being reborn every day: every mistake, every breakage fortifyin the spirit. This is how the Ouroboros in alchemy represents the raw material, the reunion of our being in the daily pantia rei.[everything flows', Heraclitus, tr.] A process that generates pure energy.

In moments of despair we wander amongst the 'Asteroids' that surround the globe of the ego, just like the Little Prince who, after a long wandering, can be found near a star in the desert. Each of us creates constellations, intersections during the tortuous journey of life. Self-love is what feeds the shining star positioned at the centre of the heart.

Nothing should be taken for granted as nothing is more important than self-respect. Allowing someone to profoundly affect our inner cosmos is lethal, harmful – the fall of a curtain that obscures our view of the future. Mattia Pascal is a fitting Pirandellian example of this descent into the shadows: 'Now let's see how much nonsense this cursed universe makes us commit, which we then make our miserable conscience responsible for, pulled as it is by external forces and dazzled by a light that is beyond it'.

from Il fu Mattia Pascal (The Late Mattia Pascal) chapter XV.



L'arte del Kintsukuroi



Uroboro disegnato nel 1478 da Theodoros Pelecanos nel trattato alchemico intitolato Synosius.



"Stars", Simply Red



MWC
Founder
Pass



CASTELLO DI
FONTEFANTOLI

MAZZEI, UNA DINASTIA VISIONARIA

The Mazzei, a visionary dynasty

DI GIOVANNI SALVIETTI

Lapo Mazzei, giovane visionario



Ciardino con pergola, esterno di uno dei raffinati appartamenti

Colpito dalla lunga ed affascinante storia della quale è costellata la dinastia Mazzei, chiediamo con apprensione a Francesco medesimo quale sia l'idea che si è fatto di questo luogo ad un tempo ameno, d'altro canto solenne e decisivo. Riceviamo una risposta ferma e concreta: "Fonterutoli è il centro pulsante del mondo da dove tutto nasce e tutto è nato, piccola realtà, grande charme".

'Fonterutoli caput mundi'. Questo è il concetto che tutt'oggi passa ai numerosi ospiti della tenuta. Francesco Mazzei vanta una lunga esperienza in ambito manageriale dove primeggiano aziende che portano alto nel mondo il nome del Made in Italy. La definizione del borgo di 'piccola perla' deriva dall'amore per la tradizione e le origini; la percezione del senso di famiglia è presto tangibile a tutti gli ospiti che decidono di trascorrere delle notti nei caratteristici appartamenti, situati nel centro del borgo.

La reazione davanti a cotanta bellezza è l'incantarsi di questa sottile koinè di storia medioevale e modernità, le cui radici

Struck by the long and fascinating series of events that dots the history of the Mazzei dynasty, we ask Francesco Mazzei himself - with some apprehension - what idea one could have of this place in the past anyway that is at once pleasant, and on the other hand rather solemn and severe. We receive a firm and concrete answer: "Fonterutoli is the beating heart of the company where everything begins and where everything began, the world of the Mazzei family."

'Fonterutoli caput mundi.' This is the concept that is still transmitted to the many guests of the estate. Francesco Mazzei boasts a long experience in the managerial field with companies that excel in holding the brand of 'Made in Italy' high in the world. The definition of the place as 'a little pearl' stems from the love for tradition and roots here; the sense of family is soon tangible to all guests who decide to spend a night in the charming apartments located in the centre of Fonterutoli.

The reaction in the face of such great beauty is enchantment



Una elegante living room



Riposo con stile

sono ben salde ed alimentano, di giorno in giorno, la crescita della realtà produttiva. La scelta di non presentarsi come un relais - o qualsiasi altra forma di struttura intesa come unicum a livello strutturale - è dettata proprio dalla promozione dello stile di vita fonterutolese. Ad oggi troviamo un numero complessivo di sette unità immobiliari, diffuse tra le antiche vie per un totale di diciannove camere. Arredamento di pregio attraverso il quale ci si immerge nella sobrietà e nello stile toscano, senza rinunciare ad ogni comfort; molti arredi ed infissi hanno 'assaggiato' la mano del fabbro Tommaso Bernabei e del falegname Davide Bruni, dei quali scopriremo la storia nelle pagine successive.

Gli ospiti sono così coinvolti nella routine paesana, con degustazioni di vino ed ampia offerta gastronomica. L'Osteria di Fonterutoli, dopo un lungo e tortuoso studio culinario, si

with this subtle mix of medieval history and modernity, whose roots are firmly established and feed, day by day, the growth of a productive business. The choice not to present itself as a relais ('inn') - or any other form of venue understood as one thing on a structural level - is dictated precisely by the promotion of the Fonterutolese lifestyle. To date there are a total of seven property units, spread amongst the venerable streets to offer a total of nineteen rooms. With prestigious furnishings through which you can immerse yourself in the sober and elegant Tuscan style, without relinquishing any comfort; many of the furnishings and fixtures have 'known' the hand of blacksmith Tommaso Bernabei and carpenter Davide Bruni, whose stories you can find on other pages here.

Guests are drawn into the village routine, with wine tastings and extensive gastronomic possibilities. The Osteria di



Veduta sulla cantina



La barriccaia, il teatro di Fonterutoli

consolida quale ristorante di alto livello. Nel 2017 è tornata alle sue origini la Società Orchestrale, il cui nome è dovuto all'antico punto di aggregazione per i musicanti delle famiglie risiedenti nelle campagne circostanti, fino alla Val D'Arbia. All'epoca nelle famiglie era diffusa l'arte del suonare uno strumento; fu così che il bisnonno di Francesco decise di far nascere uno spazio creativo, per la formazione di una banda, di una società orchestrale. Ad oggi con un lungo orario di apertura (tutti i giorni dalle ore 7 alle ore 22) è possibile gustare un calice di vino accompagnato da delicati accompagnamenti, fare un aperitivo in compagnia, bere un ottimo caffè.

Nonostante i recenti avvenimenti che stanno cambiando il globo, abbiamo appreso dal giovane Lapo Mazzei un ambizioso progetto di potenziamento delle attività legate alla cantina. L'inizio della ricettività dell'attuale cantina ha origine nell'anno 2011; negli anni si è registrato un crescendo di richieste da parte della committenza e si è ampliata la tipologia degli ospiti. La visita in cantina si configura come un'esperienza vinicola: tecnica, emozionale, ricercata. L'obiettivo è viverla senza percorsi predefiniti, passando attraverso la vinificazione, la tinaia, il concetto del lavoro per caduta gravitazionale. Si apre infine il sipario sulla 'barriccaia', una scenografia teatrale con particolari che condensano un raffinato spettacolo.

Il focus dell'anno 2021 sarà sulla promozione delle produzioni della tenuta di Fonterutoli - è doveroso specificare che l'azienda possiede vigneti anche in Sicilia ed in Maremma Toscana. In cantina si assaggiano i vini della tenuta locale: l'ampia scelta dei percorsi si articola su sette livelli, due dei quali con abbinamento gastronomico per magnificare i vini. I più esclusivi

Fonterutoli, after long and considered culinary research, has consolidated itself as a high-end restaurant. In 2017 the Società Orchestrale returned to its roots, its name is due to it being the venerable meeting point for the musicians of the families residing in the surrounding countryside, up to the Val D'Arbia. At one time, the art of playing an instrument was widespread amongst local families; so it was that Francesco's great-grandfather decided to create a creative space for the formation of a band, for an orchestral society. Today with its long opening hours (every day from 7 to 22) you can enjoy a glass of wine accompanied by delicate snacks, have an aperitif with friends or drink an excellent coffee.

Despite the recent events that are changing the world, we have learned from young Lapo Mazzei of an ambitious project to enhance the activities related to the winery. The beginning of the hospitality track at the current cellar began in 2011; over the years there has been growing client demand and the type of guests themselves have broadened out.

The wine cellar visit is structured as a 'wine experience': technical, emotive, sophisticated. The goal is to experience it without predefined paths, passing through the vinification, the vat, the concept of working with gravitational flow. Finally, the curtain opens on the barriccaia, a theatrical scenography with details that condense into a refined show.

The focus of the year 2021 will be on promoting the products of the Fonterutoli estate - we should point out that the company also owns vineyards in Sicily and in the Tuscan Maremma. In the cellar you can taste the wines from the local estate: the wide choice of tasting journeys divides into seven levels, two

sono il "Gran Selezione Experience" ed il "Siepi", 'Supertuscan' per eccellenza. Quest'ultimo prevede un percorso offroad per raggiungere il più antico vigneto, con un gruppo di persone limitato, avendo il privilegio di una degustazione verticale di più e diverse annate.

Un orgoglio è il Wine Club, 'visionario' nell'anno 2007, anno di fondazione, che al giorno d'oggi vanta numerosi sostenitori i quali ritornano periodicamente a scoprire le novità vinicole; Fonterutoli prende così le sembianze di una 'club house'. Le novità in arrivo sono un campo da tennis appena inaugurato e la flotta di e-bikes, con le quali si può percorrere il crinale dei vigneti che si erge sulle vedute della città di Siena e della Valdelsa. Wellness e SPA sono altresì prossime all'arrivo!

L'esperienza più singolare che completa il network del visitatore a Fonterutoli è il trekking con l'artigiano Fabrizio Bernabei, il quale accompagna gli ospiti nelle campagne circostanti fornendo loro i suoi manufatti, dei magnifici bastoni da passeggio.

Una forte passione, un grande coraggio e scelte lungimiranti perpetuano ogni giorno il prodigio di questa magnifica 'luce' che investe Fonterutoli.

of which are with gastronomic selections that emphasize the wines. The most exclusive are the 'Gran Selezione Experience and the 'Siepi', Supertuscan par excellence. The latter includes an off-road track to reach the oldest vineyard with a limited group of people having the privilege of a vertical tasting of various different vintages.

Pride and joy of the winery is the Wine Club, a visionary idea back in 2007, the year it was founded, and which nowadays boasts numerous supporters who return periodically to update on the latest wine news; Fonterutoli then takes on the appearance of a clubhouse. The new features are a newly inaugurated tennis court and a fleet of e-bikes. A wellness spa is on the way soon!

The most unique experience that completes the visitor offering network at Fonterutoli is trekking with craftsman Fabrizio Bernabei, who takes guests around in the surrounding countryside along the ridge of the vineyards that rises over panoramic views of the city of Siena and the Val d'Elsa. Participants will receive magnificent wooden walking sticks. Fierce passion, great courage and far-sighted choices every day produce the magnificent and prodigious 'light' that invests Fonterutoli.

Info: Cantine Marchesi Mazzei, Via Ottone III di Sassonia 5, Loc. Fonterutoli, Castellina in Chianti (Si)
0577 73571 / mazzei@mazzei.it / www.mazzei.it



Prelibatezza dell'Osteria di Fonterutoli



CAROLINE ASPAS

PHOTOGRAPHY



Ritratti stile Vanity Fair per ogni donna, ogni età | Maternity | Boudoir |
Coppie & Famiglie | Personal Branding | Marketing Immobiliare | Creazione Siti

www.carolineaspas.it

Piazza del Comune 3 | Castellina in Chianti (SI)

+393772002936 | info@carolineaspas.it



Metamorfosi progetto e installazione Donatella Bagnoli
Mani congiunte opera Belly Arts Italia



UOMO ARTE NATURA



Tondo progetto e installazione Donatella Bagnoli
www.laroccadistaggia.it

LA ROCCA DI STAGGIA

METAMORFOSI

Net giardino della Rocca, spogliatosi del fogliame,
nudo, il glicine, rivela
intreccio di corpi,
abbraccio appassionato di rami.
Connubio uomo/pianta, donna/albero.
Come in antica metamorfosi, l'opera
contemporanea é compenetrazione amoroso di
Arte e Natura.

Manifoglie spuntano tremanti.
Sfiandosi si congiungono in nido.
Coppa in attesa raccoglie
umane lacrime e rugiada di pianta.
Beverello per gli uccelli,
occasionale acquasantiera

METAMORPHOSIS

In the garden of the Rocca, stripped of its foliage,
naked, the wisteria, reveals
an intertwining of bodies,
and the passionate embrace of branches.
The combination man/plant, woman/tree.
As in a whole metamorphosis, contemporary work
is the amorous interpenetration of
Art and Nature.

Manifold sprouts trembling.
Touching each other they join in the nest.
The waiting cup collects
human tears and plant dew.
A drink for birds,
an occasional holy water font.

Lucus bosco incartato
Cupola
installazione Gianni Gronchi
Torre Franzesi, Rocca di Staggia



ARCHITETTURA

TONDO

Intorno all'antico albero, simbolo di saggezza, da sempre gli
uomini, si riuniscono in cerchio.
Quando l'albero muore, niente è perduto. Il tronco caduto è
suddiviso in ceppi, disposti per sedersi in tondo a creare comunità
sulla memoria.

Il taglio del tronco ne porta alla luce l'anima cosmica. Anelli
concentrici, percorso di vita della pianta, evocano la forma
dell'universo che il pellegrino ritrova percorrendo il labirinto.

A cerchi concentrici è la volta celeste, così è costruita la cupola del
castello, cielo in una stanza.
Ogni uomo adulto o bambino ritrova nella sua impronta digitale il
cielo in punta di dita.

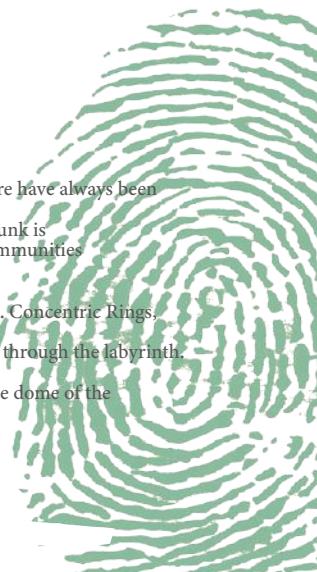
ROUND

Around the ancient tree, symbol of wisdom, there have always been
men, gathering in a circle.
When the tree dies, nothing is lost. The fallen trunk is
divided into logs, arranged to sit on to create communities
of memory.

Cutting the trunk brings to light the cosmic soul. Concentric Rings,
the life-path of the tree, that evokes the form
of the universe that the pilgrim finds by walking through the labyrinth.

the celestial vault is in concentric circles, thus the dome of the
castle, the sky in a room.
Every adult or child finds the
mark of the sky on their fingertips.

Uomo Arte Natura Architettura





Farsi nido progetto e installazione Donatella Bagnoli
Rondella del Brunelleschi La Rocca di Staggia



La pianta è un sentiero progetto e installazione Donatella Bagnoli in collaborazione con Pollice Verde Parco della Rocca di Staggia

UOMO ARTE NATURA ARCHITETTURA

Uomo Arte Natura Architettura

FARSI NIDO

L'uomo costruisce a sua immagine, imitando la natura.

La torre è "mastio guerriero" e albero a unire terra e cielo. Uomini vi abitavano appollaiati come uccelli, cercando nido.

Costruito con potature di piante, il NIDO è opera d'arte da abitare. Letto di foglie, rifugio d'amore, ritrovo per giocare da soli o insieme, bambini e adulti.



BUILD A NEST

Man builds in his image, imitating nature.

The tower is a 'warrior's keep' a tree to unite earth and sky. Men lived there perched like birds, looking for a nest.

Built out of twigs, the NEST is a work of art to be inhabited. A bed of leaves, a refuge of love, a hangout to play alone or together in, children and adults.



LA PIANTE È UN SENTIERO

Il bisogno di nido, si accompagna al desiderio di scoprire e viaggiare. L'uomo è viandante.

La Rocca non è solo un'architettura ma una via. La cinta muraria è un cammino aereo. Nel giardino, parte dal nido un viottolo. Ramifica come albero a congiungere Porta Fiorentina con Porta Lecchi, riunendo la Romea con le Vie Francigene. L'albero è un sentiero reso bianco dal sale della terra, ricordo delle antiche strade. Bianche a illuminate di notte il camino dei viandanti.

THE TREE AND A PATH

The need for a nest goes hand in hand with the desire to discover and travel. Man is a traveller.

The fortress is not just architecture but a pathway. The walls an aerial journey. In the garden, a path starts from the nest. Branches like a tree to join Porta Fiorentina with Porta Lecchi, bringing together the Romea with the Vie Francigene. The tree is a path made white by the salt of the earth, a remembrance of the ancient roads. White and illuminated at night the wayfarers' chimney.

La Rocca di Staggia

Associazione *Ottovolante*

www.laroccadistaggia.it / tel. +39 366 4792092
visite guidate, laboratori, escursioni



FONTERUTOLI, UN BALCONE GEOPOLITICO TRA FIRENZE E SIENA

Fonterutoli, a geopolitical balcony over Florence and Siena

DI SIMONE BANDINI

Specola straordinaria incassata nei bastioni del Chianti che dominano la Valdelsa, troviamo Fonterutoli (da 'Fons Rutilis': fontana limpida) lungo la leggendaria SS222 "Chiantigiana" che unisce Siena e Firenze, fiancheggiata per lunghi tratti dall'antica Via Romea – strada di grande rilievo storico – oggi sentiero ben segnato e paradiso in terra per gli appassionati di trekking. Oltre ad una passeggiata bucolica tra i vicoli, con tagli prismatici a valle e vista sul bellissimo castello medievale – che fu proprietà della famiglia Mazzei dal 1435 - consigliamo una visita alla Chiesa di San Miniato ed alla vicina necropoli etrusca del Poggio.

Fonterutoli (from Fons Rutilis: 'clear fountain') is set at an extraordinary vantage point in the Chianti bastions that dominate the Val d'Elsa on the legendary SS222 Chiantigiana road that connects Siena and Florence, flanked for long stretches by the ancient Via Romea – a road of great historical significance – and today a well-marked path and a paradise on earth for trekkers. In addition to a bucolic walk through its narrow streets, with openings downwards and a view of the beautiful medieval castle – owned by the Mazzei family since 1435 – we recommend a visit to the Church of San Miniato and the nearby Etruscan necropolis of Poggio.



Veduta sul borgo di Fonterutoli



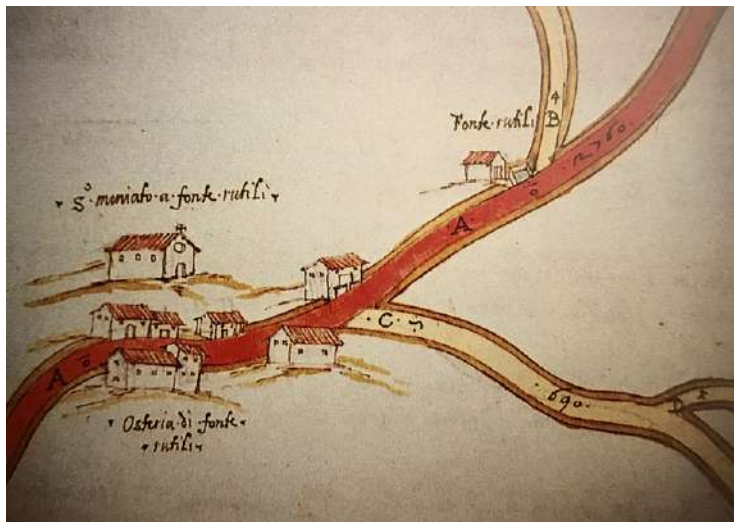
Tomba Etrusca, Necropoli del Poggio

Nel cuore storico e paesaggistico del Chianti, con vista scenografica su una Siena torreggiante e gli ultimi contrafforti della Toscana tirrenica ad occidente, Fonterutoli possiede una storia di assoluto interesse, a cominciare dalla nota 'Leggenda del Gallo Nero': pare che qui fu tracciato il confine tra le potestà di Firenze e Siena, con la vittoria della magnifica repubblica che pose il confine a soli 12 km da Siena, grazie alla destrezza del suo cavaliere partito all'alba – e ad un gallo nero tenuto a stecchetto per cantare forte e precoce rispetto al sorgere del sole!

L'antichissima Chiesa di San Miniato, sempre in Fonterutoli, fu teatro di un celebre accordo tra i due territori contendenti; nel marzo del 1021 vi fu l'annessione di Montalcino a Siena - perfezionato nell'ottobre 1208 con l'esclusione di Poggibonsi e del suo territorio. Anche se dell'antico edificio religioso e del fortilizio ben poco è rimasto, in prossimità dell'abitato procedendo verso est, si trova la necropoli del "Poggio di Fonterutoli" – testimonianza di una comunità etrusca che abitò il territorio tra la fine del VII Secolo a. C. e

fino al V Secolo a. C. – scoperta negli anni '80 dal locale gruppo archeologico "Salingolpe". Il sito si compone di cinque tombe, quattro a camera e una a cassone – che furono depredate da tombaroli senza scrupoli nel corso dei secoli. Oggi rimangono visibili quattro strutture, di forgia monumentale, collegate da un sentiero che si snoda in mezzo alla vegetazione. Molti gli

In the historic and scenic heart of Chianti, with a panorama of Siena's towers and the last buttresses of Tyrrhenian Tuscany to its West, Fonterutoli has a fascinating history, starting with the well-known Legend of the Black Rooster: it seems that here the border between the states of Florence and Siena was defined, with the advantage going to the magnificent republic that placed the border just 12 km from Siena, thanks to the cunning of its knight who left at dawn – and to a black rooster held on a stick who sang loudly and precociously compared to the actual sunrise!



Dettaglio di Fonterutoli mappa dei Popoli e strade Parte Guelfa XVI sec. da Ager Clantius XI a cura di Centro Studi Chiantigiani "Clante", 2005

The ancient Church of San Miniato, also in Fonterutoli, was the scene of a famous agreement between the two contending territories; in March 1021 there was the annexation of Montalcino to Siena – completed in October 1208 with the exclusion of Poggibonsi and its territory. Although little remains of the ancient religious building and fortress, near the town proceeding eastwards there is the necropolis of Poggio di Fonterutoli – which bears witness to an Etruscan

community that inhabited the territory between the end of the 7th century BCE up to the 5th century BCE – discovered in the 1980s by the local 'Salingolpe' archaeological group. The site consists of five tombs, four chamber shape and one caisson – which have been plundered by unscrupulous grave robbers over the centuries. Today four monumental structures remain

oggetti di uso quotidiano e rituale rinvenuti, tra i quali anfore e ampolle, raccolti puntualmente presso la Rocca di Castellina ed il suo prezioso Museo Archeologico del Chianti.

La Via Romea Sanese, di cui ci siamo già occupati nel primo supplemento di "Valley Life - Chianti e Valdelsa", passa proprio da Fonterutoli discendendo verso Siena. Tante le cronache storiche che la menzionano quale via alta o collegamento collinare tra Firenze e Siena, alternativa alla Via Francigena, che ha invece un tracciato valligiano.

Ne troviamo traccia nel 1281 nel testo senese "Statutum Varium" e poi, nel Trecento, nello "Statuto del Capitano del Popolo di Firenze", sorta di mappatura delle principali strade fiorentine, così come nel "Libro vecchio di Strade" del 1461.

Nella più grande varietà di interessi temporali e spirituali che costellano la storia d'Italia, di qui passarono l'Imperatore del Sacro Romano Impero Ottone III (di cui si ricorda l'Editto di Fonterutoli del 998 che pose fine alle brame territoriali delle diocesi di Siena, Arezzo e Fiesole), poi Papa Leone X che partì da Roma e sostò a Castellina per incontrare il re di Francia Francesco I fresco di 'nomina' nel 1515; qui transitarono le truppe guelfe che scendevano da Firenze verso la Battaglia di Montaperti (4 settembre 1260) e che saranno sonoramente sconfitte; un terremoto per gli scenari geopolitici europei in favore dell'Impero e della Repubblica di Siena. Si ricorda inoltre come Filippo Brunelleschi quivi passò per perfezionare i fertilizzanti di Castellina, Staggia e Rencine. Si rammentano inoltre, a vario titolo, diverse personalità celebri per il loro passaggio, lavoro o stazionamento, quali Niccolò Machiavelli, Jacopo della Quercia, Lisa Gherardini e Michelangelo Buonarroti.

Anche ai nostri giorni la Via Romea è stata protagonista di riflessioni letterarie, dai racconti di Federigo Tozzi ai pensieri sulla guerra e la natura umana del deputato dell'Assemblea Costituente Giorgio La Pira.

Per tutte queste e svariate altre ragioni, oltre al suo valore architettonico e paesaggistico, Fonterutoli può essere nominata, a pieno titolo, un balcone geopolitico tra Firenze e Siena.

visible, connected by a path that winds through the vegetation. Many objects of daily and ritual use have been found, including amphorae and ampoules, collected at the Rocca di Castellina and its marvellous Chianti Archaeological Museum.

The Via Romea Sanese, which we dealt with in the first issue of Valley Life - Chianti and Valdelsa, passes directly from Fonterutoli descending towards Siena. There are many historical chronicles that mention it as a high road or upland connection between Florence and Siena, an alternative to the Via Francigena, which takes the valley route instead.

We find traces of it in 1281 in the Siennese text Statutum Varium and then, in the fourteenth century, in the Statuto del Capitano del Popolo di Firenze [Statute of the Captain of the People of Florence], a sort of mapping of the main Florentine streets, as well as in the Libro vecchio di Strade [Old Book of Roads] of 1461.

Amongst the great variety of temporal and spiritual potentates that dot the history of Italy, the Holy Roman Emperor Otto III passed through here (remembered by the Edict of Fonterutoli of 998 which put an end to the territorial conflicts of the dioceses of Siena, Arezzo and Fiesole), then Pope Leo X who left Rome and stopped in Castellina to meet the freshly nominated King of France in 1515; here came the Guelph troops who came down from Florence for the Battle of Montaperti (4 September 1260) and were soundly defeated; an earthquake for the European geopolitical scenario in favour of the Empire and the Republic of Siena. We also remember how Filippo Brunelleschi passed here to remodel the fortresses of Castellina, Staggia and Rencine. We also recall, for various reasons, various famous personalities who were here for work or residence, such as Niccolò Machiavelli, Jacopo della Quercia, Lisa Gherardini and Michelangelo Buonarroti.

Even in the contemporary period the Via Romea has attracted literary reflections, from the stories of Federigo Tozzi to the thoughts on war and human nature of Constituent Assembly deputy Giorgio La Pira.

For all these and various other reasons, in addition to its architectural and landscape value, Fonterutoli can be truly considered a geopolitical balcony between Florence and Siena.

Info: Ufficio Turistico di Castellina in Chianti, Via Ferruccio 40 /
tel. 0577 741392 / mob. 360 1094942 /
ufficioturistico@comune.castellina.si.it



Chiesa di San Miniato
a Fonterutoli



Vicoli intrisi di storia



INDOM
Special Technology System

Home and Building Automation

Fibra Ottica

Reti Cablate

Sistemi Antintrusione

Controllo Accessi

Rilevazione Antincendio

Assistenza Informatica

Teleassistenza

Networking

Light System
& Light Management



ELETRICALANDI srl

Sede: Via G. Rossa, 7 - Loc. La Villa - 53017 Radda in Chianti (SI) +39 0577.738369

Filiale: Via Ugolino di Vieri, 26 - 53100 Siena +39 0577.1654346

info@indomitalia.it www.indomitalia.it

UN PICCOLO BORGO, UNA STORIA AFFASCINANTE

A small village, a fascinating history

DI GIOVANNI SALVIETTI



Nel Comune di Radda in Chianti c'è una perla da scoprire in tutte le sue sfaccettature, nei suoi riflessi. Grazie alla candida e nitida luce della campagna risplende ogni giorno. In un glorioso e giovane mattino conosciamo così le nostre guide: Giovanna Stianti Mascheroni e la figlia, Federica Mascheroni Stianti - che ci portano alla scoperta del Castello di Volpaia.

Il Castello di Volpaia è di proprietà della famiglia Stianti Mascheroni dal 1966, anno nel quale si annovera la terribile alluvione di Firenze; il padre di Giovanna Stianti Mascheroni, Raffaello Stianti, decise di organizzare una gita fuoriporta per mostrare alla famiglia una porzione del Castello che era in vendita.

All'epoca dentro alle mura vi erano tre negozi, una televisione di proprietà del fattore ed un telefono pubblico.

Il borgo era diviso in tre grandi proprietà: la prima della famiglia Orzalesi - a capo della Manetti & Roberts -, la seconda della famiglia Bartolini, la terza della famiglia Canigiani, ad oggi quasi estinta.

Ritroviamo le prime testimonianze scritte riguardo al Castello di Volpaia nel "Repetti" che ci indica come il castello fosse già costruito nel 1172: la "curte et Castello di Vulpaio" vennero ricevuti in dote da "Liquiritia, uxor Franculi". La famiglia Canigiani ha senz'altro lasciato le maggiori impronte nel castello, costruendo la commenda di Sant'Eufrosino - definita

In the Municipality of Radda in Chianti there is a gem to be discovered in all its facets and reflections. Thanks to the clear pure rural light it shines every day. On a glorious early morning we get to know our guides: Giovanna Stianti Mascheroni and her daughter, Federica Mascheroni Stianti - who take us to discover the Volpaia Castle.

The Volpaia Castle has been owned by the Stianti Mascheroni family since 1966, the year in which the terrible flood in Florence was recorded; Giovanna Stianti Mascheroni's father, Raffaello Stianti, decided to organize a trip outside the city to show the family a portion of the Castle that was for sale.

At that time there were three shops inside the walls, a television owned by the farm manager and a public telephone.

The village was divided into three large properties: the first of the Orzalesi family - who ran Manetti & Roberts - the second of the Bartolini family and the third of the Canigiani family, now almost extinct.

We find the first written testimonies about the Castle of Volpaia in the Repetti which shows us how the castle was already built by 1172: the 'curte et Castello di Vulpaio' were received as a dowry by 'Liquiritia, uxor Franculi'. The Canigiani family has undoubtedly left the greatest footprint on the castle, building the Commenda di Sant'Eufrosino - defined as a 'commenda' [type of medieval property contract, tr.] because with the wealth available, the 'commended' property could be kept in excellent condition. Inside the building we find the Canigiani



commenda poiché con le ricchezze a disposizione i beni commendati potevano essere mantenuti in ottimo stato. All'interno dell'edificio si ritrova lo stemma della famiglia Canigiani e lo stemma dei Cavalieri di Malta, l'architetto si ritiene sia stato Benedetto da Maiano detto anche "Michelozzo". Nell'abside era conservata anche una pala d'altare di Cosimo Rosselli raffigurante una "Madonna col Bambino tra i Santi Eufrosino e Giovanni Battista", oggi custodita a Palazzo Strozzi. Un'ipotesi attuale è che vi sia raffigurato il committente Canigiani. L'altare originale non era già presente al momento dell'acquisizione da parte della famiglia Stianti Mascheroni e, ad oggi, l'altare ottocentesco è stato rimosso e regalato alla chiesa di San Lorenzo a Volpaia.

Volpaia poteva essere raggiunta da tutte le strade dei poderi circostanti; ne è la prova una mappa raccolta nell'Archivio di Stato. Una curiosità sono i bassi e stretti vicoli costruiti per far scendere i cavalieri dai destrieri e far percorrere le vie del centro a piedi.

In tempi più recenti una parte delle mura di Volpaia, durante la Seconda guerra mondiale, fu distrutta rovinosamente da un colpo di cannone.

Volpaia conta ad oggi 33 abitanti e 4 ristoranti: le proprietà sono state oggi riunite in buona parte dalla famiglia Mascheroni Stianti. Oltre alla prestigiosa azienda vinicola abbiamo anche un agriturismo, il ristorante ed il forno. Le verdure che arrivano sulle tavole imbandite del Castello provengono da mezzo ettaro di orto, rigorosamente biologico. Dal 2000 infatti, l'azienda

family coat of arms and the coat of arms of the Knights of Malta. The architect is believed to have been Benedetto da Maiano also known as 'Michelozzo'.

In the apse there was also an altarpiece by Cosimo Rosselli depicting a Madonna and Child between Saints Eufrosino and John the Baptist, now kept in Palazzo Strozzi. A current hypothesis is that the painter's client Canigiani is shown in it. The original altar was not present at the time of the acquisition by the Stianti Mascheroni family and the nineteenth-century altar has been removed and given to the church of San Lorenzo in Volpaia. Volpaia could be reached from all the tracks to the surrounding farms; proof of this is a map collected in the State Archives. A curiosity is the low and narrow alleys built to force riders off their steeds and walk through the streets of the centre. In more recent times, during the Second World War, a part of the walls of Volpaia was ruinously destroyed by artillery fire. Volpaia currently has 33 inhabitants and 4 restaurants: the properties have now been reunited in large part by the Mascheroni Stianti family. In addition to the prestigious winery there is also a farmhouse, a restaurant and a bakery. The vegetables that arrive on the Castle's tables come from half a hectare of a strictly organic vegetable garden. In fact, since 2000, the Volpaia winery too has been certified as organic. The winery extends within the village buildings, connected by an engineering masterpiece: an underground wine pipeline, which goes under the streets of the town.

During its construction each piece of pietra serena[a local



La Commenda al crepuscolo

vinicola Volpaia è certificata quale 'biologica'.

La cantina è diffusa all'interno delle strutture del borgo, collegate da un capolavoro d'ingegneristica: il 'vinodotto sotterraneo', che attraversa le vie del paese. Durante la costruzione delle vie del borgo, ogni pietra serena fu numerata e riposizionata nell'ubicazione originaria. Il centro di controllo è situato in piazza XVIII Novembre dove i tini di acciaio sono stato inseriti nelle strutture, smembrando e successivamente ricomponendo i tetti dei fabbricati. Il processo di vinificazione, dalla fermentazione all'affinamento, è oggi effettuato quasi esclusivamente per caduta, riducendo l'utilizzo di energia elettrica. La cantina di affinamento si trova accanto alla commenda, su ben tre piani. I tenimenti del Castello sono circa 390 ettari, 47 dei quali a vigneto, con una produzione media di 220.000 bottiglie nelle migliori annate. Da rilevare come a Volpaia il ruolo delle donne ritorni periodicamente ed in modo fondamentale - a partire da Liquerizia fino a Federica e Giovanna, dal 1172 ad oggi. Vi anticipiamo che nella prossima uscita assaggeremo le deliziose portate del ristorante ed i soavi vini del Castello.

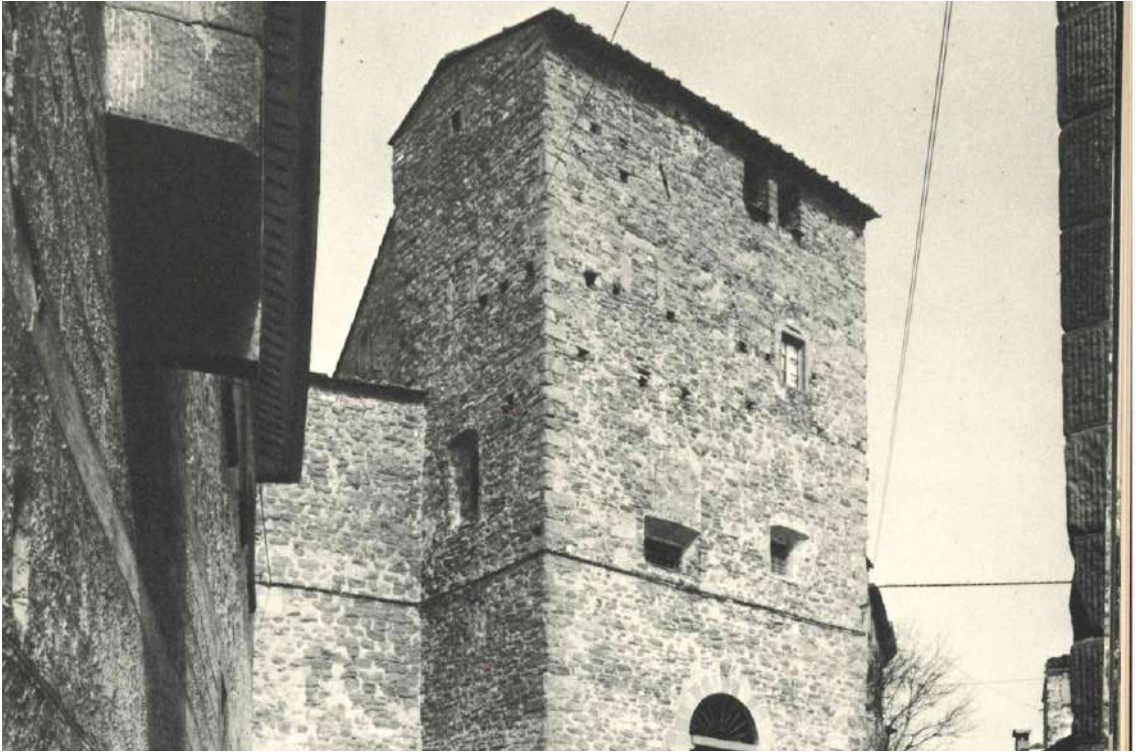
stone] of the village streets was numbered and repositioned in its original location. The control centre is located in Piazza XVIII Novembre where the steel vats have been inserted directly into the buildings, by dismantling and subsequently reassembling their roofs.

The vinification process, from fermentation to fining, is now carried out almost exclusively by gravity, reducing the use of electricity. The ageing cellar is located next to the Commenda, on three floors. The Castle estate is about 390 hectares, 47 of which are vineyards, with an average production of 220,000 bottles in the best vintages.

It should be noted that in Vol paia the significant role of women returns periodically and in a fundamental way – starting from Liquerizia up to Federica and Giovanna, from 1172 to today.

We anticipate that on our next outing we will try the delicious dishes of the restaurant and the smooth wines of the Castle.

Info: Castello di Volpaia, Loc. Volpaia 53017 Radda in Chianti (Si),
 Tel. 0577 738066/ info@volpaia.it / www.volpaia.it
 Ufficio Informazioni Pro Loco Radda, Piazza Castello,
 Tel. 0577 738494 (Silvia Brogi) / proradda@chiantinet.it /
 www.comune.radda-in-chianti.si.it /www.visitchianti.net



Il Cassero medievale ieri

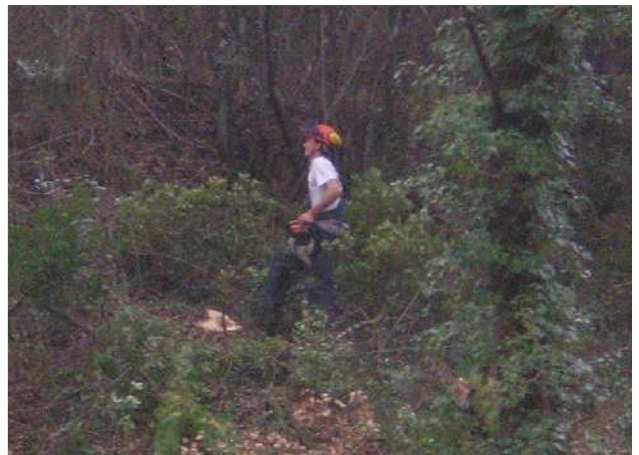


Il Cassero medievale oggi

CARNOVALE LEGNAME!



LEGNA DA ARDERE SFUSA, SEGATA E IN BANCALI
TRAVI IN CASTAGNO, MORALI, TAVOLE E PERLINE
SEMILAVORATI PER IMBALLAGGI IN LEGNO
PALI E TUTORI IN CASTAGNO PER VIGNETI E RECINZIONI
TRONCHI, CIPPATO E CARBONE





**SCATOLA IN CARTONE CON LEGNA SEGATA E
DECORTICATA DI FAGGIO PRONTA ALL'USO PER FORNI
A LEGNA, CONFEZIONATA NEL RISPETTO DELLE NUOVE
NORMATIVE SANITARIE PER PUBBLICI ESERCIZI**



Tel. 0577 740746 / Cell. 368 3161780
info@carnovalelegnami.it / www.carnovalelegnami.it

EDILSERVICE



PRODOTTI PISCINA - VERNICI - BOMBOLE GPL - FERRAMENTA





MANGIME PER ANIMALI - MATERIALI ISOLANTI - MATERIALI EDILI - PELLET





Servizi idrico sanitari - Impianti di climatizzazione
Impianti di riscaldamento tradizionali e tecnologici
Impianti Geotermici - Impianti civili ed industriali



**IACOPOZZI**
IMPIANTI

Via Senese 146, Zona artigianale, San Donato in Poggio (Fi)
iacopozziimpianti@gmail.com / www.iacopozziimpianti.com

IL RISVEGLIO PRIMAVERILE DELLE ROSE

The roses' spring awakening

DI GIOVANNI SALVIETTI

La rosa, fiore affascinante, con la capacità di rendere ogni spazio elegante, sofisticato ed unico. La cultura della rosa è arrivata in Europa dall'anno 1820 circa, con l'importazione di esemplari orientali. Nel continente in passato si prediligevano garofani e primule. Ma una volta scoperta la raffinata bellezza e l'incredibile resistenza, questa pianta conquistò i più bei giardini dell'epoca.

Si ritrovano molte testimonianze storiche in letteratura greca e latina riguardo alle rose. In ambito religioso ed iconografico molti sono i significati attribuiti: fiore etereo - del quale la nascita delle spine sullo stelo è ricondotta al peccato originale mentre la corona di spine, posta sul capo di Cristo, indica il sacrificio per la salvezza dell'uomo. In ambito pagano la rosa fu associata al culto di Venere ed all'amore inteso come fecondità.

Poco prima del risveglio primaverile delle rose ho incontrato Luca e Sabrina nel loro magnifico vivaio. Così ho scoperto tutte le piccole attenzioni da dedicare, per la salute della pianta ed una copiosa fioritura. Durante l'inverno la rosa affronta un lungo sonno: per facilitare il risveglio vegetativo è consigliata una potatura, rimuovendo le foglie secche dai rami ed anche le foglie cadute al suolo, possibile vettore di muffe e funghi nocivi. In seguito a questa operazione occorre concimare

The rose is a fascinating flower with the ability to make any space elegant, sophisticated and unique. Rose culture arrived in Europe around 1820 with the importation of oriental specimens. In the past carnations and primroses were favoured on our continent. But once their refined beauty and incredible resistance was discovered, this plant conquered the most beautiful gardens of the time.

There is a good deal of historical literature in Greek and Latin with respect to roses. In the religious and iconographic context many meanings are attributed to them; the ethereal flower where the growth of the thorns on the stem recalls Original Sin and the crown of thorns placed on the head of Christ signifies his sacrifice for the salvation of mankind. In the pagan context the rose was associated with the cult of Venus and with love in the sense of fertility.

Shortly before the spring awakening of the roses I met Luca and Sabrina in their magnificent nursery. And with them I discovered all the little tricks to carry out for the health of the plant and copious flowering.

During the winter the rose faces a long sleep; to facilitate the vegetative awakening, a pruning is recommended, removing the dry leaves from the branches and also the leaves that have

tipologia adeguata. Quando la rosa inizia a vegetare, ovvero, quando le verdi foglie s'innalzano come ali ed i boccioli si apprestano alla fioritura, le foglie necessitano di trattamento con zolfo e rame, proprio come la vite. La rosa nel passato ed anche oggi è sfruttata infatti come pianta vedetta - proprio perché è soggetta alle stesse malattie che colpiscono anche la vite. Per questo la rosa, posta in prossimità del filare può rappresentare un campanello d'allarme nel caso in cui si presentino batteri e funghi dannosi. In particolare, l'Oidio definito comunemente anche come 'mal bianco', è una muffa bianca molto dannosa per la pianta. Grazie alla rosa si riesce ad avere un vantaggio nella prevenzione e nel caso in cui sia necessario, provvedere ad un trattamento precoce, prima che sia troppo tardi. Al Roseto sono rimasto incredulo davanti a ben 350 varietà di rose diverse, con una produzione primaverile a pieno regime primaverile che si colloca in un intervallo tra le 4.000 e le 4.500 piante.

Le rose si dividono in 4 macrofamiglie tra le quali troviamo: rose a grande fioritura, rose paesaggistiche - le più diffuse -, rose decorative e rose rampicanti. Un'importante raccomandazione per qualsiasi varietà s'intenda curare è la concimatura, di cui ci si deve occupare almeno una volta al mese, al fine di ottenere una fioritura più abbondante e rigogliosa.

L'irrigazione va effettuata sempre nel piede della pianta, mai sulle foglie, onde evitare di alterare il naturale ciclo della pianta. L'unico caso in cui la rosa gradisce delicatamente acqua sulle foglie è durante la pioggia

with specific products, for the choice of which I would highly recommend a consultation with Sabrina who will explain the correct type.

When the rose begins to 'vegetate', that is, when the green leaves rise like wings and the buds are about to bloom, the leaves need treatment with sulfur and copper, just like the vine. The rose in the past and still today is in fact exploited as a 'lookout plant' - precisely because it is subject to the same diseases that affect the vine. For this reason, a rose, placed near a row of vines, can be an alarm bell in case of harmful bacteria and fungi. In particular, the Oidium also commonly referred to as 'bad white', is a very harmful white mould.

So the rose helps in prevention and, if necessary, early treatment before it's too late.

At the Roseto I was left incredulous in front of 350 different varieties of roses, with a spring production at full spring rate in a range between 4,000 and 4,500 plants.

Roses are divided into four macro-families among which we find: large flowering roses, landscape roses - the most common - decorative roses and climbing roses. A major recommendation for all varieties is the application of fertilizers at least once a month in order to obtain abundant and lush flowering.

Irrigation must always be carried out at the foot of the plant, never on the leaves, in order to avoid altering the natural cycle of the plant. The only case in which the rose likes water gently applied on its leaves is during rain.

Info: Vivaio "Il Roseto", loc. Le Lame, Barberino Val d'Elsa (Fi)/ Cell. 338 2037431 (Luca)/ 393 8228324 (Sabrina) /info@vivaioilroseto.it /www.vivaioilroseto.it



I proprietari Sabrina e Luca (al centro) con i collaboratori Sabrina e Nike



Il candore della rosa bianca



Sfumature di passione nella rosa



**POOLGROUP
PISCINE SRL**



**Loc. Drove 28, Campomaggio, Poggibonsi (Si) / Tel. 0577 937651
info@poolgrouppiscine.it / www.poolgrouppiscine.it**



TECNOTENDA

**Tende da sole e da interno, arredo giardino, tappezzeria,
oggettistica e complementi d'arredo**



TecnoTenda s.a.s. di Meacci A. & C.

Via Borgaccio 84/86, Poggibonsi (Si) - Tel 0577 992116 / www.tecno-tenda.com / info@tecno-tenda.com

GRUPPO ARKELL

finiture e soluzioni di interni



**PAVIMENTI - RIVESTIMENTI - ARREDO BAGNO
DESIGN INTERNI**

PRENOTA QUI LA TUA CONSULENZA

SHOWROOM MONTERIGGIONI Via P. Nenni 76, Loc. Badesse (Si) / 0577309058
SHOWROOM GROSSETO Via Nepal 14/16, Grosseto / 0564 1768367
info@gruppoarkell.it - www.gruppoarkell.it

A REGOLA D'ARTE CON NIVAB

Nivab does it properly

DI GIOVANNI SALVIETTI

Nel 1969 a Colle di Val d'Elsa nasceva Nivab, azienda che da più di 40 anni opera nel settore della termoidraulica, in ambito provinciale e regionale. La forza di questa impresa è indubbiamente l'innovazione con l'aggiornamento costante su più ambiti: climatizzazione, trattamento acque, antincendio, impianti per il trasporto di acqua e gas, impianti solari, pompe di calore, VMC e geotermia.

Rapidità, precisione e competenza sono le parole chiave, che garantiscono un elevato livello di soddisfazione nella 'customer care'. In un mondo che accelera in modo esponenziale è decisamente un vanto essere all'avanguardia della tecnica; è proprio questo a collocare un'azienda al vertice, accanto alla scelta di materiali e partner commerciali di livello, sempre puntando al massimo della qualità.

I soci Paolo Lorenzetti, Riccardo Quartani e Andrea Bruni, si prendono cura personalmente di ogni dettaglio della ricca filiera di servizi: consulenza, progettazione, montaggio, vendita ed assistenza.

Gli impianti termoidraulici sono ormai una certezza in più ambiti, sia a livello privato che aziendale. E' sempre prevista la certificazione di sicurezza, garanzia ed affidabilità nel tempo.

Il fiore all'occhiello - che rispecchia la sua contemporaneità - è lo sviluppo e la progettazione di impianti con fonti di energie rinnovabili, in particolare fotovoltaico e geotermico. Si hanno ottimi risultati nella messa in opera di impianti elettrici a basso impatto ambientale ed eco-compatibili, avvalendosi della collaborazione di grandi gruppi del settore. I concetti estremamente attuali e 'caldi' sono il rispetto dell'ambiente, l'alta resa energetica ed il risparmio conseguente.

Scopriremo nelle prossime uscite i metodi di applicazione e le realizzazioni portentose del teamwork di Nivab.

Nivab started up in Colle di Val d'Elsa back in 1969 so its a company that has been operating in the thermo-hydraulic sector for more than 40 years, both provincially and regionally. The strong point of this company is undoubtedly in innovation with constant updating over different areas: air conditioning, water treatment, fire prevention, water and gas transport systems, solar energy systems, heat pumps, VMC and geothermal.

Speed, precision and competence are the keywords which guarantee a high level of customer care and resultant satisfaction. In a world that accelerates exponentially it is definitely their proud boast to be at the forefront of technology; it is precisely this that puts a company in first place, alongside the choice of materials and of top-notch commercial partners, the aim always being for the highest quality.

Partners Paolo Lorenzetti, Riccardo Quartani and Andrea Bruni personally take care of every detail in the work chain: consultancy, design, assembly, sales and assistance.

Thermo-hydraulic systems are now to be found widely, both at a private and corporate level. Certified safety, guaranteed operation and long-term reliability is always delivered.

Their flagship - which reflects how state-of-the-art they are - is the development and design of renewable energy plants, using in particular photovoltaic and geothermal sources. Excellent results have been achieved in the implementation of low environmental impact and eco-compatible electrical systems, making use of the collaboration of large groups in the sector. The extremely current and 'hot' concepts are respect for the environment, high energy yield and attendant cost savings. We will discover in the next issue the methods of application and major implementations of Nivab's teamwork.

Info, Consulenza, Assistenza: Nivab Srl, Via San Marziale 12, Colle di Val d'Elsa (Si) / Tel. 0577 909091 / www.nivab.it / info@nivab.it





Il gruppo di lavoro della Nivab



IL NUOVO CONCEPT STORE CHIANTI ARTE E ANTICHITÀ

The new concept store Chianti Arte e Antichità

DI GIOVANNI SALVIETTI



Gianna Bianchi nel suo atelier

Gianna e Filippo, una partnership vincente. Dall'unione professionale di una pittrice appassionata ed un raffinato esperto di antiquariato nasce, nel centro storico di San Casciano in Val di Pesa, nel cuore del Chianti fiorentino, un nuovo atelier che si trasforma in un concept store, "Chianti Arte e Antichità" - dove tutte le opere e i complementi d'arredo esibiti sono in vendita!

Gianna and Filippo, a winning partnership. Emerging from the professional alliance of a passionate painter and a sophisticated antiques expert a new studio that is also a concept store, in the old town of San Casciano in Val di Pesa in the heart of Chianti: Chianti Arte e Antichità [Chianti Art and Antiques] - where all the works and furnishings exhibited are available for sale!

La famiglia Bianchi, della quale Gianna è discendente, è di origine fiorentina ed opera nel campo della pittura da circa cent'anni. Fin da piccola ella si appassiona al lavoro del nonno Altero e del padre Riccardo - del quale tutt'oggi lo studio porta il nome. Tanti pennelli, colori di ogni tonalità, erano sfiorati dalle piccole mani di Gianna nella sua tenera età; con il passare degli anni i libri di arte divennero fonte d'illuminazione per la sua mente creativa - che la porta ad appassionarsi in particolar modo a Caravaggio ed alla pittura fiamminga.

Gianna segue le antiche ricette di mescola dei colori ed effetto 'invecchiamento' su tela, tramandate dalla precedente generazione, specializzata ancora oggi nella riproduzione di dipinti antichi. Durante l'adolescenza, Gianna frequenta l'Istituto d'Arte di Firenze. Ufficialmente all'età di vent'anni entra nell'impresa di famiglia, ma la sua poliedrica personalità la porta a mettersi in proprio dopo poco tempo.

Alcune sue particolarità sono il recupero ed il restauro delle antiche cornici - che conferiscono valore alle rappresentazioni, dalle più semplici alle più complesse, coinvolgendo in modo brillante l'occhio dell'osservatore.

Nel 2014 Gianna approda a San Casciano in Val di Pesa, partendo da un piccolo fondo commerciale e - vedendo un aumento della committenza piuttosto rapido - decide ben presto di ingrandirsi.

Due anni or sono scocca una scintilla imprevista: Filippo Terzani, appassionato di arte ed in questo settore commerciale da molto tempo, commissiona a Gianna delle opere per dei clienti messicani - che apprezzeranno assai la mano attenta e sapiente di Gianna.

Filippo aveva trascorso molto tempo in Messico, a partire dal 2006 e fino al 2018, collaborando con musei del Corpo di Polizia e curando mostre su assassini seriali. Si era fatto notare

The Bianchi family of which Gianni is a part are from Florence and have worked in the field of painting for some one hundred years. She herself became passionate at an early age about the work of grandfather Altero and father Riccardo - whose name the studio still bears today. The little hands of young Gianna were involved with brushes and paints of all shades; in later years art books became a source of illumination for her creative mind - opening the door to a particular passion for Caravaggio and the Flemish masters.

Gianna follows ancient recipes for mixing colours and ageing canvas, handed down from the previous generation and specializes today in reproducing old paintings. During her adolescence Gianna attended the Istituto d'Arte in Florence. At the age of twenty she officially joined the family business, but her multifaceted personality led her to set up on her own enterprise after a short time.

Some of its specialisms are the recovery and restoration of antique frames - which add value to paintings, from the simplest to the most complex, brilliantly involving the eye of the observer.

In 2014 Gianna arrived in San Casciano in Val di Pesa, starting with a small shop space and - after a rather rapid increase in her clientele - soon decided to expand.

Two years ago there was an unexpected spark: Filippo Terzani, long passionate about art and active in this business sector commissioned some works for his Mexican customers from Gianna - they will surely appreciate Gianna's attentive and knowledgeable hands.

Filippo has spent a lot of time in Mexico, starting in 2006 and up to 2018, working with Police Service museums and curating exhibitions about serial killers. He had been noticed by the organization, by critics and enthusiasts, on the occasion of various exhibitions of a criminological nature in Florence. The



Natura morta in stile seicentesco

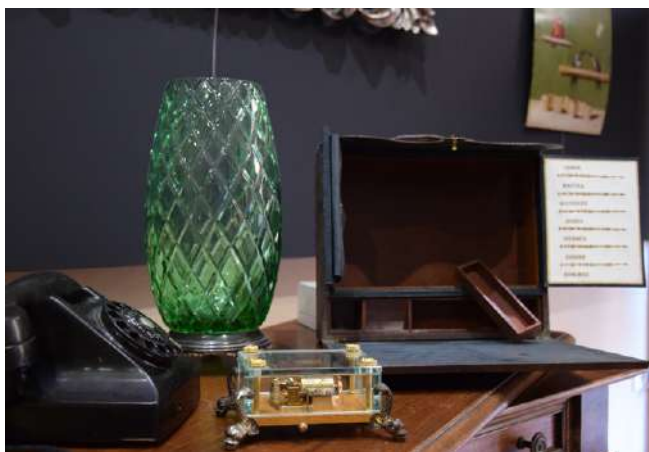
dall'organizzazione, da critici e appassionati, in occasione di diverse esposizioni di carattere criminologico a Firenze. L'autore ne è chiaramente molto appassionato. Da circa due anni Filippo porta avanti la ricerca e la commercializzazione di opere d'arte avvalendosi di un corrispondente oltreoceano. La creatività di Gianna e l'estro prismatico di Filippo si accompagnano ad un gusto ineccepibile e danno vita al Concept Store. Il negozio sarà tal quale una comoda residenza, un appartamento, dove si continuerà a dipingere quadri. Ogni pezzo, compresi gli arredi, sarà in vendita. L'effetto sulla tela dei colori di Gianna è inebriante, emozionante. Il Concept store vi sorprenderà: un'opera d'arte che genera e contiene arte nel Chianti fiorentino.

author is clearly very passionate about this work. For about two years Filippo has been carrying out research and marketing art works with the help of an overseas partner. Gianna's creativity and Filippo's multifaceted talents – accompanied by impeccable taste – have given rise to their Concept Store. The shop will be like an elegant residence, a tasteful apartment where pictures will continue to be painted. Every item, including the furnishings, will be for sale. The effect of Gianna's paint on canvas is exciting, intoxicating. The Concept Store will surprise you: a work of art that itself produces and contains art in the Florentine Chianti.

Info: Chianti Arte e Antichità / Bianchi Riccardo di Bianchi Gianna, Via Machiavelli 54, San Casciano in Val di Pesa (Fi) / Mob. 328 3265060 (Gianna) / Mob. 333 9724306 (Filippo) / info@bianchiriccardo.it / www.bianchiriccardo.it



Il connubio dei ricercati oggetti di Filippo e le opere di Gianna



Viaggio, tempo e stile

L'ARTE DEL LEGNO A FONTERUTOLI

“The art of wood in Fonterutoli”

DI GIOVANNI SALVIETTI



Davide Bruni all'opera nella sua bottega

“A Marcello e Francesco”

Continuando il nostro viaggio nell'affascinante borgo di Fonterutoli, abbiamo incontrato Davide Bruni: un'artista, un falegname che lavora il legno con cura, dedizione e sconfinata passione. Un mestiere che entra nella storia della famiglia nel lontano 1870, grazie al bisnonno di Davide – che operò in particolare modo nel settore agricolo.

La generazione alla quale appartenevano il nonno ed il bisnonno di Davide era specializzata nella costruzione di botti e tini per la produzione vinicola; così si sparse il loro buon nome - grazie alla maestria esercitata nelle fattorie della zona. Con gli anni la produzione si spostò lentamente verso la casa, gli infissi ed in prevalenza le porte. Nella massima essenzialità e semplicità si costruivano anche mobili, tra cui armadi, cassettoni e madie.

Il ricambio generazionale segnò un cambiamento importante: il padre di Davide, Marcello, si era formato con un lungo percorso dai mastri artigiani di Siena, in rinomate falegnamerie, elaborando un nuovo concetto di estetica legata all'arredamento. Una maggior elaborazione progettuale con attenzione, oltre ai materiali ed alla mera struttura, agli elementi di dettaglio ed a tecniche specialistiche ed artistiche come l'intarsio. Calcolo matematico, ragionamento e molta pazienza portano i lavori di Marcello Bruni nelle case di

“For Marcello and Francesco”

Continuing our journey in the charming village of Fonterutoli, we meet Davide Bruni: a real artist, a carpenter who works his material with care, dedication and boundless passion. The history is that the family came into the trade in a distant 1870, thanks to Davide's great-grandfather – who was active especially in the agricultural sector.

The generation to which Davide's grandfather and great-grandfather belonged specialized in the construction of barrels and vats for wine production; and their good name spread – thanks to their excellent work for local farmers. Over the years production moved slowly towards housing, making fixtures, especially doors. They also built furniture in a simple, essential style, including wardrobes, chests of drawers and cupboards.

The transition between generations marked an important change: Davide's father, Marcello, was trained over a long period by the master craftsmen of Siena, renowned carpenters, developing a new concept of aesthetics linked to furniture. With more elaborate design and with great attention given, in addition to the materials and the structure itself, to detailed elements using specialized artistic techniques such as inlay. Mathematical calculation, careful consideration and a lot of patience bring Marcello Bruni's works to the homes of demanding clients – all done with a very small margin of error.

committenti esigenti - con un margine ridottissimo di errore. Questa la sua unicità professionale.

Nel 1980 Davide iniziò ad aiutare il padre – un primo ricordo che ci racconta è quello di alcuni piccoli giochi ricavati da semplici ritagli ed avanzi di legno. Una passione che il nostro artigiano ha assimilato con grande naturalezza: all'età di 57 anni egli ha ancora l'entusiasmo del primo giorno di lavoro. La sua è una scelta di vita assolutamente spontanea.

La sua carriera, quarant'anni or sono, cominciò con il restauro di mobili antichi con il quale, a piccoli passi, prese confidenza con manualità, elaborazione e calcolo, fino ad arrivare ad una progettazione pensata e disegnata nel minimo dettaglio.

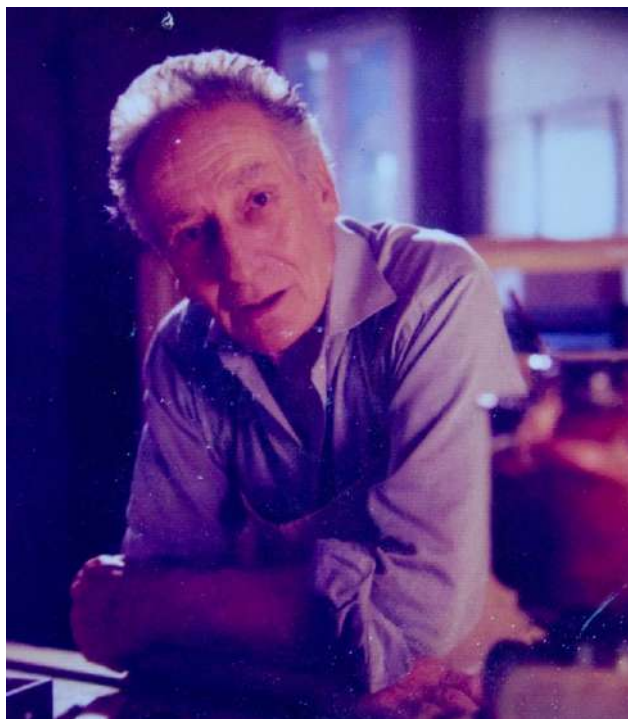
Ad oggi molte richieste arrivano dagli studi di architettura in particolar modo dallo studio Mazzei; oltre alla elevata qualità dei materiali 'primi', i mobili su misura, a seconda dell'ambiente, conferiscono unicità, funzionalità ed estetica agli spazi. Rimaniamo stupiti davanti alle realizzazioni commissionate da Agnese Mazzei, a capo dell'omonimo studio di progettazione: un accostamento di materiali e colori 'alchemico', misurato, nella direzione della originalità assoluta delle opere. Nel caso di commissioni di privati, Davide si reca sempre sul posto per valutare la tipologia di intervento, misurando con fare certosino le fondamenta di quello che

This is his professional uniqueness.

In 1980 Davide began to help his father – an early memory he tells us is that of some little games made from simple scraps and wooden offcuts. A passion that our craftsman imbibed with great naturalness: at the age of 57 he still has the enthusiasm of the first day at work. His is an absolutely spontaneous life path. His career, forty years ago, began with the restoration of antique furniture so that, in small steps, he became at ease in dexterity, elaboration and calculation, up to conceiving and designing a project down to the smallest detail.

To date, many jobs come from architectural firms, especially from the Mazzei studio; in addition to the high quality of the materials used, custom-made furniture, relating to its environment, gives spaces uniqueness, functionality and aesthetic quality. We are amazed at the creations commissioned by Agnese Mazzei, head of the homonymous design studio: an 'alchemical' combination of materials and colours, works moving into a domain of absolute originality.

In the case of private commissions, Davide always does a site visit to evaluate the type of work required, painstakingly measuring out the project and developing it in his workshop in Via Verdi, in the heart of Fonterutoli. The model is not limited to paper as it includes a materials sample and in most cases, the



Marcello Bruni indimenticabile artista

sarà il progetto, elaborato nella bottega di via Verdi, nel cuore di Fonterutoli. Lo studio non si limita alla carta poiché segue una campionatura dei materiali ed in buona parte dei casi, il disegno è riportato a dimensione naturale su compensato.

Le mode e le richieste, negli ultimi venti anni, sono davvero cambiate; il legno viene spesso laccato, dipinto. Meno legno a vista e più colore. Nel caso in cui, invece, si scelga un legno 'al naturale', si ricercano legnami pregiati e poco diffusi, con risultati cromatici d'impatto.

Ogni truciolo sul pavimento qui racconta una piccola parte di una lunga storia - che ci auguriamo possa tramandarsi ancora per molte generazioni future.

design is reproduced full size in plywood.

Over the last twenty years fashions and desires have really changed; the wood is often lacquered or painted. Less bare wood and more colour. If, on the other hand, a 'natural' wood is chosen, precious and uncommon woods are sought that give interesting colour effects.

Every chip on the floor here tells a small part of a long story - which we hope will continue for many generations to come.

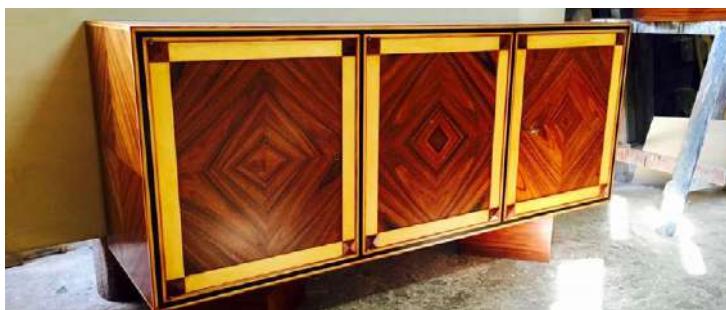
Info: Artigiano falegname Davide Bruni, Via Verdi 10, Loc. Fonterutoli, Castellina in Chianti (Si) / Tel. 0577 740249 / Mob. 339 3003983 / davidebrunil@virgilio.it



Grandioso lavoro di Marcello bruni, Fonterutoli, intarsio



Un comò da medaglia d'oro, premiato nel 1998



Moderna meraviglia

IL LAVORO ANTICO DEL FABBRO

The blacksmith's time-honoured work

DI REBECCA CELLESI



Tommaso Bernabei nella sua fucina

Il comune di Castellina in Chianti, nella piccola frazione di Fonterutoli, ospita una vecchia bottega immersa nel verde della campagna toscana. La famiglia Bernabei tramanda di generazione in generazione l'amore e la dedizione del forgiare opere in ferro - con l'intenzione dichiarata di non far morire un mestiere raro: quello del fabbro.

Questo tramandarsi di passione e manualità ha un'origine antica: si narra dai primi anni del 1700, come riportato nei documenti dell'archivio Parrocchiale di Staggia Senese. Il trasferimento verso Fonterutoli avviene nel 1840, quando Giuseppe Bernabei inizia a lavorare nella bottega del fabbro Razzolini. Soltanto grazie alla successiva unione matrimoniale con la figlia di Razzolini è possibile raccontare, ancora oggi, le tradizioni fabbrili a Fonterutoli, firmate Bernabei.

Agli albori dell'attività sono realizzati soltanto manufatti agrari come aratri e ferrature per i buoi. Nella metà del 1900, con la lacerazione del territorio dovuta alla guerra, prende avvio una nuova fase di ricostruzione che prevede la realizzazione di ringhiere e cancelli. Solo più tardi, intorno al 1980, grazie alla grande fioritura del turismo, il lavoro si sposta sul versante della ristrutturazione e della decorazione.

Il laboratorio, posto in uno strategico punto di passaggio sulla SR222 Chiantigiana, è completamente immerso tra le bellezze della Toscana - con vigne e ulivi a punteggiarne il panorama. Al suo interno troviamo una secolare fucina che, oltre a realizzare prodotti classici come infissi e cancelli in ferro pieno, permette di modellare e trasformare completamente forme e prodotti originali.

In the green of the Tuscan countryside in the hamlet of Fonterutoli, a part of the Comune of Castellina in Chianti, an old smithy is housed. The Bernabei family has handed down from generation to generation a love for and dedication to forging ironwork – and declare intention of not letting a rare profession die out: that of the blacksmith.

This handing down of passion and dexterity has a distant origin: from the early 1700s, as attested in documents from the Parish Archives of Staggia Senese. The transfer to Fonterutoli took place in 1840, when Giuseppe Bernabei began working in the workshop of the blacksmith Razzolini. And thanks to the subsequent matrimonial union with Razzolini's daughter it is possible to talk today of the blacksmith tradition in Fonterutoli that goes under the name of 'Bernabei'.

At the beginning of the business, only agricultural artefacts such as ploughs and the shoes for oxen were made. In the mid-20th century, with the territory lacerated by war, a new phase of reconstruction began which involved the construction of railings and gates. Only later, around 1980, thanks to the great flourishing of tourism, the work shifted to restoration and decorative work.

The smithy, located in a strategic point of passage on the Chiantigiana SR222, is completely immersed in the beauty of Tuscany – with vineyards and olive trees dotting the view. Inside we find a centuries-old forge which, in addition to making classic products such as solid iron frames and gates, allows the smith to model and transform original shapes and products.

Il fabbro Tommaso Bernabei è lieto di mostrarci l'arte della lavorazione del ferro: un insieme di oggetti singolari, dai particolari portabottiglie ai raffinati letti in ferro battuto, fino ad opere uniche come il meraviglioso portale conservato nel Santuario di Santa Caterina a Siena.

Questo tipo di mestiere è purtroppo in fase di decadenza ed è oggi spesso 'superato' dalle nuove tecnologie - che puntano soprattutto sulla quantità e sull'omologazione. Tommaso ci presenta invece un lavoro di esclusiva qualità che conferisce ai manufatti un valore unico e ineguagliabile. La bottega inoltre ha sempre avuto un valore sociale come luogo di incontro, nella sua continua crescita e sviluppo. In passato gli abitanti della zona cercavano così rifugio dal fabbro, nelle fredde sere invernali, per potersi scaldare davanti alla 'fucina' (il focolare). Un luogo di apertura e condivisione, oltre che di duro e meticoloso lavoro. Rileviamo senza indugio da questi racconti come sia importante ritrovare l'essenza e la semplicità della storia rurale che valorizza il genio, la generosità e lo spirito delle sue genti.

Ed è lo stesso Tommaso a voler proseguire all'antica maniera - poiché le mani sono la base e la forza per costruire il futuro, perpetrando la sapienza che fu dei nostri padri.

The blacksmith Tommaso Bernabei is pleased to show us the art of iron working: a range of singular objects, from special bottle racks to refined wrought iron beds, up to unique works such as the marvellous portal kept in the Sanctuary of Santa Caterina in Siena.

Professions of this sort are, unfortunately, in decline, and often pushed aside by new technologies - whose focus is above all on quantity and standardisation. Tommaso instead presents us with work of exclusive quality that gives his artefacts unique and unparalleled value.

The smithy has also always had a social value as a meeting place in its continuous growth and development. In the past, the inhabitants of the area sought out the blacksmith on cold winter evenings to be able to warm themselves by his furnace. So a place of openness and sharing, as well as hard and meticulous work. We note unhesitatingly from these stories how important it is to rediscover the essence and simplicity of rural history that enhances the genius, generosity and spirit of local folk.

And it is Tommaso himself who wants to go on in the old way - since hands provide the foundation and strength to build the future and perpetuate the wisdom of our forebears.

Info: Ferro Battuto Bernabei, Strada Statale 7, loc. Fonterutoli, Castellina in Chianti (Si) / Tel. 0577 740749 / Mob. 348 2656019 / info@ferrobattutobernabei.it / www.ferrobattutobernabei.it



Un fine lavoro con incudine e martello



Il marchio a fuoco, del 1700, in uso tutt'oggi



Le quattro generazioni di fabbri Bernabei



Il portale di Santa Caterina, Siena



La visione futuristica di Tommaso, portabottiglia forgiati a mano

Milwaukee®

L'ECCELLENZA E L'AFFIDABILITÀ SI FONDONO IN PRODOTTI UNICI, ESTREMAMENTE COMPETITIVI PER IL LORO RAPPORTO QUALITÀ PREZZO IMBATTIBILE.





DEI NATALE
ferramenta



VIA SANGIMIGNANO 65, POGGIBONSI (SI)

TEL; 0577 989317

E-MAIL; INFO@DEINATALE.COM

CELL: 366 944 3752

WWW.FERRAMENTADEI.IT



AGRISERV

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

Tel. 0577 74 05 33 Fax 0577 74 10 46

info@agriserv.it - www.agriserv.it

PROMOZIONE PNEUMATICI ESTIVI

Montaggio Pneumatici - Regolazione Assetti
Equilibratura - Pneumatici Moto

RIPARAZIONE MOTO

Commayo - Auto e Motorbike Tyre Service
Via Lombardia 34, Loc. Fosci, Poggibonsi (SI)
Tel. 0577 988127 / Mob. 347 5387639

OZONOTERAPIA, UNO SGUARDO VERSO IL FUTURO

Ozone therapy, looking into the future

DI JORI DIEGO CHERUBINI



Hotel Adler, ritrovare se stessi nel cuore della Valdorcia

Quando l'innovazione scientifica si mette al servizio della salute, e della bellezza, accadono cose sorprendenti. È il caso dell'Ozonoterapia: uno strumento innovativo, in grado di aumentare la quantità di ossigeno disponibile nel corpo consentendo risultati eccellenti in termini di salute e benessere. Da oggi finalmente è disponibile in Val d'Orcia, dai medici esperti di ADLER Med.

La comunità scientifica è concorde nell'affermare che tutte le patologie, e le disfunzioni che minano il nostro benessere, hanno origine da uno stato infiammatorio cronico e/o da una carenza di ossigeno «tissutale». L'alimentazione, lo stress, la mancanza di movimento, la cattiva respirazione, l'uso ricorrente di farmaci, sono fattori che concorrono ad attivare i processi di infiammazione cronica silente e, allo stesso tempo, provocano un ridotto apporto di ossigeno ai tessuti.

«Per noi - spiegano gli esperti di ADLER Med - il colloquio iniziale è il primo, importante, passo che ci consente di ricostruire la storia del paziente, di indagare sulle cause dei suoi disturbi, e di capire quali sono gli aspetti quotidiani da migliorare per attuare una prevenzione efficace e attiva». L'approccio terapeutico di fondo deve quindi comprendere l'alimentazione: «esatto - spiegano - così siamo in grado di riprogrammare il metabolismo, di rimuovere dal corpo processi infiammatori silenti, nonché di migliorare l'ossigenazione dei tessuti, attraverso l'apprendimento di una respirazione corretta».

A questi aspetti - fondamentali - possono aggiungersi varie applicazioni mediche che determinano numerosi benefici, come, appunto, l'Ozonoterapia; da ora disponibile presso il

When scientific innovation is at the service of health and beauty, surprising things can happen. This is the case with ozone therapy: an innovative procedure capable of increasing the amount of oxygen available to the body and giving excellent results in terms of both health and well-being. From today it is finally available in the Val d'Orcia, from the expert doctors at ADLER Med.

The scientific community agrees that all pathologies and disfunctions that undermine our well-being originate from a chronic inflammatory state and/or from a lack of 'tissue' oxygen. Poor nutrition, stress, lack of exercise, poor breathing, habitual use of prescription medicines, are all factors that contribute to activating the processes of chronic silent inflammation and, at the same time, cause a reduced supply of oxygen to the tissues.

“For us – the experts at ADLER Med explain – the initial examination is the first and vital step that allows us to reconstruct the patient's history, investigate the causes of their disorders and understand what are the everyday issues to improve on in order to implement effective and active prevention.” The basic therapeutic approach therefore includes nutrition: “precisely because – they explain – we are then able to reprogram the metabolism, remove silent inflammatory processes from the body, as well as improve tissue oxygenation through teaching correct breathing.”

Various medical interventions that offer numerous benefits can be added to these fundamental aspects, such as Ozone



La medicina al servizio di bellezza e salute

centro ADLER Med di Bagno Vignoni (Comune di San Quirico d'Orcia, in provincia di Siena), per quanto riguarda la Toscana, ma, per chi volesse, nelle Dolomiti. Perché l'ozono? «Si tratta - chiariscono gli esperti di ADLER Med - di un gas presente in natura, e prodotto anche dal corpo umano, che si forma a partire dall'ossigeno».

Le sue proprietà sono molteplici: «Azione antibatterica, antimicotica e antivirale, è in grado di penetrare le strutture interne dei virus, danneggiando gli acidi nucleici virali e impedendo così la loro replicazione. L'azione riequilibrante del sistema immunitario corregge le immunodeficienze e le risposte immunitarie in eccesso come nel caso delle allergie; inoltre favorisce l'eliminazione delle sostanze tossiche dall'organismo, e promuove la circolazione sanguigna, soprattutto il microcircolo dei capillari, utile nelle alterazioni della retina».

Quali sono le indicazioni dell'Ozonoterapia? «Trova impiego in una vasta gamma di indicazioni mediche, viene infatti utilizzata con successo nel trattamento di numerose patologie, ma anche nell'ambito della prevenzione e della medicina estetica». A proposito di prevenzione: «L'ozono migliora l'ossigenazione dei tessuti e, di conseguenza, ha un effetto rivitalizzante e di benessere generale. Contrasta la formazione di radicali liberi, attiva il sistema antiossidante mitocondriale, rende più attivi i globuli rossi, aumenta la produzione di energia cellulare e rappresenta, quindi, un efficace rimedio anti-stress e anti-fatica».

Quali sono gli effetti positivi della terapia? «fra gli altri: contrasta la disbiosi (alterazione della flora batterica intestinale) e trova largo impiego nella cura di malattie croniche intestinali, nella

therapy for example; now available at the ADLER Med centre in Bagno Vignoni (Municipality of San Quirico d'Orcia, in the province of Siena), as far as Tuscany is concerned, but, for those who wish, also in the Dolomites. Why ozone? "It is - the ADLER Med experts explain - a gas present in nature, also produced by the human body, which is formed from oxygen." It has various properties: "It has an antibacterial, antifungal and antiviral action, it is able to penetrate the internal structures of viruses, damaging the viral nucleic acids and thus preventing their replication. Its rebalancing action on the immune system corrects both immunodeficiencies and excess immune responses as in the case of allergies; it also promotes the elimination of toxic substances from the body, and promotes blood circulation, especially the microcirculation of the capillaries, useful in retinal therapy."

What are the indications for ozone therapy? "It is used in a wide range of medical conditions, it is in fact successfully employed in the treatment of numerous pathologies, but also in the field of prevention and aesthetic medicine." Regarding prevention: "Ozone improves tissue oxygenation and, consequently, has an effect of revitalization and raising general well-being. It counteracts the formation of free radicals, activates the mitochondrial antioxidant system, makes red blood cells more active, increases cellular energy production and therefore represents an effective anti-stress and anti-fatigue remedy."

What are the positive effects of the therapy? "Amongst others it counteracts dysbiosis (imbalance of the intestinal bacterial flora) and is widely used in the treatment of chronic intestinal

stipsi, nella sindrome da intestino irritabile e nel trattamento di infezioni vaginali ricorrenti. Inoltre, grazie alle sue proprietà analgesiche e antinfiammatorie, risulta utile in caso di artrosi, fibromialgia, lombalgia, cervicaglia ed ernie discali».

Per via della sua comprovata efficacia antivirale e antibatterica, l'ossigeno-ozono-terapia è stata autorizzata presso alcune strutture ospedaliere per la cura del Covid19: portato risultati incoraggianti (nel caso di sintomi relativamente lievi), con una accelerazione del processo di guarigione e soprattutto una riduzione della fatica che spesso accompagna la convalescenza».

Inoltre si può utilizzare nella medicina estetica: «L'Ozonoterapia ha un effetto rivitalizzante dei tessuti, con conseguente effetto anti-aging. In ambito estetico, appunto, viene utilizzata per ridurre gonfiori e pesantezza agli arti inferiori, sciogliere le adiposità localizzate e ridurre gli inestetismi della cellulite». Per quanto riguarda la somministrazione? «L'ozono può essere somministrato in diversi modi, tutti certificati da protocolli medico-scientifici autorizzati e approvati dal Ministero della Salute». Come si pratica? «Con iniezioni locali nelle patologie ortopediche, nelle ernie discali, in caso di infezioni o processi infiammatori localizzati, e in medicina estetica. Insufflazioni rettali e/o vaginali nelle patologie intestinali, autoimmuni e tumorali. Come "piccola" auto-emo-infusione (iniezione intramuscolare di 5-10 ml di sangue ozonizzato) con effetto immunostimolante, rigenerante e anti-astenico; e come "grande" auto-emo-infusione (di 100-240 ml di sangue ozonizzato) nelle patologie cerebrali, vascolari, diabete, tumori o artrite reumatoide».

Quanto dura il trattamento? «pochi minuti, è sicuro e indolore e non genera nessun effetto collaterale. La validità dell'ossigeno-ozono-terapia è confermata da una bibliografia di oltre 1800 lavori, pubblicati a partire dal 1995 e leggibili sul sito: www.pubmed.gov: una sorta di enciclopedia online che riporta tutti i lavori scientifici pubblicati sulle più importanti riviste mediche.

diseases, constipation, irritable bowel syndrome and in the treatment of recurrent vaginal infections. Moreover, thanks to its analgesic and anti-inflammatory properties, it is useful in cases of arthrosis, fibromyalgia, low back pain, neck pain and herniated discs."

Due to its proven antiviral and antibacterial efficacy, oxygen-ozone-therapy has been authorized in some hospitals for the treatment of Covid19: it has brought encouraging results (in the case of relatively mild symptoms), with an acceleration of the healing process and above all a reduction in the fatigue that often accompanies convalescence." It can also be used in aesthetic medicine: "Ozone therapy has a revitalizing effect on the tissues, with a consequent anti-ageing effect. In the aesthetic field, in fact, it is used to reduce swelling and heaviness in the lower limbs, dissolve localized adiposity and reduce cellulite blemishes."

What about its administration? "Ozone can be administered in different ways, all certified by medical-scientific protocols authorized and approved by the Ministry of Health." How is it carried out? "With local injections in orthopaedic pathologies, in herniated discs, in case of infections or localized inflammatory processes, and in aesthetic medicine. Rectal and/or vaginal insufflations in intestinal, autoimmune and tumoural pathologies. As a 'small' auto-hemo-infusion (intramuscular injection of 5-10 ml of ozonated blood) with an immunostimulating, regenerating and anti-asthenic effect; and as a 'large' auto-hemo-infusion (of 100-240 ml of ozonated blood) in cerebral and vascular pathologies, diabetes, tumours or rheumatoid arthritis."

How long does the treatment last? "Only a few minutes, it is safe and painless and does not generate any side effects. The validity of oxygen-ozone-therapy is confirmed by a bibliography of over 1800 works, published since 1995 and readable on the website: www.pubmed.gov which is a sort of online encyclopedia that contains all the scientific works published in the most important medical journals.



Un paradiso termale

SIENA ASSICURA



Agenti Generali:

- BARBETTI ANNA
- BARBI GUIDO
- BIANCHINI PAOLO
- PACCIANI SIMONE
- PIANIGIANI GRAZIANO

la tua agenzia

Unipol Sai
ASSICURAZIONI

email: 65341@unipolsai.it

www.unipolsaisiena.it

Agenzie generali di Siena:

Via B Tolomei, 13 (SI) - Tel. 0577 594570

Via Banchi di Sopra, 72 (SI) - Tel. 0577 42041

Subagenzie:

SIENA TESSICINI - Str. Massetana Romana, 50/A - Tel. 0577 288358

POGGIBONSI - Via Borgo Marturi, 1 - Tel. 0577 937056

CERTALDO - Via Don Minzoni, 18 - Tel. 0571 668363

SINALUNGA - Via Matteotti, 34 - Tel. 0577 679746

CHIUSDINO - Via Roma, 33 - Tel. 0577 750223

PIANELLA - Via dell'Artigianato, 2 - Tel. 0577 363340

MONTALCINO - Costa di Piazza Garibaldi, 1

COLLE DI VAL D'ELSA - Via dei Fossi, 22 - Tel. 0577 923594

MONTERONI D'ARBIA - Via del Risorgimento, 628/A - Tel. 0577 046014



LA TUA MOBILITÀ



LA TUA CASA



LA TUA PROTEZIONE



IL TUO LAVORO



IL TUO RISPARMIO



STILELIBERO

PARRUCCHIERI UNISEX

VIA FIORENTINA 14, CASTELLINA IN CHIANTI (SI) / TEL. 0577 741188 / INFO@STILELIBEROSTAFF.IT /
WWW.STILELIBEROSTAFF.IT



ESTETICA

"VB Estetica": Via Fiorentina 12, Castellina in Chianti (Si) / Tel. 0577 741188 / valentina_b@live.it

Estetica Bionaturale Ricostruzione Unghie Naturopatia Florio Giovanna



CORSI DI BASE

Theta Healing con attestato di
Vianna Stibal 17-18-19 Aprile 2021



CORSI AVANZATI

per qualifica di operatore
15 -16 - 17 Maggio 2021

SCOPRI DI PIÙ SU VALLEYLIFE.IT



Info: Giovanna Florio – Naturopata, Operatore Olistico, Estetista, via Borgaccio 91, Poggibonsi (Si) Tel.
0577 981383 / Mob. 334 8556041 / erasmo7874@gmail.com



DIETETICA
OMEOPATIA
VETERINARIA
POFUMERIA
DERMOCOSMESI
SANITARI E ORTOPEDIA

SERVIZI;
AUTOANALISI
ESAME URINE
MAGNETOTERAPIA
ELETTROCARDIOGRAMMA
HOLTER CARDIACO E PRESSORIO
MISURAZIONE PRESSIONE ARTERIOSA





AURORA ROSI SALON



Via Roma 31, Radda in Chianti (Si) / Tel. 0577 738757 / Mob. 347 8724998 /
aurorarosi@hotmail.com

AVVELENAMENTO, COME RICONOSCERLO?

How to recognize poisoning

DI FRANCESCA MESSERI

*I consigli del nostro medico veterinario di fiducia, la Dr.ssa Francesca Messeri.
The advice of our trusted veterinarian, Dr. Francesca Messeri.*

Riuscire ad interpretare in modo rapido i sintomi caratteristici di un avvelenamento è un fattore decisivo che può permetterci di salvare la vita ai nostri cani.

I veleni con cui possono entrare in contatto i nostri animali sono molti ed hanno sintomi e tempo d'azione diversi, tuttavia i più comuni sono: la Stricnina, la Metaldeide, gli Organofosforici, i Carbammati, ed i Rodenticidi; non intervenendo in tempo, possono portare alla morte del soggetto.

Stricnina: si presenta come una polvere bianca, inodore, ma molto amara ed è pericolosa anche per l'uomo. I sintomi possono comparire anche dopo pochi minuti dall'ingestione e sono caratterizzati principalmente da segni neurologici quali agitazione, contrazioni muscolari e rigidità, associati talvolta a crisi convulsive. Non esiste antidoto per questo veleno. Le cure da eseguire sono: lavanda gastrica, sedazione (per ridurre le contrazioni muscolari e controllare le crisi convulsive), terapia fluida associata a protettori di fegato e rene. La prognosi purtroppo è spesso letale.

Metaldeide: più nota come "lumachina", si trova spesso sotto forma di pellet di colore azzurro/verde e risulta essere notevolmente appetibile per il cane. I sintomi sono molto repentini e compaiono da una a tre ore post ingestione: sono caratterizzati principalmente da contrazioni muscolari, rigidità degli arti, fascicolazioni miocloniche, opistotono (ipertensione in cui la testa ed il collo assumono una posizione incurvata, a ponte), midriasi (dilatazione pupillare), nistagmo (movimento involontario oscillatorio, ritmico dei globi oculari), vomito e

(Being able to quickly interpret typical poisoning symptoms is a decisive factor that can allow us to save the lives of our dogs. The poisons which our animals can come into contact are many and have different symptoms and times of onset, however the most common are: Strychnine, Metaldehyde, Organophosphorus, Carbamates, and Rodenticides; without prompt intervention they can lead to the death of the animal. Strychnine: it appears as a white, odourless, but very bitter powder which is also dangerous for humans. Symptoms may appear within minutes of ingestion and are mainly characterized by neurological signs such as agitation, muscle twitching and stiffness, sometimes associated with seizures. There is no antidote for this poison. The treatments to be performed are: gastric lavage, sedation (to reduce muscle contractions and control seizures), fluid therapy associated with liver and kidney protectors. Unfortunately, the prognosis is often fatal.

Metaldehyde: better known as slug bait' [lumachina] it is often found in the form of blue/green pellets and is remarkably tasty for a dog. The symptoms are very sudden and appear from one to three hours after ingestion: they are mainly characterized by muscle contractions, limb stiffness, myoclonic fasciculations, opisthotonus (hypertension in which the head and neck assume a curved, bridging position), mydriasis (pupillary dilation), nystagmus (involuntary oscillatory, rhythmic movement of the eyeballs), vomiting and mucous diarrhoea, sometimes greenish. Also for this type of poison there is no



diarrea mucosa, talvolta verdastra. Anche per questo tipo di veleno non esiste antidoto, quindi le cure sono: lavanda gastrica con bicarbonato, fluidi endovena associati a protettori di fegato e rene e sedazione per ridurre le contrazioni muscolari e le crisi convulsive.

Organofosforici e Carbammati: vengono usati come pesticidi ed insetticidi, presentandosi sotto varie forme. I sintomi di avvelenamento si hanno dopo 15 minuti / 1 ora post ingestione e sono caratterizzati da scialorrea profusa (eccessiva salivazione), diarrea mucosa e maleodorante, bradicardia (rallentamento del battito cardiaco), miosi (diminuzione del diametro della pupilla), tremori e talvolta crisi convulsive. Per questi veleni esiste un antidoto, l'Atropina Solfato, ma si consiglia comunque anche lavanda gastrica ed una terapia fluida di supporto con farmaci protettori. Inoltre, per gli organofosforici abbiamo anche un altro antidoto, la Pralidossina Cloruro.

Spesso il proprietario non si accorge dei sintomi fin tanto che il cane non mangia, infatti l'ingestione di cibi grassi o meno, attiva il veleno facendo manifestare in sintomi.

R o d e n t i c i d i :

L'avvelenamento da rodenticidi è forse il più comune poiché sono molto utilizzati sia da privati sia in agricoltura e si trovano sotto varie forme (esche in grani, polveri e paste). I rodenticidi sono derivati dal dicumarolo e noti per la loro azione anticoagulante, alterano i meccanismi che regolano la coagulazione, provocando la morte per emorragie interne. Solitamente si hanno le prime avvisaglie dopo 48 - 72 ore post ingestione e si riscontra abbattimento, anoressia (perdita dell'appetito), pallore delle mucose, facile affaticabilità e talvolta piccole petecchie emorragiche in varie zone del corpo, ematuria (perdita di sangue con le urine), melena (presenza di sangue nelle feci) ed epistassi (perdita di sangue dal naso).

Il rimedio può essere la lavanda gastrica e la somministrazione di emetici; la Vitamina K è un ottimo antidoto, associata naturalmente alla terapia di supporto.

Se ci accorgiamo che il nostro cane ha ingerito qualcosa che risulta sospetto l'unica cosa che si può fare è provocare immediatamente il vomito. Come? Una cosa semplice ed accessibile a tutti è portare sempre con sé un po' di sale da cucina da far ingerire all'animale in modo che il cane vomiti ed espella la sostanza tossica. Questo permetterà di avere il tempo per portarlo alla clinica veterinaria più vicina ed effettuare le terapie del caso.

antidote, so the treatments are: gastric lavage with bicarbonate, intravenous fluids associated with liver and kidney protectors and sedation to reduce muscle contractions and seizures.

Organophosphorus and Carbamates: they are used as pesticides and insecticides, presenting themselves in various forms. Symptoms of poisoning occur after 15 minutes to 1 hour post ingestion and are characterized by profuse drooling (excessive salivation), mucous and foul-smelling diarrhoea, bradycardia (slow heartbeat), miosis (decreased pupil diameter), tremors and sometimes seizures. For these poisons there is an antidote, Atropine Sulfate, but gastric lavage and a supportive fluid therapy with protective drugs is also recommended. Furthermore, for organophosphorus we also have another antidote, Pralidoxine Chloride. Often the owner does not notice the symptoms until the dog eats, in fact the ingestion of more or less fatty food activates the poison, making manifest the symptoms.

Rodenticides: Rodenticide poisoning is perhaps the most common occurrence as rodenticides are widely used both by individuals and in agriculture and are found in various forms (grain baits, powders and pastes). Rodenticides are derived from dicumarol and known for their anticoagulant action, they alter the mechanisms that regulate coagulation, causing death by internal bleeding. Usually there are the first signs after 48-72 hours post ingestion with depression, anorexia

(loss of appetite), pallor of the mucous membranes, rapid tiredness and sometimes small haemorrhagic petechiae in various areas of the body, hematuria (loss of blood with the urine), melaena (blood in the stool) and epistaxis (nosebleed).

The remedy can be gastric lavage and the administration of emetics; Vitamin K is an excellent antidote, naturally associated with appropriate supportive therapy.

If we notice that our dog has ingested something that is suspicious, the only thing that can be done is to immediately induce vomiting. How? A simple and accessible thing is to always carry some table salt with you to be ingested by the animal so that the dog vomits and expels the toxic substance.

This will allow time to take it to the nearest veterinary clinic to have the appropriate therapies.



AISPA

The Anglo-Italian Society for
the Protection of Animals



AISPA, Anglo-Italian Society for the Protection of Animals

For over 60 years AISPA has been the voice of those who do not have a voice. Thanks to your support we can help animal welfare projects in Italy to **rescue, lovingly look after and find a new home for thousands of animals.**

Please help our projects to do more and to do it better. Please check out our website and donate online www.aispa.org.uk Email us at info@aispa.org.uk or fill out the form below and return it to us by post.

6th Floor, 2 London Wall Place, London EC2Y 5AU

www.aispa.org.uk • info@aispa.org.uk • UK registered charity no. 208530

YES, I WANT TO SUPPORT AISPA

I enclose a donation of £.....

(Cheque/PO/CAF made payable to: AISPA) Please Gift Aid my donation. AISPA will send you Gift Aid information

Name.....

Address.....

..... Post code.....

Email.....



**DISINFESTAZIONI
TOSCANE**



***Derattizzazione
Disinfestazioni
Disinfezioni
Allontanamento piccioni
Sanificazioni
Protezione del verde***



335 12 09 931

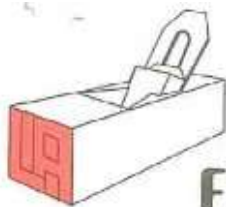
info@disinfestazionitoscane.it / www.disinfestazionitoscane.it

I nostri servizi sono rivolti a

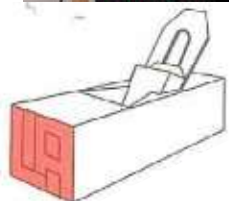
***Aziende, privati e
pubbliche amministrazioni***

Disinfestazioni Toscane s.r.l.

Piazza P. Calamandrei 15/b, Monteroni d'Arbia (SIENA)



FALEGNAMERIA LAPIS ASCANIO & Figli s.n.c.



Falegnameria Lapis Ascanio & Figli - Falegnami nel Chianti
località le Bonatte, Radda in Chianti (Si) tel. 0577 738568
mail: info@falegnamerialapis.it / www.falegnamerialapis.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

PODERE LA MARRONAIA, STORIA E VINO A SAN GIMIGNANO

Podere La Marronaia, history and wine in San Gimignano

DI GIOVANNI SALVIETTI





Il sogno di Silvia e Luigi parte negli anni '90: una coppia legata da un grande amore, riconoscibile ancora oggi nell'incrociarsi di dolci sguardi. Silvia Morrocchi all'epoca gestiva un negozio nel centro di San Gimignano mentre Luigi Dei si occupava di rappresentanze. La Marronaia ha rappresentato una chiave di volta nelle loro vite, portandovi l'affascinante mondo dell'agricoltura.

La coppia, nel 1995, dà alla luce il primo figlio, Pietro. Nel 1997 con l'arrivo del secondogenito Corrado nasce l'esigenza di trasferirsi in un'abitazione più grande. Nel 1999 inizia l'intensa ricerca di una proprietà nelle campagne sangimignanesi. Dopo un lungo peregrinare, un giorno quasi per caso percorrendo una strada di campagna, Luigi nota La Marronaia: un podere con una meravigliosa torre di avvistamento centrale, pur tuttavia bisognosa di un accurato restauro. Durante l'acquisto la coppia viene a conoscenza del fatto che tre ettari e mezzo di vigneti sono compresi nella proprietà. Eccoci arrivati alla vera svolta: Luigi e Silvia si dedicano a ripristinare e coccolare con una lunga potatura i vigneti circostanti lasciando i rispettivi lavori. Nel 2001 partono i lavori di restauro della proprietà, fino all'apertura dell'agriturismo nell'anno 2003.

Facendo un piccolo passo indietro, Silvia ci racconta che il nome della tenuta 'Marronaia' risale al 1200: in origine 'Magronaja' deriva, con molta probabilità, dalla boscosità originaria di quella zona, forse ricca di castagneti. Nella prima parte storica della vita dell'edificio, la funzione principale fu svolta dalla torre di avvistamento: questo fino alla conquista di San Gimignano da parte dei fiorentini - con la quale si trasformò in una dote matrimoniale per le figlie dei ricchi nobili signori - uso tramandato di generazione in generazione. Fin quando una delle giovani ragazze cambiò gli equilibri prendendo i voti e donando la proprietà al Convento di San Gerolamo, dove rimase fino al 1800 circa. Anno dal quale La Marronaia passò ad 'uso privato', abitativo, mantenendo le coltivazioni agricole. Nel 2002 alla Marronaia



La cornice perfetta, vista dal podere Sosta alle Colonne



Podere La Marronaia



L'appetitosa "fettunta", OEVO del Podere La Marronaia

Silvia and Luigi's dream started in the 1990s: a couple joined by a great love, still perceptible today in the crossing of tender looks. Silvia Morrocchi at that time ran a shop in the centre of San Gimignano while Luigi Dei was a salesman. La Marronaia is a keystone in both their lives, bringing them in contact with the fascinating world of agriculture.

The couple gave birth to their first child, Pietro in 1995. In 1997, with the arrival of second son Corrado, the need arose to move to a larger house. In 1999 an intense property search in the San Gimignano countryside began. After much wandering from place to place, one day along a country road, almost by chance, Luigi noticed La Marronaia: a farmhouse with a wonderful central watchtower

but in need of careful restoration. During the purchase, the couple learnt that three and a half hectares of vineyards were included in the property. Here we are at the real turning point: Luigi and Silvia dedicated themselves to restoring and caring for the surrounding vineyards with a long period of pruning after leaving their respective jobs. In 2001 the restoration works of the property began and the agriturismo opened in 2003.

Taking a small step back, Silvia tells us that the name of the estate 'Marronaia' dates back to the year 1200: originally 'Magronaja' probably derived from the original woodiness of that area, perhaps rich in chestnut groves. In the first part of the building's history the main function was carried out by the lookout tower; this up until the conquest of San Gimignano by the Florentines - after which it became

a marriage dowry for the daughters of rich nobles - a purpose handed down from generation to generation. Until one of the young girls changed the order of things by taking holy vows and donating the property to the Convent of San Gerolamo, with which it remained until about 1800, when La Marronaia passed into private hands for housing and agricultural use.

Winemaking began in 2002 at La Marronaia, with organic farming right from the start - as Silvia, a sweet and attentive mother, wanted to prevent Pietro and Corrado,

cominciò la vinificazione, con agricoltura fin da subito biologica – poiché Silvia, madre dolce e attenta, volle evitare che Pietro e Corrado, sempre nei campi con il padre Luigi, venissero a contatto con pesticidi di qualsiasi genere.

Podere La Marronaia ai giorni d'oggi - oltre ai tre e passa ettari, atti a Chianti Colli Senesi e l'oliveta - vanta altri tre ettari a Vernaccia, vitigno rinomato del territorio comunale di San Gimignano. I vigneti si estendono per un totale di circa dodici ettari, in egual numero le olivete.

Nel 2014, durante gli studi di Pietro e Corrado orientati principalmente all'agronomia ed all'enologia, la famiglia acquista il podere in località 'Le Colonne', denominato oggi 'Sosta alle Colonne' ed ubicato alle porte del borgo di San Gimignano. Il nuovo podere regala una vista bucolica su San Gimignano - che durante le degustazioni e le cooking classes è davvero sensazionale ed evocativa. Nel 2016 La Marronaia passa ad un regime di agricoltura biodinamica, ancora più integrale rispetto a quello biologico - inserendo la vinificazione della Vernaccia in anfora: il consulente che tutt'oggi segue questi delicati passaggi è Michele Lorenzetti.

La produzione media è di circa 45.000 bottiglie con un totale di ben 13 etichette, con un'ispirazione ed una voglia di creare sempre più accesa. Per differenziare il più possibile la produzione, troviamo in prevalenza bianchi a base di Vernaccia ma anche due spumanti: un rosato ed uno da Vernaccia. Tra i rossi abbiamo: Chianti Colli Senesi, Chianti Classico, Supertuscan ed un rosso aromatico con aggiunta di spezie. Gli olii Extra Vergine di Oliva sono sei: il classico toscano e ben cinque aromatizzati per infusione; non meno importante un condimento agrodolce ottenuto dai mosti.

Quando alla Marronaia si pensa ad un nuovo vino la scelta più difficile non è quella sul vitigno e le tecniche di coltivazione bensì a chi dedicarlo! Ogni etichetta racconta infatti una storia di familiare, richiamandone le radici. Per questo troviamo sempre autenticità, personalità e naturalezza.

L'evento più bello dell'anno appena pasato è stato l'arrivo della piccola Eva, figlia di Pietro, che già accoglie gli avventori con un entusiasmante, contagioso sorriso.



Cooking classes con degustazione

who were always out on the land with father Luigi, from coming into contact with pesticides of any kind.

Podere La Marronaia today - in addition to the three and more hectares, suitable for Chianti Colli Senesi and the olive grove - boasts another three hectares of Vernaccia, a renowned vine of the municipal area of San Gimignano.

The vineyards extend for a total of about twelve hectares, with an equal amount of olive groves.

In 2014, while Pietro and Corrado were busy studying topics mainly oriented towards agronomy and oenology, the family bought the farm in Le Colonne, now called Sosta alle Colonne on the outskirts of the little town of San Gimignano. The new farmhouse offers a bucolic view of San Gimignano - quite

sensational and evocative for the tastings and cookery classes.

In 2016 La Marronaia went over to a biodynamic agriculture regime, which is super-organic, by doing the vinification of the Vernaccia in amphoras: the consultant who still helps with these delicate operations is Michele Lorenzetti.

Average production is about 45,000 bottles with a total of 13 different wines, with ever mounting inspiration and creativity. To differentiate their production as much as possible, they offer mainly white wines based on Vernaccia but also two sparkling wines: one rosé and one from the Vernaccia vines. Among the reds we have: Chianti Colli Senesi, Chianti Classico, Supertuscan and an aromatic red made with the addition of spices. There are six Extra Virgin Olive Oils: the classic Tuscan and five flavoured by infusion; no less important is a sweet and sour condiment obtained from wine must.

When you think of a new wine at La Marronaia, the most difficult choice is not that of the grape variety and cultivation techniques, but to whom to dedicate it! In fact, each label tells a family story, recalling its roots. In this we can sense authenticity, personality and naturalness.

The most beautiful event of the year just passed was the arrival of little Eva, Pietro's daughter who already welcomes customers with a marvellous, contagious smile.

Info: Wine Tasting & Cooking Classes: Podere La Marronaia, Sosta alle Colonne, Via Martiri di Citerna, San Gimignano (Si) / Tel. 0577 907265 / info@marronaia.com / www.marronaia.com



L'oro di San Gimignano, Vernaccia e Zafferano

LA POESIA DI VICCHIAMAGGIO

The poetry of Vicchiomaggio

DI GIOVANNI SALVIETTI

Percorrendo la SR222 Chiantigiana da Firenze in direzione Siena, poco prima della frazione di Greti, mi fermo nel parcheggio della vendita diretta del Castello Vicchiomaggio. Inebriato dal sole e dall'atmosfera primaverile percorro a piedi la via che porta al fortilizio.

Mentre osservo le vigne e la natura che lentamente si risveglia, sono attratto dalla visione bucolica di Vicchiomaggio, adagiato su di un crinale tra due colline.

Driving along the SR222 Chiantigiana from Florence towards Siena, just before the hamlet of Greti, I stop in Vicchiomaggio Castle's direct sales outlet car park. Intoxicated by the sun and the spring atmosphere, I walk up the road that leads to the fortress.

While I take in the vineyards and slowly awakening nature I am attracted by the bucolic vision of Vicchiomaggio itself, nestled on a ridge between two hills.



Il Castello Vicchiomaggio si trova nel territorio comunale di Greve in Chianti, nel cuore dell'area fiorentina di produzione del Chianti Classico.

La parte più antica della struttura è la torre di origine longobarda risalente al 1100, mentre il resto è datato XV Secolo, ovvero di epoca rinascimentale.

Vicchiomaggio deriva da "Vico Maggio", piccolo paese del mese di maggio. Durante le calende di maggio, infatti, la nobiltà che risiedeva all'interno di Firenze era solita trascorrervi del tempo all'insegna della tranquillità e del benessere. Tutt'oggi questo luogo riesce a trasmettere un'atmosfera di pace, in grado di ristorare la mente ed il corpo.

Dal 1964 il Castello è di proprietà della famiglia Matta, la quale negli anni '80 ha avviato il comparto ricettivo con 6 appartamenti all'interno del castello. Ad oggi le camere sono 16, comprendendo quelle interne al castello e le suites nella canonica. Sotto le mura troviamo un'incantevole piscina con vista panoramica sulla vallata, un incanto per gli occhi.

All'interno della rocca la cucina del ristorante prepara deliziose portate per gli ospiti e gli avventori che desiderano consumare un pasto in un contesto sobrio ed elegante. Le sale contornate

The Vicchiomaggio Castle is located in the municipal area of Greve in Chianti, in the heart of the Florentine Chianti Classico production area.

The oldest part of the building is the tower of Lombard origin dating back to 1100, while the rest dates back to the 15th century, or rather the Renaissance period.

Vicchiomaggio derives from "Vico Maggio" meaning a small community in the month of May. During the calends of May, in fact, the nobility who resided within Florence used to spend time there in search of tranquillity and well-being. Even today this place manages to convey an atmosphere of peace, restorative to mind and body.

The Castle has been owned since 1964 by the Matta family, who in the 1980s began in the accommodation business with six apartments inside the castle. Currently there are 16 guestrooms, including those inside the castle and the suites in the rectory. Under the walls we find an enchanting swimming pool with a panoramic view over the valley, a delight for the eyes.

Inside the fortress, the restaurant prepares delicious meals for guests and other customers who wish to have a meal in



da volte a vela rinascimentali offrono ospitalità durante l'inverno, mentre durante l'estate i tavoli sono posizionati all'esterno nel curato giardino all'italiana. Delfina, che incontriamo al Castello, ci spiega come il menù abbia un numero di portate molto ridotto, per garantire la massima accuratezza nella preparazione e lavorazione degli ingredienti, nonché nell'impiattamento.

La cucina propone delle portate ispirate alla tradizione toscana: il pane e la pasta sono prodotti rigorosamente con materie prime di alta qualità. Le spezie esaltano i sapori dei piatti tradizionali con una presentazione ispirata alla contemporaneità.

Sul tappo dell'azienda vinicola 'Vicchiomaggio', negli anni '70, era riportato il codice FI/001 - ovvero essi furono la prima azienda registrata ad imbottigliare in provincia di Firenze. I 33 ettari vitati dei tenimenti del Castello sono orientati a sud; l'esposizione è appunto un elemento che gioca un ruolo fondamentale. Ogni vitigno ha infatti specifiche esigenze termiche. In questo senso illuminazione e temperatura sono gli elementi che vanno ad influenzare in grande misura il risultato finale. L'esposizione a sud e ad ovest, per l'abbondante energia luminosa, favorisce l'attività fotosintetica, producendo quantità di zuccheri e alcol più abbondanti.

La produzione di Chianti Classico ed IGT Toscana raggiunge le 300.000 bottiglie. Al vino si aggiunge anche l'Olio ExtraVergine



La famiglia Matta, proprietaria del Castello

a sober and elegant setting. The dining rooms with their Renaissance rib vaulting offer hospitality during the winter, while during the summer the tables are positioned outside in the well-kept Italian garden.

Delfina, whom we meet at the Castle, explains how the menu has a very small number of courses, to ensure a maximum of care in both the preparation and processing of the ingredients and their presentation.

The kitchen offers dishes inspired by Tuscan tradition: the bread and the pasta are produced with only the highest quality raw

materials. Spices enhance the flavours of traditional dishes with a contemporary touch.

On the capsule of the Vicchiomaggio winery, in the 1970s, the code FI/001 was printed - that is, they were the first registered winery to bottle in the province of Florence. The 33 hectares of vineyards of the Castle's estates are oriented South; this position is an element that plays a fundamental role. In fact, each vine has specific thermal needs. Because of this, lighting and temperature are the elements that greatly influence the final result. The exposure to the South and West favours photosynthetic activity due to the abundant light energy, producing more abundant quantities of sugars and alcohol.

The production of Chianti Classico and IGT Toscana reaches 300,000 bottles. To the wine we may add the Organic Tuscan Extra Virgin Olive Oil obtained from the three typical cultivars



Storica cantina di affinamento e maturazione del vino



Il salotto della suite "Galileo Junior"

di Oliva Toscano Biologico, ottenuto dai tre cultivar tipici della zona: Leccino, Moraiolo e Frantoio.

Il punto degustazione è situato da dove tutta la mia esperienza è iniziata, a lato della SP222, distante circa 500 mt. dal castello. Per le visite guidate in gruppo o per un minimo di due persone è necessaria la prenotazione. I tour comprendono la visita alle cantine ed un assaggio dei vini con possibilità di gustare un brunch o light lunch presso il ristorante.

Dall'antico tavolo in pietra serena sul quale siedo, vagamente inebriato, gli alberi in fiore richiamano con impazienza l'arrivo di una calda estate.



Prelibate "Reginelle al Ragù"

of the area: Leccino, Moraiolo and Frantoio.

The tasting point is located where my experience today began, next to the SP222, about 500 meters away from the castle. Reservations are required for guided tours in groups or for a minimum of two people.

The tours include a visit to the cellars and a wine tasting with the possibility of enjoying a brunch or light lunch at the restaurant.

From the ancient pietra serena stone table at which I sit, vaguely inebriated, the flowering trees impatiently presage the arrival of a hot summer.

Info: Castello VicchioMaggio. Via Vicchiomaggio 4, 50022 Greve in Chianti (FI)
Tel. 055 854079/ info@vicchiomaggio.it/ www.vicchiomaggio.it



"Giardino all'italiana, elegante mise en place del ristorante"



**ALIMENTARI - GASTRONOMIA
CAFFE' - WINE BAR**



Ospitale del Pellegrino, Via Senese 57, San Donato in Poggio (Fi) /
Tel. 055 8072950 / ospitalepellegrino@gmail.com



Chianti Bar

COLAZIONI - PIATTI DEL GIORNO DA LUNEDÌ AL VENERDÌ



VIA SINIGOGOLA 7, SAN DONATO IN POGGIO (FI) / TEL. 393 5626727 (GESSICA) / 329 5413000 (GIULIA) /
GEGSNC9@GMAIL.COM - FB.ME/GESSICAGIULIA8887



Torta gelato, opera d'arte con base biscotto

IL GELATO DEL CHIANTI

Ice cream Chianti

DI REBECCA CELLESI

In una Castellina inondata di luce limpida e tersa - in posizione strategica per l'ottimo punto di passaggio ed il panorama mozzafiato - troviamo una piccola impresa a gestione familiare conosciuta per il suo buonissimo gelato e molto altro ancora.

In a Castellina flooded with clear limpid light - in a strategic position at a convenient crossing point with a breathtaking view - we find a small family-run business known for its delicious ice cream and much more.

Nell'agosto del 1997 prese avvio il progetto di Simone e Chiara di far nascere una gelateria nel cuore del Chianti. Il periodo era favorevole e l'assenza completa di concorrenza aveva spronato la giovane coppia. Dopo lunghe ricerche la luce cominciò a filtrare, come per magia, dalle finestre di un vecchio fondo affittato fino a quel momento come posti auto, con affaccio su uno dei punti panoramici più suggestivi di Castellina in Chianti. Le antiche volte a botte e gli antichi mattoni in pietra sarebbero stati i tasselli portanti di uno



La dolcezza di ieri, Chiara, Alessandro e Simone (dx)

dei più apprezzati e frequentati punti di ritrovo del paese - in cui gustare un freschissimo gelato nei caldi pomeriggi estivi, ma anche sorbetti, yogurt e torte. Tutti lavorati a partire da ottime materie prime.

Col tempo poi sono cambiate molte cose, a partire dalla nuova ubicazione, situata in un crocevia di passaggio della SP 222 Chiantigiana: l'attività cresce non solo grazie ai compaesani e al comprensorio ma anche per i molti turisti che indulgono nel curato giardino esterno: una perfetta sintonia tra piante colorate e comodi tavoli - con ombrelloni dove ripararsi dal sole e rilassarsi.

Con il tempo, anche il nome si è evoluto da "Antica delizia" a "Gelateria di Castellina", con cui era ormai da anni conosciuta da tutti; si è quindi creato un forte legame empatico col borgo

In August 1997 Simone and Chiara kicked off their project to create an ice cream parlour in the heart of Chianti. It was a good moment for it and the complete absence of competition spurred the young couple on. After a long search the light began to shine, as if by magic, from the windows of an old ground floor space rented out until then for car parking but actually overlooking one of the most evocative panoramas of all Castellina in Chianti. The venerable barrel vaults and stone work would become the background for one of the most popular and appreciated meeting-up spots in town - at a place where you could enjoy very fresh ice cream on hot

summer afternoons, but also sorbets, yogurt and cakes. All produced from excellent raw materials.

Over time, many things have changed, starting with the new location, located at a crossroads on the SP 222 Chiantigiana: the business has grown not only thanks to the folk of Castellina and the local district but also because of the many tourists who indulge themselves in their well-kept outdoor garden area: with its perfect balance between colourful plants and comfortable tables - and equipped with umbrellas to shelter from the sun and relax.

Over time, even the name has evolved from Antica delizia to Gelateria di Castellina, as it had been known by all for years; a strong empathic bond was thus created with this Chianti community, so much so that their seasonal opening was



Oggi come ieri, Chiara, Alessandro e Simone (dx)



Trionfo di gelato

chiantigiano tanto da identificare l'apertura stagionale con l'inizio della primavera. Le belle giornate, il profumo dei fiori e un invitante cono gelato ne rappresentano l'incipit perfetto. Il locale oggi ha un nuovo aspetto: illuminazione curata, calda e naturale, scelta di complementi tecnici e di design ma tuttavia tono intimo e familiare; inoltre un bellissimo laboratorio a vista dove si osservano le varie fasi di lavorazione del gelato e si apprezza la passione dei suoi protagonisti. Il dolce mondo del gelato, infatti, è sempre in continua evoluzione, soprattutto con la nuova generazione in famiglia: Alessandro, figlio di Chiara e Simone, grande appassionato di cucina, ha intrapreso una formazione accurata sulla preparazione del gelato e segue assiduamente corsi e aggiornamenti sulle tendenze di un mercato dinamico e sempre in crescita - spingendo la comunicazione con intraprendenza con strumenti 'social'. Non possiamo non menzionare le preziose collaboratrici che sono parte integrante della "famiglia gelateria" da Sonia in laboratorio a Mercedes, Katia, Laura, Alessia e Carolina alla vendita. Insieme danno un contributo fondamentale al successo del locale.

identified as the start of spring. The beautiful weather, the scent of flowers and an inviting ice cream cone make the perfect opening words for the song of spring.

Today the venue has a new aspect: careful, warm natural lighting with a tasteful choice of technical and design accessories and furnishings that yet retain an intimate and familiar tone; also a beautiful open kitchen where you can observe the various stages of ice cream processing and appreciate the passion for quality of the proprietors. The sweet world of ice cream, is in fact, always evolving, especially with the new generation in the family: Alessandro, son of Chiara and Simone, a great lover of cooking, has undergone a thorough training in the preparation of ice cream and regularly follows courses and updates in the trends of a dynamic and ever-growing market - and is resourceful and active with social networking tools. We cannot fail to mention the marvellous collaborators who are an integral part of the 'ice cream family' from Sonia in the kitchen to Mercedes, Katia, Laura, Alessia and Carolina on sales. Together they make a vital contribution to the success of the business.



Torte gelato, laboratorio artigianale a vista

Le richieste della committenza hanno portato cambiamenti anche riguardo alla 'natura' del gelato: meno dolcezza e meno grassi al fine di soddisfare una domanda nutrizionale e salutistica in forte crescita. Il grande amore per il territorio e la conoscenza delle materie prime hanno portato all'impiego di prodotti coltivati e lavorati in Italia.

Irresistibile è comunque il fascino di mondi 'lontani': un esempio è il gusto "Sapori di Sicilia"... l'immaginazione corre lungo bellissime spiagge mediterranee... morbidezza del gusto e aroma della scorza d'arancia candita con le mandorle caramellate in maniera artigianale. Con "Ricotta e fichi" torniamo invece nel Medioevo, quando il frate francescano Pier Pettinaio, camminando tra Firenze a Siena, si ristorava a Castellina con i fichi colti dagli alberi del paese. Una dolcezza tanto inebriante da essere paragonata alla vita in paradiso! Non vi resta, concludo, che provare di persona questo fantastico gelato, ricolmo di storia e passione familiare.

Customer requests have also brought about changes regarding the nature of the ice cream itself: less sweetness and less fat in order to satisfy growing nutritional and health demands. A great love for the local territory and a good knowledge of raw materials have led to the use of products grown and processed in Italy.

In any case, the fascination for 'distant' worlds is irresistible: an example is the flavour Sapori di Sicilia... the imagination is taken to beautiful Mediterranean beaches... by the mildness of the taste and aroma of candied orange peel with handcrafted caramelized almonds. While Ricotta and figs takes us back to the Middle Ages, when Franciscan friar Pier Pettinaio, walking between Florence and Siena, was refreshed in Castellina with figs picked from the trees of the town. A sweetness so intoxicating that he compared it to dwelling in paradise!

All you have to do, I conclude, is to try this fantastic ice cream for yourself, loaded as it is with history and a family's passion.

Info: Gelateria di Castellina, Via IV Novembre 47 - ex casa cantoniera, Castellina in Chianti (Si)
Tel. 0577 741337 / anticadelizia@alice.it





IL RAFFINATO CAFFÈ CASOLANI

The sophisticated Caffè Casolani

DI GIOVANNI SALVIETTI

Amedeo Giotti ed Alba, abile cercatrice di tartufi

Il Caffè Casolani è ubicato nel corso di Casole d'Elsa. Prese forma nel 1990 con Sirio Giotti che ne notò le grandi potenzialità. In origine un semplice circolo Arci, si trasformò in un bar e successivamente in un ristorante con enoteca. Ancora ai giorni nostri il Caffè porta in tavola la vera tradizione della cucina toscana.

Vanta un'ottima selezione di vini ma soprattutto si parla di una leggendaria 'caccia al tartufo' che permette l'elaborazione di un rinomato e dedicato menù degustazione.

Negli anni il locale ha sempre mantenuto alto il nome della sua cucina, specialmente con l'arrivo della nuova generazione: Amedeo Giotti figlio di Sirio, Giuseppe Sgarlata e Denise Schinina, regina della cucina e del controllo qualità delle materie prime. Amedeo è appassionato di tartufo ormai da qualche anno; così organizza la caccia al tartufo con la sua fedele compagna Alba, un Riccio di San Miniato femmina, addestrata e cresciuta nelle terre di Casole d'Elsa per ricercare il prezioso fungo ipogeo.

La caccia al tartufo può essere prenotata nel periodo di apertura del ristorante, ovvero dal mese di marzo fino al mese di dicembre. Dopo la ricerca il coronamento è questo menù degustazione composto da antipasto, primo e secondo con



Peccaminoso dessert, gelato con tartufo

The Caffè Casolani is located on the main street of Casole d'Elsa. It first took shape in 1990 under Sirio Giotti who could see its great potential. Originally a simple cultural club (ARCI), it turned into a bar and later a restaurant with a wine cellar. The Caffè brings to the contemporary true Tuscan culinary tradition. It boasts an excellent selection of wines but above all it's known for a legendary 'truffle hunt' which is the excuse for a famous and very special tasting menu.

Over the years the restaurant has always upheld a fine reputation for its cuisine, especially with the arrival of the new generation: Amedeo Giotti (son of Sirio), Giuseppe Sgarlata and Denise Schinina queen of the kitchen and of quality

control and raw ingredients. Amedeo has been passionate about truffles for some years now; so he organizes the truffle hunt with his faithful companion Alba, a female Riccio di San Miniato, [a breed of dog, good at finding truffles, tr.] trained and raised in the lands of Casole d'Elsa to search for the precious underground tuber. The truffle hunt can be booked when the restaurant is open, that's to say from March until December. After the hunt the crowning glory is this tasting menu consisting of an appetizer,



Angolo del tartufo



Uovo impreziosito dal tartufo

dessert a scelta. In abbinamento un vino selezionato tra le 300 etichette in carta. Non sempre si riesce a trovare il tartufo - il suo rinvenimento è legato strettamente ai cicli naturali che può donarcene di fresco!

La cucina è di tipo tradizionale: una presentazione dei piatti moderna completa il gusto della tradizione toscana. La filosofia è quella di far conoscere le radici della cucina, con ingredienti legati alla stagionalità. Per questo il menù prevede un aggiornamento delle portate per ben tre volte all'anno. Durante l'estate è possibile ritrovare nei piatti del giorno verdure provenienti dall'orto di famiglia. Tra i piatti tradizionali più rinomati troviamo il 'Collo di pollo ripieno', le zuppe tradizionali tra le quali la pappa al pomodoro, la ribollita, la zuppa di fagioli e la pasta coi ceci. Per i palati più raffinati la cacciagione arriva in tavola in seguito ad una preparazione lunga e complessa. Anche il pane viene sfornato fresco ogni mattina; le salse ed i sottaceti che fanno da cornice ai piatti sono prodotte con generi alimentari freschi e selezionati.

Un ingrediente in arrivo è lo zafferano di Casole, novità dell'anno, sul quale la chef porta avanti con dedizione uno studio accurato riguardo gli abbinamenti. Il Caffè Casolani ha anche un bancone bar dietro al quale colpisce la selezione di Gin toscani, con aromi e peculiarità diverse, per donare unicità ai cocktail. Ogni estate da quasi venti anni prende vita la rassegna itinerante "Jazz Divino"; una sera a settimana si alternano sul palco grandi nomi del jazz nazionale ed internazionale, con degustazione di vini.



Collo di pollo ripieno, tradizione del gusto

first and second courses with a choice of dessert. Paired with a wine selected from the 300 on the wine list. It is not always possible to find truffles - that possibility is tied in with the natural cycles that produce fresh tubers!

Cooking here is in the traditional style with a modern presentation of dishes with the taste of Tuscan tradition. The philosophy is to display the roots of the cooking style, with seasonally based ingredients. For this reason, the menu is updated in its choices three times a year. During the summer you can find vegetables from the family garden in the dishes of the day. Among the most popular traditional dishes here are the Stuffed Chicken Neck, traditional soups among which pappa al pomodoro, ribollito, bean soup and the pasta with chickpeas. For the most

refined palates, game arrives at the table following long and complex preparation. The bread is baked fresh every morning;

the sauces and pickles that frame the dishes are produced with choice, fresh ingredients.

Saffron from Casole is an ingredient that's on its way, new this year and a subject of the chef's dedicated study for suitable recipes.

Caffè Casolani also has a bar counter behind which is a striking selection of Tuscan Gins, with different flavours and specialties for some quite unique cocktails.

Every summer for almost twenty years the travelling festival "Jazz Divino" has been held here; an evening a week showcasing



Vini selezionati e prodotti tipici di alta qualità

great names of the national and international jazz world with wine tasting.



Bar Italia, Via Trento e Trieste 34,
Castellina in Chianti (Si)
tel. 0577 740258



Pitena Lounge Bar e Vinosteria, Via Ferruccio 65 - 73,
Castellina in Chianti (Si)
tel. 0577 742980



Inn Piazza Wine Bar
Piazza del Comune 20,
Castellina in Chianti (Si)





Accogliente ingresso su Via Casolani

CHIAROSCURO CAFÈ

DI GIOVANNI SALVIETTI

In ambito artistico il chiaroscuro è una tecnica che prevede variazioni di tonalità chiare e scure, per accentuare il rilievo di un corpo in una posizione diversa rispetto a quella originale. Un raffinato procedimento, che si rispecchia a tutto tondo nel locale che oggi visitiamo: una perla curata dalla famiglia Grassini nel centro storico di Casole D'Elsa.

In painting, chiaroscuro is a technique that involves using variations of light and dark shades to accentuate the volume of a body and develop its perspective. A refined procedure fully reflected in the place we visit today: a true pearl curated by the Grassini family in the old town centre of Casole D'Elsa.

Il 'bar' ha origini piuttosto antiche poiché, fin dai primi anni dopo guerra, è luogo di aggregazione e di piacere per molte generazioni di caselesi.

La famiglia Grassini che dal 1988 dispone della licenza di tabaccheria nella via centrale del paese, nel 2008 decide di ingrandirsi acquistando anche l'edicola fino a quando nel 2018 vede una grande opportunità nel subentrare alla vecchia gestione del bar, racchiudendo tutti i servizi di bar, tabaccheria,

edicola in unico locale. Nasce così il Chiaroscuro Café. I lavori di ristrutturazione sono portati dunque avanti con grande entusiasmo ed il locale si trasforma con i preziosi consigli dell'architetto Camilla Cerri che ha dato il carattere di modernità e stile al Chiaroscuro Café. Quando nel 2019 si riaprono le porte colpiscono l'equilibrio e l'armoniosa scelta degli arredi; forme geometriche, pulite, giochi di colore delle pareti ed illuminazione curatissima. La forza del locale è innanzitutto data dalla disposizione degli ambienti; l'ingresso accogliente con i suoi tavolini esterni su Via Casolani porta alla sala principale dove risalta un grande bancone ricolmo di specialità dolci e salate, contornato dalla grande bottigliera a specchio. La sala da pranzo richiama invece un grande salotto nello stile, con il suo affaccio su una corte deliziosa caratterizzata da cotto senese e pietra antica: uno spazio intimo e raccolto, con ulteriore ingresso adiacente da Vicolo della Cisterna. Per momenti di svago ed intrattenimento, dalla corte e dalla sala centrale si può accedere alla sala giochi. Di



Sala interna, cosmopolita ed elegante

The bar has rather venerable origins as it has been a place for meeting and diversion for generations of Caselesi since the first years after the war. The Grassini family, which had a tobacconist's license in the central street of the town since 1988, decided to expand in 2008 by also buying the newsstand and then in 2018 they saw a great opportunity to take the bar over from the old management and put all the bar services, tobacconist and newsstand in one place. Thus was born the Chiaroscuro

Café. Renovations were carried out with great enthusiasm and the place transformed with the valuable expertise of architect Camilla Cerri who brought modernity and style to the Chiaroscuro. When the doors opened again in 2019 everyone was struck by the harmonious balance in the choice of furnishings; clean geometric shapes, the play of colour on the walls and well-curated lighting. The quality of the venue comes first and foremost from the layout of the spaces; the welcoming entrance on Via Casolani leads to the main room with its large counter packed with sweet and savoury specialities encircled by a large mirrored bottle display. The lunch room, on the other hand, recalls a large living room in style, overlooking a delightful courtyard characterized by Sienese terracotta and old stone: an intimate and cozy space, with a further entrance from Vicolo della Cisterna. For moments of leisure and entertainment, the games room can be accessed from both the courtyard and the central room. In the morning you can enjoy a good cappuccino with high quality fresh pastries. At lunchtime it is now the



Un ricco tagliere accompagnato da un ottimo Shirley Temple



Maestosa bottigliera a specchio



La corte interna adornata da piante di agrumi

mattina si può godere di un buon cappuccino, gustando la qualità della pasticceria fresca. Nella pausa pranzo è ormai consuetudine una vasta scelta di primi piatti, insalate fresche, mini tartare, taglieri e bruschette. Da provare l'avocado toast, composto da pane tostato, purè di avocado, sale, pepe nero e succo di agrumi, contornato da insalata, pomodori, uovo sodo o salmone. I formaggi ed i salumi sono locali. Angela mi racconta come non sia stato facile, in così poco tempo, riuscire a trovare forniture di alta qualità in grado di legittimare la filosofia del locale. Colpiscono i colorati cocktail, mixati e presentati con grande cura nel dettaglio dai quali si evince la grande creatività che ha guidato il concept del locale. Per tenersi al passo con le nuove tendenze, Angela ed il marito Andrea dimostrano così grande attenzione all'immagine ed all'evoluzione delle abitudini. Nelle sere estive quando le vie s'illuminano, il bar regala momenti sognanti agli avventori che si accomodano negli spazi esterni godendosi un tempo spensierato e divertente. In più occasioni le serate sono accompagnate da musica 'live' e 'dj set'. Per chi ama la tradizione è presente anche una vasta scelta di birre artigianali, vini locali e bollicine. Le meravigliose floride piante che fanno da sfondo al Chiaroscuro Café sono ormai in fiore: l'estate sta arrivando leggiadra ed in punta di piedi.

custom to offer a wide choice of first courses, fresh salads, mini tartare, cutting boards and bruschetta. Try the avocado toast, consisting of toast, mashed avocado, salt, black pepper and citrus juice, garnished with salad, tomatoes, hard-boiled egg or salmon. The cheeses and cured meats are local. Angela tells me it wasn't easy, in such a short time, to source supplies of a high enough quality to fit the philosophy of the place. The colourful cocktails are very striking, mixed and presented with a great attention to detail which again demonstrates the great creativity that has guided the whole concept of this venue. Keeping up with the latest trends, Angela and her husband Andrea give a lot of thought to the image of the place and to offering pleasant routines for their customers. On summer evenings with the streets illuminated, the bar offers dreamy moments to the patrons sitting in the outdoor spaces having a carefree and fun time. On some evenings there is live music and DJ sets.

For those who love tradition there is a wide selection of craft beers, local wines and bubbles.

The wonderful flourishing trees that form the backdrop of the Chiaroscuro Café are now in bloom: summer is coming in on tiptoe and ever so gracefully.

Info: Chiaroscuro Café, Via A. Casolani 49, Casole d'Elsa (Si)
Tel. 0577 948852 / Mob. 338 9558206 /
angela.grassini@gmail.com



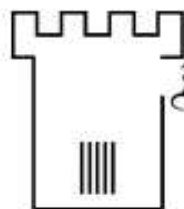
Capolavori nel bicchiere, da sx: Centrifuga pesca-zenzero-ananas, Moscow Mule, Mermaid Lemonade, Blue Hawaiian



RISTORANTE IL CELLIERE, VIA DEL CASTELLO 2, GAIOLE IN CHIANTI (SI) / TEL. 0577 731921 / MOB. 334 7394470 / ILCELLIERE@YAHOO.COM

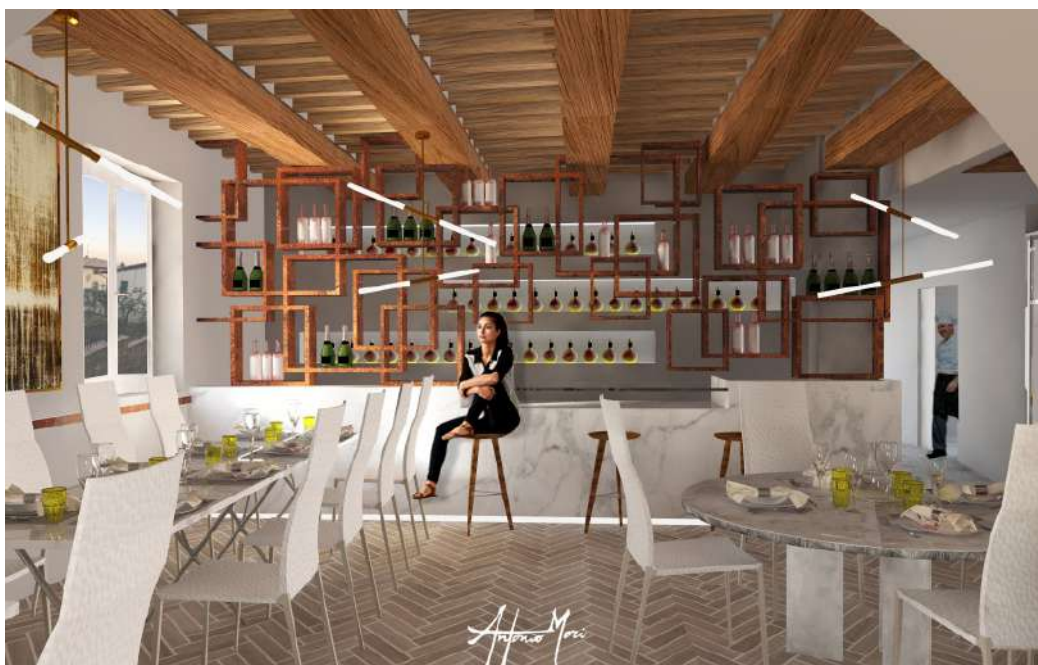


OSTERIA AL PONTE, VIA ANTONIO CASABIANCA 25, GAIOLE IN CHIANTI (SI) / TEL. 0577 744085 / OSTERIALPONTE@GMAIL.COM



Antica Trattoria "La Torre"

Proprietà Famiglia Stiaccini dal 1892



TRADIZIONE E VISIONE



Info e prenotazioni: Antica Trattoria La Torre,
Piazza del Comune, Castellina in Chianti (Si)
Tel. 0577 740236 / www.anticatrattorialatorre.com

MACELLERIA STIACCINI



Info: Macelleria Stiaccini, Via Ferruccio 33, Castellina in Chianti (Si)
Tel. 0577 740558 / www.macelleriastiaccini.com



Colorata e sfarzosa, Naked Cake

PECCATI DI GOLA ALLA PASTICCERIA BARONE

The Sin of gluttony at Pasticceria Barone

DI GIOVANNI SALVIETTI

Credo che dopo aver visitato la Pasticceria Barone di Colle Val d'Elsa - ed aver assaggiato le sue ghiottonerie - avrò il privilegio di camminare con Dante Alighieri all'interno della VI cornice del Purgatorio, luogo destinato ai golosi. Non basterebbe un anno per assaggiare tutte le specialità dolci e salate confezionate artigianalmente dal meraviglioso gruppo di lavoro che porta in alto, da tempo, il nome del locale valdelsano.

I believe that after visiting the Pasticceria Barone in Colle Val d'Elsa - and having tasted its delicacies - I will have the privilege of walking with Dante Alighieri in the VI level of Purgatory, a place destined for gluttons. A whole year would not be enough to taste all the sweet and savoury delights handmade by the wonderful work team that has long held up the proud name of this splendid Val del Sano venue.

Oggi sono andato alla scoperta del gusto e delle tecniche di lavorazione della 'materia', indulgendo in peccati di gola dolci e salati. La produzione in laboratorio è totalmente artigianale, con attenzione alla filiera corta dei prodotti, che rispecchiano lo spirito tradizionale ma anche pionieristico della pasticceria.

Le tendenze del gusto sono molto seguite in questo campo, oltre alle classiche dolcezze. Dimitri e Jenny ci raccontano che nell'ultimo anno si è registrato un notevole incremento della richiesta di torte del tipo 'Red Velvet', 'Naked Cakes' e di 'Creme Tarte'.

Il maître pâtissier, Florio Rondinella, vanta una lunga esperienza nel campo, partendo da Napoli nella pasticceria di famiglia fino alla vittoria di concorsi nelle grandi capitali europee.

La squadra è alimentata anche da altri tre pasticceri che - con un'approfondita conoscenza nel campo - portano dal laboratorio al consumatore infinite novità.

Un ingrediente prediletto dagli habitués è il pistacchio, definito 'oro verde', che ritroviamo nelle mousse, nelle creme ed anche nel gelato artigianale, gustoso e rinfrescante. La lunga trasformazione del latte di alta qualità garantisce una naturale e piacevole cremosità. I gusti a base di frutta rispettano la naturale stagionalità, così da avere sempre una materia prima fresca e genuina. Per un pubblico più ampio, un evento o una riunione di famiglia, oltre ai classici capolavori personalizzati, vengono realizzate torte gelato con



Il grande capo pasticciere, Florio Rondinella

Today I went out to discover the tastes and techniques of their 'material', indulging in sins of gluttony of both the sweet and savoury kind. Their products are totally handmade, with an eye out for low food miles, that reflects both the pioneering and the traditional spirit of this pasticceria.

New trends in tastes are very popular in this field, in addition to traditional sweets, Dimitri and Jenny tell me that over the last year they have seen a significant increase in demand for Red Velvet, Naked Cakes and Creme Tarte pastries.

The maître pâtissier, Florio Rondinella, boasts a long experience in his field, starting in Naples in the family pastry shop up to competition prizes in the great European capitals.

The team is also powered by three other pastry chefs who - with their in-depth professional knowledge - produce many novelties for the customers.

A favourite ingredient of regular clients is pistachio, often called 'green gold', found in

mousses, creams and even tasty and refreshing homemade ice cream. The careful transformation of high quality milk guarantees a natural and pleasant creaminess. The fruit-based flavours respect nature's seasons so as to always provide fresh and genuine raw materials. For a bigger audience at an event or a family reunion, in addition to the classic personalized masterpiece cakes, ice cream cakes with a sponge cake base can be made.





La selezione di dolci e salati

base pan di spagna.

La piccola pasticceria stupisce: "l'uno tira l'altro", questo è il motto! Non solo mignon e brioche ma anche caramelli salati con cioccolato 'Perugina' e, per i più piccoli, specialità ottenute dai più famosi prodotti 'Kinder'.

Un must sono i tramezzini salati: gusto equilibrato del ripieno, morbidezza del pane sfornato ogni mattina, un connubio perfetto insomma. Inoltre, nel periodo estivo e per il pranzo troviamo ricche insalate e pasticcini di pasta monoporzione.

Dimitri e Jenny, sorridenti mi confidano che per tutte le specialità che si inventano lo spazio del bancone non basta mai! Il tempo per scegliere non è mai troppo: una delle più 'dolci' incertezze della loro vita.

This small patisserie is amazing: "one thing leads to another", that's their motto! They offer not only mignon cakes and brioches but also salted caramels with Perugina chocolate and, for the little ones, specialities made with the famous Kinder products.

Their sandwiches are a must: a great balance in the fillings and the softness of bread freshly baked every morning, a perfect combination in short. In addition, in summer and for lunch we find rich salads and single-portion pasta bakes.

Dimitri and Jenny, smiling, confide in me that the counter space is never enough for all the specialties they invent! There is never enough time to choose: one of the 'sweetest' uncertainties of their existence.

Info: Pasticceria Barone, Via A. Diaz 47, Colle di Val d'Elsa/ Tel 0577 921146/ mob. 328 3094160.



Sua maestà, il tramezzino



Panini artigianali



PIZZA AL TAGLIO E DA ASPORTO
HAMBURGERIA



Info e prenotazioni: Via Roma 34-36, Radda in Chianti (Si)
Tel. 0577 1521807 / luigiprenza@hotmail.it



AZIENDA LEADER NELLA PRODUZIONE DI
TENDE A FILO
FILATI DI ALTA QUALITÀ 100%
MADE IN ITALY



Via del Caravaggio 76, Tavarnelle Val di Pesa (Fi) / Tel. +39 333 8014599 /
tessilux17@gmail.com / www.tessilux.it



SP Collezioni

di Parrini Simone



*Antichità,
collezionismo
Antiques*

Strada di S. Appiano 9,
Barberino Tavarnelle (Fi)
www.spcollezioni.com
simoneparrini1992@gmail.com
Tel. 392 8842168

Punti Vendita:

Via F. da Barberino, 82 - Via Vittorio Veneto
Via F. da Barberino, 10 - Piazza Barberini, 8
Barberino Tavarnelle (Fi), Tel. 055 8075200





Produzione Materassi e Reti
BISNIFLEX
Riposo & Benessere

PRODUZIONE MATERASSI IN LATTICE, IN MEMORY, A MOLLE INSACCHETTATE
RETI IN LEGNO ERGONOMICHE

